

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA BAR “A PREVALENTE SOMMINISTRAZIONE BEVANDE, PANINI ED AFFINI, PASTICCERIA”

دليل عن الشروط الخاصة بفئة البارات "تقدم في الغالب مشروبات، وشطائر وما يشبهها، وحلويات"

يجب أن يمكن الدخول إلى كافة **المحلات العامة esercizi pubblici** من الشارع أو مكان عام آخر، ويجب أن توجد بها مرافق صحية للزبائن.

المحلات العامة يجب أن تكون كبيرة، ومؤثثة، ومزودة بالتجهيزات الملائمة لإتاحة الحفظ الجيد للأطعمة.
المحلات العامة يجب أن يوجد بها:

- قاعة يتناول فيها الزبائن الأطعمة والمشروبات، وبها طاولة للخدمة. يجب أن يكون في طاولة الخدمة مياه جارية صالحة للشرب، وغسالة أطباق، وثلاجة، وواجهة عرض أو طاولة لعرض المنتجات (ولا يستطيع الزبائن فتحها). منضدة الخدمة أو واجهة العرض يجب أن تكون مسخنة و/ أو مبردة كهربائياً من أجل عرض المنتجات فيها، وذلك لضمان درجة الحرارة المناسبة لحفظ المنتجات في الداخل، ويجب أن تكون مزودة بترموتر لمراقبة درجة الحرارة الداخلية؛
- مخزن للأطعمة والمشروبات

- مرفق صحي بالمواصفات المذكورة في الشروط العامة (الملف 1) يمكن للزبائن الدخول إليه.

المحلات العامة التي تطهى المخبوزات والعجائن المحلاة والمالحة والمجمدة بدون معالجة يدوية يجب أن يوجد بها مكان خاص مساحته على الأقل 4 م² في القاعة التي يتناول فيها الزبائن الأطعمة والمشروبات ومزود بسطح عمل، وحوض، وغسالة أطباق، وثلاجة، ومجمد، وفرن و/ أو أفران كهربائية لتسخين المنتجات.