

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI
TIPOLOGIA "ANNESSI A PRODUZIONI ARTIGIANALI"
(focacceria, pizzeria d'asporto, piadineria e panineria con kebab)

دليل عن الشروط الخاصة

بفئة "ما يرتبط بإنتاج المأكولات المصنوعة يدوياً"

(محلات صناعة الفطائر الدائرية المحشوة، والبيتزا الجاهزة، والفطائر، والشطائر بالكيباب)

يجب أن يكون متاح الدخول للأفراد إلى كافة **المحلات العامة esercizi pubblici** من الشارع أو مكان عام آخر.
يجب أن يكون لدى كافة المحلات العامة مرافق صحية مخصصة للعملاء فقط ويمكن الدخول إليها من داخل المحل.

إن المحلات المختصة بإنتاج المأكولات يدوية الصنع مع البيع المباشر يمكن أن يكون لديها تصريح لبيع المشروبات إذا قامت بمراعاة جميع القوانين الخاصة بمحلات الإنتاج (الملف 1) ذلك بالإضافة إلى:

- إذا كان لديها مخزن أو قبو كبير بشكل كافي يتم فيه حفظ المشروبات جيداً؛
- إذا كان لديها قاعة (بها أيضاً أثاث) منفصلة عن مكان البيع المباشر ويمكن للزبائن فيها تناول المشروبات والأطعمة؛ يجب أن تكون مساحة القاعة لا تقل عن 10 م² ولا تزيد عن 30 م²، ويجب أن يكون بها طاولة خدمة. يجب أن يوجد في طاولة الخدمة مياه جارية صالحة للشرب ساخنة وباردة، وغسالة أطباق، وخزانات لوضع الأطباق النظيفة والمعدات الأخرى من أجل الخدمة على الطاولات؛
- إذا كان لديها مرفق صحي مخصص فقط للزبائن يمكن لذوي الإعاقات أيضاً استخدامه، وأخر للعاملين فقط. يجب أن يوجد بهذه المرافق الصحية مكان لأحواض الاغتسال منفصل ومجهز كما هو مذكور في الشروط العامة (الملف 1).