

LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI

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

Tutti gli Esercizi Pubblici devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico; essere forniti di servizi igienici per il pubblico accessibili dall'interno dei locali di somministrazione.

I laboratori di produzione artigianale con vendita diretta possono acquisire l'autorizzazione amministrativa per somministrare i loro prodotti unitamente a bevande purché oltre ai requisiti propri del laboratorio di produzione (cfr scheda 1) siano in possesso dei seguenti requisiti:

- un locale deposito materie prime o cantina sufficiente per lo stoccaggio delle bevande e delle materie prime;
- nella sala di vendita o somministrazione dovrà essere allestito un banco di mescita con acqua corrente potabile calda e fredda, lavastoviglie e apposite armadiature per il contenimento delle stoviglie pulite e delle altre attrezzature necessarie per il servizio al tavolo;
- una saletta di somministrazione o un'area separata dalla zona vendita anche mediante elementi di arredo, di dimensioni superiori a **mq 10** ed inferiore a **mq 30**,
- un servizio igienico a disposizione del pubblico fruibile da portatori di handicap ed un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto alla produzione. Detti servizi dovranno essere dotati di antilatrina autonoma ed adeguatamente attrezzati come previsto nei requisiti comuni (cfr scheda 1)