

REGIONE DEL VENETO

**ULSS3**  
SERENISSIMA

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, S.I.A.N. – Distretto del Veneziano

P.le San Lorenzo Giustiniani 11/D, 30174 Venezia-Mestre

Tel 041/2607135 – email vesian@aulss3.veneto.it -

Direttore: Dr. Luca Gino Sbrogiò

Venezia

21 MAG. 2020

Alla cortese attenzione Direttore dell'U.O.C. SISP  
SedeAutorità di Sistema Portuale  
del Mare Adriatico Settentrionale  
Porto di Venezia e Chioggia  
Santa Marta, Fabbriato 13  
30123 VeneziaE p. c. Arch. Cecchetto Alberto  
Via Torino 107  
30172 Mestre Venezia

Oggetto: Opere di restauro e adeguamento funzionale del Fabbriato 4 all'interno dell'area portuale di San Basilio a Venezia piano terra – tipologia attività: Pubblico esercizio di ristorazione - Committente: Università Ca Foscari

In riferimento all'oggetto, vista la richiesta pervenuta dall'U.O.C. SISP in data 18.05.2020 con prot 059263 del 17.04.2020 e prot n 70530 del 13.05.2020, si esprime per quanto di competenza, parere favorevole di massima alle seguenti condizioni:

- L'attività di ristorazione deve prevedere i requisiti indicati dal Reg. CE n 852/2004 e dalle altre normative pertinenti in funzione dell'attività svolta. Inoltre dal DPR 327/80, dal Regolamento Edilizio e dal Regolamento di igiene per attività di produzione, preparazione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande approvato con deliberazione di Consiglio Comunale di Venezia n. 70 del 13/12/2019.
  - La struttura dell'azienda alimentare deve prevedere i requisiti strutturali indicati nel Regolamento di Igiene, art. 4 – requisiti strutturali – con particolare riferimento alla tipologia di attività;
  - Nel processo produttivo come indicato nell'art. 4 del Regolamento di igiene deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti", ed evitata la contaminazione crociata tra linee dello sporco e del pulito;
  - Il magazzino materie prime deve essere conforme a quanto indicato all'art. 8 del Regolamento di Igiene, garantendo adeguata aerazione;
  - Nei locali di lavoro (cucina, zona lavaggio, zona bar, sale) devono essere garantiti i rapporti aero-illuminanti regolamentari, naturali e diretti, come indicato nella normativa di riferimento;
  - L'altezza e la superficie dei locali devono essere conformi a quanto disposto dal Regolamento Edilizio e dal Regolamento di igiene del Comune di Venezia;
  - Gli addetti devono disporre di servizi igienici esclusivi (wc con anti wc) e locale spogliatoio con idoneo locale doccia strutturalmente conformi a quanto previsto dal Regolamento di Igiene, art. 6 e art. 9;
  - I servizi igienici per il pubblico devono essere dimensionati e arredati come indicato nell'art. 7 del Regolamento di Igiene;
  - Nei processi di cottura (art. 4 del Regolamento di Igiene) le emissioni di fumi, vapori e esalazioni devono essere convogliati in idonea cappa aspirante e filtraggio (certificata da tecnico abilitato) collegata a conforme canna fumaria (art. 5 del Regolamento di Igiene);
  - Il materiale di pulizia deve essere posto in locali o armadi appositi dove non avvengono processi di manipolazione degli alimenti, in modo da evitare la contaminazione degli alimenti come previsto dal Regolamento di Igiene;
  - La gestione dei rifiuti deve essere tale da garantire una costante pulizia delle attrezzature e/o dei locali. Il locale deve essere conforme a quanto indicato da Regolamento di Igiene art. 10. Lo stesso deve essere gestito in maniera da evitare contaminazione diretta o indiretta dell'ambiente e al riparo da animali e infestanti;
  - Tutti i locali accessori, privi di aerazione naturale, devono essere aerati meccanicamente;
- Per quanto attiene l'insieme della struttura si demanda la valutazione ai competenti Servizi del Dipartimento di prevenzione

**La conformità del progetto edilizio e degli impianti alle norme e regolamenti vigenti ai sensi del D.Lgs 222 del 2016 e dal Regolamento di Igiene deve essere sempre asseverato dal professionista abilitato.**

Distinti saluti.

Referente: dott. A. Marceca

Resp. dell'istruttoria: TdP. Maldera Massimo

Direttore U.O.C. SIAN  
Dott. Luca Gino SbrogiòSede legale: 30174 Venezia Mestre - Via Don Federico Tosatto, 147 - Centralino: 041 260 71 11 - E-mail: [azienda.sanita@aulss3.veneto.it](mailto:azienda.sanita@aulss3.veneto.it)PEC: [protocollo.aulss3@pecveneto.it](mailto:protocollo.aulss3@pecveneto.it) - Casella postale 142 - Internet: [www.aulss3.veneto.it](http://www.aulss3.veneto.it) - Cod. Id. Azienda 050-503 - Cod. Fisc. e Partita IVA: 02798850273  
Comuni di: Campagna Lupia, Camponogara, Camponogara, Cavarzere, Chioggia, Cona, Dolo, Fiesso d'Artico, Fossò, Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Pianiga, Quarto d'Altino, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea, Stra, Venezia, Vigonovo