



**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA**

Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

Dipartimento di Sanità Pubblica

Unità Operativa Igiene e Sanità Pubblica – Cese

Direttore f.f.: Dott.ssa Nicoletta Bertozzi

A.U.S.L. della Romagna

Prot: 2019/0265311/P - 70.14.1
del 15/10/2019



Prot. N.°

POS. 81/2019

Trasmissione via PEC

**Al Responsabile dello Sportello Unico per le
Imprese**

**Al Responsabile dello Sportello Unico per
l'Edilizia**

del comune di

CESENATICO

Vs. rif. Prot. 35763/2019

OGGETTO: Documentazione relativa al progetto per APPROVAZIONE PROGETTO DEFINITO RELATIVO ALL'INTERVENTO DI RIQUALIFICAZIONE E GESTIONE ECONOMICO FUNZIONALE DELL'AREA "EXMINIGOLF" SITUATA TRA LE VIE ABBA, MANZONI E MILANO del fabbricato sito in CESENATICO, di proprietà di COMUNE DI CESENATICO presentata ai fini di valutazione (Delibera di Giunta Regionale 193/2014 - art.5 L.R. 19/1982)

- Vista la documentazione notificata il 29/08/2019;
- Vista la successiva documentazione presentata ad integrazione in data 29/08/2019
- Vista la vigente regolamentazione in materia di requisiti igienico sanitari e di sicurezza
- Preso atto di quanto emerso in sede della Conferenza dei Servizi / di Commissione tenutasi in data 11/10/2019

si esprime parere Favorevole con le seguenti osservazioni:

- nel caso in cui la potenzialità termica della cucina sia superiore a 35 kW dovrà essere rispettato in termini di compartimentazione, larghezza delle porte e il loro senso di apertura, ecc., quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Interno del 12/04/1996

- le dimensioni dei locali di produzione e conservazione alimenti consentono di svolgere un'attività compatibile con la tipologia 1 delle linee guida adottate per la valutazione delle attività di produzione e somministrazione di alimenti." tipologia 1 Esercizi in cui è possibile effettuare la finitura di alimenti precotti e surgelati (es.: la cottura di paste crude surgelate ancora da lievitare), la cottura di pasta/risi prelevati da confezioni originali chiuse, conditi con ingredienti preconfezionati, la preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, e verdure"

- I locali e gli impianti destinati alla conservazione e produzione alimenti dovranno essere realizzati secondo i requisiti igienico sanitari previsti dal vigente Regolamento CE n. 852 del 19/04/2004.

per la Commissione

Dr.ssa Nicoletta Bertozzi

COMUNE DI CESENATICO
Protocollo N.0042459/2019 del 15/10/2019