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 "RISTORAZIONE CLASSICA"

"ਰਵਾਇਤੀ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ" 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।

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)।

ਪੁਰਾਣੇ ਸ਼ਹਿਰ ਦੇ ਵਿੱਚਕਾਰ ਜਾਂ ਖਾਸ ਇਤਿਹਾਸਕ ਜਾਂ ਕਲਾਤਮਕ ਵਿਰਸੇ ਵਾਲੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਵਿੱਚ ਬਣੇ ਛੋਟੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਦੇ 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।

ਹਰ ਇੱਕ ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨ ਵਿੱਚ ਗਾਹਕਾਂ ਲਈ ਇਮਾਰਤ ਦੇ ਅੰਦਰੋਂ ਰਾਹ ਵਾਲਾ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਹੋਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਅਤੇ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਨਿਸ਼ਾਨੀਆਂ ਰਾਹੀਂ ਇਹ ਦੱਸਿਆ ਹੋਵੇ ਕਿ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਕਿਵੇਂ ਲੱਭਣਾ ਹੈ। ਹੇਠਲੇ ਟੇਬਲ ਵਿੱਚ ਇਹ ਵਿਖਾਇਆ ਗਿਆ ਹੈ ਕਿ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਇਮਾਰਤਾਂ ਵਿੱਚ ਕਿਤਨੇ ਸ਼ੋਚਾਲਿਆਂ ਦੀ ਲੋੜ ਹੈ :

- **50 ਸੀਟਾਂ ਤੱਕ:** 1 ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਮਰਦਾਂ ਲਈ ਅਤੇ 1 ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਔਰਤਾਂ ਲਈ, ਦੋਨਾਂ ਦੇ ਅਪਣੇ-ਅਪਣੇ ਵੱਖਰੇ ਵਾਸ਼ ਬੇਸਿਨ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ (ਕੁਲ 2 ਸ਼ੋਚਾਲੈ);
- **51 ਤੋਂ 150 ਸੀਟਾਂ ਤੱਕ:** 2 ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਮਰਦਾਂ ਲਈ ਅਤੇ 2 ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਔਰਤਾਂ ਲਈ, ਹਰ ਇੱਕ ਦੇ ਅਪਣੇ-ਅਪਣੇ ਵੱਖਰੇ ਵਾਸ਼ ਬੇਸਿਨ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ (ਕੁਲ 4 ਸ਼ੋਚਾਲੈ);
- **150 ਸੀਟਾਂ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ:** 3 ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਮਰਦਾਂ ਲਈ ਅਤੇ 3 ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਔਰਤਾਂ ਲਈ, ਹਰ ਇੱਕ ਦੇ ਅਪਣੇ-ਅਪਣੇ ਵੱਖਰੇ ਵਾਸ਼ ਬੇਸਿਨ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ (ਕੁਲ 6 ਸ਼ੋਚਾਲੈ);

ਸਾਰੀਆਂ ਸਾਰਵਜਨਿਕ ਦੁਕਾਨਾਂ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਇੱਕ ਸ਼ੋਚਾਲੈ ਵਿਕਲਾਂਗਾਂ ਲਈ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

RISTORANTI e le *TRATTORIE* / **ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਅਤੇ ਟਰਾਟੋਰੀਆ** ਵਿੱਚ ਹੇਠਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਹੋਣੀਆਂ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹਨ:

1) ਵਾਈਨ ਅਤੇ ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖਣ ਲਈ ਇੱਕ ਸੈਲਰ;
2) ਖਾਣਾ ਰੱਖਣ ਲਈ ਚਿਕਨੀ ਅਤੇ ਧੋਤੀ ਜਾ ਸਕਣ ਵਾਲੀ ਸ਼ੈਲਫਾਂ ਵਾਲਾ ਇੱਕ ਸਟੋਰ ਰੂਮ;
3) ਸਿਰਫ ਫੱਲ ਅਤੇ ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਰੱਖਣ ਲਈ ਇੱਕ ਰੈਫਰੀਜਰੇਟਰ ਜਾਂ ਕੋਲਡ ਰੂਮ;
4) ਸਿਰਫ ਖਰਾਬ ਹੋ ਸਕਣ ਵਾਲੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਰੱਖਣ ਲਈ ਇੱਕ ਰੈਫਰੀਜਰੇਟਰ ਜਾਂ ਕੋਲਡ ਰੂਮ;
5) ਵੱਖ-ਵੱਖ ਕੰਮਾਂ ਲਈ ਕਈ ਹਿੱਸਿਆਂ ਵਿੱਚ ਵੰਡੀ ਇੱਕ ਰਸੋਈ (ਸਾਰੇ ਹਿੱਸੇ ਇੱਕੋ ਕਮਰੇ ਵਿੱਚ ਹੋ ਸਕਦੇ ਹਨ ਜੇਕਰ ਕਮਰਾ ਕਾਫੀ ਵੱਡਾ ਹੋਵੇ): ਸਬਜ਼ੀਆਂ ਨੂੰ ਧੋਣ ਅਤੇ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦਾ ਇੱਕ ਹਿੱਸਾ, ਮੀਟ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦਾ ਇੱਕ ਹਿੱਸਾ, ਖਾਣੇ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਅਤੇ ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਇੱਕ ਹਿੱਸਾ। 50 ਸੀਟਾਂ ਤੱਕ ਵਾਲੇ ਕਿਸੀ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਵਿੱਚ, ਰਸੋਈ ਦਾ ਅਕਾਰ ਘੱਟੋ ਘੱਟ 20m^2 ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ, ਭਾਂਡੇ ਧੋਣ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਨੂੰ ਛੱਡ ਕੇ। ਜੇਕਰ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟ ਵਿੱਚ 50 ਸੀਟਾਂ ਤੋਂ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹਨ ਤਾਂ ਰਸੋਈ ਹਰ ਇੱਕ ਵਾਧੂ ਸੀਟ ਲਈ 0.25 m^2 ਦੇ ਅਨੁਪਾਤ ਵਿੱਚ ਵੱਡੀ ਹੋਣੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ। ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਵਾਲੇ ਹਿੱਸੇ ਵਿੱਚ

ਲਾਜ਼ਮੀ ਤੌਰ ਤੇ ਇੱਕ ਐਕਸਟ੍ਰੈਕਟਰ (ਅਤੇ ਵੱਖਰੀ ਚਿਮਨੀ) ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਜੋ ਇਤਨਾ ਤਾਕਤਵਰ ਹੋਵੇ ਕਿ ਧੂਆਂ ਅਤੇ ਬਦਬੋ ਨੂੰ ਖਿੱਚ ਲਵੇ ਅਤੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਨੂੰ ਇਮਾਰਤ ਦੀ ਛੱਤ ਦੇ ਉਪਰ ਛੱਡ ਦੇਵੇ ।

6) ਵੱਡੇ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਅਤੇ ਟਰਾਟੋਰੀਆਂ ਵਿੱਚ, ਮੇਜਪੋਸ਼ਾਂ, ਨੈਪਕਿਨਾਂ, ਟੇਬਲ ਦੇ ਸਮਾਨਾਂ, ਪੀਣ ਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਅਤੇ ਫਲ ਤਿਆਰ ਕਰਨ ਦੀ ਵੱਖਰੀਆਂ ਥਾਂਵਾਂ ਹੋਣੀਆਂ ਚਾਹੀਦੀਆਂ ਹਨ ਤਾਂ ਜੋ ਰਸੋਈ ਵਿੱਚ ਕੰਮ ਵਿੱਚ ਕੋਈ ਰੋਕ ਨਾਂ ਆਵੇ ।
7) ਰਸੋਈ ਦੇ ਨੇੜੇ ਨਿਸ਼ਾਨੀ ਵਾਲਾ ਇੱਕ ਭਾਂਡੇ ਧੋਣ ਦਾ ਹਿੱਸਾ, ਤਾਂ ਜੋ ਗੰਦੀਆਂ ਚੀਜ਼ਾਂ ਨੂੰ ਸਾਫ ਚੀਜ਼ਾਂ ਤੋਂ ਵੱਖ ਰੱਖਿਆ ਜਾਵੇ ।
8) ਇੱਕ ਜਾਂ ਇੱਕ ਤੋਂ ਵੱਧ ਡਾਈਨਿੰਗ ਰੂਮ ਜਿਸ ਵਿੱਚ ਟੇਬਲਾਂ ਅਤੇ ਕੁਰਸੀਆਂ ਇਸ ਤਰਾਂ ਰੱਖੀਆਂ ਹੋਣ ਤਾਂ ਜੋ ਸਟਾਫ ਟੇਬਲਾਂ ਤੇ ਸਰਵ ਕਰ ਸਕੇ ਅਤੇ ਗਾਹਕ ਅਰਾਮ ਨਾਲ ਖਾ ਸਕਣ । ਡਾਈਨਿੰਗ ਰੂਮ ਦੇ ਅਕਾਰ ਲਈ ਇੱਕ ਸੀਟ ਉੱਪਰ $1.20m^2$ ਦੀ ਗਿਣਤੀ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ (ਮਿਸਾਲ ਦੇ ਤੌਰ ਤੇ 50 ਸੀਟਾਂ x $1.20m^2$ = $60m^2$ ਡਾਈਨਿੰਗ ਰੂਮ ਦਾ ਸੱਭ ਤੋਂ ਛੋਟਾ ਅਕਾਰ)। ਵਿਕਲਾਂਗ ਲੋਕਾਂ ਲਈ ਡਾਈਨਿੰਗ ਰੂਮ ਵਿੱਚ ਘੱਟੋ ਘੱਟ ਇੱਕ ਹਿੱਸਾ ਅਸਾਨ ਪਹੁੰਚ ਵਾਲਾ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ।

ਸੈਲਫ ਸਰਵਿਸ ਰੈਸਟੋਰੈਂਟਾਂ ਅਤੇ ਟਰਾਟੋਰੀਆਂ ਵਿੱਚ ਜਿੱਥੇ ਖਾਣਾ ਵਿਖਾਉਣ ਲਈ ਰੱਖਿਆ ਹੋਵੇ ਪਰ ਢੱਕਿਆ ਹੋਵੇ, ਠੀਕ ਤਾਪਮਾਨ ਵਿੱਚ ਰੱਖਿਆ ਹੋਵੇ, ਅਤੇ ਚਮਚੇ/ਕਾਂਟੇ ਸੌਖੀ ਤਰਾਂ ਲੈ ਸਕਣ ਵਾਲੀ ਥਾਂ ਤੇ ਰੱਖੇ ਹੋਣ । ਇਸ ਕਿਸਮ ਦੀ ਦੁਕਾਨ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਰੂਮ ਅਤੇ ਕਿਚਨ ਲੋੜ ਮੁਤਾਬਕ ਵੱਡੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ਅਤੇ ਬਣਾਏ ਜਾਣ ਅਤੇ ਵਰਤਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਖਾਣੇ ਦੀ ਹੋਰ ਜ਼ਿਆਦਾ ਅਤੇ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਮਿਕਦਾਰ ਦੀ ਲੋੜ ਮੁਤਾਬਕ ਡਿਜ਼ਾਈਨ ਕੀਤੇ ਹੋਣੇ ਚਾਹੀਦੇ ਹਨ ।