

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

**"ਘਰ ਦੇ ਬਣੇ ਫਾਸਟ ਫੂਡ ਦੇ ਵਪਾਰ" ਲਈ ਖਾਸ ਸ਼ਰਤਾਂ ਬਾਰੇ ਸੋਧਾਂ
(focaccia, take-away pizza, piadina and sandwich bars with kebabs)**

ਸਾਰੀਆਂ **esercizi pubblici** / ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨਾਂ ਵੱਲ ਜਾਣ ਲਈ ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਸੜਕ ਜਾਂ ਕਿਸੀ ਵੀ ਹੋਰ ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਥਾਂ ਤੋਂ ਰਾਹ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਹਰ ਇੱਕ ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨ ਵਿੱਚ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਅੰਦਰੋਂ ਰਾਹ ਵਾਲਾ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ।

ਘਰ ਦੇ ਬਣੇ ਫਾਸਟ ਫੂਡ ਲੈਬੋਰਟਰੀਆਂ, ਜੋ ਸਿੱਧੇ ਆਮ ਜਨਤਾ ਨੂੰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੇਚਦੀਆਂ ਹਨ, ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੇਚਣ ਦਾ ਪਰਮਿਟ ਵੀ ਲੈ ਸਕਦੀਆਂ ਹਨ ਬਸ਼ਰਤ ਉਹ ਚੀਜ਼ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੀ ਇਮਾਰਤ ਲਈ ਸਾਰੇ ਪੱਧਰਾਂ ਦੀ ਪਾਲਨਾ ਕਰਨ (ਡੇਟਾਸ਼ੀਟ 1) ਨਾਲੇ :

- ਜੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਕੋਲ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਚੰਗੀ ਤਰਾਂ ਸਟੋਰ ਕਰਨ ਲਈ ਕਾਫੀ ਵੱਡਾ ਸਟੋਰਰੂਮ ਜਾਂ ਤਹਿਖਾਨਾ ਹੋਵੇ ;

- ਜੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਕੋਲ ਗਾਹਕਾਂ ਨੂੰ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵੇਚਣ ਦੀ ਥਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਇੱਕ ਡਾਈਨਿੰਗ ਰੂਮ ਹੋਵੇ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਗਾਹਕ ਖਾ-ਪੀ ਸਕਣ (ਫਰਨੀਚਰ ਸਮੇਤ)।

ਡਾਈਨਿੰਗ ਰੂਮ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 10 m² ਦਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਪਰ 30 m² ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਨਹੀਂ, ਅਤੇ ਇਸ ਵਿੱਚ ਇੱਕ ਸਰਵਿੰਗ ਕਾਉਂਟਰ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਸਰਵਿੰਗ ਕਾਉਂਟਰ ਵਿੱਚ ਤਾਜ਼ਾ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਪੀਣ ਦਾ ਪਾਣੀ, ਇੱਕ ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ, ਟੇਬਲ ਤੇ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਸਾਫ਼ ਸਮਾਨ ਲਈ ਸਟੋਰੇਜ ਅਤੇ ਟੇਬਲ ਤੇ ਵਰਤਾਉਣ ਲਈ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੋਰ ਭਾਂਡੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ।

- ਜੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਕੋਲ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਇਕ ਅਜਿਹਿਆ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਹੋਵੇ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਵਿਕਲਾਂਗਾਂ ਲਈ ਜਾਣਾ ਵੀ ਸੌਖਾ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਦੂਜਾ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਸਟਾਫ਼ ਲਈ। ਇਨ੍ਹਾਂ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਦੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਵਿੱਚ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਵਾਸ਼ ਬੇਸਿਨ ਥਾਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਅਤੇ ਇਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਆਮ ਸ਼ਰਤਾਂ (ਡੇਟਾਸ਼ੀਟ 1) ਵਿੱਚ ਦੱਸੀਆਂ ਸਹੂਲਤਾਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ।