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

Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA "BRASSERIE"
"ਬਰਾਸਰੀਜ਼ " ਲਈ ਖਾਸ ਸ਼ਰਤਾਂ ਬਾਰੇ ਸੇਧਾਂ

ਸਾਰੀਆਂ esercizi pubblici / ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨਾਂ ਵੱਲ ਜਾਣ ਲਈ ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਸੜਕ ਜਾਂ ਕਿਸੀ ਵੀ ਹੋਰ ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਥਾਂ ਤੋਂ ਰਾਹ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ।
ਸ਼ਬਦ *BRASSERIES ਬਰਾਸਰੀ* ਵਿੱਚ ਸ਼ਾਮਲ ਹਨ: ਗਰਮ ਸੈਂਡਵਿਚ, ਸਲਾਦ, ਕੋਲਡ ਕੱਟ ਅਤੇ ਚੀਜ਼ ਪਲੈਟਰ ਤਿਆਰ ਕਰਨਾ ਅਤੇ ਵਰਤਾਉਣਾ, ਫਰੋਜ਼ਨ ਜਾਂ ਤਾਜ਼ੇ ਬਣਾਏ ਖਾਣੇ ਅਤੇ ਕਾਨਫੈਕਸ਼ਨਰੀ ਬਣਾਉਣਾ, ਪਾਸਤਾ ਅਤੇ ਪਹਲੇ ਤੋਂ ਤਿਆਰ ਕੀਤੀਆਂ ਸਾਸਿਜ਼ ਨਾਲ ਚੌਲ ਵਰਤਾਉਣਾ, ਫਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਸਾਫ ਕਰਨਾ/ਧੋਣਾ ਅਤੇ ਕੱਟਣਾ ।
ਜੇਕਰ ਆਈਸਕ੍ਰੀਮ ਨਾਲ ਬਣੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਕਾਨਫੈਕਸ਼ਨਰੀ ਜਾਂ ਕੋਈ ਹੋਰ ਖਾਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ (ਜਿਵੇਂ ਸੈਂਡਵਿਚ ਜਾਂ ਪੀਆਡੀਨਾ) ਇਮਾਰਤ ਵਿੱਚ ਬਣਾਏ ਜਾਂਦੇ ਹਨ, ਤਾਂ ਰਸੋਈ ਨੂੰ ਕਾਫੀ ਵੱਡੀਆਂ ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਨਾਲ ਹੇਠਲੇ ਕਾਰਨਾਂ ਕਰਕੇ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ :

- ਖਾਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਦੇ ਦੂਜੇ ਖਾਣੇ ਨਾਲ ਛੋਹਣ ਦੇ ਖਤਰੇ ਤੋਂ ਬਗ਼ੈਰ ਕੰਮ ਕਰਨਾ
- ਸਤਹਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ ਕਰਨ ਅਤੇ ਜਰਾਸੀਮਾਂ ਤੋਂ ਮੁਕਤ ਕਰਨ ਦੀ ਅਸਾਨੀ ।

ਡਾਈਨਿੰਗ ਰੂਮ ਜਿੱਥੇ ਗਾਹਕ ਖਾਂਦੇ-ਪੀਂਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਰਸੋਈ ਦੀ ਛੱਤ ਦੀ ਉਚਾਈ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 3 ਮੀਟਰ ਹੋਣੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ (ਤਹਿਖਾਨੇ ਜਾਂ ਅੱਧੇ ਤਹਿਖਾਨੇ ਦੀਆਂ ਇਮਾਰਤਾਂ ਸਮੇਤ) ।
ਸ਼ਹਿਰ ਦੇ ਵਿੱਚਕਾਰ ਜਾਂ ਵਿਰਸੇ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਵਿੱਚ, ਡਾਈਨਿੰਗ ਰੂਮ ਅਤੇ ਰਸੋਈ ਦੀ ਛੱਤ ਦੀ ਉਚਾਈ 2.70 ਮੀਟਰ ਤੋਂ ਘੱਟ ਨਹੀਂ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ (ਤਹਿਖਾਨੇ ਜਾਂ ਅੱਧੇ ਤਹਿਖਾਨੇ ਵਾਲੀਆਂ ਇਮਾਰਤਾਂ ਸਮੇਤ)। ਇਨ੍ਹਾਂ ਇਮਾਰਤਾਂ ਵਿੱਚ ਲੋੜ ਮੁਤਾਬਿਕ ਹਵਾ ਫਿਰਨ ਦਾ ਇੰਤਜ਼ਾਮ, ਇੱਕ ਸੁਖਾਉਣ ਵਾਲਾ ਮਾਹੌਲ (ਏਯਰ ਕੰਡੀਸ਼ਨਿੰਗ ਨਾਲ) ਅਤੇ ਖਤਰੇ ਦੇ ਸਮੇਂ ਬਾਹਰ ਨਿਕਲਣ ਦੇ ਰਾਹ ਜੋ ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਅਕਾਰ ਦੇ ਮੁਤਾਬਿਕ ਹੋਣ ।

BRASSERIES ਬਰਾਸਰੀਜ਼ ਕਹਾਉਣ ਵਾਲੀਆਂ Esercizi pubblici / ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਜ਼ਰੂਰ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ:

- ਸਰਵਿੰਗ ਕਾਉਂਟਰ ਸਮੇਤ ਡਾਈਨਿੰਗ ਰੂਮ ਜਿੱਥੇ ਗਾਹਕ ਖਾਂਦੇ-ਪੀਂਦੇ ਹਨ । ਸਰਵਿੰਗ ਕਾਉਂਟਰ ਤੇ ਤਾਜ਼ਾ ਗਰਮ ਅਤੇ ਠੰਡਾ ਪੀਣ ਦਾ ਪਾਣੀ, ਇੱਕ ਰੈਫਰੀਜਰੇਟਰ, ਗਰਮ ਜਾਂ ਠੰਡੇ ਖਾਣੇ ਲਈ ਇੱਕ ਡਿਸਪਲੇ ਕੈਬੀਨੇਟ ਜਿਸਨੂੰ ਖਾਣੇ ਨੂੰ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰੱਖਣ ਲਈ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਇਸਦਾ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਜਾਂਚਣ ਲਈ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਲੱਗਿਆ ਹੋਵੇ, ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ । ਡਿਸਪਲੇ ਕੈਬੀਨੇਟ ਨੂੰ ਇਸ ਤਰਾਂ ਬਣਾਇਆ ਜਾਵੇ ਕਿ ਇਸਨੂੰ ਗਾਹਕ ਖੋਲ ਨਾਂ ਸਕਣ ।
- ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ ਕੱਚੀ ਸਮਗਰੀ ਲਈ ਇੱਕ ਸਟੋਰ ਰੂਮ ਜੋ ਬਾਕੀ ਦੀ ਇਮਾਰਤਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਹੋਵੇ ।
- ਇੱਕ ਰਸੋਈ (ਘੱਟੋ ਘੱਟ 9 m^2) ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਏਯਰ ਮੇਕ-ਅੱਪ ਹੋਵੇ ਅਤੇ ਇਹ ਔਜ਼ਾਰ ਲੱਗੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ: ਰੈਫਰੀਜਰੇਟਰ, ਕੰਮ ਕਰਨ ਦੀ ਸਤਾਹ, ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਸਿੰਕ, ਡਿਸ਼ਵਾਸ਼ਰ, ਖਾਣਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਉਪਕਰਨ (ਅਤੇ ਅਖੀਰਕਾਰ ਖਿੜਕੀਆਂ ਅਤੇ/ਜਾਂ ਧੂੰਆਂ ਅਤੇ ਭਾਫ ਕੱਡਣ ਲਈ ਐਕਸਟ੍ਰੈਕਟਰ/ਹੁਡ ਜੋ ਛੱਤ ਤੋਂ ਉੱਤੇ ਇੱਕ ਚਿਮਨੀ ਰਾਹੀਂ ਕੱਡਣੀ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ) ਅਤੇ ਹੋਰ ਲੋੜੀਂਦੇ ਉਪਕਰਨ ;
- ਘੱਟੋ ਘੱਟ 2 ਸ਼ੋਚਾਲੈ: ਇਕ ਸਟਾਫ ਲਈ ਅਤੇ ਇਕ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ।

ਜੇ *Brasserie ਬਰਾਸਰੀ* ਦੇ ਗਾਹਕਾਂ ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਵਿੱਚ ਵਾਧਾ ਹੁੰਦਾ ਹੈ ਅਤੇ ਇਹ ਹੋਰ ਜ਼ਿਆਦਾ ਲੋਕਾਂ ਨੂੰ ਉੱਚੇ ਪੱਧਰ ਦੀਆਂ ਖਾਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਵਰਤਾਉਣ ਲੱਗਦਾ ਹੈ (ਪਹਿਲਾ ਅਤੇ ਦੂਜਾ ਕੋਰਸ), ਤਾਂ ਦੁਕਾਨ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸਟੈਂਡਰਡ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਦੇ ਬਰਾਬਰ ਮੰਨਿਆ ਜਾਵੇਗਾ (ਡੇਟਾਸ਼ੀਟ 2/C ਵੇਖੋ) ।