

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA “BRASSERIE”

小吃快餐酒吧店的管理规范

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。

小吃快餐酒吧店 (**BRASSERIE**) : 指加工制作和出售简单餐饮, 如:肉馅热面包, 色拉生菜, 以肉类和奶酪为主的快餐饭菜, 熟食类和点心(其中还包括冷冻的), 加入包装佐料可直接饮食的熟面食和熟米饭, 凉菜配制和现榨果蔬汁及水果拼盘的制作等。

如冰冷食品和点心或其他食品其如快餐食物(如三明治, 煎饼等...)的制作和加工直接在营业门面的厨房内进行完成, 则厨房的构造面积必须要保证有一定足量的工作空间:

- 准备和制做的熟食食品一定要分开放置, 不可互相交叉接触。
- 厨房和厨具设备的表面容易清洁打扫和消毒。

供顾客坐着吃喝的餐厅及其厨房的平均高度至少要达到**3 米** (即使是地下室或半地下室也是如此)。

如营业地点处于老城市中心或具有特殊历史和艺术性地区范围内的, 餐厅和厨房的高度则不可低于**2.7 米**(即使是地下室或半地下室也是如此); 要有与其经营点规模大小相适应的面积和空间, 适合的空气环境 (如安装空调设备来保证空气环境) 和安全出道。

公共服务餐饮经营单位(**esercizi pubblici**) 中的小吃快餐酒吧店 (**BRASSERIE**) 应该具有:

- 提供给顾客吃喝的餐厅内要配备有服务柜台, 服务柜台还要具备有可饮用的冷热自来水管, 冰箱, 洗盘机, 可展示加热既食的快餐食品或保存食品新鲜的冷藏玻璃橱柜, 玻璃食柜中必须要配有温度计可随时检查柜内的温度, 并且与顾客隔离(顾客不可能擅自打开玻璃柜)。
- 存放饮料和其他食品原料的仓库必须与经营门面分隔开。
- 厨房(至少要有**9平方米**)要设置有空气调节器和以下设备: 冷藏冰柜, 食品操作工作台面, 至少有一层的洗盘机, 加热食物的炉灶(因此还要配备有可通油烟和蒸气的窗户或抽油烟机/油烟罩的烟囱, 其油烟和蒸气要从屋顶上排除), 及其他一切经营活动所需的设备。
- 至少要有两个洗手间: 一个为从业人员专门, 另一个为顾客使用。

如小吃快餐酒吧店(**Brasserie**) 增加客流量, 小吃店需要制做更精心加工饭菜时(第一道餐和第二道餐)和增加人手员工时, 这种情况下, 则小吃快餐酒吧店将列入餐馆类行业(见表格 **2/C**)。