

DIRECTIVES SUR LES EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE TYPE « BRASSERIE » (LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA “BRASSERIE”)

Tout établissement public (**esercizi pubblici**), doit être accessible depuis une rue ou depuis un autre lieu public.

Par **BRASSERIE (BRASSERIE)** on entend : préparation et distribution de sandwiches chauds, de salades, de plats à base de charcuterie et de fromage, cuisson d'aliments et de pâtisseries déjà préparés, y compris des plats surgelés, cuisson de pâtes et de riz à assaisonner avec des sauces déjà confectionnées, nettoyage/lavage et découpe de légumes et de fruits.

Si les produits tels que les glaces et/ou les pâtisseries ou encore toute autre préparation alimentaire (sandwiches, galettes ...) sont préparés au sein de l'établissement, les cuisines doivent être conçues de façon à avoir des plans de travail suffisamment spacieux pour :

- travailler sans que les différents aliments n'entrent en contact
- nettoyer et désinfecter facilement les surfaces.

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 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.

Les établissements publics (**esercizi pubblici**) appelés **BRASSERIES (BRASSERIE)** doivent être équipés :

- d'une salle où les clients mangent et boivent, celle-ci comportant un comptoir de service qui doit avoir l'eau courante potable chaude et froide, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, une vitrine permettant d'exposer les aliments, refroidissante ou réchauffante, afin de bien conserver les aliments, et munie d'un thermomètre pour en vérifier la température intérieure. Cette vitrine doit être conçue de telle sorte que les clients ne puissent pas l'ouvrir ;
- d'un entrepôt pour les boissons et les matières premières, séparé du reste du local.
- d'une cuisine (d'une surface minimum de 9 m²), avec renouvellement d'air et équipée du matériel suivant : réfrigérateur, plan de travail, au moins un évier, lave-vaisselle, équipement pour réchauffer les plats (et par conséquent fenêtres et/ou ventilateur/hotte d'évacuation des fumées et des vapeurs qui doivent sortir par la cheminée sur le toit) et tout autre équipement nécessaire à l'activité ;
- au minimum deux équipements sanitaires : l'un exclusivement réservé au personnel et l'autre aux clients.

Si la **Brasserie (Brasserie)** enregistre une augmentation de sa clientèle et propose des plats plus élaborés (entrée et plat principal) et à un plus grand nombre de personnes, elle entre dans la catégorie restauration classique (voir fiche 2/C).