

LINEE GUIDA SUI REQUISITI DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA DI ALIMENTI E BEVANDE

دليل عن شروط الأماكن والمعدات الخاصة بمنشآت تخزين وبيع الأطعمة والمشروبات

يجب على منشآت التخزين والبيع بالجملة **esercizi di deposito e vendita all'ingrosso** إتباع القوانين الأوروبية، والقومية، والإقليمية، بالإضافة إلى ذلك يجب أن تضمن حفظ المنتجات عن طريق:
- تجهيزات تحافظ على الأطعمة بشكل منظم، تجهيزات منفصلة عن الأرضية والحوائط؛
- الأرضيات يجب أن تكون ملساء ومن مادة يمكن غسلها وتعقيمها بسهولة؛
- الحوائط والأسقف يجب أن تكون مصنوعة بحيث يمكن تجنب تراكم الأتربة وتعشيش الحيوانات؛
- أنظمة تبريد عندما يكون من الضروري ضمان حفظ الأطعمة في ثلاجات؛
- أنظمة لمراقبة درجات الحرارة التي يجب الحفاظ عليها من أجل المنتجات المجمدة؛
- أنظمة تتيح مراقبة تغير درجة الحرارة لهذه المنتجات.

يجب على منشآت بيع الأطعمة **esercizi di vendita al dettaglio** أو المشروبات بالقطاعي إتباع القوانين الأوروبية، والقومية، والإقليمية، بالإضافة إلى ذلك يجب أن يكون لديها:
(أ) أماكن عرض، وبيع، وتخزين بعدد ومساحة ملائمين للعملاء المحتملين للمنشأة. المستودع أو المخزن يجب أن يكون قريب من المنشأة أو متصل بها بشكل مباشر؛
(ب) مساحة يمكن استخدامها كمصنع يتبع الشروط العامة المحددة (أنظر الملف 1)؛
(ج) مساحة للخدمات مزودة بالتالي:
- غرفة تغيير ملابس بها خزانات صغيرة ذات قسمين لتترك ملابس العمل والملابس الشخصية؛
- مرفق صحي يمكن للعاملين فقط استخدامه؛
- حوض اغتسال به مياه صالحة للشرب ساخنة وباردة، وموصل بشكل صحيح بشبكة الصرف الصحي، ومزود بصنبور ذو تحكم غير يدوي، وموزع صابون وموزع ورق لتجفيف الأيدي مع سلة مهملات، أو مجفف أيدي بالهواء الساخن؛
- عندما تتجاوز مساحة مكان البيع بالقطاعي 250 م² يجب أن يتاح مرفق صحي للزبائن يمكن أيضاً لأصحاب الاحتياجات الخاصة استخدامه؛
(د) حاويات ملائمة مصنوعة من مادة يمكن غسلها ولها غطاء محكم من أجل جمع المخلفات؛
(هـ) قسم أو خزانة صغيرة لوضع المعدات والمنظفات الخاصة بالتنظيف؛
(و) أثاث وتجهيزات تتيح سهولة التنظيف؛
(ز) طاولة بيع بها أرفف من مادة ملساء يمكن تنظيفها بسهولة، ومضادة للمياه ويمكن غسلها. يجب أن يتوفر في هذه الطاولة حماية لعرض وبيع الأطعمة غير المغلفة والتي يتم تناولها بدون غسيل، أو تقشير، أو طهي.
عند بيع منتجات غير مغلفة يجب وضع حوض به مياه جارية وصالحة للشرب في طاولة البيع أو في منطقة يتم استخدامها لإعداد المنتجات وتنظيف المعدات؛
(ح) الطاولات المزودة بخزانة أو واجهات العرض المزودة بمبرد (في حالة الضرورة تكون مختلفة بحسب طبيعة المنتجات وخصائص الحفظ)؛
(ط) أرفف ملائمة بها مستويات ذات سطح أملس وبها سلال مصنوعة بحيث تتيح سهولة التنظيف؛
(ي) معدات وحاويات مصنوعة من مادة ملائمة للأطعمة وعليها علامة مميزة.
في منشآت بيع المنتجات الغذائية المكشوفة يجب تعليق وثيقة بالقوانين المتعلقة بتقديم المنتج حتى يمكن إعطاء معلومات جيدة للزبائن.