

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA "RISTORAZIONE CLASSICA"

دليل عن الشروط الخاصة بفئة "المطاعم التقليدية"

- يجب أن يكون متاح الدخول للأفراد إلى كافة المحلات العامة esercizi pubblici من الشارع أو من مكان عام آخر. 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 الأماكن ذات الأهمية الفنية أو التاريخية الخاصة، فإن قاعات ومطابخ المطاعم الصغيرة لا يجب أن يقل ارتفاعها عن 2.70 م (حتى وإن كانت تحت الأرض أو شبه تحت الأرض)؛ هذه المحلات يجب أن تكون بها تهوية كافية، وجو ملائم (من خلال تركيب شبكة تكييف) ومخارج طوارئ بما يتناسب مع حجم المكان.
- في جميع المحلات العامة يجب أن توجد مرافق صحية للزبائن يمكن الدخول إليها من داخل المحل، ويجب أن توجد إرشادات حتى يمكن العثور عليها بسهولة لمعرفة عدد المرافق التي يجب أن توجد في كل محل يكفي إتباع هذا المخطط:
- حتى 50 مكان للجلوس: مرافق صحي واحد للرجال، ومرافق صحي واحد للنساء؛ كل منهما مزود بمكان لأحواض الاغتسال منفصل عن المراض (إجمالي مرافقين صحيين)؛
 - من 51 إلى 150 مكان للجلوس: مرافقين صحيين للرجال، ومرافقين صحيين للنساء، كل منهما مزود بمكان لأحواض الاغتسال منفصل عن المراض (إجمالي 4 مرافق صحية)؛
 - أكثر من 150 مكان للجلوس: 3 مرافق صحية للرجال، و3 مرافق صحية للنساء، كل منهما مزود بمكان لأحواض الاغتسال منفصل عن المراض (إجمالي 6 مرافق صحية)؛

في كافة المحلات العامة يجب أن يوجد على الأقل مرافق صحي واحد مجهز من أجل ذوي الاحتياجات الخاصة.

المطاعم والمطاعم الشعبية RISTORANTI e le TRATTORIE يجب أن يكون لديها:

- (1) قبو لحفظ النبيذ والمشروبات؛
- (2) مخزن لحفظ الأطعمة به خزانات ذات أرفف لمساء وقابلة للغسل؛
- (3) ثلاجة أو غرفة تبريد لحفظ الخضروات والفاكهة فقط؛
- (4) ثلاجة أو غرفة تبريد لحفظ الأطعمة التي قد تفسد فقط؛
- (5) مطبخ به أقسام مختلفة (إذا كان كبير بشكل كافٍ يمكن أن تكون جميعها في نفس الغرفة) للأنشطة المختلفة: قسم لإعداد وغسل الخضروات، وقسم لإعداد اللحوم، وقسم لإعداد وطهي الأطعمة. في مطعم به حتى 50 مكان للجلوس فإن المطبخ يجب أن يكون على الأقل 20م²، مع استثناء منطقة غسيل الأطباق. إذا كان المطعم به أماكن جلوس أكثر يمكن توسيع المطبخ 0.25 م² لكل مكان يزيد عن 50. يجب أن يوجد في قسم الطهي جهاز لشطف الهواء (ومدخنة مستقلة) ذو قدرة كافية لشطف الأدخنة والروائح التي يجب أن تخرج من أعلى سطح المبنى؛
- (6) في المطاعم أو المطاعم الشعبية يجب أن يوجد قسم يتم فيه إعداد المفارش، ومناديل المائدة، والأطباق، والمشروبات، والفاكهة حتى لا تتم إعاقة أنشطة المطبخ؛
- (7) قسم محدد للغسيل قريب من المطبخ، ومنظم بحيث يتم فصل الأشياء المتسخة عن النظيفة؛
- (8) قاعة أو أكثر للطعام مزودة بطاولات ومقاعد موضوعة بحيث يمكن للعاملين الخدمة على الطاولات بسهولة، ويمكن للزبائن تناول الطعام بارتياح. حجم القاعات يجب أن يأخذ في الاعتبار 1.20 م² عن كل مكان على الطاولة (مثال: 50 مكان للجلوس × 1.20 م² = 60 م² كحد أدنى لحجم القاعة). الأشخاص ممن لديهم إعاقات حركية يجب أن يستطيعوا الوصول بسهولة على الأقل لأحد أقسام إحدى القاعات.

إذا كان الأمر يتعلق بمطعم/ مطعم شعبي يعمل بنظام الخدمة الذاتية يجب أن يوجد قسم مجهز توجد به الأطعمة معروضة لكن محمية ومحفوظة في درجة حرارة مناسبة مع أدوات المائدة حتى يمكن الحصول عليها بسهولة. المخزن والمطبخ في هذا النوع من المحلات يجب أن يكونا كبيران بشكل كافٍ، ومنظمان حتى يمكن إدارة كمية أكبر وأكثر تنوعاً من الأطعمة التي تم تحضيرها وتوزيعها.