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

Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

LINEE GUIDA SUI REQUISITI COMUNI PER ATTIVITA' DI PRODUZIONE ALIMENTI- BEVANDE

ਖਾਣ-ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਵਪਾਰਾਂ ਲਈ ਆਮ ਸ਼ਰਤਾਂ ਬਾਰੇ ਸੇਧਾਂ

REQUISITI COMUNI
ਆਮ ਸ਼ਰਤਾਂ

ਸਾਰੀਆਂ esercizi pubblici / ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨਾਂ (ਬਾਰ, ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ, ਕੈਨਟੀਨਾਂ, ਆਈਸਕਰੀਮ ਪਾਰਲਰ) ਜਿੱਥੇ ਖਾਣਾ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਬਣਾਈਆਂ, ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂ ਪੈਕ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ, ਲਈ ਯੂਰੋਪੀਅਨ, ਰਾਸ਼ਟਰੀ, ਖੇਤਰੀ ਅਤੇ ਕਾਉਂਸਿਲ ਦੇ ਸਟੈਂਡਰਡਾਂ ਦੀ ਪਾਲਨਾ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ।

ਮੌਜੂਦਾ ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨਾਂ ਲਈ ਪਹਿਲੀ ਵਾਰੀ ਇਮਾਰਤ ਉਸਾਰੀ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਬਕਾਯਾ ਕਨੂੰਨੀ ਸਟੈਂਡਰਡਾਂ ਦੀ ਪਾਲਨਾ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ।

- **AMBIENTI E LOCALI / ਕਮਰੇ ਅਤੇ ਇਮਾਰਤ**

ਵਰਕ ਕਾਉਂਟਰ ਅਤੇ ਕਮਰਿਆਂ ਦੇ ਉਹ ਹਿੱਸੇ ਜਿੱਥੇ ਖਾਣਾ ਤਿਆਰ ਜਾਂ ਪਰੋਸੈਸ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ ਇਤਨੇ ਵੱਡੇ ਹੋਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਕਿ ਇਸ ਗੱਲ ਦੀ ਤਸੱਲੀ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕੇ ਕਿ ਖਾਣ ਦੀ ਚੀਜ਼ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾ ਰਹੀਆਂ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨਾਲ ਨਾਂ ਲੱਗਣ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਇਸ ਤਰਾਂ ਦਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਅਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਾਫ ਅਤੇ ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ ।

ਜ਼ਮੀਨ, ਦਿਵਾਰਾਂ ਅਤੇ ਦਰਵਾਜ਼ੇ ਚੰਗੀ ਹਾਲਤ ਵਿੱਚ ਹੋਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਅਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਾਫ ਅਤੇ ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਕੀਤੇ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ । ਇਸ ਲਈ, ਉਹ ਟਿਕਾਉ, **ਧੋਈ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੀ, ਜ਼ਹਰੀਲੀ ਵਸਤਾਂ ਤੋਂ ਬਿਨਾਂ,** ਸੋਖ ਨਾਂ ਸਕਣ ਵਾਲੀ ਸਮਗਰੀ ਦੇ ਬਣੇ ਹੋਏ ਹੋਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜਿਸਦੀ ਸਤਾਹ ਕੂਲੀ ਹੋਵੇ ।

ਛੱਤਾਂ ਅਤੇ ਜ਼ਮੀਨ ਤੋਂ ਉੱਠੀ ਹੋਈ ਕੋਈ ਵੀ ਮਸ਼ੀਨ ਇਸ ਤਰਾਂ ਬਣੀ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਕਿ ਉਸ ਵਿੱਚ ਧੂੜ ਜਾਂ ਕੋਈ ਹੋਰ ਚੀਜ਼ ਨਾਂ ਕੱਠੀ ਹੋਵੇ, ਕਿਸੀ ਤਰਾਂ ਦਾ ਕੋਈ ਗੰਦ ਬਣ ਜਾਂ ਫੈਲ ਨਾਂ ਸਕੇ ।

ਖਿੜਕੀਆਂ ਅਤੇ ਖੁੱਲਣ ਵਾਲੀਆਂ ਹੋਰ ਥਾਂਵਾਂ ਤੇ ਹਟਾਈਆਂ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੀਆਂ ਮੱਛਰ ਜਾਲੀਆਂ ਲੱਗੀਆਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਅਸਾਨੀ ਨਾਲ ਸਾਫ ਕੀਤਾ ਜਾ ਸਕੇ । ਫਿਲਟਰ ਅਤੇ sistemi di areazione / ਹਵਾ ਫਿਰਾਉਣ ਦੇ ਸਿਸਟਮ ਅਤੇ ਇਸਦੇ ਹੋਰ ਅਜਿਹੇ ਪੁਰਜ਼ੇ ਜਿਹੜੇ ਅਕਸਰ ਸਾਫ ਕਰਨੇ ਜਾਂ ਬਦਲਨੇ ਪੈਂਦੇ ਹਨ, ਹਟਾਏ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੇ ਹੋਨੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ।

ਸਫਾਈ ਕਰਨ ਦੇ ਔਜ਼ਾਰ ਅਤੇ ਅਮਾਨ ਕੱਠੇ ਇੱਕ ਥਾਂ ਤੇ ਰੱਖੇ ਜਾਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ, ਖਾਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤੋਂ ਦੂਰ । ਕੂੜੇਦਾਨ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਸਿਰਫ ਕੂੜੇ ਲਈ ਹੀ ਕੀਤੀ ਜਾਵੇ ਅਤੇ ਇਹ ਧੋਏ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੀ ਸਮਗਰੀ ਦਾ ਬਣਿਆ ਹੋਵੇ, ਜਿਸਦਾ ਢੱਕਣ ਕੱਸ ਕੇ ਬੰਦ ਹੁੰਦਾ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਪੈਰ ਨਾਲ ਖੋਲਣ ਲਈ ਪੈਡਲ ਲੱਗਾ ਹੋਵੇ ।

- **RIFORNIMENTO IDRICO / ਪਾਣੀ ਦੀ ਸੱਪਲਾਈ**

ਸਾਰੀਆਂ ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਤਾਜ਼ੇ ਪੀਣ ਯੋਗ ਪਾਣੀ ਦਾ ਇੰਤਜ਼ਾਮ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ । ਜੇਕਰ ਪਾਣੀ ਮੁੱਖ ਸੱਪਲਾਈ ਤੋਂ ਅਲਾਵਾ ਕਿਸੇ ਵੱਖਰੇ ਸੋਮੇ ਤੋਂ ਆਉਂਦਾ ਹੈ (ਜਿਵੇਂ ਕੋਈ ਖੂਹ ਜਾਂ ਝੀਲ), ਤਾਂ ਵਪਾਰ ਦੇ ਮਾਲਕ ਨੂੰ ਪਾਣੀ ਦੀ ਟੰਕੀ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਵਰਤਾਉਣ ਦੇ ਤਰੀਕੇ ਦੀ ਨੇਮ ਨਾਲ ਦੇਖਭਾਲ ਕਰਕੇ ਅਤੇ ਸਾਲ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਇਕ ਵਾਰ ਮਾਹਰ ਲੈਬੋਰਟਰੀ ਵੱਲੋਂ ਪਾਣੀ ਦੀ ਕੈਮੀਕਲ ਅਤੇ ਬੈਕਟੀਰੀਓਲੋਜੀਕਲ ਜਾਂਚ ਕਰਵਾ ਕੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਉਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਪਾਣੀ ਹਮੇਸ਼ਾਂ ਪੀਣ ਯੋਗ ਹੈ ਅਤੇ ਖਾਣਾ ਬਣਾਉਣ ਵਿੱਚ ਵਰਤਣ ਅਤੇ ਇੰਸਾਨ ਦੇ ਪੀਣ ਯੋਗ ਹੈ ।

ਜੇਕਰ ਇੰਸਾਨੀ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਪਾਣੀ ਮਿੱਠਾ ਕਰਨ ਜਾਂ ਪਰੋਸੈਸ ਕਰਨ ਦੀ ਮਸ਼ੀਨ ਲਾਈ ਹੈ ਤਾਂ ਵਪਾਰ ਦੇ ਮਾਲਕ ਨੂੰ ਸਥਾਨਕ ਨੀਉਟ੍ਰੀਸ਼ਨ ਐਂਡ ਫੂਡ ਡਿਪਾਰਟਮੈਂਟ ਨੂੰ ਜ਼ਰੂਰ ਦੱਸਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ । ਮਾਲਕ ਨੂੰ controllo chimico-batteriologico delle acque / ਪਾਣੀ ਦੀ ਕੈਮੀਕਲ ਅਤੇ ਬੈਕਟੀਰੀਓਲੋਜੀਕਲ ਜਾਂਚ ਕਰਵਾ ਕੇ ਇਹ ਵੇਖਦੇ ਰਹਿਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਮਸ਼ੀਨ ਠੀਕ ਤਰਾਂ ਕੰਮ ਕਰ ਰਹੀ ਹੈ ਅਤੇ ਪਾਣੀ ਪੀਣ ਲਾਇਕ ਹੈ ।

ਪੀਣ ਤੋਂ ਅਲਾਵਾ ਹੋਰ ਕੰਮਾਂ (ਭਾਫ ਬਣਾਉਣਾ, ਅੱਗ ਬੁਝਾਉਣ ਲਈ, ਵਗ਼ੈਰਾ) ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਪਾਣੀ ਦੀਆਂ ਪਾਈਪਾਂ ਵੱਖ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਤੇ ਠੀਕ ਨਿਸ਼ਾਨੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਪੀਣ ਦੇ ਪਾਣੀ ਵਿੱਚ ਖਰਾਬੀ ਦੀ ਕੋਈ ਗੁੰਜਾਇਸ਼ ਨਾਂ ਰਹੇ ।

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

Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

SERVIZI IGIENICI / ਸ਼ੋਚਾਲੈ (ਟੱਟੀ) ਦਾ ਇੰਤਜ਼ਾਮ

ਸਾਰੀਆਂ ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨਾਂ ਜਿੱਥੇ ਖਾਣਾ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਵਸਤਾਂ ਪ੍ਰੋਸੈਸ ਕੀਤੀਆਂ, ਬਣਾਈਆਂ, ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂ ਪੈਕ ਕੀਤੀਆਂ ਜਾਂਦੀਆਂ ਹਨ ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਸਿਰਫ ਸਟਾਫ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਲਈ ਵੱਖ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਅਤੇ ਚੇਂਜਿੰਗ ਰੂਮ (ਕਪੜੇ ਬਦਲਣ ਦਾ ਕਮਰਾ) ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਡਬਲ ਕੰਪਾਰਟਮੈਂਟ ਵਾਲੇ ਲਾਕਰ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਸਟਾਫ ਅਪਣੇ ਕੰਮ ਤੇ ਪਾਉਣ ਵਾਲੇ ਕਪੜੇ ਅਤੇ ਆਮ ਕਪੜਿਆਂ ਨੂੰ ਵੱਖ ਰੱਖ ਸਕੇ ।

ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਦੀਆਂ ਦੀਵਾਰਾਂ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 2 ਮੀਟਰ ਉੱਚੀਆਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਅਤੇ ਚਿਕਨੇ, ਧੋਈ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੀ ਸਮਗਰੀ ਦੀਆਂ ਬਣੀਆਂ ਹੋਈਆਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ । ਉਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਜਾਂ ਇੱਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਟੱਟੀਆਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਜੋ ਵਾਸ਼ਬੇਸਿਨ ਦੀ ਥਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਹੋਣ । ਵਾਸ਼ਬੇਸਿਨਾਂ ਵਿੱਚ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡੇ ਪਾਣੀ ਦੇ ਨਲਕੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ (ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਖੋਲਣ ਅਤੇ ਬੰਦ ਕਰਨ ਲਈ ਹੱਥਾਂ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਾਂ ਕਰਨੀ ਪਵੇ), ਇੱਕ ਆਟੋਮੈਟਿਕ ਸਾਬਣਦਾਣੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਹੱਥ ਸੁਕਾਉਣ ਲਈ ਸਫਾਈ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦਾ ਇੰਤਜ਼ਾਮ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ (ਜਿਵੇਂ ਡਿਸਪੋਜ਼ੇਬਲ ਤੌਲੀਏ ਜਾਂ ਗਰਮ ਹਵਾ) ।

ਸਾਰੇ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਇਕ ਠੀਕ ਤਰਾਂ ਕੰਮ ਕਰਨ ਵਾਲੇ ਸੀਵੇਜ ਸਿਸਟਮ ਨਾਲ ਜੁੜੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ।
ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਵਿੱਚ ਹੱਵਾ ਫਿਰਨ ਦਾ ਇੰਤਜ਼ਾਮ ਅਜਿਹਾ ਹੋਵੇ:

- ਇੱਕ ਛੋਟੀ ਬਾਹਰ ਵੱਲ ਦੀ ਖਿੜਕੀ (ਬਣਾਵਟ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 0.60 ਵਰਗ ਮੀਟਰ);
- ਇੱਕ ਹਵਾ ਫਿਰਾਉਣ ਦਾ ਮਸ਼ੀਨੀ ਇੰਤਜ਼ਾਮ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਟਾਈਮਰ ਲੱਗਾ ਹੋਵੇ ਜੋ ਪੱਕੇ ਤੋਰ ਤੇ ਹਰੇਕ ਘੰਟੇ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਤਿੰਨ ਵਾਰੀ ਹਵਾ ਬਦਲੀ ਕਰੇ;
- ਇੱਕ ਹਵਾ ਫਿਰਾਉਣ ਦਾ ਮਸ਼ੀਨੀ ਇੰਤਜ਼ਾਮ ਜੋ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਦੀ ਬੱਤੀ ਨਾਲ ਜੁੜਿਆ ਹੋਵੇ ਜੋ ਪੱਕੇ ਤੋਰ ਤੇ ਹਰ ਵਾਰੀ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਵਰਤਣ ਵੇਲੇ ਹਵਾ ਬਦਲੀ ਕਰੇ ।

REQUISITI COMUNI SPECIFICI / ਦੁਕਾਨਾਂ ਲਈ ਖਾਸ ਸ਼ਰਤਾਂ

AMBIENTI E LOCALI / ਕਮਰੇ ਅਤੇ ਇਮਾਰਤ

ਜੇ ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨ ਕਿਸੀ ਖਾਸ ਤੌਰ ਤੇ ਪ੍ਰਦੂਸ਼ਣ ਵਾਲੇ ਇਲਾਕੇ ਵਿੱਚ ਹੈ, ਤਾਂ ਪਰੋਸੈਸ ਕੀਤੇ, ਤਿਆਰ ਕੀਤੇ ਅਤੇ ਪੈਕ ਕੀਤੇ ਖਾਣੇ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੀ ਕੁਆਲਟੀ ਖਰਾਬ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ ।

ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨਾਂ ਲਈ ਕੰਮ ਦੀ ਥਾਂ ਤੇ ਸਾਫ ਸਫਾਈ ਦੇ ਕਨੂੰਨੀ ਪੱਧਰਾਂ ਦੀ ਪਾਲਨਾ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ।

ਛੱਤ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 3 ਮੀਟਰ ਉੱਚੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ (ਪੁਰਾਣੇ ਸ਼ਹਿਰ ਦੇ ਕੇਂਦਰਾਂ ਵਿੱਚਲੀਆਂ ਛੋਟੀਆਂ ਦੁਕਾਨਾਂ ਦੀ ਛੱਤ 2.70 ਮੀਟਰ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ) ।

ਅਜਿਹੀਆਂ ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨਾਂ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚੋਂ ਧੂਂਆਂ ਜਾਂ ਬਦਬੋ ਨਿਕਲਦੀ ਹੈ (ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੁਕਾਨਾਂ ਨੂੰ ਛੋੜ ਕੇ ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਕੋਲ ਖਾਸ ਮੰਜ਼ੂਰੀ ਹੈ) ਵਿੱਚ ਧੂਂਆਂ ਕੱਡਣ ਦਾ ਇੱਕ ਅਜਿਹਾ ਇੰਤਜ਼ਾਮ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜੋ ਪੱਕੇ ਤੋਰ ਤੇ ਹਰੇਕ ਘੰਟੇ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 5 ਵਾਰੀ ਹਵਾ ਬਦਲੀ ਕਰੇ, ਜਿਸ ਨਾਲ ਧੂਂਆਂ ਅਤੇ ਬਦਬੋ ਖਤਮ ਹੋ ਜਾਣ ਅਤੇ ਇਹ ਪੜੋਸ ਦੀਆਂ ਇਮਾਰਤਾਂ ਵਿੱਚ ਨਹੀਂ ਵੱੜ ਸਕਣ । ਬਦਬੋ, ਧੂਂਆਂ ਅਤੇ ਭਾਫ ਬਾਹਰ ਵੱਲ ਨੂੰ, ਇਮਾਰਤ ਦੀ ਛੱਤ ਤੋਂ ਉਪਰ ਇੱਕ ਉੱਚੀ ਚਿਮਨੀ ਰਾਹੀਂ ਜੋ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 1 ਮੀਟਰ ਉੱਚੀ ਹੋਵੇ, ਕੱਡਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ।

ਦੁਕਾਨ ਦੇ ਮਾਲਕ ਨੂੰ ਇਹ ਸਾਬਤ ਕਰਨ ਯੋਗ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਕਿ ਇਮਾਰਤ ਅਤੇ ਕਮਰਿਆਂ ਦਾ ਅਕਾਰ ਜਨਰਲ ਰੀਕੁਈਜ਼ਿਟਸ ਫਾਰ ਆਉਟਲੈਟ (ਦੁਕਾਨਾਂ ਲਈ ਆਮ ਸ਼ਰਤਾਂ) ਦੇ ਮੁਤਾਬਿਕ ਹੈ। ਕਨਫੈਕਸ਼ਨਰੀ, ਆਈਸਕਰੀਮ, ਖਾਸ ਕਿਸਮ ਦੇ ਖਾਣੇ ਅਤੇ ਤਾਜ਼ਾ ਪਾਸਤਾ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਲਈ ਵਰਤੇ ਜਾਣ ਵਾਲੀ ਇਮਾਰਤ ਦਾ ਅਕਾਰ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 20 m^2 (ਘੱਟੋ ਘੱਟ 32 m^2 ਜੇਕਰ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਕੋਈ ਸਟੋਰ ਰੂਮ ਨਾਂ ਹੋਵੇ) ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਅਜਿਹੀਆਂ ਦੁਕਾਨਾਂ ਜੋ ਟੇਕ ਅਵੇ ਪੀਜ਼ਾ, ਪੀਆਦੀਨਾ ਜਾਂ ਡੋਨੋਰ ਕਬਾਬ ਜਿਹੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੇਚਦੀਆਂ ਹਨ, ਜਿੱਥੇ ਖਾਣਾ ਕਾਉਂਟਰ ਤੇ ਤਿਆਰ ਕੀਤਾ ਜਾਂਦਾ ਹੈ, ਉਨ੍ਹਾਂ ਦਾ ਜ਼ਮੀਨੀ ਖੇਤਰ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 12 m^2 ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।