

LINEE GUIDA SUI REQUISITI COMUNI PER ATTIVITA' DI PRODUZIONE ALIMENTI- BEVANDE

餐饮业的一般管理规范

REQUISITI COMUNI

对餐饮业单位的共同要求条件

所有制做, 加工或包装食品和饮料的公共服务餐饮经营单位(**esercizi pubblici**) (酒吧, 餐馆, 员工食堂, 冰淇淋店等)都应遵守欧洲共同体, 国家政府, 大区政府和当地市政府的各项法律政策规定。如老餐饮单位需要重新整修门面时, 则应利用首次房屋重新整修机会, 将其门面建筑装饰得符合现代法律规定要求。

• 环境和加工营业场所 (AMBIENTI E LOCALI)

在加工经营场所内对食品进行粗加工, 切配, 烹调的, 要求食品加工处理场所的建筑构造有比较宽敞面积空间, 以便食品加工制作过程中防止食品之间的互相交叉接触, 并且操作加工区的构造还要便于清洁和消毒。

生产加工场所的地板和墙壁及门都应保持清洁和良好的状态, 要易清洁和消毒; 为此, 加工经营点的构建材料要比较坚牢, **耐水洗, 无毒**, 无吸水性, 表面平滑。

屋顶(天花板)构造和悬挂在墙上(或屋顶上)设施的安装要利于避免尘埃污垢积聚和减少室内冷凝水形成, 并能够避免生长霉菌和散落尘埃。

窗户和房屋其他开口的地方应安装有防蚊纱窗, 并且这些防蚊纱窗可随时取下并便于清洁。在安装的空调系统 (**sistemi di areazione**) 中, 要考虑到便于定期对过滤器和其他部分进行清洁和更换操作。

清洁工具和洁净剂必须集中放置于一个场所, 绝对应与食品分开放置, 收集废弃物容器仅只用于收集垃圾, 不可做别的用途。废弃物容器为可清洗的材料制作, 应配有脚踏开启的盖子。

• 自来水管要求(RIFORMIMENTO IDRICO)

所有公共服务性的餐饮点都必须配有可饮用的自来水管。如果餐饮点使用的水不是公共自来水则一定要是经过有关部门和单位批准使用的水源(如井水或泉水), 餐饮点的经营负责人要保证经营点内有适用于食品加工和人饮用的饮用水, 要定期对进水管道的分水管道的设施进行检查, 每年至少一次要取饮用水样在有一定技术能力的实验室内对其进行化学-细菌成分分析检验。

如餐饮点经营门面安装有软化水设施或水处理设施来对饮用水进行处理时, 则经营点的负责人要通知当地食品卫生服务部 (**Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione**), 应对其设施进行一定的检查, 核实设施是否正常运转, 保证经处理过的水一定仍是可饮用水, 并对其水份进行化学-细菌成分分析检验 (**controllo chimico-batteriologico delle acque**)。

不可饮用的水可以用于其他的用途(如用于蒸食品, 消防火等等), 应该有其专门分开的水管, 而且采取再循环使用时要保证不会混入可饮用水管道系统。

• 卫生间(SERVIZI IGIENICI)

所有进行食品饮料加工制作和包装的公共服务性餐饮单位都必须在加工操作区设置有工作人员专用的卫生间和配置有分隔板架衣柜的工作人员换衣处,在此工作人员可将个人衣物和工作服分隔放置。

专用卫生间应有2米以上的高度(从地面量起),为光滑可清洗的材料建筑而成;洗手间应与一个或多个便池(WC)分隔开,洗手间自然水管为冷热两用水管(应为自动感应水龙头,不得为手动),同时还应配置有自动洗手液机和用于干燥手的用具或设施(手用巾纸,热空气烘干机等)。

所有的卫生间都必须具有良好的污水排除管道系统。

可通过以下方式来保证卫生间的空气流通:

- 直接对外的通风窗口(面积为至少0,60平方米)。
- 或通过定时机械通风设施,要保证一个小时至少更换3次空气。
- 或通过设置与厕所内灯光连接在一起的机械通风设施,以保证每次有人使用卫生间时将自动启动通风设备。

REQUISITI COMUNI SPECIFICI 特殊要求

环境和经营点(AMBIENTI E LOCALI)

如果公共餐饮经营点地处于一个污染较严重的地区,则加工制作及包装出售的食品质量一定不会很好。

公共餐饮经营点应该严格遵守食品加工卫生条文的规定。

经营铺面建筑内室至少为3米的高度(从地面量起)(在城中心手工制作小吃店内建筑高度从地面量起不低于2.7米)。

在营业烹调加工过程中排放出油烟和发出一定难闻气味的公共餐饮经营点(除获有特殊经营许可证的餐饮点),都应安装抽排油烟设施,而且至少每小时更换5次空气,由此可减少油烟和气味的散发,避免周围环境受异味和油烟的污染。餐饮营业单位在加工食品过程中产生的油烟和气味,蒸气应该通过建筑屋顶上高度至少为1米的烟囱直接排出外。

公共餐饮单位的经营者在申请营业执照时,应出示其营业门面的建筑结构和面积的大小,一切都应符合规定的“共同要求条件”条款(REQUISITI COMUNI)。糕点铺和冰淇淋店,小吃店和快餐店至少应该有20平方米的表面面积(如果没有另外有仓库的,则面积至少应为32平方米)。

对于外卖比萨店,煎饼店,烧烤肉店,可巴巴(Kebab)等加工和出售食品的,店铺面积至少为12平方米。

