

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA “RISTORAZIONE CLASSICA” **“传统型餐馆”的具体管理规范**

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。

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)。

如营业店铺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); 这种餐饮店铺要有与其经营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。

所有的公共服务餐饮经营门面内都必须设置有为顾客服务的卫生间, 而且应设立有明确的标志以此方便顾客容易找到。依照餐饮经营店铺规模, 规定经营门面必须设置的卫生间数量:

- **50餐位以内的经营门点:** 男女卫生间各一个; 每个卫生间内的洗手间必须与便池 (厕所WC) 分隔开 (一共为 **2 个卫生间**)。
- **从51餐位到150餐位的经营门点:** **2 个男卫生间和2 个女卫生间**, ; 每个卫生间内的洗手间必须与便池 (厕所WC) 分隔开 (一共为 **4 个卫生间**)。
- **150餐位以上的经营门点:** **3个男卫生间和3个女卫生间**, 每个卫生间内的洗手间必须与便池 (厕所WC) 分隔开 (一共为 **6个卫生间**)。

所有的公共服务餐饮经营单位至少应有一个卫生间内设置有为残疾人使用的专门设施。

餐馆和饭馆 (**RISTORANTI e le TRATTORIE**) 应该具有:

- 1) 能良好贮存酒和其他饮料的地下室;
- 2) 一个存放食品的厨柜, 厨柜内要有多层平滑并可清洗夹板。
- 3) 一个专门用于贮存蔬菜和水果的冰箱或冷藏室。
- 4) 一个专门用于贮存可变质腐坏食品的冰箱或冷藏室。
- 5) 根据食品不同的加工程序而分为不同食物加工区的厨房 (如厨房较大而有足够的面积空间, 不同的食品处理区可在同一个厨房内), 不同的食品加工区域如下: 蔬菜准备和清洗区; 肉类食品加工处理区; 加工, 切配, 烹调和备餐区。**50餐位以下餐馆的厨房至少要有20平方米**的面积, 其中不包括清洗餐具区。如餐馆的经营规模扩大到**50餐座位以上**的, 则每增加一餐位厨房的面积要增加 **0,25平方米**。厨房内的烹调 (烧煮) 区的炉灶上要设置有较大的抽油烟罩 (和一个独自分开的出烟管道), 要能够抽排出油烟和味道, 而抽的油烟要从建筑屋顶上排除。
- 6) 大型的餐馆和饭店要设置有一个专门准备餐桌布, 餐巾和餐具, 饮料及水果的备餐专用场所, 由此而来不会妨碍厨房内的食品处理和加工工作。
- 7) 在靠近厨房的地方划定一个专门清洗的区域, 并注意要将干净的餐具设备一定要与脏物件分隔开来。
- 8) 在一个或多个餐厅内, 桌子和椅子的摆放要合理以便服务人员能够行走无阻地上菜而且顾客可舒适地用餐。每个餐座规定要占用**1.2平方米**的面积 (如. **50餐位x1.2平方米 = 60平方米**。既一个**50餐位**规模餐馆餐厅的面积至少要为**60平方米**)。至少有一个餐厅可为便于行动不便的残疾人进出就餐。

如是自助餐经营店, 应该设置有一个可展示并在适合的温度下可良好保存食品的自助餐台和方便拿取的餐具。这类经营店的食物厨柜要大, 要能存放大量不同类的已加工制作好和出售的食品。