

**LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI
TIPOLOGIA "ANNESSI A PRODUZIONI ARTIGIANALI"
(focacceria, pizzeria d'asporto, piadineria e panineria con kebab)
手工饮食加工企业管理规范附录
(点心店, 快餐比萨店, 煎饼店和肉馅面包店)**

所有公共服务餐饮经营单位 (*esercizi pubblici*) (如酒吧, 餐馆等) 的进门通道应该是直接与马路相连或其他公共场合(如广场等)相连。

所有公共服务餐饮单位都应设有专门供顾客使用的卫生间, 而且顾客可直接从营业点内直接进入(而不需要绕到外面上厕所)。

手工加工制作和直接出售食品的快餐营业店铺, 只有在符合有关餐饮业食品卫生管理规范(见表1)的条文规定及其以下条件时, 方可获取出售饮料许可证:

- 如有良好贮存饮料的仓库或一个面积较大的地下室;
- 如具备一个与食品出售区分隔开并专供顾客吃喝就餐的场所(也可用家具装饰分隔开); 顾客就餐的场所面积至少是10平方米以上, 但不能超过30平方米, 要有一个服务柜台, 服务柜台区必须具备有可饮用的冷热水水管, 洗碗机, 可存放干净餐具的柜子和其他服务于餐桌的设施及用具;
- 设置有一个顾客专用并还适合于残疾人的卫生间和一个工作人员专用卫生间。卫生间内洗手间应与一个或多个便池(WC)分隔开, 并且其他的设施应符合“共同要求条件”(REQUISITI COMUNI) (见表 1)所书写的规定。