

### **LINEE GUIDA SU REQUISITI SPECIFICI TIPOLOGIA BAR**

#### **“A PREVALENTE SOMMINISTRAZIONE BEVANDE, PANINI ED AFFINI, PASTICCERIA”**

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

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio fornito di acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco di esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione e muniti di termometro per il controllo della temperatura interna;
- un locale deposito per gli alimenti e le bevande
- un servizio igienico con le caratteristiche previste nei requisiti comuni (cfr scheda 1) da destinarsi anche al pubblico.

Gli esercizi che effettuano il rinvenimento o cottura di prodotti da forno e pasticceria dolce e salata surgelati senza manipolazione dovranno disporre di un locale o di un settore apposito nel locale di somministrazione, di almeno **mq. 4** attrezzato con piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, frigorifero, congelatore, forno e/o piastre elettriche per il riscaldamento dei prodotti.