

***DIRECTIVES SUR LES EXIGENCES SPÉCIFIQUES
DE TYPE « ANNEXES AUX FABRICATIONS ARTISANALES »
(beignets, pizzas à emporter, sandwiches et kebabs)***

***LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI
TIPOLOGIA "ANNESSI A PRODUZIONI ARTIGIANALI"
(focacceria, pizzeria d'asporto, piadineria e panineria con kebab)***

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

Tout établissement public doit avoir des équipements sanitaires exclusivement réservés aux clients accessibles depuis l'intérieur de l'établissement.

Les ateliers de fabrication artisanale avec vente directe peuvent être autorisés à vendre des boissons si ils respectent la législation relative aux locaux de fabrication (fiche 1) et, en plus :

- s'ils disposent d'une réserve ou une cave suffisamment spacieuse pour que les boissons puissent être bien conservées ;
- s'ils disposent d'une salle où les clients peuvent boire et manger (avec le mobilier nécessaire), séparée de la zone de vente directe ; la salle doit avoir une surface comprise entre 10 et 30 m² et disposer d'un comptoir de service. Celui-ci doit avoir l'eau courante potable chaude et froide, un lave-vaisselle, des casiers pouvant contenir les couverts propres et tout le matériel nécessaire pour le service à table ;
- s'ils disposent d'un équipement sanitaire exclusivement réservé aux clients et accessible aux personnes handicapées et un autre exclusivement réservé au personnel. Ces équipements sanitaires doivent avoir une zone lavabo séparée et équipée comme cela est précisé dans les EXIGENCES COMMUNES (fiche 1).