**Annexe B**

**(deuxième alinéa de l’art. 5 du règlement régional n° 2 du 2 décembre 2022)**

**CONDITIONS HYGIÉNIQUES ET SANITAIRES SPÉCIFIQUES POUR CHAQUE CATÉGORIE D’ÉTABLISSEMENT**

**Conditions requises pour les établissements relevant de la catégorie d’activité 1**

1. En sus des conditions visées à l’annexe A, les établissements relevant de la catégorie d’activité 1 doivent disposer :
   1. D’un espace destiné à la préparation des boissons (comptoir) ;
   2. D’un espace ayant une dimension adéquate par rapport à la capacité de production et destiné à la préparation des aliments et des boissons visés à la lettre a) du premier alinéa de l’art. 3 du règlement régional n° 2 du 2 décembre 2022 ;
   3. De dispositifs adéquats de réfrigération pour la conservation des aliments et des boissons, munis d’un thermomètre avec affichage extérieur de la température, qui doit être aisément lisible ;
   4. D’un espace vaisselle, équipé d’un évier doté de préférence de robinet à commande non-manuelle, ainsi que d’un lave-verres ou d’un lave-vaisselle ;
   5. Lorsque cela est nécessaire, d’un local ou d’un plan ou espace de travail séparé des autres espaces du bar, destiné à la manipulation des produits, ayant une dimension adéquate par rapport à l’activité exercée et utilisé uniquement pour la préparation des aliments et des boissons visés aux points 2), 3), 4) et 5) de la lettre a) du premier alinéa de l’art. 3 du RR n° 2/2022.

**Conditions requises pour les établissements relevant de la catégorie d’activité 2**

1. En sus des conditions visées à l’annexe A, les établissements relevant de la catégorie d’activité 2 doivent disposer d’une cuisine ayant une surface adéquate par rapport à la capacité de production et, notamment, au nombre de places assises en salle, ladite surface devant, en tout état de cause, être d’au moins :
   1. Sept m2 en cas de préparation d’un maximum de deux premiers plats, deux plats de résistance et trois desserts, les desserts garnis de crèmes et de chantilly, les glaces, les pâtes fraîches et les pâtes farcies étant exclus  ;
   2. Quatorze m2 en cas de restauration traditionnelle.

Aux fins du calcul des surfaces minimales visées aux lettres a) et b), les locaux ou espaces de travail qui sont aménagés en ateliers de production d’aliments et de boissons, desservent l’établissement et sont situés dans le même bâtiment sont pris en compte, à condition qu’ils soient reliés du point de vue fonctionnel, même s’ils ne sont pas contigus ni communicants.

1. Dans les établissements prévoyant la préparation des produits de pizzeria, l’espace de préparation et de cuisson des pizzas peut être ouvert à la vue des clients, à condition qu’il soit bien délimité, équipé d’étagères et de rayons pouvant être lavés et désinfectés et doté d’un conduit d’évacuation avec sortie sur le toit. Les conteneurs des produits utilisés pour la préparation des pizzas doivent être rangés de manière à ce que toute contamination de l’extérieur soit évitée.
2. Les aliments périssables proposés en libre-service dans la salle à manger doivent être placés dans des vitrines réfrigérées, de manière à ce que la température de conservation soit respectée.
3. Le nombre de places assises doit être adéquat par rapport à la surface de la salle à manger, compte tenu de la nécessité d’assurer le passage aisé tant du personnel que des clients. Aux fins du calcul des places assises, le paramètre minimal de référence est de 1 m2 par personne ; toutefois, une surface de 1,25 m2 par personne assure le passage aisé des personnels et des clients.

**Conditions requises pour les établissements relevant de la catégorie d’activité 1 et dotés d’un atelier de glaces et/ou de pâtisserie**

1. Les établissements en cause doivent non seulement respecter les conditions requises à l’annexe A et les conditions spécifiques prévues pour la catégorie d’activité 1 et visées à la présente annexe, mais également doivent disposer d’un local de production séparé de ceux prévus pour la catégorie d’activité 1 et ayant une surface adéquate par rapport à la capité de production.

**Conditions requises pour l’activité de barbecue à l’extérieur**

1. L’activité de barbecue à l’extérieur de l’atelier de préparation des aliments peut être exercée uniquement dans les établissements relevant de la catégorie d’activité 2, dans le respect des conditions hygiéniques, sanitaires et structurelles ci-après :
   1. La grille ou tout autre surface de cuisson utilisant les braises, le charbon, le bois ou la pierre de lave doit être dotée d’une hotte aspirante dirigeant les émissions vers le haut, de manière à ce que tout dommage ou désagrément pour les voisins soit évité ;
   2. Les surfaces de cuisson doivent être insérées dans une structure dotée de trois parois au moins, mobiles ou non, dépassant de 80 cm au moins lesdites surfaces ;
   3. Le plancher sur lequel est posé le dispositif de barbecue doit pouvoir être facilement désinfecté ;
   4. Une couverture de l’espace de travail tout entier doit être aménagée ;
   5. La préparation des aliments devant être cuits (découpe et/ou dépeçage de la viande, du poisson et de tout autre aliment, assaisonnement et répartition en portions) est interdite dans la structure aménagée pour l’activité de barbecue et doit avoir lieu dans un local prévu à cet effet ;
   6. Dans la zone barbecue, il est possible de placer une vitrine réfrigérée dotée d’un thermomètre avec affichage extérieur de la température, destinée à contenir les aliments à griller ;
   7. Les grillades doivent être réalisées à la minute, la cuisson des aliments devant avoir lieu exclusivement à la demande du client ;
   8. Sans préjudice des dispositions ci-dessus, la structure destinée à accueillir l’activité de barbecue doit être située de manière à ne causer aucun dommage, ni aucun désagrément, ni aucun inconvénient aux voisins.