

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA BAR

酒吧类的规定管理规范

“A PREVALENTE SOMMINISTRAZIONE BEVANDE, PANINI ED AFFINI, PASTICCERIA”

“供应饮料，三明治面包和糕点”

所有这类公共服务餐饮经营单位（**esercizi pubblici**）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)相连并设置有供给顾客使用的卫生间。

这类餐饮服务单位的经营场所必须具有一定的面积，设置有一定的数量餐桌凳椅和其他能够良好保存食品设施。

这类餐饮服务单位必须具有：

- 设置有服务柜台并提供给顾客吃喝的餐厅。服务柜台必须安装有可饮用的自然水管, 洗碗机, 冰箱, 玻璃厨柜或食品柜展示出售的食品 (顾客不可能随意打开食品柜)。展示食品的玻璃柜和餐柜应该使用电加温和电冷藏来保证柜中合适的温度来保存食品，而且柜中要设置一个检测温度的温度计。

- 要有一个贮存食物和饮料的场所。

- 供顾客使用的卫生间，并且卫生间要符合对餐饮经营单位共同要求条文中的规定 (表1)。

烹饪加工烘烤食品和糕点或冷冻快餐咸饼(如比萨饼,这类半成品食品只需烘烤加热既可食用而不需进行任何配料加工)的餐饮服务经营点应该设置有专门供顾客吃喝,面积不得少于 **4 平方米**的餐厅,并且还要设置有一个食品加工操作台, 洗碗机, 冰箱, 冰冻柜和加热食品的火炉或电烤夹板炉。