

## **LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA "BRASSERIE"** **دليل عن الشروط الخاصة بفئة "الحانات"**

يجب أن يكون متاح الدخول للأفراد إلى كافة **المحلات العامة esercizi pubblici** من الشارع أو من مكان عام آخر. يُقصد **بالحانات BRASSERIE** : إعداد وتوزيع الشطائر المحشوة الساخنة، والسلطات، والأطباق التي تعتمد على اللحوم المقددة والجبن، وطهي الأطعمة والحلويات الجاهزة وأيضاً المجمدة، طهي المعجنات والأرز الذي يتم تنبيله بالصوص المعبأ الجاهز، تنظيف/ غسيل وتقطيع الخضروات والفاكهة.

إذا كان يتم إعداد منتجات المثلجات و/ أو الحلويات أو إعداد أغذية أخرى (الشطائر، الفطائر...) في المحل، فإن المطابخ يجب أن تكون مصممة بحيث تتواجد أسطح عمل كبيرة بشكل كافي من أجل:

- العمل بدون تلامس الأطعمة فيما بينها
- تنظيف وتعقيم الأسطح بسهولة.

القاعات التي يتناول فيها الزبائن الأطعمة والمشروبات، وكذلك المطابخ يجب أن يكون متوسط ارتفاعها لا يقل عن 3 م (حتى وإن كانت تحت الأرض أو شبه تحت الأرض).

في المراكز التاريخية أو في المحلات ذات الأهمية الفنية أو التاريخية الخاصة، فإن القاعات والمطابخ لا يمكن أن يقل ارتفاعها عن 2.70 م (حتى وإن كانت تحت الأرض أو شبه تحت الأرض)؛ هذه الأماكن يجب أن تكون بها تهوية كافية، وجو ملائم (من خلال تركيب شبكة تكييف)، ومخارج طوارئ بما يتناسب مع حجم المكان.

**المحلات العامة esercizi pubblici** التي تسمى **حانات BRASSERIE** يجب أن يوجد بها:

- قاعة مزودة بطاولة خدمة ليتناول فيها الزبائن الأطعمة والمشروبات. يجب أن يوجد في طاولة الخدمة مياه جارية صالحة للشرب ساخنة وباردة، وغسالة أطباق، وثلاجة، وواجهة لعرض الأطعمة المسخنة أو المبردة للحفاظ جيداً على الأطعمة ومزودة بترمومتر لمراقبة درجة الحرارة الداخلية. يجب أن تكون الواجهة مصممة بحيث لا يستطيع العميل فتحها.
- مخزن منفصل عن باقي المكان للمشروبات والمواد الأولية.
- مطبخ (مساحته على الأقل 9 م<sup>2</sup>) مجهز بنظام لتغيير الهواء، ومزود بهذه المعدات: ثلاجة، وسطح عمل، وحوض واحد على الأقل، وغسالة أطباق، ومعدات من أجل تسخين الأطعمة (وبالتالي نوافذ و/ أو شفاطات/ مدخنة للأدخنة والأبخرة التي يجب أن تخرج من المدخنة الموجودة فوق السطح)، وكافة المعدات الأخرى اللازمة للنشاط؛
- على الأقل مرفقين صحيين: واحد للعاملين فقط، وواحد للزبائن فقط.

إذا ضاعفت **الحانة Brasserie** من زبائنها وقدمت أطعمة أكثر تركيباً (أطباق أولى وثانية) وإلى العديد من الأشخاص فإنها تدخل في فئة المطاعم التقليدية (انظر الملف 2/C).