SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

DIRECTIVES SUR LES EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE TYPE « RESTAURATION CLASSIQUE »

(LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA "RISTORAZIONE CLASSICA")

Tout établissement public (esercizi pubblici), doit être accessible depuis rue ou bien depuis un autre lieu public.
Les salles dans lesquelles mangent et boivent les clients ainsi que les cuisines doivent avoir une hauteur moyenne d'au moins 3 mètres (même si elles sont totalement ou partiellement en sous-sol).
Dans les centres historiques ou dans les lieux ayant un intérêt artistique ou historique particulier, les salles et les cuisines des petits restaurants doivent avoir une hauteur d'au moins 2,70 mètres (même si elles sont totalement ou partiellement en sous-sol) ; ces locaux doivent avoir une aération suffisante, une température adaptée (en installant un dispositif d'air conditionné) et un nombre d'issues de secours proportionnel à leur taille.
Tous les établissements publics doivent avoir des équipements sanitaires réservés aux clients, accessibles depuis l'intérieur de l'établissement, et facilement trouvables grâce à des indications. Pour savoir combien d'équipements sanitaires doit comporter chaque établissement, il suffit de suivre le schéma suivant :

- **jusqu'à 50 places assises :** 1 équipement sanitaire pour les hommes et 1 pour les femmes ; chacun d'eux avec une zone lavabo séparée du wc (au total 2 équipements sanitaires) ;
- **entre 51 et 150 places assises :** 2 équipements sanitaires pour les hommes et 2 pour les femmes ; chacun d'eux avec une zone lavabo séparée du wc (au total 4 équipements sanitaires) ;
- **plus de 150 places assises :** 3 équipements sanitaires pour les hommes et 3 pour les femmes ; chacun d'eux avec une zone lavabo séparée du wc (au total 6 équipements sanitaires) ;

Tout établissement public doit avoir au moins un équipement sanitaire accessible aux personnes handicapées.

Les *RESTAURANTS ET LES TRATTORIA* [1] *(RISTORANTI* e le *TRATTORIE)* doivent disposer :

1) d'une cave pour conserver les vins et les boissons ;
2) d'une réserve pour conserver les aliments, avec des étagères à plateaux lisses et lavables ;
3) d'un réfrigérateur ou une chambre réfrigérée pour conserver uniquement les fruits et les légumes ;
4) d'un réfrigérateur ou une chambre réfrigérée pour conserver uniquement les aliments qui peuvent s'abîmer ;
5) d'une cuisine composée de zones diverses (si elle est assez spacieuse, ces zones peuvent faire partie de la même pièce) pour les différentes activités : une zone pour la préparation et le lavage des légumes, une zone pour la préparation des viandes, une zone pour la préparation et la cuisson des aliments. Dans un restaurant de 50 places assises ou moins, la cuisine doit avoir une surface d'au moins 20 m², hors zone de plonge. Si le restaurant a plus de places assises, on peut augmenter la surface de la cuisine de 0,25 m² pour chaque place assise supplémentaire au-delà des 50. La zone de cuisson doit être équipée d'une hotte d'aspiration (et d'un conduit de ventilation indépendant) suffisamment puissante pour aspirer les fumées et les odeurs, qui doivent être évacuées par le toit de l'édifice.
6) dans les grands restaurants ou les grandes « *trattorie* », une zone doit être réservée à la préparation des nappes, serviettes, couverts, boissons et fruits, afin de ne pas gêner les activités en cuisine.

7) d’une zone de plonge délimitée, voisine de la cuisine, organisée de façon à ce que la vaisselle sale soit toujours séparée de la vaisselle propre.
8) d’une ou plusieurs salles à manger avec des tables et des chaises permettant au personnel de servir aux tables de façon aisée et aux clients de pouvoir manger confortablement. Les dimensions des salles doivent prévoir 1,20 m² par place assise à table (exemple : 50 places assises X 1,20 m² = dimension minimale pour la salle de 60 m²). Les personnes rencontrant des difficultés de mouvement doivent pouvoir accéder aisément à au moins un secteur de la salle.

S’il s’agit d’un restaurant ou d’une « *trattoria* » self-service, l’établissement doit comporter une zone équipée dans laquelle les plats seront exposés mais protégés, conservés à la bonne température et où les clients pourront aisément les prendre. La réserve et la cuisine de ce type d’établissement doivent être suffisamment spacieux et bien organisés de façon à pouvoir gérer une quantité d’aliments préparés et distribués plus variée et plus importante.

(1) TRATTORIA : petit restaurant familial en Italie.