

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

食品饮料仓储单位和食品饮料经营门面建筑和设备的要求规范

食品饮料仓储企业和食品饮料批发商(**esercizi di deposito e vendita all'ingrosso**) 在经营过程中应按照欧共体法律, 国家政府和大区政府制定的管理规定执行, 另外, 还要保证食品饮料在以下条件下贮存:

- 保证贮存食品饮料分类有序, 分架存放, 距离墙壁和地面有一定的距离。
- 仓库地面必须平滑, 而且是以易清洁和消毒材料建筑而成。
- 墙壁和屋顶要构造合理, 以避免尘埃污垢的聚积和动物虫类的躲藏做窝。
- 如必要时必须配置有冷藏设备以保证食物在低温状态下良好保存。
- 贮存快速冰冻食物的冷冻设施设置有温度检测系统。
- 设置有检测一些贮存食品不同温度的检测系统。

食品饮料零售商(**esercizi di vendita al dettaglio**) , 在经营过程中应按照欧共体法律, 国家政府和大区政府制定的管理规定执行, 另外还应具有:

- a) 可摆放和展示, 出售食品饮料的店铺门面, 一定数量和面积的厨柜可提供为顾客的销售服务, 贮藏食品的厨柜或仓库必须离零售店铺很近或直接连在一起。
- b) 一个可用进行食品加工的场所, 并要求符合有关餐饮业共同管理规范要求 (cfr 表1)。
- c) 设置以下设施的服务场所:
 - 设置有可放置个人衣物或工作服的双层架衣柜更衣处;
 - 仅供从业人员使用的卫生间;
 - 一个冷热可饮用自然水管和连接着排水管的洗手池, 水管龙头必须是自动出水控制而非手动, 池盆上放置有洗手肥皂, 同时配有擦手纸巾和纸篓或手烘干机;
 - 如零售经营铺面的面积超过了250 平方米时, 则应设置有供顾客包括残疾人使用的卫生间;
- d) 适合的收集废弃物容器, 其容器应配有盖子, 以坚固可水洗的材料制造。
- e) 用于清扫, 清洗和消毒的设备工具应放置于一个专用场所或一个柜中妥善保管。
- f) 店铺内的柜台和设备要设计构造得便于清洁打扫。
- g) 销售柜台的搁板和或架子要以平滑的原料制造以便于清扫, 并且不透水可水洗; 食品销售柜必须具有防尘功能, 可展示和出售未包装, 不需清洗可直接入口散装食品或去皮食用或熟食食品。

当经营出售零散既食食品时(如三明治, 面包, 糕点等), 销售柜台应设置有可饮用水的自来水管池或一个准备加工食品和一个清洁餐具设备的场所。

h) 食品柜台- 厨柜或玻璃冷藏柜(根据不同食品特性和不同温度的贮存则需不同温度的冷藏柜)。

i) 平滑隔板的货架和放置餐具网篓的构造应有利卫生, 易于清洁。

l) 食品设备和容器的制作材料应适用于食品, 并有不同区分标志。

零售食品经营店铺应将一些有关食品卫生规范的规定和法律条文悬挂在店铺内的墙壁上, 以供顾客对其有所了解。