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

Dipartimento Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

DIRECTIVES SUR LES EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE TYPE BAR « À PRÉDOMINANTE DISTRIBUTION DE BOISSONS, DE SANDWICHES ET AUTRES PANINIS ET DE PÂTISSERIES »

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA BAR "A PREVALENTE SOMMINISTRAZIONE BEVANDE, PANINI ED AFFINI, PASTICCERIA"

Tout établissement public (esercizi pubblici), doit être accessible depuis une rue ou bien depuis un autre lieu public et doit disposer d'équipements sanitaires pour les clients.
Les établissements publics doivent être suffisamment grands et être correctement équipés pour permettre une bonne conservation des aliments.
Les établissements publics doivent être équipés :

- d'une salle où les clients peuvent boire et manger, avec un comptoir de service. Ce comptoir doit avoir l'eau courante potable, un lave-vaisselle, un réfrigérateur, une vitrine ou un comptoir pour exposer les produits (lequels ne peuvent pas être ouverts par les clients). La vitrine ou le comptoir servant à l'exposition des produits doivent être chauffés ou réfrigérés électriquement afin de garantir la bonne température et de conserver les produits à l'intérieur et doivent être munis d'un thermomètre afin de pouvoir vérifier la température interne ;
- d'un local pour entreposer les aliments et les boissons ;
- d'un équipement sanitaire, respectant les caractéristiques indiquées dans les directives communes (fiche 1), auquel les clients puissent accéder.

Les établissements publics qui font cuire des produits de boulangerie et de pâtisserie sucrés et salés surgelés, sans manipulation, doivent avoir un local approprié dans la salle où mangent et boivent les clients, d'une surface minimum de **4 m²** et équipé d'un plan de travail, d'un évier, d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un four et/ou de plaques électriques pour réchauffer les produits.