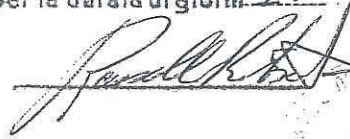


MUNICIPIO DI CASTEL D'ARIO

Si certifica che copia del presente REGOLAMENTO
è stato affisso all'Albo Pretorio di questo Comune
dal 30/5/82 al 14/6/82 per la durata di giorni 15





Regolamento Locale di Igiene

(ex art. 53 della L.R. 26 ottobre 1981, n. 64)

~~(Testo da sottoporre all'approvazione del Consiglio Comunale)~~

* * *

INDICE ANALITICO

TITOLO 1

DISPOSIZIONI GENERALI

Cap. 1 - Esercizio delle funzioni di prevenzione e controllo delle malattie infettive e parasitarie	3
1.1.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive	3
Denuncia	
1.1.2. Obbligo di segnalazione	3
1.1.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione	3
1.1.4. Denuncia	3
1.1.5. Malattie infettive soggette a denuncia	4
Provvedimenti e misure di vigilanza igienico sanitaria	
1.1.6. Provvedimenti urgenti	4
1.1.7. Trasporto di ammalati infetti o sospetti	5
Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione	
1.1.8. Competenze del Servizio n°1 dell'USSL	5
1.1.9. Obbligo della disinfezione - disinfestazione	5
1.1.10. Interventi di derattizzazione	6
1.1.11. Avviso	6
1.1.12. Prodotti impiegati	7
1.1.13. Protezione degli addetti	7
1.1.14. Controlli	7
1.1.15. Oneri del proprietario	7
1.1.16. Profilassi delle malattie esotiche	7
Profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali, trasmissibili all'uomo.	
Misure antirabbiche.	
1.1.17. Collaborazione fra Servizi dell'USSL	8
1.1.18. Segnalazione di morsicatura	8
1.1.19. Misure preventive	8

Vaccinazioni

1.1.20.	Competenze del Servizio n°1 dell'USSL	9
1.1.21.	Esenzioni	9
1.1.22.	Interventi contingenti	9
1.1.23.	Comunicazione delle vaccinazioni effettuate	9
1.1.24.	Dati anagrafici	9
1.1.25.	Registrazione dei dati vaccinali	9
1.1.26.	Certificazione	10
1.1.27.	Controlli e richiami	10
1.1.28.	Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive	10
1.1.29.	Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori	11

Cap. 2 - Esercizio dell'attività di polizia mortuaria

1.2.1.	Competenze	13
1.2.2.	Normativa di riferimento	13
1.2.3.	Costruzione di tombe private e loculi	13
1.2.3.Bis	Riduzione aree di rispetto	13
1.2.4.	Trattamento antiputrefattivo	14
1.2.5.	Comunicazione e registrazione dati mortalità.	14

Cap. 3 - Esercizio dell'attività di vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie

1.3.1.	Ambiti dell'attività di vigilanza	15
1.3.2.	Figure soggette a vigilanza	15
1.3.3.	Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza	15
1.3.4.	Obbligo della registrazione dei titoli	16
1.3.5.	Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti	16
1.3.6.	Certificato di assistenza al parto	16
1.3.7.	Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni	16
1.3.8.	Rispetto delle norme deontologiche e di legge	17
1.3.9.	Vendita presidi medico-chirurgici	17

1.3.10.	Autorizzazione sanitaria	17
1.3.11.	Domanda di autorizzazione sanitaria	17
1.3.12.	Norma transitoria	18
1.3.13.	Determinazioni successive	18
1.3.14.	Direzione e responsabilità sanitaria	19
1.3.15.	Archiviazione e conservazione dei dati	20

Cap. 4 - Pubblicità sanitaria

1.4.1.	Autorizzazione	21
1.4.2.	Pubblicità relativa all'attività professionale	21
1.4.3.	Pubblicità relativa a strutture sanitarie	22
1.4.4.	Pubblicità relativa alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie	22
1.4.5.	Pubblicità relativa ad attività parasanitaria	22
1.4.6.	Obblighi connessi con la diffusione pubblicitaria	23
1.4.7.	Diffida e revoca dell'autorizzazione	23
1.4.8.	Norma transitoria	23

Cap. 5 - Medicina legale.

Certificazioni nell'interesse della collettività.

1.5.1.	Competenze	24
1.5.2.	Accertamenti di idoneità alla guida	24
	Allegati n°5	25 e se

TITOLO II

IGIENE DEL TERRITORIO

Cap. 1 - Scarichi idrici

2.1.1.	Insedimenti civili adibiti a prestazione di servizio	35
2.1.2.	Scarichi provenienti da laboratori a analisi mediche e simili	35

Cap. 2 - Suolo

2.2.1.	Irrigazioni	37
2.2.1.bis	Terreni non edificati	37
2.2.2.	Spargimento di liquami a scopo agricolo	37
2.2.3.	Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi	39
2.2.4.	Serbatoi	39
2.2.5.	Condotti di collegamento	40
2.2.6.	Zone di carico e scarico	40
2.2.7.	Svuotamento delle opere di smaltimento	41
2.2.8.	Servizio di Svuotamento	41
2.2.9.	Norma transitoria	41

Cap. 3 - Acque Superficiali

2.3.1.	Opere che ostacolano il deflusso delle acque	43
2.3.2.	Divieto di uso di acque infette, sporche, alterate	43
2.3.3.	Bacini artificiali, recipienti	43
2.3.4.	Acque meteoriche	43
2.3.5.	Canali	44
2.3.6.	Ordinanze - Prescrizioni	44

Cap. 4 - Fognature

2.4.1.	Condutture pluviali	45
2.4.2.	Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura	45
2.4.3.	Impianti di smaltimento singoli	45

Cap. 5 - Inquinamento dell'aria.

(Comuni in zona di controllo di cui all'art.2 della Legge 13/7/66, n°615)

2.5.1.	Ambito della disciplina	47
2.5.2.	Impianti termici civili	47
2.5.3.	Contenuto di zolfo	48
2.5.4.	Camini	48
2.5.5.	Impianti termici civili di potenzialità inferiore ai 100.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali	49
2.5.6.	Focolari	49
2.5.7.	Caratteristiche dei camini	49
2.5.8.	Ordinanze contingibili ed urgenti	50
2.5.9.	Guasti accidentali agli impianti di abbattimento	50
2.5.10.	Sistemi di lavaggio e pulizia	50
2.5.11.	Camini negli insediamenti produttivi	50
2.5.12.	Autorizzazione all'impiego di combustibili	50
2.5.13.	Attività che usano solventi organici	51
2.5.14.	Altre fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc.)	52
2.5.15.	Divieto di combustione all'aperto	52

Cap. 6 - Inquinamento dell'aria.

(Comuni in zona di controllo di cui all'art.2 della legge 13/7/1966, n°615)

2.6.1.	Ambito della disciplina	53
2.6.2.	Impianti termici civili	53
2.6.3.	Focolari	53
2.6.4.	Deficienze strutturali degli impianti	53
2.6.5.	Caratteristiche dei camini	53
2.6.6.	Innalzamento dei camini	54
2.6.7.	Ordinanze contingibili ed urgenti	54
2.6.8.	Altre attività	55
2.6.9.	Camini di impianti termici	55
2.6.10.	Sistemi di lavaggio e pulizia	55
2.6.11.	Divieto di combustione all'aperto	55
2.6.12.	Veicoli con motore diesel	55

7 - Insediamenti produttivi

2.7.1.	Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazioni, nuovi impianti	57
2.7.2.	Comunicazione preventiva di attività	57
2.7.3.	Industrie insalubri	58
2.7.3.1.	Classificazione	58
2.7.3.2.	Nuovi insediamenti produttivi	58
2.7.3.3.	Lavorazioni insalubri di 1° classe	59
2.7.3.4.	Insediamenti esistenti	59
2.7.3.5.	Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi	59
2.7.3.6.	Ordinanza del Sindaco	60
2.7.4.	Tossici ad alto rischio	60

8 - RUMORI

2.8.1.	Campo di applicazione	61
2.8.2.	Caratteristiche della strumentazione	61
2.8.3.	Modalità generali di misura del rumore	61
2.8.4.	Rumore di fondo	62
2.8.5.	Criteri specifici di misura per i diversi tipi di rumore	62
2.8.6.	Tipi di zone	63
2.8.7.	Periodi del giorno	63
	<u>limiti massimi consentiti</u>	
2.8.8.	Rumore proveniente da sorgenti sonore esterne all'insediamento disturbato	63
2.8.9.	Rumore proveniente da sorgenti sonore interne all'edificio sede del locale disturbato	65
2.8.10.	Correzioni ai limiti indicati	65

9 - Vibrazioni

2.9.1.	Campo di applicazione	67
2.9.2.	Modalità di misura	67
2.9.3.	Limiti massimi consentiti	67

10- Impiego di presidi sanitari per l'agricoltura

2.10.1.	Impiego di presidi sanitari con mezzi meccanici	71
---------	---	----

2.10.1.1. Registro di carico e scarico	71
2.10.1.2. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire	71
2.10.1.3. Modalità di preparazione delle miscele	72
2.10.1.4. Contenitori usati	72
2.10.2 Impiego di presidi sanitari con mezzi aerei	72
2.10.2.1. Autorizzazione	72
2.10.2.2. Contenuto della richiesta di <u>autorizzazione</u>	72
2.10.2.3. Colture e dimensioni delle aree da trattare	73
2.10.2.4. Zone sensibili	74
2.10.2.5. Segnaletica a terra	74
2.10.2.6. Base a terra - Preparazione delle miscele	74
2.10.2.7. Erogazione dei prodotti	74
2.10.2.8. Intervallo di agibilità	74

ITOLLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

ap. 1 - STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE,
PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

4.1.1.	Locali degli stabilimenti e laboratori	77
4.1.2.	Ubicazione	77
4.1.3.	Caratteristiche dei locali	77
4.1.4.	Stabilimenti e laboratori industriali ed artigia- nali con annessi reparti di vendita	78
4.1.5.	Laboratori artigianali (art. cancellato)	78
4.1.6.	Laboratori artigianali annessi all'e- sercizi di vendita	78
4.1.7.	Caratteristiche degli impianti di la- vorazione, dei depositi, dell'acqua po- tabile, dei servizi igienici e dei si- stemi di smaltimento	79
4.1.8.	Norma transitoria	80

ap. 2 - ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.2.1.	Caratteristiche strutturali degli eser- cizi di vendita al pubblico	81
4.2.2.	Attrezzature	81
4.2.3.	Protezione e conservazione degli ali- menti	82
4.2.4.	Raccolta e smaltimento dei rifiuti	82
4.2.5.	Animali o elementi estranei	82
4.2.6.	Disinfestazione e derattizzazione	83
4.2.7.	Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari	83
4.2.8.	Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata	83
4.2.9.	Vendita di generi diversi	83
4.2.10.	Vetrine di custodia e di esposizione	84
4.2.11.	Sostanze pericolose o nocive	84
4.2.12.	Chioschi - Generi consentiti	84
4.2.13.	Chioschi - Caratteristiche strutturali	85
4.2.14.	Disposizioni per il personale	85

Cap. 3 - ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

4.3.1.	Autorizzazione e requisiti	87
4.3.2.	Generi consentiti e modalità di vendita	87
4.3.3.	Commercio ambulante e itinerante - Generi consentiti	88
4.3.4.	Vendita con automezzi - Requisiti richiesti	88
4.3.5.	Vendita con automezzi - Generi consentiti	89
4.3.6.	Locali di deposito	89
4.3.7.	Area di mercato ambulante a posto fisso	89

Cap. 4 - ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (bar pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense)

4.4.1.	Disposizioni generali	91
4.4.2.	Autorizzazioni	91
4.4.3.	Requisiti generali	91
4.4.4.	Arredamenti, attrezzature e utensili - operazioni di pulizia	92
4.4.5.	Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche - requisiti strutturali	92
4.4.6.	Bar e tavole fredde o assimilabili - requisiti strutturali	94
4.4.7.	Zone di cottura e preparazione dei cibi - Installazione degli impianti di cottura	95
4.4.8.	Norma transitoria	95
4.4.9.	Somministrazione in pertinenze esterne	95
4.4.10.	Olio di frittura	95
4.4.11.	Protezione dei cibi in caso di somministrazione in pertinenze esterne	95
4.4.12.	Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande	96
4.4.13.	Temperature di conservazione e cariche microbiche	96

4.4.14. Preparazioni estemporanee	97
4.4.15. Feste popolari	97

Cap. 5 - ESERCIZI DI DEPOSITO ALL'INGROSSO

4.5.1. Autorizzazioni	99
4.5.2. Requisiti dei locali	99
4.5.3. Attrezzature per la conservazione	99
4.5.4. Collocazione delle sostanze depositate	100
4.5.5. Merci consentite	100
4.5.6. Disinfestazione e derattizzazione	100
4.5.7. Movimento veicoli	100
4.5.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro	100

Cap. 6 - DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

4.6.1. Obblighi della ditta installatrice	101
---	-----

Cap. 7 - MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

4.7.1. Norme generali	103
4.7.2. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria al trasporto	103

Cap. 8 - ACQUA POTABILE

4.8.1. Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua	105
4.8.2. Impianti di attingimento (pozzi) esistenti	105
4.8.3. Fonti di approvvigionamento in disuso	105
4.8.4. Fonti non autorizzate	106
4.8.5. Provvedimenti del Sindaco in casi di inadempienza	106
4.8.6. Caratteristiche dei pozzi	106
4.8.7. Pozzi a scavo	107
4.8.8. Pozzi attingenti a falde sovrapposte	107
4.8.9. Captazioni di sorgenti	107

4.8.10.	Captazione da acque superficiali	108
4.8.11.	Serbatoi di accumulo	108
4.8.12.	Rubinetto per prelievi	109
4.8.13.	Zona circostante il punto di captazione	109
4.8.14.	Prima fascia	110
4.8.15.	Seconda fascia	110
4.8.16.	Protezione delle captazioni da acque superficiali	111
4.8.17.	Trattamenti di potabilizzazione	111
4.8.18.	Flocculazione	111
4.8.19.	Deionizzazione e addolcimento	112
4.8.20.	Accesso alle strutture	112
4.8.21.	Segnalazioni di variazioni	112
4.8.22.	Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento	112
4.8.23.	Documentazione da presentare	112
4.8.24.	Prelievo delle acque superficiali	113
4.8.25.	Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto	113
4.8.26.	Concessione alla derivazione	113
4.8.27.	Derivazione delle acque superficiali	113
4.8.28.	Controllo potabilità dell'acqua	113
4.8.29.	Acqua non potabile	114

Allegati

115 e seg.

9 - PANE - PASTA - SFARINATI

4.9.1.	Conservazione dell'impasto	123
--------	----------------------------	-----

10- LATTE E DERIVATI

Norme generali

4.10.1.	Latte ammesso alla vendita	124
4.10.2.	Latte per il consumo diretto	124
4.10.3.	Caratteristiche del latte che perviene agli stabilimenti	124
4.10.4.	Centri di raccolta, di pastorizzazione e centrali del latte: caratteristiche strutturali e igieniche - Controlli del latte alla accettazione	125

4.10.5. Latte intero per consumo diretto: requisiti	125
4.10.6. Latte crudo	125
4.10.7. Conservazione del latte pastorizzato	126
4.10.8. Rivendite di latte	126
4.10.9. Conservazione del latte negli esercizi di vendita	126
4.10.10. Consegna a domicilio	126
4.10.11. Panna	127
4.10.12. Divieto di additivi	127
4.10.13. Conservazione della panna	127
4.10.14. Caratteristiche microbiologiche	127
4.10.15. Preparazione della panna montata	127
4.10.16. Burro e formaggi	128
4.10.17. Formaggi freschi a pasta cruda	128
4.10.18. Formaggi freschi a pasta filata	128
4.10.19. Formaggi duri e semiduri	128
4.10.20. Formaggio grattugiato	128
4.10.21. Caratteristiche microbiologiche del for- maggio grattugiato	129
4.10.22. Caratteristiche microbiologiche di ri- cotte e mascarpone	129
4.10.23. Formaggi fusi	129

Cap. 11 - G E L A T I

4.11.1. Vendita ambulante o in chioschi	130
4.11.2. Preparazione estemporanea di gelati - Requisiti per l'installazione dei mac- chinari	130
4.11.3. Frequenza dei controlli sulla produzione	130
4.11.4. Pulizia degli utensili e delle apparec- chiature di produzione	131
4.11.5. Qualità delle sostanze impiegate per la produzione	131
4.11.6. Modalità igieniche di produzione	131
4.11.7. Conservazione dei gelati	132
4.11.8. Residui scongelati	132
4.11.9. Igienicità della produzione	132
4.11.10. Banchi di vendita	132
4.11.11. Pulizia degli utensili e delle apparec- chiature per la vendita	132

4.11.12. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati	132
--	-----

4. 12 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

4.12.1. Divieti di vendita	134
4.12.2. Esercizi di vendita	134
4.12.3. Vendita di angurie a fette	134
4.12.4. Igiene dei prodotti in vendita	134
4.12.5. Divieti	135
4.12.6. Funghi e tartufi	135
4.12.7. Vendita di funghi in forma ambulante - Divieto	135
4.12.8. Funghi - casi di divieto di vendita	135
4.12.9. Funghi non riconoscibili	135
4.12.10. Vendita di funghi freschi e tartufi fre- schi	135
4.12.11. Limitazioni e controlli	136
4.12.12. Funghi freschi e tartufi freschi- Specie di cui è ammessa la vendita	136
4.12.13. Funghi freschi coltivati	137
4.12.14. Funghi condizionati	137
4.12.15. Funghi secchi	138
4.12.16. Funghi surgelati	139
4.12.17. Visto di frontiera	140
4.12.18. Raffigurazioni sulle confezioni	140
4.12.19. Utilizzo dei funghi secchi in prepara- zioni diverse	140
NORME FINALI	141

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Capitolo 1

ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

1.1.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive

Il Servizio n. 1 cura su tutto il territorio di competenza che vengano attuate le leggi vigenti in materia di prevenzione e profilassi delle malattie infettive e parassitarie, in particolare per quanto riguarda le seguenti attività:

- a) denuncia - segnalazione;
- b) provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria;
- c) trasporto di malati infetti o sospetti;
- d) disinfezione e disinfestazione;
- e) profilassi delle malattie esotiche;
- f) profilassi delle malattie infettive e diffuse trasmissibili all'uomo.
Misure antirabbiche;
- g) vaccinazioni;
- h) accertamenti e controlli.

Denuncia

1.1.2. Obbligo di segnalazione

Ai sensi delle leggi vigenti (Art. 254 T.U.LL.SS.) chiunque esercitando una professione sanitaria o una professione sanitaria ausiliaria venga a conoscenza nel territorio in cui opera di un caso di malattia infettiva o parassitaria, accertata o sospetta, deve farne sollecita segnalazione al Servizio n. 1 e coadiuvare l'autorità sanitaria nell'approntamento ed esecuzione delle misure igieniche necessarie (Art. 256 T.U.LL.SS.).

1.1.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione.

L'obbligo di segnalazione compete nei casi previsti dalla legge anche ai Direttori di scuole, collegi, istituti di ricovero e cura, industrie, opifici, ai proprietari e conduttori di vaccherie, latterie e agli albergatori ed affittacamere, ai titolari di esercizi alimentari (ristoranti, depositi all'ingrosso), ai Direttori di piscine ed impianti sportivi, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verifichino nelle rispettive collettività.

1.1.4. Denuncia

Nel caso l'accertamento di una malattia sia fatto da un medico, questi ha l'obbligo di inoltrare denuncia su apposito modulo

che dovrà essere stampato a cura dell'USSL. Nei casi in cui venga effettuato il ricovero ospedaliero la denuncia su modulo sarà effettuata dal medico ospedaliero.

Le denunce vanno inoltrate al Servizio n. 1, che essendo responsabile della sorveglianza epidemiologica del territorio assicurerà il proprio intervento ai fini di controllo e di collaborazione col medico curante.

Qualora successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modificazione della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al Servizio n. 1 dell'USSL.

1.1.5. Malattie infettive soggette a denuncia

L'elenco delle malattie infettive per cui è previsto l'obbligo della denuncia, ai sensi dell'art. 254 T.U.L.L.SS. è quello approvato con D.M. 5 luglio 1975 e successive modifiche, cui vanno aggiunte la malattia di Lassa, la febbre di Marburg e tutte le reazioni postvaccinali. Per queste ultime la segnalazione va eseguita seguendo le istruzioni regionali.

Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria

1.1.6. Provvedimenti urgenti

Il medico che osserva un caso di malattia infettiva accertata o sospetta, deve provvedere all'effettuazione di tutte le misure necessarie onde prevenirne la diffusione, fornire alle persone conviventi le istruzioni e le informazioni del caso, provvedere, ove necessario, alla contumacia o all'isolamento a domicilio o in ambiente ospedaliero.

Per l'attuazione dei provvedimenti sopra descritti, il sanitario si avvale della collaborazione del Servizio n. 1 e si attiene ai protocolli comportamentali per la gestione del malato sospetto infettivo, disposti in sede regionale e nazionale.

1.1.7. Trasporto di ammalati infetti o sospetti

Il trasporto di ammalati infetti o sospetti va eseguito di norma con autolettighe.

Qualora venga usato mezzo pubblico o privato ne va fatta comunicazione al Servizio n. 1 che deciderà anche in quali casi sottoporre i mezzi trasportatori a procedimento di disinfezione o disinfestazione.

Le Associazioni autorizzate

al trasporto di malati sono obbligate ad assicurare il trasporto su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1 che disporrà, se del caso, le precauzioni da adottare e gli eventuali necessari provvedimenti di disinfezione o disinfestazione.

Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione

1.1.8. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL

La decisione di effettuare operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione è di competenza del Servizio n. 1 e N°4, ciascuno per la propria competenza, che ne curano l'esecuzione direttamente o avvalendosi del P.M.I.P. (Centro Profilattico).

Per particolari esigenze, o a richiesta dell'interessato, è consentito che tali interventi vengano eseguiti da ditte private autorizzate sotto il diretto controllo dei Servizi n°1 e 4 dell'USSL ciascuno per la parte di competenza.

Necessità e modalità vengono stabilite in relazione alle modalità di eliminazione, trasmissione e resistenza nell'ambiente degli agenti patogeni e della biologia dei parassiti.

1.1.9. Obbligo della disinfezione - disinfestazione

Ogni qualvolta ritenuto necessario da parte del Servizio n. 1, vengono eseguite obbligatoriamente la disinfezione e la disinfestazione di istituti di

cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo; è fatto divieto di asportare vestiario od oggetti dai locali prima che le operazioni di disinfezione siano state eseguite.

È vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione.

Sono esenti dalla disinfezione, salvo diverso giudizio del Servizio competente, gli abiti che sono stati sottoposti a lavatura a secco, in ciclo chiuso, mediante trattamento con adeguati prodotti e successiva essiccazione a caldo.

Le attività di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione devono essere svolte, a cura dei proprietari, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare le mosche, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali.

Nell'uso ed impiego di insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, è necessario osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

1.1.10. Interventi di derattizzazione

Quando per la presenza di ratti e topi, accertata in un edificio, od in una zona, possa temersi un danno alla salute pubblica, il Responsabile del Servizio dispone le necessarie operazioni di derattizzazione da ripetersi periodicamente. Qualora vengano usate esche, esse non devono essere accessibili all'uomo ed agli animali domestici.

I ratti catturati o uccisi durante le operazioni di derattizzazione potranno essere tenuti a disposizione per i controlli necessari.

1.1.11. Avviso

Gli abitanti delle case e gli utilizzatori degli ambienti e dei luoghi sottoposti ad interventi di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione, devono essere tempestivamente informati dei motivi, della data delle operazioni, e delle cautele da prendere a tutela delle persone e delle cose. In base alla Legge n. 638 del 2 dicembre 1975, sono soggetti a denuncia i casi di intossicazione da antiparassitari.

1.1.12. Prodotti impiegati

I prodotti usati per le operazioni di cui sopra devono essere registrati presso il Ministero della Sanità come Presidi medico-chirurgici. Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici, devono essere rispettate le norme di legge vigenti in proposito.

Le imprese pubbliche o private che intendono impiegare i prodotti di cui al comma precedente, devono darne comunicazione al Responsabile del Servizio n. 1 o del Servizio n°4, secondo competenza, ed attenersi alle modalità d'uso che stabilirà lo stesso Responsabile. Esse devono inoltre comunicare il nominativo del responsabile delle operazioni.

1.1.13. Protezione degli addetti

Nel corso delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione gli addetti devono essere dotati di idonei mezzi di protezione.

1.1.14. Controlli

Il Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL può disporre nel corso dell'impiego di prodotti disinfettanti e disinfestanti, accertamenti sulle rispondenze della composizione e delle condizioni d'impiego a quanto previsto dalle relative registrazioni.

1.1.15. Oneri del proprietario

Tutti gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione vengono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo, o di chi ne ha l'effettiva disponibilità. Gli interventi sui beni demaniali (strade, fognatura, ecc.) sono a carico degli Enti proprietari.

Qualora i proprietari non eseguano le disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni, prescritte dal Responsabile del Servizio n. 1, l'E.R. provvede direttamente, o avvalendosi del P.M.I.P., o di ditta privata autorizzata, e trasmette la nota delle spese al Sindaco competente che la rende esecutiva; udito l'interessato, e la rimette all'esattore che ne fa la riscossione nelle forme e con i privilegi determinati dalle leggi sulla riscossione delle imposte dirette.

1.1.16. Profilassi delle malattie esotiche

Fermi restando i provvedimenti di cui agli articoli precedenti, nel caso di malattie diffuse sottoposte al Regolamento Sanitario Internazionale e comunque ogni qualvolta si verifichi un caso accertato o sospetto di malattia infettiva d'importazione, dovrà essere data immediata comunicazione al Servizio n. 1 e da questo al Servizio Igiene Pubblica della Regione.

Profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali, trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche

1.1.17. Collaborazione fra Servizi dell'USSR

Il Servizio n. 1 collabora con il Servizio di Medicina Veterinaria nella prevenzione delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo e nella attuazione delle misure atte ad impedirne la diffusione.

Ai sensi dell'art. 5 del Regolamento di Polizia Veterinaria n. 320 dell'8 febbraio 1954, il Servizio di Medicina Veterinaria segnala al Servizio n. 1 le notifiche pervenute di malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo.

Parimenti il Servizio n°1 segnala al Servizio n°4 i casi delle malattie infettive e parassitarie aventi carattere zoonotico.

1.1.18. Segnalazione di morsicatura

Quando un cane, un gatto o altro animale capace di trasmettere la rabbia, morsi una persona, deve essere fatta denuncia sia dal proprietario detentore dell'animale, sia dal medico curante che ha assistito la persona, al Servizio n. 1 che provvede:

a) a segnalare l'animale morsicatore al Servizio di Medicina Veterinaria qualora non già fatto dalla Unità operativa di Pronto soccorso del Presidio ospedaliero, per le osservazioni e gli accertamenti previsti dal Regolamento di Polizia Veterinaria;

b) all'eventuale trattamento profilattico del morsicato.

Sia il proprietario o detentore a qualsiasi titolo dell'animale morsicatore, sia il medico curante che ha assistito la persona morsicata e chiunque è a conoscenza di un caso di morsicatura, devono farne immediata denuncia anche al Servizio Medicina Veterinaria per l'osservazione e gli adempimenti previsti dal Regolamento di Polizia Veterinaria. I due Servizi si terranno reciprocamente informati sui provvedimenti adottati.

1.1.19. Misure preventive

Fermo restando quanto prevede il Regolamento di Polizia Veterinaria, i cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola, a cura dei proprietari. Nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto, i cani devono portare la museruola o devono essere tenuti al guinzaglio; possono essere tenuti senza museruola i cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle Forze Armate e della Polizia utilizzati per servizio.

I cani devono essere muniti di idoneo collare con le indicazioni anagrafiche del proprietario facilmente leggibili.

Vaccinazioni

1.1.20. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL

Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dai Servizi dell'USSL o dai Medici convenzionati o privati sotto il controllo ed il coordinamento del Servizio n. 1.

Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e regolamenti: allo scopo il Servizio annualmente redige e diffonde con apposita circolare le norme, le procedure ed il calendario delle vaccinazioni, ne dà informazione con comunicazione personale ai genitori dei vaccinandosi per i minori, ne cura l'esecuzione registrando i dati ed assicurando la certificazione.

1.1.21. Esenzioni

Su autorizzazione del Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL, possono essere esentati temporaneamente o permanentemente dalle vaccinazioni coloro che siano in condizioni fisiche tali da non poter assoggettarvisi senza danno.

1.1.22. Interventi contingenti

Su disposizione del Responsabile del Servizio n. 1 possono essere attuati interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.

1.1.23. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate

Tutti i sanitari che comunque eseguono vaccinazioni hanno l'obbligo di darne comunicazione, per iscritto, al Servizio n. 1 per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, il tipo di vaccino adoperato e nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo dello Stato, nonché la data in cui sono state eseguite.

1.1.24. Dati anagrafici

L'Ufficio dello Stato Civile comunale trasmette mensilmente al Servizio n. 1 i dati anagrafici di ogni nato.

Lo stesso Ufficio trasmette parimenti, ogni mese, al Servizio n. 1 l'elenco, corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

1.1.25. Registrazione dei dati vaccinali

Presso il Servizio n. 1 è tenuta nota in apposite schede delle vaccinazioni eseguite.

Oltre alla scheda personale conservata a cura del Servizio n. 1 ciascun-

utente deve essere dotato di apposito tesserino riportante i dati sommari delle vaccinazioni effettuate.

1.1.26. Certificazione

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo e le altre collettività, se non dimostra con apposito certificato rilasciato dall'USSL, in cui risiede, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte, o di essere stato autorizzato all'esenzione secondo quanto previsto dal presente regolamento.

I Direttori di scuole, istituti e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma: la certificazione relativa deve essere conservata nella scuola e/o collettività, di regola nella cartella sanitaria individuale, ed esibita ad ogni richiesta dei competenti organi di controllo.

Nell'espletamento di tali funzioni i responsabili della collettività si avvalgono della collaborazione degli operatori del Servizio Sanitario, che operano nella collettività.

1.1.27. Controlli e richiami

Il Servizio n. 1 controlla periodicamente lo stato vaccinale della popolazione nel territorio di competenza e provvede a richiamare gli eventuali renitenti agli obblighi vaccinali previsti dalle leggi vigenti.

1.1.28. Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive

Devono essere obbligatoriamente eseguiti:

a) controllo di idoneità sanitaria per gli alimentaristi ai sensi della legge 283/62, art. 14, per il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto, distribuzione e vendita di alimenti solidi e/o liquidi. I controlli devono essere eseguiti annualmente, a cura delle aziende, presso gli Uffici del Servizio n. 1 dell'USSL.

La visita medica ed i connessi accertamenti sono eseguiti secondo le modalità previste dal presente Regolamento.

Quanto sopra vale anche per il personale impiegato negli stabilimenti termali e di produzione di acqua minerale naturale e artificiale e per gli addetti al trattamento delle acque potabili, per quanto riguarda le attività di captazione, preparazione e distribuzione.

b) Controlli sanitari ai sensi del D.P.R. n. 264/61, art. 10, per tutto il personale a qualunque titolo impiegato in scuole ed istituti di ogni ordine e grado, da eseguirsi entro 30 giorni dall'assunzione in Servizio e ripetuti almeno ogni 2 anni: tali controlli consistono in visita medica escludente malattie contagiose e diffusive e nel test tubercolinico che qualora risultasse positivo potrà, su indicazione del sanitario, essere seguito da accertamento radiologico.

Per il personale addetto ai servizi di cucina e refezione la visita dovrà comprendere annualmente anche gli accertamenti di cui al punto a).

Per gli inadempienti si procederà a norma della legge 30.4.1983 n°62-.

c) Controlli sanitari preventivi agli operatori sanitari ai sensi del D.P.R. 130/69 e del D.P.R. 25 giugno 1983, n. 348 e successive modifiche e integrazioni.

d) Vaccinazione antitubercolare per soggetti cutinegativi ai sensi della legge 1088/70, art. 10; figli di personale di assistenza in servizio presso Ospedali sanatoriali; addetti ad Ospedali e Case di cura; studenti in medicina; militari.

e) Vaccinazione antitifica, obbligatoria ai sensi del D.C.G. del 2 dicembre 1926 e dell'art. 38 del D.P.R. 327/80, per personale di assistenza, di cucina, di lavanderia e di pulizia di Ospedali e Case di cura, sia pubblici che privati, per addetti ai servizi di disinfezione, trasporto ammalati, per addetti a lavanderie pubbliche, per addetti ai Servizi di acquedotto e di raccolta, trattamento e distribuzione del latte, nonché per gli alimentaristi.

f) Vaccinazione antitetanica, ai sensi della legge 292/63 e D.P.R. n. 1301/65 e successivi decreti per le categorie in essi previste.

g) Vaccinazioni obbligatorie della prima infanzia (antitetanica, antidifterica, antipoliomielitica) previste dalla legislazione nazionale vigente, fermo restando il carattere facoltativo per le campagne di vaccinazione promosse dalla Regione Lombardia o dall'USSL.

1.1.29. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori

Fermo restando le responsabilità individuali dei singoli interessati e/o di chi esercita la patria potestà in caso di minore, qualora vi sia inadempienza alle norme di cui al precedente articolo, è fatto divieto ai Responsabili dei luoghi (aziende, istituti, enti, ecc.) in cui si svolgono le attività richiamate, di assumere o di accogliere il personale soggetto agli interventi sanitari obbligatori di cui all'articolo precedente, senza la preventiva acquisizione della documentazione attestante il rispetto di tali obblighi o l'autorizzazione all'esenzione.

I Responsabili di cui al precedente comma hanno altresì l'obbligo di provvedere affinché, ove siano previsti, i controlli successivi ed i richiami vengano effettuati regolarmente con l'acquisizione di documentazione comprovante.

Il Servizio n. 1 dell'USSL si riserva l'effettuazione di controlli e di sopralluoghi in qualsiasi momento, onde accertare il rispetto delle norme stabilite.

Capitolo 2

ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI POLIZIA MORTUARIA

1.2.1. Competenze

Ferme restando le competenze del Prefetto e quelle del Sindaco, tutte le funzioni in materia di Polizia Mortuaria spettano all'E.R.

1.2.2. Normativa di riferimento

Nell'esercizio di tali funzioni deve essere assicurato il rigoroso rispetto delle norme del Regolamento di Polizia Mortuaria, cui, peraltro, anche i Regolamenti locali di Polizia Mortuaria e Cimiteriali devono uniformarsi.

1.2.3. Costruzione di tombe private e loculi

Per la costruzione di tombe private e loculi si applica in fase autorizzativa la normale procedura per le pratiche edilizie, fermo restando che le norme costruttive sono quelle stabilite dalla legge: in particolare è fatto divieto alla costruzione di loculi sovrapposti senza il previsto spazio libero per il diretto accesso dei feretri.

1.2.3. bis Riduzione aree di rispetto

Le competenze in materia di Polizia Mortuaria, già del Medico Provinciale, sono esercitate dall'E.R. Spetta a tale Ente decretare la riduzione delle fasce di rispetto di cui all'art. 338 del T.U.LL.SS. 1265/34 e successive modificazioni previa delibera dei Consigli Comunali interessati, motivata da esigenze di ampliamento dei cimiteri e qualora non ostino impedimenti di natura igienico-sanitaria.

1.2.4. TRATTAMENTO ANTIPUTREFATTIVO

Il trasporto delle salme da Comune a Comune entro una distanza non superiore ai 25 km, si esegue, di norma, senza il trattamento antiputrefattivo.

1.2.5. Comunicazione e registrazione dati mortalità

Ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 1 del D.P.R. 803/75, presso il Servizio n. 1, a cura dei Comuni interessati dovrà essere conservato e tenuto aggiornato un registro con l'elenco dei deceduti nell'anno e relativa causa di morte.

A tale scopo gli Uffici dello stato civile dei Comuni della zona sanitaria devono far pervenire al Servizio n. 1 mensilmente l'elenco dei deceduti fra la popolazione residente con relativa causa della morte (Allegato 2). Tale elenco è riferito alla popolazione residente e non alla popolazione presente per la quale valgono le disposizioni vigenti in materia.

Gli Uffici dello stato civile dei Comuni di residenza devono richiedere ai Comuni in cui si è verificato il decesso i dati occorrenti utilizzando l'apposito modulo (Allegato 3).

ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI
ED ARTI SANITARIE

1.3.1. Ambiti dell'attività di vigilanza

Ai sensi delle vigenti disposizioni l'E.R. esercita la vigilanza ed il controllo sulle attività sanitarie, che li attua tramite i Servizi n°1 e 4, secondo le rispettive competenze.

La vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle persone e sulle istituzioni e strutture sanitarie che esercitano attività sanitarie o comunque finalizzate alla tutela della salute.

1.3.2. Figure soggette a vigilanza

La vigilanza sulle persone che svolgono attività sanitaria si esercita nei confronti di:

- a) esercenti la professione sanitaria di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, odontoiatra e protesista dentario (D.P.R. n. 135/80), biologo, limitatamente all'attività di analisi biologiche (legge 396/67 - legge 349/77);
- b) esercenti la professione sanitaria ausiliaria di ostetrica, assistente sanitario, infermiere professionale, vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, massaggiatore e massofisioterapista cieco, fisioterapista;
- c) esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie di odontotecnico, ottico, meccanico ortopedico ed ernista, infermiere generico, massaggiatore, puericultrice, tecnico di radiologia medica, erborista, dietista, castrino, maniscalco.
- d) tutte le altre figure parasanitarie quali logopedista, audiometrista, optometrista, audioprotesista, ecc.

1.3.3 Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza

La vigilanza sulle istituzioni e strutture private a carattere sanitario si esercita nei confronti di:

- a) Ambulatori medici e veterinari;
- b) Laboratori di analisi mediche e veterinarie a scopo diagnostico e Centri prelievo (L.R. 79/80);
- c) Presidi di diagnostica strumentale;
- d) Case di cura;
- e) Presidi per cure fisiche di ogni specie;
- f) Servizi residenziali tutelari (comunità alloggio e case protette).
- g) Laboratori di odontotecnici, protesisti dentali.
- h) Laboratori di audioprotesisti.
- i) Laboratori di ottici.
- l) Erboristerie.

1.3.4. Obbligo della registrazione dei titoli

Chiunque intenda esercitare, anche temporaneamente nel territorio dell'USSL, sia privatamente che come dipendente di istituzioni pubbliche, una delle attività previste dal presente capitolo deve dimostrare al Servizio N°1 e al Servizio n°4, secondo la natura e l'oggetto dell'attività, il possesso dei requisiti e fare registrare, ai sensi delle leggi e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione, nonché depositare la propria firma presso il Servizio n°1 o Servizio n°4 prima dell'inizio dell'attività.

Per gli adempimenti sopra indicati il Responsabile del Servizio n.1 curerà per conto di ciascuno dei Comuni dell'USSL la tenuta di un apposito registro ove provvederà ad annotare quanto previsto al comma precedente e gli estremi di iscrizione all'albo professionale per i soggetti a tale obbligo.

1.3.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti

Le ostetriche, oltre ad ottemperare a quanto previsto dal D.P.R. 7 marzo 1975, n. 163, e dal D.M. 15 settembre 1975 devono annotare i parti e gli aborti in registri separati, che sono loro forniti dall'E.R., fatte salve eventuali modifiche apportate con leggi. Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese, al Responsabile del Servizio n. 1 che vi appone il proprio visto. Alla fine di ciascun anno l'ostetrica consegna i due registri al Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL.

Il contenuto del registro dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto. Ai fini dell'art. 11 della legge 194/78, nel registro degli aborti non va fatta menzione dell'identità della donna.

1.3.6. Certificato di assistenza al parto

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico-chirurgo e qualora, per forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre dodici ore.

In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza che deve essere presentato al Servizio n.1 da una delle persone tenute a fare dichiarazione di nascita.

1.3.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni

I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza duran-

te il parto devono denunciare al Servizio n. 1 entro due giorni dal parto e sul modello di Stato approvato con D.C.G. del 28 dicembre 1941, la nascita di ogni nato malformato nonché segnalare sollecitamente gli immaturi e i deboli vitali per il ricovero (Allegato 4).

1.3.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge

Tutti gli operatori di cui al presente capitolo devono, nell'esercizio della loro attività, applicare con cura e diligenza le norme tecniche e scientifiche della loro disciplina cui sono tenuti costantemente ad aggiornarsi. Devono altresì rispettare le norme deontologiche loro spettanti ed ottemperare a tutti gli obblighi che leggi e norme loro attribuiscono.

1.3.9. Vendita presidi medico-chirurgici

La licenza di commercio per la vendita di strumenti, apparecchi o altri prodotti speciali ai sensi dell'art. 6 del R.D. 31 maggio 1928 n. 1334, viene rilasciata dal Sindaco, salve le previsioni della legge 426/71, previo parere favorevole rilasciato dal Responsabile del Servizio n°1 e n°4 dell'USSL. È proibito l'esercizio su suolo pubblico e comunque all'aperto delle operazioni relative alle arti sanitarie e la vendita in forma ambulante di Presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.

1.3.10. Autorizzazione sanitaria

Nessuno può aprire e mantenere in esercizio un'istituzione o una struttura a carattere sanitario di cui al presente capitolo senza la speciale autorizzazione, già prevista dalle norme del Titolo II, Capitolo VI, del T.U.LL.SS. n. 1265/34, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, come di seguito specificato, che costituisce condizione indispensabile e preventiva all'inizio dell'attività e al rilascio di eventuali autorizzazioni amministrative comunali laddove previste.

Tali istituzioni e strutture devono possedere i requisiti igienico-sanitari e strutturali previsti dalle leggi vigenti e dalle norme del presente Regolamento locale di igiene.

1.3.11. Domanda di autorizzazione sanitaria

Chiunque intenda aprire e gestire, ampliare, trasferire in altra sede una istituzione o una struttura sanitaria o comunque variare le condizioni esistenti, fermo restando la facoltà di una richiesta diretta all'Autorità competente per i casi in cui essa sia identificata in Organi sovrazionali, deve inoltrare domanda al Sindaco per le eventuali autorizzazioni comunali ed al Presidente dell'E.R. per la speciale autorizzazione di cui all'articolo precedente.

La domanda deve essere completa di:

- a) generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
- b) tipo di istituzione che si intende aprire, ampliare, trasformare o trasferire;
- c) ubicazione;
- d) denominazione della medesima;
- e) generalità, titoli professionali, accademici e di studio del direttore responsabile;
- f) numero e qualifiche del personale.

Alla domanda debbono essere allegati:

- planimetria dei locali in scala 1:100 datata e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;
- elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura;
- copia dell'atto costitutivo, se il richiedente è persona giuridica;
- dichiarazione a firma autenticata nelle forme di legge, di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del direttore designato;
- documentazione comprovante i titoli professionali, accademici e di studio del direttore e del personale sanitario operante nella struttura;
- licenze d'uso dei locali.

1.3.12. NORMA TRANSITORIA

I titolari delle strutture sanitarie sopraindicate, in attività all'entrata in vigore del regolamento - ferma restando l'autorizzazione da parte dell'USSL - dovranno adeguarsi alle presenti norme entro tre anni.

Eventuali deroghe potranno essere concesse su motivato parere del Servizio n°1-.

1.3.13. Determinazioni successive

Le procedure autorizzative si differenziano successivamente nel seguente modo:

- a) ambulatori medici e veterinari: si intendono per tali, strutture direttamente accessibili al pubblico, dotate di propria autonomia ed individualità strutturale, ove vengono eseguite prestazioni mediche e veterinarie di prevenzione, di diagnostica, cura e riabilitazione. Tra essi vanno compresi gli ambulatori di cui i medici devono dotarsi per accedere alla convenzione unica nazionale col S.S.N. ed esclusi gli studi privati dei

singoli professionisti, senza dipendenti e che non presentino affisse targhe pubblicitarie, che ne consentano la pubblica individuazione ed il libero accesso.

Sulla base del risultato dell'ispezione tecnica, accertata la rispondenza delle strutture ai requisiti previsti, il competente organo amministrativo dell'E.R. assume direttamente le determinazioni del caso.

b) Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico: si seguono le procedure previste dalla L.R. 79/80 e successive modificazioni e integrazioni.

c) Altri presidi di diagnostica strumentale non compresi e regolamentati dalla L.R. n. 79/80: la procedura autorizzativa è la stessa di cui al punto a), previa acquisizione preventiva anche dei pareri della Commissione di cui all'art. 89 del D.P.R. n. 185/64 ove ne ricorrano il caso e/o l'opportunità.

d) Stabilimenti termali idroterapici, Centri o Ambulatori o Gabinetti ove si praticino attività nel settore della riabilitazione, o cure fisiche di ogni specie (ivi comprese ionoforesi, elettrodiatermocoagulazione, saune, lampade a raggi, magnetoterapia ed altre attività che implicino apparecchi elettromedicali); la domanda corredata dai risultati dell'ispezione tecnica e del parere del Comitato di Gestione viene inoltrata al Settore Sanità ed Igiene della Regione, ai sensi del D.P.G.R. n. 945 del 20 novembre 1981, sin quando la competenza non sia trasferita all'E.R. In tal caso si procederà come per il punto c).

e) Case di cura e luoghi di ricovero privati: la domanda viene trasmessa al Settore Sanità e Igiene della Regione.

f) Servizi residenziali tutelari: la domanda di autorizzazione viene trasmessa ai competenti Organi regionali.

Nel caso di richiesta di autorizzazione per funzionamento di Centri trasfusionali fissi e/o mobili, per servizio di trasporto di malati con autolettighe, le domande inoltrate al Presidente dell'E.R. e istruite tramite l'ispezione tecnica del Servizio n. 1 e parere del Comitato di Gestione, vanno trasmesse al Settore Sanità ed Igiene della Regione per il rilascio dell'autorizzazione.

1.3.14. Direzione e responsabilità sanitaria

Le Istituzioni e Strutture sanitarie di cui agli articoli precedenti, fatta eccezione per i laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico per cui valgono le norme dell'art. 8 della L.R. 79/80, e per gli ambulatori veterinari, devono essere diretti da un medico-chirurgo.

Il direttore sanitario è responsabile:

a) dell'organizzazione tecnico-funzionale e del buon funzionamento dei servizi igienico-sanitari;

b) dell'assegnazione ai singoli Servizi del personale sanitario, tecnico e

paramedico che deve essere fornito dei titoli indispensabili per l'esercizio delle singole attività professionali;

- c) del controllo del funzionamento delle apparecchiature diagnostiche e terapeutiche installate nel complesso sanitario;
- d) del rispetto delle norme di tutela degli operatori contro i rischi derivanti dalla specifica attività;
- e) del controllo dei Servizi, in particolare di quelli di disinfezione e di sterilizzazione;
- f) della registrazione, trascrizione ed archiviazione dei referti;
- g) delle segnalazioni obbligatorie previste dalle vigenti disposizioni di legge;
- h) della vigilanza sull'applicazione delle vigenti disposizioni in materia di Presidi diagnostici, curativi e riabilitativi.

1.3.15. Archiviazione e conservazione dei dati

I responsabili delle Istituzioni e Strutture sanitarie di cui al presente capitolo sono tenuti a registrare e conservare i risultati delle prestazioni effettuate:

- 1) per le prestazioni degli ambulatori medici fintanto sussista il rapporto fiduciario.
- 2) Per le prestazioni dei laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico nel rispetto della L.R. 79/80 e successive modificazioni e integrazioni.
- 3) Per le altre prestazioni di diagnostica strumentale almeno un anno, fatte salve quelle di medicina nucleare in vivo e di radiodiagnostica che vanno conservate per 20 anni.
- 4) Per le prestazioni di cure fisiche di ogni specie per tre anni almeno.
- 5) Per i ricoveri in Istituzioni sanitarie, fermo restando gli obblighi dei precedenti punti, la documentazione clinica va conservata per almeno un decennio.

PUBBLICITA' SANITARIA**1.4.1. AUTORIZZAZIONE**

Fatte salve le norme vigenti in materia e le competenze di Autorità sovraordinate (Ministero della Sanità - Regione), ogni forma di pubblicità sanitaria o di pubblicità delle Istituzioni e Strutture di cui al presente capitolo è soggetta ad apposita preventiva autorizzazione rilasciata dall'USSL competente per territorio, previo parere del Responsabile del Servizio n°1 o n°4 secondo competenza e sentito l'Ordine o Collegio professionale territorialmente competente.

Per ottenere l'autorizzazione di cui sopra, il richiedente deve presentare domanda, all'USSL, con allegato nulla osta dei competenti Uffici Comunali, ove occorra, e con precisato il testo, disegno e fotografia del messaggio, nonchè di ogni altro dato eventualmente richiesto dal Responsabile del Servizio n°1.

1.4.2. PUBBLICITA' RELATIVA ALL'ATTIVITA PROFESSIONALE

La pubblicità sanitaria concernente l'esercizio delle professioni sanitarie e delle professioni sanitarie ausiliarie deve risultare improntata alla massima serietà scientifica e professionale ed è consentita soltanto mediante targhe apposte sull'edificio in cui si svolge l'attività professionale, nonchè mediante inserzioni a mezzo stampa.

Le targhe e le inserzioni di cui al comma precedente possono contenere solo le seguenti indicazioni:

- a) nome, cognome, indirizzo, numero telefonico ed eventuale recapito del professionista e orario di apertura al pubblico dello studio e dell'ambulatorio e delle visite;
- b) titolo di studio, titoli accademici, di specializzazione, senza abbreviazioni che possano indurre in equivoco. L'uso della qualifica di specialista è consentito soltanto a coloro che abbiano conseguito il relativo diploma ai sensi della normativa vigente. E' vietato l'uso di titoli, compresi quelli di specializzazione, conseguiti all'estero se non riconosciuti dallo Stato.

Il medico non specialista non può usare espressioni che inducano in errore od equivoco sul possesso del titolo di specializzazione.

Ove, attraverso debite documentazioni, risulti che il sanitario si sia dedicato con ricerche, studi speciali, lunga pratica a particolari branche della medicina, può essere concessa nella sua forma più semplice la specificazione in tale campo con la dicitura "malattie del ...".

Le pratiche mediche o le particolari terapie che, pur di uso corrente, non risultino incluse come autonoma disciplina nei piani di studio universitari od in quelli di formazione specialistica in sede accademica, anche se lecite nella loro esecuzione da parte del medico, non possono essere esibite sul piano pubblicitario come branca autonoma di attività sanitaria.

E' assolutamente vietata ogni forma pubblicitaria intesa a promuovere l'ingiustificato ricorso a pratiche medico-diagnostiche o terapeutiche.

1.4.3. PUBBLICITA' RELATIVA A STRUTTURE SANITARIE

La pubblicità concernente case di cura, laboratori analisi, ambulatori mono e polispecialisti, centri di cure fisiche, soggetti alle autorizzazioni di legge, è consentita nelle forme e nei modi stabiliti dal presente capitolo, nonchè ferma restando la autorizzazione dell'USSL, attraverso giornali e periodici destinati esclusivamente ai medici, con facoltà di indicare le specifiche attività medico-chirurgiche e le prestazioni diagnostiche e terapeutiche effettivamente svolte purchè accompagnate dall'indicazione del nome, cognome e titoli professionali dei medici responsabili di ciascuna branca specialistica.

E' in ogni caso obbligatoria l'indicazione del nome cognome e titoli professionali del medico responsabile della direzione sanitaria.

1.4.4. PUBBLICITA' RELATIVA ALLE ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE.

Alla pubblicità concernente l'esercizio di un'arte ausiliaria delle professioni sanitarie si applicano, in quanto compatibili, le disposizioni del presente regolamento.

1.4.5. PUBBLICITA' RELATIVA AD ATTIVITA' PARASANITARIA

Le disposizioni del presente regolamento, in quanto compatibili, si applicano nei confronti di qualsiasi attività avente contenuto parasanitario soggetta a vigilanza sanitaria.

1.4.6. OBBLIGHI CONNESSI CON LA DIFFUSIONE PUBBLICITARIA

Gli estremi dell'autorizzazione dovranno essere riportati in calce ai testi pubblicitari.

E' fatto obbligo ai responsabili delle agenzie pubblicitarie, ai direttori di giornali, riviste o pubblicazioni a stampa, ai titolari degli esercizi dove si espongono cartelli pubblicitari o comunque a chi provvede alla diffusione del testo pubblicitario, di assicurarsi, in via preventiva, che esso sia stato autorizzato dall'USSL nel cui territorio avviene la diffusione.

1.4.7. DIFFIDA E REVOCA DELL'AUTORIZZAZIONE

Indipendentemente dalle sanzioni previste dal T.U.LL.SS. 1265/34, in caso di accertata inadempienza alle norme vigenti o alle condizioni espresse nell'atto autorizzativo, l'autorità competente al rilascio della autorizzazione ne impone l'eliminazione entro un congruo termine.

Traşcorso detto termine, ovvero immediatamente, qualora sia necessario provvedere d'urgenza, la stessa autorità revoca la autorizzazione ed ordina la chiusura temporanea della istituzione o struttura o la sospensione dell'attività che ha dato luogo ai rilievi fino a quando non vengano rimosse le cause che hanno determinato il provvedimento.

1.4.8. NORMA TRANSITORIA

I testi di pubblicità sanitaria già autorizzati, ove non risultino conformi con le norme soprariportate, dovranno essere riveduti e riproposti a cura degli interessati, per la concessione di nuova autorizzazione, entro il termine di un anno dall'entrata in vigore del presente regolamento.

Capitolo 5

MEDICINA LEGALE.

CERTIFICAZIONI NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVITÀ

1.5.1. Competenze

La certificazione individuale a tutela della salute della collettività, gli accertamenti di Polizia Mortuaria e le prestazioni medico-legali, già svolte dai Medici Provinciali e dagli Ufficiali Sanitari, sono funzioni dell'USSL che ne assicura lo svolgimento.

1.5.2. Accertamenti di idoneità alla guida

Le attività di accertamento della idoneità o inidoneità alla guida di autoveicoli e natanti vengono svolte dai medici del Servizio n. 1

Tali accertamenti sono svolti esclusivamente nelle sedi della USSL secondo modi e procedure stabiliti.

Restano fatte salve le facoltà secondo la vigente normativa, concesse ai medici militari e di altre pubbliche amministrazioni per l'esecuzione di tali attività nell'ambito dei rispettivi Servizi o in altre sedi debitamente autorizzate dall'USSL-.



Regione Lombardia

GIUNTA REGIONALE
SETTORE SANITÀ E IGIENE
Servizio Igiene Pubblica

Allegato 1

SCHEDA DI DENUNCIA OBBLIGATORIA DI MALATTIA INFETTIVA E DIFFUSIVA

U.S.S.I.

PROV.

COMUNE

DATA

G G M M A A

MATRICOLA N° 227000

DIAGNOSI

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| 01 006 | Amebiasi | 33 024 | Morva |
| 02 126 | Anchilostomiasi | 34 046 | Nevrassiti virali |
| 03 098 | Blenorragia | 35 073 | Ornitosi |
| 04 023 | Brucellosi | 36 072 | Parotite epidemica |
| 05 022 | Carbonchio | 37 132 | Pediculosi nelle collettività |
| 06 001 | Colera | 38 033 | Pertosse |
| 07 077 | Congiuntivite contag. nelle collettività | 39 020 | Peste |
| 08 032 | Difterite | 40 045 | Poliomielite |
| 09 004 | Dissenteria bacillare | 41 071 | Rabbia |
| 10 122 | Echinococcosi | 42 906 | Morsicature da animali rabidi o sospetti |
| 11 070 | Epatite virale | 43 056 | Rosolia |
| 12 060 | Febbre gialla | 44 133.0 | Scabbia |
| 13 083.0 | Febbre Q. | 45 034.1 | Scarlattina |
| 14 002.0 | Febbre tifoide | 46 120 | Schistosomiasi |
| 15 002.1 | Infezioni da Paratifi | 47 670 | Sepsi puerperale |
| 16 003 | Altre infezioni da Salmonelle | 48 090 | Sifilide con manif. contagiose in atto |
| 17 005.1 | Botulismo | 49 123.0 | Teniasi |
| 18 005.0 | Altre tossinfezioni alimentari | 50 037 | Tetano |
| 19 008 | Gastroenterite 1° anno vita | 51 080 | Tifo esantematico |
| 20 123.6 | Imenolepiasi | 52 081 | Forme dermatofitosimili |
| 21 487 | Influenza | 53 110.0 | Tigna |
| 22 030 | Lebbra | 54 130 | Toxoplasmosi |
| 23 085.1 | Leishmaniosi cutanea | 55 076 | Tracoma |
| 24 085.0 | Leishmaniosi viscerale | 56 124 | Trichinosi |
| 25 100 | Leptospirosi | 57 011 | Tbc polmonare in fase contagiosa |
| 26 099.1 | Linfogranuloma inguinale | 58 012 | Tbc extrapulm. in fase contagiosa |
| 27 084.0 | Malaria | 59 021 | Tularemia |
| 28 390 | Malattia reumatica | 60 099.0 | Ulcera venerea |
| 29 036.0 | Meningite meningococcica | 61 050 | Vaiolo |
| 30 111 | Micosi della cute | 62 999.0 | Vaccinia generalizzata |
| 31 075 | Mononucleosi infettiva | 63 323.5 | Encefalite postvaccinica |
| 32 055 | Morbillo | 64 052 | Varicella |
| | | 65 482.9 | Legionellosi |

COMPLICANZE EVENTUALI

DATA DI INIZIO DELLA MALATTIA

G G M M A A

CASO ☐ SINGOLO ☐ EPIDEMICO

famiglia
ospedale
collettività
colpiti n.

LUOGO PRESUMIBILE DEL CONTAGIO

stesso Comune 1
altro Comune 2
estero 3

RICOVERO OSPEDALIERO

☐ NO ☐ SI
1 2

PAZIENTE

☐ M ☐ F
1 2

ETÀ COMPIUTA ALL'INIZIO DELLA MALATTIA

Meno di un anno. Mesi da 00 a 11

Un anno e oltre. Anni da 01 a 99

Oltre 99 indicare sempre 99

LUOGO DI DIMORA

1 ☐ casa privata
2 ☐ collettività

1
2

Cognome

Nome

Professione

Indirizzo

LUOGO IN CUI SI È MANIFESTATA LA MALATTIA

Stesso Comune di quello di denuncia..... 1 ☐

Comune diverso da quello di denuncia ma della stessa Provincia..... 2 ☐

Specificare il Comune.....

Provincia diversa da quella di denuncia.....

Specificare Provincia.....

Estero.....

3 ☐

4 ☐

9 8

IL RESP. SERVIZIO IG. PUBBLICA, AMBIENTALE, T.S.L.L.

COMUNE DI

N°	COGNOME, NOME e PATERNITA'	E T A' anni mesi giorni	MALATTIA INIZIALE	MALATTIA TERMINALE	Medico curante	Medico necroscopo	Osservazioni

COMUNE DI
Ufficio dello Stato Civile

URGENTE

AL MUNICIPIO (Ufficio Stato Civile)
di

Si prega di voler comunicare la causa di morte di
.....
deceduto in codesto Comune il giorno

Tali notizie sono necessarie ai fini della compilazione delle tabelle statistiche delle cause di morte della popolazione appartenente a questo Comune.

Ringraziando, con osservanza.

L'Addetto all'Ufficio dello Stato Civile

N.B. - Si prega di restituire debitamente compilato il presente modello.

MORTE NATURALE

Malattia o stato morboso iniziale:

.....
.....
.....
.....

Malattia o stato morboso che ha direttamente causato il decesso:

.....
.....
.....
.....

MORTE DA CAUSA VIOLENTA

Causa violenta:

1. Accidentale
2. Infortunio sul lavoro
3. Suicidio
4. Omicidio

Mezzo col quale la morte avvenne o fu procurata (indicare ad es.: arma da fuoco, caduta, investimento da treno, avvelenamento, ecc.):

.....
.....
.....
.....

Atto N. Reg. Parte

REGIONE LOMBARDIA

ASSESSORATO ALLA SANITÀ

DENUNCIA DI NATO CON MALFORMAZIONE CONGENITA

(Art. 103 T.U. Leggi Sanitarie approvate con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265; R.D. 17 febbraio 1941, n. 1127)

Provincia _____	Comune _____
Cognome e Nome _____	
Paternità _____	Maternità _____
Descrizione dettagliata della deformità _____	

Ai quesiti con ☐ scrivere, solo in caso affermativo, S! nel rettangolo corrispondente

ALTRE NOTIZIE SUL NATO	Codice	CIRCOSTANZE ANORMALI VERIFICATE DURANTE L'ATTUALE GRAVIDANZA	Codice
1. DATA DI NASCITA giorno _____ mese _____ anno _____ ora _____		12. CONDIZIONI PATOLOGICHE INTOSSICAZIONI ESOGENE (precisare) _____ verificatesi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza	
2. SESSO maschio ☐ femmina ☐ non definibile ☐	1 2 3	RADIAZIONI IONIZZANTI AMBIENTALI (precisare) _____ verificatesi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza	
3. VITALITA' nato vivo ☐ nato morto ☐	1 2	MALATTIE ENDOCRINE E DEL RICAMBIO (precisare) _____ verificatesi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza	
4. PESO (risultante da pesatura con bilancia) kg. _____ gr. _____		MALATTIE CAUSATE DALLA GRAVIDANZA (precisare) _____ verificatesi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza	
5. FILIAZIONE legittima ☐ illegittima ☐	1 2	ALTRE MALATTIE (precisare) _____ verificatesi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza	
6. RICOVERO IN ISTITUTI temporaneamente per intervento e cura ☐ definitivamente ☐ specificare l'istituto _____		13. TERAPIE RAGGI X, RADIUM (comprendere anche gli usi a scopo diagnostico) applicati nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza	
7. ORDINE DI NASCITA Rispetto a tutti i nati (compresi i nati morti ed i premorti) anche da precedenti matrimoni della madre		ORMONI (precisare) _____ quantità _____ presi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza	
8. ABORTI (avuti dalla gestante prima dell'attuale parto) N. _____		TRANQUILLANTI (precisare) _____ quantità _____ presi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza	
NOTIZIE SULLA GRAVIDANZA E SUL PARTO ATTUALI		ANTINAUSEA (precisare) _____ quantità _____ presi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza	
9. DURATA DELLA GRAVIDANZA mesi compiuti _____		CHEMIOTERAPICI (precisare) _____ quantità _____ presi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza	
10. GENERE DEL PARTO semplice ☐ doppio ☐ altri (specificare) _____		ANTIBIOTICI (precisare) _____ quantità _____ presi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza	
11. LUOGO DEL PARTO abitazione (qualsiasi privato domicilio) ☐ Istituto di cura (ospedali, cliniche e simili) ☐ altri luoghi (specificare) _____		VITAMINE (precisare) _____ quantità _____ presi nel (I, II, ecc.) _____ mese di gravidanza	

N. B. — Scrivere a macchina o a stampatello.

NOTIZIE SUI NATI VIVI (VIVI O MORTI) E SUGLI ABORTI PRECEDENTI (1)
(anche da precedenti matrimoni della madre)

14 Ordine di concepimento	15 Nato vivo nato morto o aborto	16 Sesso	17 Data della nascita o dell'aborto	18 Durata della gravidanza	19 Causa dell'eventuale aborto prematurità o natimortalità	20 Descrizione dettagliata dell'eventuale malformazione congenita
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

(1) Le notizie sul nato attuale vanno indicate solo sulla prima pagina.

NOTIZIE SUI GENITORI E SUGLI ASCENDENTI

21. RESIDENZA DELLA MADRE Provincia _____ Comune _____		Codice _____	23. CONSANGUINEITA' DEI GENITORI NO SI Sottolineare la risposta esatta. Se SI precisare anche se: parenti di quarto grado (cioè figli di fratelli, o di sorelle o di fratello e sorella) ☐ 1 parenti di quinto grado (quando un coniuge ha sposato la figlia o il figlio di un suo primo cugino) ☐ 2 parenti di sesto grado (secondi cugini cioè figli di primi cugini) ☐ 3 zio e nipote o zia e nipote ☐ 4		
22. DATA DI MATRIMONIO DEI GENITORI giorno _____ mese _____ anno _____					
		DEL PADRE		DELLA MADRE	
24. DATA DI NASCITA giorno _____ mese _____ anno _____		giorno _____ mese _____ anno _____		giorno _____ mese _____ anno _____	
25. PROFESSIONE O CONDIZIONE NON PROFESSIONALE					
26. POSIZIONE NELLA PROFESSIONE		imprenditore o libero professionista ☐ 1 dirigente o impiegato ☐ 2 lavoratore in proprio ☐ 3 lavoratore dipendente ☐ 4 coadiuvante ☐ 5		imprenditore o libero professionista ☐ 1 dirigente o impiegato ☐ 2 lavoratore in proprio ☐ 3 lavoratore dipendente ☐ 4 coadiuvante ☐ 5	
27. RAMO DI ATTIVITA' ECONOMICA		agricoltura ☐ 1 industria ☐ 2 altri ☐ 3		agricoltura ☐ 1 industria ☐ 2 altri ☐ 3	
28. EVENTUALI DEFORMITA' CONGENITE					
29. CIRCOSTANZE ANORMALI VERIFICATESI NEL PERIODO PRECEDENTE L'ATTUALE GRAVIDANZA CONDIZIONI PATOLOGICHE sofferte ed età cui si riferiscono (malattie, disfunzioni, intossicazioni, traumi, interventi chirurgici, ecc.) TERAPIE PRATICATE (medicinali, radioterapia, roentegenterapia, ecc.) Indicare anche le quantità assunte e l'età in cui le terapie furono praticate.					
30. EVENTUALI MALFORMAZIONI CONGENITE DEGLI ASCENDENTI					

L'Ostetrica

Visto: L'Ufficiale Sanitario

Il Medico

Data _____ 19__

P N F F T A Z I D N E

[illegible]

[illegible]

TITOLO II

IGIENE DEL TERRITORIO

Capitolo 1

SCARICHI IDRICI

2.1.1. Insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio

Le categorie di insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio, come definiti dalla normativa vigente assimilabili agli insediamenti produttivi, sono le seguenti:

- 1) Lavanderie e tintorie abiti
- 2) Stazioni di servizio, autofficine, autolavaggi, carrozzerie
- 3) Autorimesse, concessionarie auto, autotrasportatori
- 4) Studi e laboratori fotografici e radiografici
- 5) Impianti di smaltimento di rifiuti solidi urbani, ivi compresi centri di raccolta di rifiuti ed autoveicoli in disuso
- 6) Laboratori di analisi
- 7) Laboratori annessi alla vendita di prodotti alimentari
- 8) Depositi all'ingrosso di sostanze liquide e/o polverose
- 9) Tipografie e centri stampa in genere
- 10) Mense, ristoranti e cucine con potenzialità maggiore a 300 posti/die.

2.1.2. Scarichi provenienti da laboratori analisi mediche e simili.

Gli scarichi provenienti da laboratori analisi mediche e simili vanno sottoposti a disinfezione.

Capitolo 2

SUOLO

2.2.1. Irrigazioni

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, sono permesse solo in località distanti dall'abitato agglomerato purché l'acqua abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti od inconvenienti igienici di qualsiasi natura.

Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni sparse quando ciò costituisce pregiudizio per la salubrità della costruzione stessa e possa derivare umidità ai muri delle abitazioni.

2.2.1. bis Terreni non edificati

I terreni non occupati da fabbricati situati nel centro urbano qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono essere conservati liberi da impaludamenti, inquinamenti e rifiuti di qualsiasi genere dai proprietari, ovvero da coloro che ne hanno la disponibilità. A tal fine essi devono provvederli dei necessari canali di scolo ed altre opere idrauliche che devono essere mantenute in buono stato di efficienza, secondo le consuetudini e codice civile.

2.2.2. Spargimento dei liquami a scopo agricolo

Lo spargimento sul suolo a scopo di concimazione di materiale organico di origine animale, è consentito con le modalità di seguito fissate.

Sono comunque fatti salvi gli obblighi di cui alla Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riferimento alla deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4 febbraio 1977 ed alla normativa regionale in materia. E' consentito lo spargimento delle deiezioni di animali non infetti non sottoposte a pretrattamento, liquide e solide, purché corrispondenti ad un carico non superiore a 40 q/ettaro di peso vivo di bestiame o ad un carico di inquinanti equivalente in caso di liquami sottoposti a processo fer-

mentativo, solo in terreni di proprietà o disponibili per contratto d'uso o per concessione spargimento liquami.

In considerazione delle caratteristiche pedologiche ed agronomiche della zona, il Sindaco, su parere dell'E.R., potrà indicare un rapporto peso animale/ettaro inferiore a quello riportato, differenziando altresì il carico derivante dai suini da quello derivante dai bovini.

Lo spargimento sul suolo non è consentito in terreni con coltivazioni in atto destinate direttamente e senza processi di trattamento dei prodotti all'alimentazione umana.

Ogni stalla deve essere dotata di un sistema di raccolta in materiale impermeabile per il contenimento delle deiezioni liquide e solide, avente caratteristiche riconosciute idonee dal Servizio Igiene dell'U.S.S.L.

Quando il numero di animali di grossa taglia supera l'entità di 10, i mezzi di accumulo devono avere una capacità di contenimento di almeno 180 giorni.

Nel caso in cui le case di abitazione siano vicine ai terreni, al fine di non far insorgere problemi igienico-sanitari, la concimazione si eseguirà a seconda degli usi agricoli della zona, su indicazione dell'Autorità Sanitaria.

A distanza minore di 200 metri dalle abitazioni sono vietati lanci durante la distribuzione delle deiezioni per evitare la diffusione degli odori.

Lo spargimento deve essere subito seguito da aratura.

E' vietato lo spandimento su terreni allagati, con forte permeabilità, in presenza di falda poco profonda ed in vicinanza di pozzi.

Di ogni scarico abusivo il Sindaco ingiunge, entro i termini e le modalità prefissate, la rimozione e la bonifica dei luoghi.

In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio a spese del proprietario.

"Chiunque effettua trasporto e spandimento, sia per conto proprio che per conto terzi, di liquami provenienti da insediamenti zootecnici, deve annotare su apposito registro, conforme al modello allegato e regolarmente richiesto dal Segretario Comunale, gli estremi relativi alla data, alla provenienza, al luogo di spandimento ed alla qualità del materiale trasportato."

2.2.3. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi

I fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi, sono classificati e disciplinati secondo le disposizioni di legge.

Da essi sono escluse tutte le acque reflue degli stabilimenti industriali, degli insediamenti urbani e rurali e degli allevamenti zootecnici.

2.2.4. Serbatoi

Al fine di prevenire possibili cause di inquinamento del suolo e del sottosuolo i nuovi serbatoi di prodotti inquinanti non infiammabili devono essere collocati preferibilmente fuori terra.

I serbatoi fuori terra devono essere collocati in vasche a tenuta perfetta, di capacità almeno corrispondente alla capacità utile del serbatoio più voluminoso, realizzate con materiale inattaccabile dalle sostanze stoccate ed aventi superfici interne impermeabili alle stesse e superfici esterne impermeabili all'acqua.

Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico.

I nuovi serbatoi interrati, contenenti sostanze o prodotti infiammabili, devono prevedere una struttura di contenimento esterna atta al contenimento di eventuali fuoriuscite del liquido riconosciuto idonee dal Servizio Igiene dell'U.S.S.L.-.

Eventuali diverse soluzioni dovranno avere requisiti di sicurezza equivalenti rispetto ad eventuali perdite, a giudizio del Servizio n. 1 della USSL. Devono essere fatti controlli periodici a cura dei proprietari.

Per quanto riguarda l'esistente, possono, da parte del Sindaco su parere dell'E.R. essere date disposizioni di adeguamento alle prescrizioni suddette; in relazione a particolari situazioni di rischio connesse con lo stato di conservazione del manufatto, le prove di tenuta e la natura delle sostanze contenute.

I serbatoi interrati, installati da più di 15 anni, vanno sottoposti a controllo. È fatto obbligo ai proprietari dei serbatoi esistenti di fornire, su richiesta dell'E.R., la descrizione delle caratteristiche costruttive e d'uso.

Gli esiti dei controlli devono essere annotati su apposito registro custodito dal proprietario in loco.

Per quanto riguarda i serbatoi di combustibile concernenti gli impianti di riscaldamento per civili abitazioni per le nuove installazioni vanno adottate le prescrizioni di cui sopra, fermo restando quanto previsto per la Sicurezza e Prevenzione Incendi. Per gli esistenti si deve provvedere e documentare a cura del proprietario l'esecuzione di controlli sulla tenuta a 15 anni dalla installazione e ogni ulteriori 5 anni.

2.2.5. Condotti di collegamento

I condotti fissi o mobili di collegamento tra i recipienti ed i serbatoi ed i punti di utilizzazione delle sostanze o prodotti contenenti sostanze, di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, devono essere realizzati in modo da consentire, in caso di guasti o rotture accidentali, il convogliamento delle sostanze o prodotti medesimi nelle vasche di contenimento o in altre aventi caratteristiche analoghe: le opere inerenti devono possedere i requisiti di inattaccabilità ed impermeabilità prescritti per le vasche.

Le opere di cui sia prevista o venga prescritta la realizzazione devono essere realizzati a cura degli interessati.

2.2.6. Zone di carico e scarico

Le zone di carico e scarico di sostanze o prodotti contenenti sostanze di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, comunque accumulati o stoccati, devono essere impermeabilizzate e dotate di sistemi di raccolta e convogliamento delle acque di dilavamento ad idonei impianti di recupero e/o di depurazione.

È vietato accumulare negli insediamenti produttivi in spazi aperti materiali disaggregati polverosi, idrosolubili o evaporabili, salvo vengano realizzate opere idonee ad evitare la dispersione e a consentirne la raccolta, il convogliamento e la depurazione delle acque di dilavamento.

2.2.7. Svuotamento delle opere di smaltimento

Lo svuotamento dei pozzi neri e delle fosse settiche deve essere fatto con sistema pneumatico o meccanico in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta senza manipolazione alcuna, né dispersione o esalazione.

Tutte le operazioni di svuotamento e trasporto dei materiali espurgati devono essere effettuate entro le prime ore del mattino.

In ogni caso si deve evitare molestia ai vicini con rumori eccessivi o in altro modo.

In caso di tracimazione delle fosse settiche e dei pozzi neri, il Sindaco ne ingiunge lo svuotamento immediato, provvedendo, in caso di omissione da parte degli interessati, all'esecuzione d'ufficio a carico degli inadempienti.

2.2.8. SERVIZIO DI SVUOTAMENTO

Gli svuotamenti degli impianti singoli di smaltimento potranno essere effettuati solo da Ditte debitamente autorizzate. Chi intenda intraprendere il Servizio Pubblico di espurgo degli impianti singoli dovrà ottenere dal Sindaco una speciale autorizzazione che verrà rilasciata su conforme parere favorevole dell'USSL.

La richiesta di autorizzazione dovrà essere presentata al Sindaco corredata da:

- documentazione relativa ai mezzi impiegati per il servizio, ed ai luoghi di deposito degli stessi;
- documentazione relativa agli impianti ove vengono trasportati i materiali espurgati, per il trattamento e lo smaltimento finale.

2.2.9. Norma transitoria

Le situazioni non conformi al presente capitolo dovranno essere adeguate entro tre anni dalla entrata in vigore del regolamento.

Capitolo 3

ACQUE SUPERFICIALI

2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque

Il Sindaco, qualora il Servizio n. 1 della USSL o l'Ufficio Tecnico del Comune accertino l'esecuzione di lavori e di opere che ostacolino il naturale deflusso delle acque o che comunque possano modificare il livello nonché le caratteristiche qualitative delle acque sotterranee, prende i provvedimenti di sua competenza.

2.3.2. Divieto di uso di acque infette, sporche, alterate

È vietato l'uso, a qualsiasi titolo, per le persone e per gli animali di acque sporche, infette, alterate ed in qualsiasi modo pericolose.

Il Sindaco provvede a segnalare con appositi cartelli tali acque nel territorio comunale, su proposta dell'E.R.

2.3.3. Bacini artificiali, recipienti

La raccolta di acqua a scopo agricolo o industriale o di semplice abbeveratoio in appositi bacini artificiali o comunque in recipienti di capacità superiore a mc 5, con superficie libera non inferiore a mq 2, deve ottemperare alle seguenti norme:

- a) che sia agevole lo svuotamento del serbatoio stesso ed avvenga nel rispetto della normativa vigente relativa agli scarichi;
- b) che sia attuabile, quando risulti necessario, l'impiego dei mezzi larvicidi ed insetticidi;
- c) che resti eliminato qualsiasi pericolo di impaludamento ed ogni possibile causa di insalubrità.

2.3.4. Acque meteoriche

Le acque meteoriche precipitate sui terreni scoperti, che non siano in grado di assorbirle rapidamente, devono essere allontanate mediante opere di convogliamento idonee fino ad un recapito naturale, atto a riceverle.

Il sistema adottato deve essere autorizzato dal Sindaco, dopo essere stato preventivamente sottoposto al parere dell'E.R.

In caso di costruzione di nuovi edifici, l'approvazione di cui al comma precedente è acquisita nella concessione edilizia.

2.3.5. Canali

Le rive del canale, al bordo delle pareti, devono essere mantenute sgombrare da depositi di qualsiasi genere e da vegetazione erbacea utilizzando mezzi meccanici o eventuali altri mezzi, sentito il parere dell'E.R.

Dal lume dei canali deve essere, almeno una volta all'anno e quando sia necessario, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque e dar luogo a ristagni o a fenomeni putrefattivi, a cura di coloro che sono tenuti per legge alla manutenzione dei canali stessi.

In caso di inadempienza dei proprietari, provvederà il Comune con addebito della spesa a carico dei proprietari stessi. Quando i canali sono coperti devono essere dotati di pozzetti di ispezione agibili e deve comunque essere prevista la possibilità di espurgo con recapito ad impianto autorizzato allo smaltimento secondo la vigente normativa.

2.3.6. Ordinanze - Prescrizioni

Qualora, per natura e quantità delle acque convogliate nei corsi d'acqua superficiali, derivino danni o molestie di carattere igienico-sanitario o ambientale, il Sindaco, su istruttoria tecnica degli uffici competenti prescrive la eliminazione delle cause.

Capitolo 4

FOGNATURE

2.4.1. Condutture pluviali

È vietato immettere qualunque scarico di natura diversa dalle sole acque di pioggia nelle condutture pluviali.

2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura

Tutti gli stabili adibiti ad uso civile e similare, ubicati nelle vicinanze di uno spazio pubblico servito da canalizzazione di fognatura, devono essere regolarmente allacciati al servizio pubblico.

L'autorizzazione allo scarico deve essere richiesta all'Ente gestore della fognatura pubblica.

Tutti gli scarichi devono essere provvisti di un sistema di ispezione, le caratteristiche del quale devono essere indicate nel regolamento di fognatura.

Eventuali situazioni esistenti in difformità devono, a cura dell'interessato e previa acquisizione dell'autorizzazione prevista, essere eliminate mediante allacciamento, entro il termine notificato dal Sindaco.

L'estensione della rete fognaria comunale o consortile in nuove vie obbliga i proprietari degli stabili prospicienti ad allacciarsi alla rete pubblica nel termine di cui sopra.

Per i nuovi stabili non sarà concessa autorizzazione allo scarico se non previa verifica della regolarità degli scarichi idrici da parte del Servizio n. 1 dell'USSL,

2.4.3. IMPIANTI DI SMALTIMENTO SINGOLI

Per la costruzione o la posa di impianti di smaltimento singoli in zone servite da pubbliche fognature non collegate con l'impianto terminale di depurazione si deve presentare richiesta scritta al Sindaco corredata da:

- dettagliata relazione sulle caratteristiche tecniche dell'impianto;
- rappresentazione grafica in pianta e sezione;
- planimetria della proprietà, con frazionamento dell'impianto.

Gli impianti devono essere dimensionati a seconda delle utenze, e tali da garantire un effluente finale ai cui limiti di accettabilità dovranno essere conformi alla tabella C della legge 10/5/1976, n°319-.

Il recapito finale, in caso di smaltimento nel terreno, dovrà essere a distanza non inferiore a 10 metri dai fabbricati, ed a 20 dal pozzo.

Tutti gli impianti dovranno essere costruiti a perfetta tenuta. I condotti dovranno essere in materiale resistenti ai roditori ed alla temperatura di almeno 100° C. Dovrà essere prevista una canna di esalazione sul tetto.

Il Sindaco concede l'autorizzazione alla posa ed alla costruzione degli impianti, previo nulla osta, sulla progettazione, da parte dell'USSL.

La messa in uso di ciascun impianto è subordinata al parere favorevole della USSL che effettuerà i controlli del caso, tramite il Servizio n°1-.

Capitolo 5

INQUINAMENTO DELL'ARIA

(Comuni in zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13 luglio 1966, n. 615)

2.5.1. Ambito della disciplina

Sono sottoposti alle norme del presente regolamento: gli impianti termici a funzionamento continuo e discontinuo, alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi; i mezzi motorizzati; gli stabilimenti artigianali e commerciali e qualsiasi attività che possa dar luogo ad emissioni di qualunque tipo che, oltre ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria, possono costituire o contribuire al pregiudizio della salute, al danno di beni pubblici e privati, alle colture agricole, alla flora ed alla fauna ed all'ambiente in genere.

2.5.2. Impianti termici civili

Gli impianti termici civili, di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h, nonché i locali e le relative installazioni, devono possedere i requisiti tecnici e costruttivi atti ad assicurare un idoneo funzionamento secondo le norme stabilite dalla legge.

Sono in ogni caso compresi tra gli impianti termici, di cui al comma precedente, quelli aventi le seguenti destinazioni:

- a) riscaldamento di ambienti;
- b) riscaldamento di acqua per utenze civili;
- c) cucine - lavaggio stoviglie - sterilizzazioni e disinfezioni mediche;
- d) lavaggio biancheria e simili;
- e) distruzione di rifiuti (fino ad 1 tonnellata/g);
- f) forni di pane e forni di altre imprese artigiane

2.5.3. Contenuto di zolfo

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5°E a 50°C, devono avere contenuto

di zolfo non superiore al 3% in peso, tenuto conto della particolare situazione meteo-orografica del Comune.

Il contenuto massimo in zolfo è comunque autorizzato valutando le diverse condizioni ambientali.

2.5.4. Camini

I camini degli impianti termici devono rispondere a quanto previsto :

dalla vigente normativa.

Può essere consentita motivata deroga a presentazione di domanda che deve essere corredata da:

- disegno planimetrico ed altimetrico della zona interessata;
- caratteristiche funzionali dell'impianto (potenzialità termica unitaria delle caldaie, ecc.);
- tipo di combustibile usato;
- eventuali apparecchiature per il controllo della combustione;
- eventuale esistenza di molestia diretta in rapporto all'andamento delle correnti d'aria in quella zona;
- motivazioni tecniche a supporto delle richieste di deroga.

Il Sindaco sottopone la richiesta di deroga al CRIAL, congiuntamente al motivato parere del Servizio n. 1 della USSL.

2.5.5. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 100.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali

Gli impianti termici civili di potenzialità inferiore a 100.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti.

2.5.6. Focolari

Quando un focolare sia condotto in modo da dare luogo a produzione di gas, vapori che possono generare molestia o costituire pericolo, il Sindaco prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL e su parere dei VV.FF.

Il Sindaco, sentito il parere dell'E.R., può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestia.

2.5.7. Caratteristiche dei camini

Le bocche dei camini devono risultare più alte di almeno 1 metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti e a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri.

Per i camini inseriti od inglobati nell'edificio non può essere imposta un'altezza sporgente dal tetto o dalla copertura superiore ai 5 metri. I camini con struttura indipendente o collegati a centrali termiche costituenti edificio indipendente o ad esso tecnicamente riconducibile non sono soggetti alla limitazione d'altezza di cui al precedente comma.

2.5.8. ORDINANZE CONTINGIBILI ED URGENTI

In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco con ordinanza contingibile ed urgente, può vietare l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente tra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente stesso.

2.5.9. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento

L'interruzione accidentale del funzionamento degli impianti di abbattimento deve essere comunicata immediatamente al Sindaco, al Servizio n. 1 della USSL e al Servizio di rilevamento presso il P.M.I.P., anche telefonicamente.

Le comunicazioni verbali o telefoniche devono comunque essere seguite entro 24 ore dalla comunicazione scritta.

2.5.10. Sistemi di lavaggio e pulizia

Gli stabilimenti, il cui ciclo tecnologico prevede manipolazione, trasformazione, deposito ecc. di materiale polverulento o tale da originare polveri, devono avere i piazzali e le strade asfaltati e corredati di sistemi di lavaggio o mezzi di pulizia almeno giornalieri al fine di evitare l'accumulo ed il sollevamento di polvere.

2.5.11. Camini negli insediamenti produttivi

I camini di impianti termici, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di

molestia diretta ed assicurare un'adeguata dispersione e diluizione degli inquinanti emessi, anche a valle degli impianti di abbattimento.

L'altezza comunque non deve essere inferiore a metri 10 e quella effettiva sarà determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.

2.5.12. Autorizzazione all'impiego di combustibili

Ai fini dell'autorizzazione per l'impiego dei combustibili con limitazione, la domanda rivolta al Sindaco deve essere completata dalla seguente documentazione:

- a) ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale;
- b) potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;
- c) caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;

- d) consumo massimo orario e medio giornaliero di combustione;
- e) destinazione d'uso del calore prodotto;
- f) caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di caricamento delle camere di combustione, con indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si chiede l'autorizzazione;
- g) se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 4°E a 50°C;
- h) altezza dei camini esistenti rispetto al piano stabilimento;
- i) tipo di costruzione dei camini e se termicamente isolati;
- l) diametro interno dei camini;
- m) tipo di tiraggio: se naturale o forzato;
- n) se sono installate o sono previste apparecchiature per il controllo della combustione;
- o) una planimetria orientata scala 1:1.000 della zona dello stabilimento per un raggio di almeno 200 metri di perimetro.
- p) l'altezza sul livello del mare dell'area dello stabilimento e della zona circostante.

L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco ha validità di anni 1 e può essere rinnovata su domanda degli interessati.

2.5.13. ATTIVITA CHE USANO SOLVENTI ORGANICI

Tutte le attività produttive o di servizio che usano solventi organici di qualunque natura devono essere dotati di idonei sistemi di captazione e abbattimento delle emissioni e non devono arrecare molestia o danno al vicinato.

Per le lavanderie a secco, i solventi devono essere recuperati integralmente e le eventuali feccie prodotte smaltite tramite i servizi autorizzati per i rifiuti tossici e nocivi. L'eventuale presenza di emissioni derivanti dalla deodorazione dovrà avvenire, previo trattamento di depurazione, in modo tale da non costituire pericolo, danno o molestia (es. non sono tollerati sfiati di carne di esalazioni comuni o carne fumarie, in fognatura etc.).

Le attività di autocarrozzeria e quelle adibite prevalentemente a verniciatura che usano vernici a base di solventi organici, devono essere dotate di impianto di captazione e abbattimento del materiale particolato e dei solventi, che garantisca il rispetto di un limite di concentrazione al camino di 10 mg/Nm³ di solventi totali espressi come N-esano.

Alle medesime norme sono soggette le lavorazioni di vetroresina.

Gli insediamenti esistenti dovranno adeguarsi entro 3 anni dalla emanazione del presente regolamento.

Il Sindaco nei casi di pericolo, danno o molestia per il vicinato, può ordinare l'adeguamento alle presenti norme nei tempi più ristretti.

2.5.14. Altre fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc.)

L'esercizio di qualsiasi attività che dia luogo, anche occasionalmente, a produzione di gas, vapori, polveri od emissioni di qualunque tipo atti ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria e a costituire pertanto pregiudizio diretto o indiretto alla salute dei cittadini nonché danno ai beni pubblici o privati, deve essere condotto in modo e con dispositivi di prevenzione idonei ad evitare il pericolo per la salute e la molestia per il vicinato.

2.5.15. Divieto di combustione all'aperto

È vietata la combustione all'aperto di materiale vario, compresi gli scarti di lavorazione ed i rifiuti di ogni genere fatta eccezione per quelli di origine vegetale e fatte salve, comunque, le disposizioni vigenti in materia.

Capitolo 6

INQUINAMENTO DELL'ARIA

(Comuni fuori zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13 luglio 1966, n. 615)

2.6.1. Ambito della disciplina

Sono sottoposti alle norme del presente Regolamento: gli impianti termici a funzionamento continuo e discontinuo, alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi; i mezzi motorizzati, gli stabilimenti industriali, artigianali e commerciali e qualsiasi attività che possa dar luogo ad emissioni di qualunque tipo che, oltre ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria, possono costituire o contribuire al pregiudizio della salute, al danno di beni pubblici o privati, alle colture agricole, alla flora ed alla fauna in genere.

2.6.2. Impianti termici civili

Gli impianti termici civili e di imprese industriali, artigianali e commerciali, con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti e rispettare le disposizioni degli articoli che seguono.

2.6.3. Focolari

Qualora un focolare sia condotto in modo da dar luogo a produzione di gas, vapori o polveri che possono generare molestia o costituire pericolo, il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio n°1 dell'USSL, prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione.

Il Sindaco, sentito il parere del Servizio n. 1 dell'USSL, può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possono essere causa di insalubrità e di molestia.

2.6.4. Deficienze strutturali degli impianti

Quando risulti che il cattivo funzionamento di un impianto dipende dalle sue deficienze strutturali, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, il Sindaco prescrive di porvi riparo assegnando un termine di tempo per l'esecuzione delle opere necessarie.

2.6.5. Caratteristiche dei camini

Le bocche dei camini devono risultare più alte di almeno 1 metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti e a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri.

metri. Per distanze superiori si osservano le seguenti norme.

Le bocche dei camini situati a distanza compresa fra 10 e 50 metri da aperture di locali abitati devono essere a quota non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta, salvo deroghe particolari, che i Comuni potranno concedere ad istanza degli interessati, su conforme parere del Servizio n°1 dell'USSL.

In ogni caso, dovrà essere rispettata la norma che i camini possano sboccare ad altezza non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta, diminuita di un metro per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i 10 metri.

Per i camini inseriti o inglobati nell'edificio non può essere imposta un'altezza sporgente dal tetto o dalla copertura superiore ai 5 metri.

I camini con struttura indipendente o collegati a centrali termiche costituenti edificio indipendente o ad esso tecnicamente riconducibile non sono soggetti alla limitazione d'altezza di cui al precedente comma.

2.6 6 Innalzamento dei camini

Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data dell'entrata in vigore del presente Regolamento, in riferimento agli ostacoli ed abitazioni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli inquinanti emessi, il Sindaco, su conforme parere del Servizio n°1 dell'USSL prescrive l'opportuno innalzamento, salvo ed impegnando l'esame della modifica sotto il profilo urbanistico.

Qualora ciò non sia possibile o sia possibile solo parzialmente, il Sindaco prescrive l'uso di combustibili compatibili con l'altezza raggiungibile.

2.6 7 Ordinanze contingibili ed urgenti

In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco può vietare l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente fra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare gli inconvenienti stessi con ordinanza.

2.6.8. Altre attività

L'esercizio di qualsiasi attività che dia luogo, anche occasionalmente, a produzione di gas, vapori, polveri o emissioni di qualunque tipo atti ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria e a costituire pertanto pregiudizio diretto o indiretto alla salute dei cittadini e danno ai beni pubblici o privati, deve essere condotto in modo e con dispositivi di prevenzione idonei ad evitare il pericolo o la molestia. Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, viste le disposizioni del Servizio Protezione Aria della Regione o sentito il parere eventuale (non vincolante) del CRIAL, dispone provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità.

Si applicano comunque le disposizioni previste nel capitolo precedente relative ad "ATTIVITA' CHE USANO SOLVENTI ORGANICI".

2.6.9. Camini di impianti termici

I camini di impianti termici, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di molestia diretta ed assicurare un'idonea dispersione e diluizione degli inquinanti emessi anche a valle degli impianti di abbattimento.

L'altezza comunque è determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.

2.6.10. Sistemi di lavaggio e pulizia

Gli stabilimenti il cui ciclo tecnologico preveda manipolazione, trasformazione, deposito, ecc. di materiale polverulento o tale da originare polveri, devono avere i piazzali e le strade asfaltati e corredati di sistemi di lavaggio o mezzi di pulizia almeno giornaliera, al fine di evitare l'accumulo ed il sollevamento di polvere.

2.6.11. Divieto di combustione all'aperto

È vietata la combustione all'aperto di materiale vario, compresi gli scarti di lavorazione ed i rifiuti di ogni genere, fatta eccezione per il materiale di origine vegetale, fatte salve le disposizioni vigenti in materia.

2.6.12. Veicoli con motore diesel

I veicoli con motore diesel non devono produrre emanazioni inquinanti oltre i limiti fissati dal D.P.R. 323/71 e successive modificazioni. Per gli altri veicoli a motore si applicano le disposizioni contenute nella vigente legislazione nazionale.

INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

2.7.1. Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazioni, nuovi impianti

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni ed aree per iniziare una qualsiasi attività produttiva o istituire un deposito di materiale, è tenuto a comunicare preventivamente l'attività stessa al Sindaco e a richiedere il rilascio del nulla osta all'esercizio di tale attività.

Qualora l'attività che si intende avviare sia ubicata vicino ad abitazioni, le domande verranno pubblicate per venti giorni consecutivi, a spese dei richiedenti, all'albo comunale, nella località ove si intende fare l'impianto e presso la circoscrizione di quartiere in modo che qualunque interessato possa prendersene conoscenza e presentare gli eventuali reclami scritti e specificati.

Nessuna attività produttiva può essere avviata senza il nulla osta del Sindaco.

La comunicazione preventiva deve altresì essere fatta in caso di ristrutturazioni o di modificazioni e ampliamenti del ciclo produttivo, nonché delle strutture edilizie tali da comportare variazioni significative delle situazioni preesistenti sotto il profilo igienico sanitario.

In caso di mutamento della ragione o denominazione sociale dell'esercente l'attività produttiva, dovrà essere fornita semplice comunicazione.

La comunicazione preventiva al Sindaco va corredata di una relazione tecnica e della documentazione di cui al successivo articolo.

Tale comunicazione con relazione e documentazione, deve essere presentata in triplice copia;

Il Sindaco trasmette copia all'USSL con richiesta di parere.

Il nulla osta del Sindaco sarà condizionato alla esecuzione degli adempimenti eventualmente prescritti, contenuti nel parere emesso dall'E. R.

Sulla comunicazione e richiesta di rilascio di nulla osta il Sindaco si pronuncia comunque entro 120 giorni.

2.7.2. Comunicazione preventiva di attività

La comunicazione, di cui al punto precedente, deve essere corredata da una relazione tecnica che descriva le caratteristiche del processo produttivo e/o delle modificazioni che si intendono introdurre, le sostanze utilizzate ed i loro possibili effetti sull'uomo e sull'ambiente, la rispondenza di macchine ed impianti alla normativa prevenzionale vigente, redatta secondo le indicazioni fornite dal Servizio n. 1 della USSL e, per le attività di cui all'allegato 1 del III Titolo, con le integrazioni previste nel punto 3.1.6 del Titolo III.

Tale relazione, nel caso di presentazione di domanda di concessione edilizia per immobili per i quali sia già nota l'attività da intraprendere, di cui al punto 3.1.5 del Titolo III, deve essere presentata contestualmente alla domanda di concessione edilizia.

Alla relazione va allegata la documentazione relativa alle richieste di autorizzazioni previste dalla normativa vigente per ciascun tipo di lavorazione ed in particolare:

- 1) relazione prevista dall'art. 5 del D.P.R. 322/71 o copia del parere del C.R.I.A.L. per l'attivazione di impianti in grado di contribuire all'inquinamento atmosferico o per modifiche degli stessi;
- 2) domanda di autorizzazione rivolta al Sindaco nel caso si intendano impiegare i combustibili soggetti a restrizioni d'uso ai sensi
- 3) domanda di autorizzazione o copia dell'autorizzazione allo scarico di acque provenienti da insediamenti produttivi ai sensi delle vigenti norme statali e regionali;
- 4) copia del nulla osta al progetto ove necessario rilasciato dai VV.FF. e della richiesta del certificato di prevenzione incendi per le attività soggette, ai sensi della Legge 966/65 e del D.P.R. 577/82;
- 5) copia delle richieste di autorizzazioni per lo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi ai sensi della normativa vigente.
- 6) copia delle schede descrittive di rifiuto speciale trasmesse all'Ente gestore del Catasto ai sensi della normativa regionale.

Per i documenti già trasmessi al Sindaco o all'E.R. è sufficiente indicare gli estremi della presentazione.

2.7.3. Industrie insalubri

2.7.3.1. Classificazione

Ai sensi dell'art. 216 del T.U.LL.SS. n° 1265/34 ed in base all'elenco delle lavorazioni insalubri di cui al D.M. 18/11/81, il Comune, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1, procede alla classificazione degli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zooagricoli già esistenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nel su indicato elenco.

2.7.3.2. Nuovi insediamenti produttivi

Per la classificazione dei nuovi insediamenti produttivi, il Sindaco, ricevuta la comunicazione di cui ai punti 2.7.1. e 2.7.2. e previa ispezione del Servizio n°1, stabilisce a quale classe l'insediamento appartenga, secondo le modalità di cui alle disposizioni vigenti.

2.7.3.3. Lavorazioni insalubri di 1^a classe

I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto od in parte, lavorazioni insalubri iscritte nella 1^a classe, anche se ubicati in zone o in distretti industriali, non sono consentiti all'interno del perimetro dei centri abitati.

Analogamente, nel perimetro dei centri abitati, non sono consentiti ampliamenti di insediamenti esistenti relativi a cicli di lavorazioni insalubri iscritte nella 1^a classe.

2.7.3.4. Insediamenti esistenti

Gli insediamenti industriali, artigianali, commerciali e zooagricoli, esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, quando effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di 1^a classe, possono essere autorizzati a rimanere all'interno del perimetro del centro abitato se il titolare dimostra che, per l'introduzione di nuovi metodi o speciali cautele, l'esercizio della lavorazione insalubre non reca danno o molestia al vicinato.

2.7.3.5. Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi

In conformità alle disposizioni di legge, le operazioni che presentino pericoli di esplosione, incendi, sviluppo di gas asfissianti o tossici devono effettuarsi in locali o luoghi isolati, adeguati ad evitare la propagazione dell'elemento nocivo.

2.7.3.6. Ordinanza del Sindaco

Spetta al Sindaco, su conforme parere dell'E.R., ordinare la chiusura degli insediamenti insalubri o il loro allontanamento dall'abitato.

Nelle situazioni che presentino caratteristiche di contingibilità ed urgenza, il Sindaco è tenuto ad emettere apposite ordinanze ai sensi dell'art. 153 del T.U.L.L.C.P.

2.7.4. Tossici ad alto rischio

Sono sottoposte a particolare vigilanza e controllo le attività di produzione, deposito, trasporto e comunque manipolazione di tossici ad alto rischio (TCDD, PCB, PCT, CVM ed altri eventuali, secondo la letteratura tecnica e scientifica nazionale e internazionale).

In particolare sono da applicare le disposizioni vigenti

alle lavorazioni nelle quali il cloruro di vinile monomero è prodotto, recuperato, immagazzinato, travasato o utilizzato in qualunque maniera e/o trasformato in polimeri o copolimeri di cloruro di vinile.

Capitolo 8

RUMORI

2.8.1. Campo di applicazione

Il presente regolamento si applica:

- a) al rumore proveniente da sorgenti fisse e mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato, ad eccezione del rumore prodotto dal normale fluire del traffico nelle sue diverse forme;
- b) al rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali ed assimilabili.

Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, può autorizzare deroghe temporanee a quanto stabilito nel presente Regolamento, qualora lo richiedano particolari esigenze locali o ragioni di pubblica utilità.

Il Sindaco emette ordinanze relative alla regolamentazione delle attività rumorose, ai sensi dell'art. 66 del Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL.

2.8.2. Caratteristiche della strumentazione

Per l'esecuzione dei rilievi di rumore secondo le modalità indicate al successivo punto 2.8.5 risulta adeguato l'impiego di un fonometro avente caratteristiche di precisione non inferiori a quelle indicate per i fonometri di classe 2 dalla International Electrotechnical Commission (I.E.C.).

Il fonometro deve essere dotato di batterie di filtri a bande di ottava di frequenza centrali: 31,5; 63; 125; 250; 500; 1000; 2000; 4000; 8000 Hz. Nel caso vengano impiegati altri strumenti di misura essi devono avere precisione non inferiore a quella prevista per il fonometro.

2.8.3. Modalità generali di misura del rumore

Il fonometro deve essere tarato mediante calibrazione acustica all'inizio ed al termine di ogni serie di rilievi.

I rilievi vanno eseguiti in condizioni climatiche di normalità in rapporto alla specifica situazione esaminata. E precisamente:

- a) rumore proveniente da sorgenti esterne all'insediamento disturbato:

- nel caso di spazi aperti, il rumore va misurato collocando il microfono ad un'altezza dal suolo non inferiore a 1,5 m. e di norma ad almeno 3 metri da pareti riflettenti.

- nel caso di ambienti chiusi, il rumore va misurato posizionando il microfono nel vano di una finestra aperta e ad una altezza dal suolo non inferiore a 1,5 m;

b) rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali e assimilabili.

Il rumore va misurato collocando il microfono nelle posizioni in cui il locale viene maggiormente utilizzato, con specifico riferimento alla funzione del locale stesso.

2.8.4. Rumore di fondo

Per il rumore di fondo si intende il livello sonoro (prodotto anche dall'eventuale traffico) che, misurato nei tempi e nei luoghi oggetto di disturbo, essendo inattive le sorgenti individuate come causa specifica del disturbo stesso, è superato nel 90% di un significativo periodo di osservazione. In prima approssimazione il livello del rumore di fondo può essere assunto come il valore più basso indicato più frequentemente dal fonometro. Nel caso che il livello del rumore di fondo sia uguale o superiore ai limiti indicati ai successivi punti 2.8.8-2.8.9 del presente Regolamento, non è consentito ad alcun insediamento preso a sé stante di superare tali limiti.

2.8.5. Criteri specifici di misura per i diversi tipi di rumore

1) Rumori continui

Viene assunto come continuo un rumore caratterizzato da una cadenza di ripetizione elevata (indicativamente superiore a 10 eventi acustici al secondo).

Si adotta la costante di tempo SLOW e si effettuano le seguenti misure:

- livello sonoro globale in dB (A);
- livelli sonori in dB nelle bande di ottava di frequenza centrale comprese tra 31,5 e 8000 Hz.

Si assume che il rumore preso in esame sia caratterizzato dalla presenza di un tono puro quando il livello sonoro misurato in una banda di ottava superi di almeno 3 dB il livello sonoro misurato in entrambe le bande ad essa adiacenti, oppure quando il livello sonoro misurato in una banda di un terzo di ottava superi di almeno 5 dB quello misurato in entrambe le bande di un terzo di ottava ad essa adiacenti.

2) Rumori impulsivi

Viene assunto come impulsivo un rumore caratterizzato da una successione di singoli eventi sonori di breve durata percepibili distintamente (carenza di ripetizione indicativamente inferiore a 10 eventi acustici al secondo).

Si effettua la misura globale in dB (A) con costante di tempo IMPULSE.

3) Rumori sporadici

Sono rumori di durata limitata che si verificano saltuariamente.

Si effettua la misura globale in dB (A) SLOW e si assume come lettura il valore massimo indicato dallo strumento.

Sono esclusi i rumori di allarme.

2.8.6. Tipi di zone

Ai fini dell'applicazione della presente regolamentazione, il territorio viene schematicamente suddiviso in quattro tipologie di zone:

- Zone tipo O = ZONE DI PARTICOLARE TUTELA

(per queste zone la quiete rappresenta una condizione indispensabile, ovvero essa può essere tutelata integralmente; tali zone sono individuate e delimitate da appositi atti comunali su proposta del Servizio n. 1 della USSL);

- Zone di tipo A = RESIDENZIALI

(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono prevalentemente insediamenti abitativi e simili);

- Zone di tipo B = MISTE

(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono abitazioni e attività industriali, artigianali, agricole ed assimilabili);

- Zone di tipo C = INDUSTRIALI

(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono prevalentemente insediamenti industriali, artigianali ed assimilabili).

Tale tipo di zonizzazione deve tenere conto delle situazioni di fatto esistenti e quindi può non coincidere necessariamente con la zonizzazione prevista dal Piano Regolatore.

2.8.7. Periodi del giorno

La giornata è schematicamente suddivisa in due periodi:

- diurno: dalle ore 7,00 alle ore 22,00;

- notturno: dalle ore 22,00 alle ore 7,00.

Limiti massimi consentiti

2.8.8. Rumore proveniente da sorgenti sonore esterne all'insediamento disturbato

Non è ammesso l'esercizio di alcuna attività che alteri la situazione di quiete delle zone protette (zone di tipo O) indipendentemente dalla localizzazione dell'insediamento rumoroso e dalla circoscrizione amministrativa a cui esso appartiene.

Nel caso di nuovi insediamenti di attività rumorose, i limiti indicati vanno rispettati in ogni punto delle zone adiacenti destinate ad insediamenti abitativi ed assimilabili (uffici, alberghi, scuole, ecc.) anche se non ancora edificati, indipendentemente dalle circoscrizioni amministrative. Per quanto riguarda le tipologie di zone A-B-C in funzione del tipo di rumore e del periodo del giorno si assumono come limiti massimi i valori in dB(A) indicati in tabella 1.

Tabella 1 - Limiti massimi consentiti (dB)(A)).

Tipo di rumore	Periodo notturno			Periodo diurno		
	Zona A	Zona B	Zona C	Zona A	Zona B	Zona C
Continuo senza toni puri	40	45	50	55	60	65
Continuo con toni puri	37	42	47	52	57	62
Impulsivo	40	45	50	55	60	65
Sporadico	55	60	65	70	75	80

Per maggiore dettaglio di valutazione, nel caso di rumori di tipo continuo, si può fare riferimento ai livelli sonori limite nelle diverse bande di ottava riportati in tabella 2.

Tabella 2 - Livelli sonori massimi consentiti nelle diverse bande di ottava dB.

Frequenza centrale della banda d'ottava (Hz)	Periodo notturno			Periodo diurno		
	Zona A	Zona B	Zona C	Zona A	Zona B	Zona C
31,5	64	67	70	74	77	80
63	57	62	67	72	75	78
125	50	55	60	65	69	73
250	43	48	53	58	63	68
500	39	44	49	54	59	64
1.000	35	40	45	50	55	60
2.000	32	37	42	47	52	57
4.000	29	34	39	44	49	54
8.000	26	31	36	41	46	51

I limiti indicati nelle tabelle 1 e 2 sono relativi ai livelli sonori rilevabili presso l'insediamento disturbato, nel caso che l'attività rumorosa sia preesistente alla entrata in vigore del presente Regolamento.

2.8.9. Rumore proveniente da sorgenti sonore interne all'edificio sede del locale disturbato

1) Periodo diurno

Rispetto al livello del rumore di fondo rilevabile nel locale in assenza del disturbo, è consentito un aumento di 3 dB (A) nella zona residenziale e mista, di 5 dB (A) nella zona industriale.

2) Periodo notturno

Non è consentita alcuna attività che modifichi il livello sonoro nel locale disturbato.

2.8.10. Correzioni ai limiti indicati

a) Rumore proveniente da sorgenti esterne all'insediamento disturbato:

a1) Periodo diurno.

Qualora l'esercizio delle attività rumorose sia limitato ad una frazione del periodo diurno, relativamente ai rumori di tipo continuo o impulsivo vengono ammessi i seguenti incrementi dei limiti indicati nelle tabelle 1 e 2.

Durata delle attività nel periodo diurno (minuti primi)	Correzione dei limiti indicati dB o dB (A)
≤ 120	+ 3
≤ 60	+ 6
≤ 30	+ 9

a2) Periodo notturno.

Limitatamente al rumore prodotto per il funzionamento di impianti o apparecchiature in condizioni di emergenza è ammesso un incremento di 10 dB (A) rispetto ai limiti indicati per i rumori di tipo sporadico.

a3) Impianti funzionanti con continuità.

Nel caso di impianti preesistenti all'entrata in vigore del presente Regolamento e la cui attività è vincolata a un funzionamento continuo per esigenze tecniche, è ammesso, limitatamente al periodo notturno, un aumento di 5 unità dei limiti corrispondenti indicati nelle tabelle 1 e 2.

b) Rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.

Nel caso di disturbo di ridotta durata, limitatamente al periodo diurno, sono ammesse le seguenti correzioni:

Durata del disturbo nel periodo diurno (minuti primi)	Correzione dei limiti indicati dB o dB (A)
≤ 120	+ 2
≤ 60	+ 3
≤ 30	+ 4

Capitolo 9

VIBRAZIONI

2.9.1. Campo di applicazione

Il presente Regolamento si applica alle vibrazioni meccaniche di tipo continuo o intermittente (successione a cadenza ravvicinata di singoli eventi vibratorii) provenienti da:

- sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato ad eccezione di quelle prodotte dalle diverse forme di traffico;
- sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.

2.9.2. Modalità di misura

Come unità di misura viene assunto il valore efficace (RMS) dell'accelerazione, espresso in m/s^2 .

L'analisi di frequenza della vibrazione va effettuata in bande da 1/3 d'ottava nel campo da 1 a 80 Hz (estremi inclusi).

Le vibrazioni vanno rilevate nelle posizioni rappresentative del locale disturbato orientando l'accelerometro secondo una terna di assi ortogonali aventi origine nel cuore del soggetto ed orientati secondo le direttrici:

- piedi-testa (asse Z);
- dorso-petto (asse X);
- destra-sinistra (asse Y).

Nelle figure 1a, 1b, 1c, è evidenziata la posizione della terna di riferimento relativa alle tre posture tipiche che il soggetto può assumere (vedi figure seguenti).

Come indice di riferimento va assunta la peggiore situazione riscontrata.

2.9.3. Limiti massimi consentiti

I limiti massimi consentiti sono quelli indicati dalle norme ISO in vigore (2631-1978) e relativi addendum (tra cui addendum 1 alla ISO 2631-1980) ed eventuali successive integrazioni.

Attualmente a scopo indicativo in tabella 1 sono riportati i valori limite di base riferiti rispettivamente all'asse (Z) e agli assi (X) e (Y) e nella tabella 2 sono riportati i fattori moltiplicativi dei valori limite di base della tabella 1 a seconda del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui esso insiste e del periodo del giorno (diurno, notturno).

Tabella 1 - Valori limite di base.

Frequenza centrale della banda ad 1/3 d'ottava (Hz)	Accelerazione (rms) (m/s ²)	
	Asse Z	Assi X e Y
1	1×10^{-2}	3.6×10^{-3}
1.25	8.9×10^{-3}	3.6×10^{-3}
1.60	8×10^{-3}	3.6×10^{-3}
2.00	7×10^{-3}	3.6×10^{-3}
2.50	6.3×10^{-3}	4.51×10^{-3}
3.15	5.7×10^{-3}	5.68×10^{-3}
4.00	5×10^{-3}	7.21×10^{-3}
5.00	5×10^{-3}	9.02×10^{-3}
6.30	5×10^{-3}	1.14×10^{-2}
8.00	5×10^{-3}	1.44×10^{-2}
10.00	6.25×10^{-3}	1.80×10^{-2}
12.50	7.81×10^{-3}	2.25×10^{-2}
16.00	1.00×10^{-2}	2.89×10^{-2}
20.00	1.25×10^{-2}	3.61×10^{-2}
25.00	1.56×10^{-2}	4.51×10^{-2}
31.50	1.97×10^{-2}	5.68×10^{-2}
40.00	2.50×10^{-2}	7.21×10^{-2}
50.00	3.13×10^{-2}	9.02×10^{-2}
63.00	3.94×10^{-2}	1.14×10^{-1}
80.00	5.00×10^{-2}	1.44×10^{-1}

Tabella 2 - Fattori moltiplicativi a seconda del tipo di insediamento, del tipo di zona ed il periodo del giorno.

Insediamento	Periodo	Fattore moltiplicativo	
		Zona residenziale	Zona industriale/ artigianale
- di particolare tutela (es. ospedali, ecc.)	diurno	1	
	notturno	1	
- abitazioni e assimilabili	diurno	2	4
	notturno	1,4	1,4
- uffici e assimilabili	diurno	4	
	notturno	4	

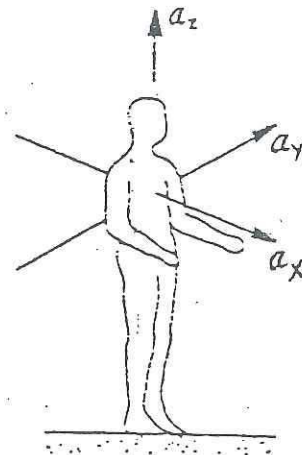


Fig. 1 a

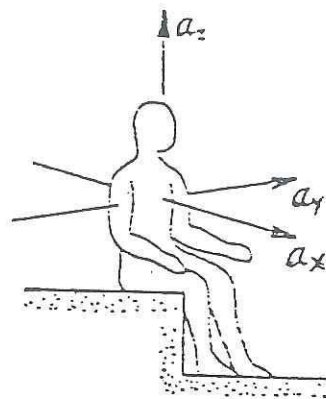


Fig. 1 b

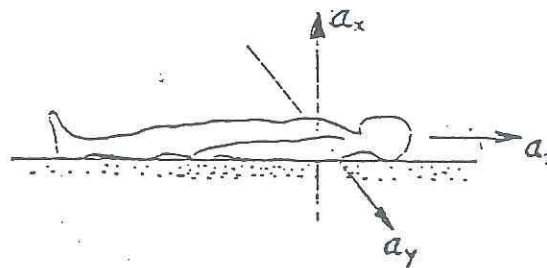


Fig. 1 c

Capitolo 10

IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA

2.10.1. Impiego di presidi sanitari con mezzi meccanici

2.10.1.1. REGISTRO DI CARICO E SCARICO

"Chiunque detiene per l'impiego presidi sanitari di qualsiasi classe deve tenere un apposito registro di carico e scarico costantemente aggiornato, con annotazioni relative al trattamento, alla data, al presidio impiegato e alla coltura trattata. Detto registro dovrà essere tenuto a disposizione ed esibito ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza.

2.10.1.2. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire

Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare.

Devono essere apposte, prima del trattamento e durante l'intervallo di agibilità, la segnalazione del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell'intervallo di agibilità, se previsto, per il presidio sanitario utilizzato.

Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuali necessari a seconda delle modalità di trattamento.

Devono essere osservate le modalità d'uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici.

2.10.1.3. Modalità di preparazione delle miscele

Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette dei prodotti impiegati, in particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuali per gli addetti.

Le etichette ed i fogli illustrativi devono essere conservate per tutto il periodo dei trattamenti, al fine di consentire tempestivi interventi in caso di eventuali fenomeni di intossicazione.

2.10.1.4. CONTENITORI USATI

I contenitori dei presidi usati devono essere accatastati in luoghi chiusi e coperti inaccessibili a terzi ed eliminati tramite ditte specializzate ed autorizzate.

2. IMPIEGO DI PRESIDII SANITARI CON MEZZI AEREI

2.10.2.1. AUTORIZZAZIONE:

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari deve essere, su istruttoria tecnica del Servizio n°1 dell'U. S.S.L., autorizzato dal Sindaco e dalle Autorità agricole locali caso per caso.

2.10.2.2. Contenuto della richiesta di autorizzazione

La richiesta di autorizzazione dovrà contenere un programma per il trattamento aereo da cui risultino:

- 1) il nominativo del o dei committenti agricoli;
- 2) il nominativo dell'operatore (a terra) responsabile di tutte le operazioni a terra;
- 2 bis) il nominativo dell'operatore aereo-agricolo, autorizzato come pilota da CIVILAVIA, che si assume la responsabilità dell'esecuzione di tutte le operazioni, connesse al volo, di distribuzione dell'antiparassitario;
- 3) il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topografia quotata, aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;
- 4) la monocoltura;
- 5) il presidio sanitario (o i presidi sanitari) registrato(i) per l'impiego aereo e per la nomenclatura e le quantità previste;
- 6) il diario ed orario del trattamento;
- 7) l'indicazione della base operativa;
- 8) la dichiarazione dell'operatore aereo-agricolo di avere effettuato una

accurata ricognizione del territorio da trattare (per il giudizio di accettabilità da parte dell'E.R.S.Z.) da cui emerga:

- a) la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua delle zone sensibili in generale;
 - b) presenza di ostacoli al volo (antenne, cavi, pali, ecc.);
 - c) presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio a monocoltura da trattare;
- 9) una copia della comunicazione formale al committente, da questi contro-firmata, se l'area non è completamente a monocoltura, che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con altre coltivazioni secondarie e che pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.

2.10.2.3. Colture e dimensioni delle aree da trattare

I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle seguenti mono colture (vite, pioppo e cereali).

Le superfici di terreno a monocoltura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.

Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati all'alimentazione ed alla commercializzazione.

La suddetta comunicazione formale controfirmata dal coltivatore, deve essere acquisita all'atto della autorizzazione al trattamento.

2.10.2.4. Zone sensibili

Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc.; strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.

Il Sindaco previo parere del Servizio Igiene può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni motivate caso per caso.

2.10.2.5. Segnaletica a terra

Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegno di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base.

2.10.2.6. Base a terra - Preparazione delle miscele

La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, inoltre di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.

Per le modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal punto 2.13.1.4.

2.10.2.7. Erogazione dei prodotti

Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron, con esclusione di nebbie a ultrabasso volume.

La distribuzione deve avvenire con traiettorie di volo ed alle minime altezze e velocità compatibili con la protezione della deriva, la sicurezza del volo e l'efficacia del trattamento.

2.10.2.8. Intervallo di agibilità

L'intervallo di agibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

2.11.1 Campo di applicazione

Fatto salvo quanto già previsto dalla normativa Regionale in materia e precisamente nella L.R. 37/93 e suo Regolamento Attuativo, il presente capitolo norma le modalità insediative degli allevamenti zootecnici ed annessi, comprese le stalle di sosta, e disciplina il trattamento, lo stoccaggio, e l'utilizzazione dei residui organici di origine zootecnica e vegetale conseguente all'esercizio dell'attività di allevamento, di seguito denominati anche effluenti o reflui, al fine di mantenere la migliore fertilità dei terreni, salvaguardare le acque superficiali di falda e limitare emanazioni maleodoranti.

2.11.2 Distanze per nuove costruzioni di allevamenti (stalle, concimaie e vasche di raccolta deiezioni).

1. Solamente nelle aree a destinazione agricola del territorio comunale, e con le procedure previste dalle vigenti Leggi e dal presente capitolo, e' consentito costruire nuove stalle, porcilaie, capannoni per allevamento vitelli, allevamento avicolo o di altri animali e relative concimaie e vasche di raccolta deiezioni purché, ne sia stata accertata la compatibilità ambientale come previsto nella vigente normativa e nel presente capitolo. All'interno degli strumenti di pianificazione urbanistica potranno essere altresì individuate aree da destinare alla costruzione dei nuovi allevamenti e dei relativi stoccaggi.

2. Dall'approvazione del presente capitolo, nei Comuni nei quali gli strumenti urbanistici vigenti non prevedano distanze specifiche, i nuovi insediamenti per allevamento zootecnico devono essere ubicati alle seguenti distanze minime:

Limiti esterni di espansione di centri edificati (Capoluogo e frazioni)

a) Allevamenti suini	600 m.
b) Allevamenti bovini per vitelli a carne bianca	600 m.
c) Allevamenti bovini di altro tipo, equini, ovini	200 m.
d) Allevamenti di galline ovaiole, tacchini, anatre, faraone	600 m.
e) Allevamenti avicunicoli diversi ed assimilabili	300 m.
f) Animali da pelliccia	600 m.

Case isolate e sparse non di pertinenza agricola*

g) Per tutte le tipologie sopra descritte	100 m.
---	--------

* Si intendono come tali agglomerati di almeno 20 abitanti.

Devono essere ubicate a distanza non inferiore a mt. 50 dagli impianti di cui al presente titolo le abitazioni indicate dal P.R.G.C. in zona agricola (anche se non facenti parte di aziende agricole).

Le abitazioni rurali facenti parte dell'azienda stessa devono essere ubicate a distanza non inferiore a m. 25 da stalle e ricoveri per animali di cui al presente titolo ed alle distanze previste nei successivi punti per stoccaggi di deiezioni ed altri impianti aziendali.

3. Dall'approvazione del presente capitolo, e fatto salvo quanto già approvato e vigente, le suddette distanze debbono essere tenute presenti nella predisposizione dei nuovi strumenti di pianificazione urbanistica.

4. Le distanze minime possono eventualmente essere aumentate al massimo del 50% in considerazione di particolari caratteristiche locali o nel caso di mancata adozione di sistemi validi di abbattimento delle possibili molestie.

5. I depositi di nuova costruzione contenenti sostanze che possono emanare odori molesti devono essere ubicati a non meno di 100 m. dalle case isolate non di pertinenza agricola e 25 m. dall'abitazione del conduttore del fondo e dalle altre abitazioni rurali.

6. Tutte le distanze fra costruzioni agricole ed abitazioni riportate nel presente paragrafo sono da intendersi reciproche.

2.11.3 Allevamenti esistenti

1. Si intendono esistenti gli insediamenti i cui edifici, alla data del 19/3/1998 (pubblicazione D.G.R. 6/3/98 n. 6/34964), hanno come destinazione d'uso l'allevamento zootecnico.

2. Tutti gli allevamenti esistenti devono essere condotti nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e, ove previsto, devono provvedere a rendere conformi le strutture aziendali alle norme del presente capitolo, nei tempi e nei modi dettati dai successivi articoli.

Gli ampliamenti e le ristrutturazioni di allevamenti esistenti dovranno essere conformi alle norme del presente capitolo.

3. Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti stabiliti possono continuare la loro attività solo a condizione che vengano ristrutturati con:

- a) soluzioni atte a riportare l'azienda in norma con le disposizioni vigenti in materia di utilizzazione dei reflui, ivi compresa la dotazione di stoccaggi.
- b) una soluzione migliorativa per tutti gli aspetti igienico-sanitari e relativi all'inquinamento del territorio comprovata da adeguata documentazione tecnica.
- c) assenza di ogni fonte di danno o di molestia per i lavoratori e la popolazione circostante.
- d) compatibilità con ogni altra norma edilizia vigente nella zona considerata.

Le suddette ristrutturazioni devono essere completate entro i termini stabiliti dal Sindaco in accordo con quanto previsto dalla L.R. 37/93 e relativo Regolamento di Attuazione. In caso di mancato adeguamento entro i termini previsti, l'azienda dovrà cessare l'attività di allevamento entro un termine di tempo stabilito con ordinanza del Sindaco.

Tali allevamenti, se posti in zona residenziale, non possono essere ampliati.

Negli altri casi può essere previsto un ampliamento "una tantum" del peso animale insediato non superiore al 35% per bovini da latte ed al 20% delle restanti tipologie qualora si verificano le condizioni previste ai punti a, b, c, d, e l'aumento sia finalizzato al raggiungimento di un modulo produttivo efficiente da un punto di vista tecnico-economico ed igienico-sanitario.

L'Amministrazione Comunale può individuare fasce di rispetto entro le quali, per particolari condizioni di contiguità con le zone abitative, non è possibile in ogni caso l'aumento dei capi allevati.

li ampliamenti delle strutture e dei fabbricati dell'azienda senza aumento degli animali allevati ed aventi come scopo il miglioramento igienico-sanitario dell'allevamento stesso, purché compatibili con gli strumenti urbanistici vigenti, sono ammessi.

4. Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti di cui all'articolo precedente che non sono in funzione da 5 anni non potranno essere riaperti.

Gli allevamenti esistenti, posti a distanze inferiori ai limiti di cui all'articolo precedente che vengono ceduti assieme al fondo su cui insistono potranno continuare la propria attività a condizione che venga realizzata la loro trasformazione a norma dei commi precedenti.

Le riconversioni da un tipo di animali ad un altro di allevamenti esistenti ubicati a distanze inferiori ai suddetti limiti sono ammesse solo per tipi di animali e di stabulazioni con limiti di distanza equivalenti od inferiori a quelli precedenti e purché siano rispettate le condizioni di cui ai punti a, b, c, d, sopra riportate, fatto salvo per gli allevamenti suinicoli su lettiera permanente (solo magronaggio con peso medio max. 70 Kg.) e comunque ad una distanza non inferiore ai 300 mt. dal limite esterno di espansione dei centri edificati.

2.11.4 Depositi

Tutti i depositi che lo richiedono, devono essere predisposti in modo tale da non permettere la fuoriuscita della sostanza depositata o di acque luride, prevedendo ove necessario adeguati sistemi fognanti di raccolta e convogliamento delle stesse nella vasca di stoccaggio dei liquami o del colaticcio.

2.11.5 Caratteristiche delle stalle

1. La progettazione dei ricoveri per animali deve rispettare la normativa sul benessere animale oltre a prevedere il massimo risparmio d'acqua nella gestione dell'allevamento. A tal fine, tutti i rubinetti ed i tubi per l'acqua utilizzati devono essere dotati di chiusure automatiche.

Tutti i ricoveri per animali e le loro pertinenze devono essere dotati di idonei sistemi di raccolta e smaltimento delle acque piovane provenienti dalle coperture (gronde, pluviali, ecc.), distinti da quelli di altra origine; il loro recapito non può avvenire in ogni caso negli stoccaggi dei liquami o sui paddock.

Tutti gli impianti tecnici devono altresì rispettare le vigenti norme di sicurezza e devono essere realizzati secondo le norme di buona tecnica.

2. La costruzione di nuovi insediamenti zootecnici (con ciò intendendo l'edificazione ex-novo integrale dell'allevamento, nonché l'attivazione a seguito di riconversione di allevamenti preesistenti, in cui si sia operato cambio delle specie allevate e/o l'aggiornamento delle strutture aziendali per la stabulazione degli animali) con la realizzazione di stoccaggi di liquami sotto grigliato interno, in caso di ambiente confinato, non è mai ammessa, fatta eccezione per gli allevamenti bovini da latte (max. 60 giorni) ed i bovini da carne, con esclusione dei vitelli a carne bianca, (max. 90 giorni).

3. Le fosse di veicolazione sotto grigliato, con la sola funzione di convogliare i liquami all'esterno, debbono avere larghezza e pendenza tali da consentire un rapido allontanamento delle deiezioni; tali canalette comunque non saranno prese in considerazione per il calcolo degli stoccaggi.

Qualora se ne ravvisi la necessità per ragioni di sicurezza, potrà essere imposta la presenza di sistemi azionabili dall'esterno che garantiscano il ricambio forzato dell'aria.

2.11.6 Porcilaie per suini ad ingrasso e gestazione

Le caratteristiche costruttive dei ricoveri debbono rispettare la vigente normativa, in particolare il Decreto legislativo 30/12/92 n. 534 "Attuazione della Direttiva CEE 91/630" e quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento di Igiene ed inoltre:

- 1) In assenza di ventilazione forzata, la superficie finestrata ed apribile deve essere non meno del 7% della superficie pavimentata.
- 2) L'areazione deve essere assicurata anche munendo il tetto di cupolini, eventualmente di tipo continuo.
- 3) I materiali di costruzione, utilizzati nella realizzazione delle porcilaie, devono rispondere ad un coefficiente di conducibilità termica non superiore ad 1,5 e ad un'inerzia termica pari a quella assicurata da 18 cm di muratura piena senza intonaco.

Al fine di facilitare lo svolgimento delle pratiche di profilassi e terapeutiche, e' necessario munire le nuove costruzioni di idonei metodi di contenimento degli animali. Le porcilaie esistenti devono essere dotate di quest'ultima attrezzatura in un periodo non superiore a 365 giorni dalla notifica delle prescrizioni impartite dal Sindaco.

2.11.7 Stalle per bovini

Le stalle per bovini debbono essere costruite nel rispetto della vigente normativa ed essere conformi al Decreto Legislativo 30/12/92 n. 533 "Attuazione della Direttiva CEE n. 91/629".

Le caratteristiche costruttive delle nuove stalle debbono tendere, in linea di massima, alla realizzazione di soluzioni igienicamente corrette ed alla produzione di letame piuttosto che di liquame.

Nelle stalle dove sono presenti dei paddock, essi debbono essere di dimensioni adeguate al numero di animali presenti e debbono essere realizzati con:

- a) pavimentazione impermeabile dotata di opportuna pendenza;
- b) cordoli di contenimento che, pur permettendo la movimentazione dei mezzi per la pulizia, consentano il contenimento delle deiezioni.
- c) opportuni sistemi di raccolta delle deiezioni e degli eventuali reflui di dilavamento e loro convogliamento in vasca.

Possono essere prive di pavimentazione solamente le parti dedicate a zone di stazionamento estivo per i bovini e che comunque dovranno avere una superficie impermeabilizzata e dotate di cordoli.

2.11.8 Norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali

LIQUAME

1. Qualora a giudizio del Servizio n. 1 ne ricorra la necessità, può essere richiesto di dotare le vasche o le lagune di idonee attrezzature per omogeneizzare la massa ed eliminare le fermentazioni anaerobiche.

2. La costruzione di impianti di trattamento delle deiezioni animali di qualsiasi tipo nonché la realizzazione di reti di distribuzione sul terreno agricolo di liquami tal quali o trattati è sottoposta a parere del competente Servizio dell'A.S.L., su richiesta del Sindaco

3. Lo stoccaggio dei reflui sotto grigliato in ambiente non confinato è sempre ammesso.

4. Lo stoccaggio dei reflui sotto grigliato, sia in ambiente confinato che non confinato, in ogni caso deve sempre essere utilizzato come primo bacino di stoccaggio aziendale; esso dovrà essere dotato di idoneo sistema di pompaggio dei reflui nelle successive vasche di stoccaggio. I reflui stoccati nel sottogrigliato non potranno essere distribuiti direttamente in campo, ma dovranno prima subire un'ulteriore sosta nei successivi bacini di stoccaggio.

5. Gli stoccaggi sotto grigliato di allevamenti esistenti alla data di pubblicazione della circolare esplicativa alla L.R. 37/93 e suo Regolamento Attuativo della Regione Lombardia D.G.R. 6 Marzo 1998 n. 6/34964 (19 Marzo 1998), non sono ammessi.

Il sottogrigliato di allevamenti esistenti è consentito solo come primo bacino di stoccaggio pari a 90 giorni per i bovini da carne (esclusi i vitelli a carne bianca) e 60 giorni per tutti gli altri tipi di allevamento.

Per quanto riguarda il frazionamento dei bacini, per tutte le tipologie di allevamento esistente:

- a) è ammesso un unico bacino se la capacità è adeguata alle previsioni del Giara;
- b) è ammessa una capacità max. di 120 giorni o 90 giorni (per bovini da latte o misti), qualora lo stoccaggio sia costituito da un unico bacino ma con capacità insufficiente alle previsioni del Giara.

Qualora gli stoccaggi siano costituiti da più bacini devono essere previsti due sistemi:

- a) carico dei reflui;
- b) scarico dei reflui.

Il sistema di carico deve avere una capacità di stoccaggio pari ad almeno 60 giorni ed il suo contenuto non può essere distribuito direttamente in campo ma deve essere riversato nel sistema di scarico. Il sistema di carico può essere costituito da più bacini tra loro collegati in serie qualora la sua capacità di stoccaggio totale superi i 60 giorni di essa è ammessa una capacità max. pari a 120 giorni (90 giorni per gli allevamenti bovini da latte e/o misti).

6. Per quanto riguarda il frazionamento dei bacini, relativamente ai nuovi allevamenti, è ammesso:

- a) stoccaggio in unico bacino per gli allevamenti equini;
- b) stoccaggio costituito da due bacini con capacità di 60 giorni ciascuno, indipendenti per il carico/scarico, per allevamenti bovini da latte e/o misti;
- c) stoccaggio costituito da 3 bacini con capacità max. di 60 giorni ciascuno ed indipendenti, per tutte le altre tipologie di allevamento.

7. Nel caso in cui sia previsto un sistema di separazione solido/liquida, il volume delle vasche può essere ridotto del 3 - 6% per gli allevamenti suinicoli e fino al 20% per gli allevamenti bovini, in relazione alla tipologia adottata. In tali casi è ammessa la realizzazione di 2 bacini per gli allevamenti suinicoli e ad un solo bacino per gli allevamenti bovini.

LETAME

1. Nella costruzione di nuove concimaie, vasche, lagune o simili, salvo condizioni più restrittive motivate per singoli casi particolari, deve essere rispettata in ogni caso una distanza di almeno 30 m. da ogni punto di captazione di acqua, 15 m. da fossi, canali irrigui e strade, 50 m. dall'abitazione del conduttore, di altri dipendenti dell'azienda od altre abitazioni rurali. Nel caso di allevamenti esistenti, qualora vengano adottate misure di salvaguardia tali da corrispondere a quanto previsto dal punto 2.11.3 comma 3/c), a giudizio del competente Servizio dell'A.S.L., possono essere accettate distanze da fossi, canali irrigui e strade, e dall'abitazione del conduttore, ridotte fino al 50% di quanto previsto.

2.11.9 Caratteristiche costruttive delle Lagune

1. Nella costruzione delle lagune devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:

- a) la capienza massima di ciascun lagone non deve superare i 5000 mc.
- b) la profondità massima dello scavo rispetto al piano di campagna non può superare i mt. 2,0.
- c) l'altezza massima dell'arginatura rispetto al piano di campagna non può superare i mt 4.
- d) il battente del liquame contenuto nel lagone non può superare i 3,0 m.
- e) la quota massima della falda deve essere ad almeno 1,5 m. dal fondo.
- f) lungo il perimetro del lagone debbono essere poste in atto apposite protezioni di sicurezza come:
 - 1) recinzione di sicurezza di tipo trasparente con altezza non inferiore a m. 1,2 e non superiore a mt. 1,8.
 - 2) angolatura dell'argine rispetto al piano di campagna non inferiore a 45 gradi.
 - 2) fosso di guardia immediatamente attorno al piede esterno dell'argine, con funzioni drenanti, di profondità non inferiore a mt. 0,5 e sezione utile di almeno mt. 0,3.
- g) costruzione di una rete di drenaggio collocata sotto il fondo impermeabile della laguna con pozzetto di ispezione qualora, a giudizio del Servizio dell'A.S.L., le caratteristiche idrogeologiche della zona lo richiedano.
- f) l'area di carico e scarico del liquame deve essere pavimentata con materiale impermeabile e munita di pendenza e pozzetto di raccolta;
- g) attorno alla vasca deve essere prevista una barriera verde, preferibilmente arbusti, sui lati rivolti verso l'abitato.

2. La costruzione di questo tipo di stoccaggi, qualora necessario a giudizio del Servizio dell'A.S.L., e' subordinata alla realizzazione preventiva, a cura e spese dei richiedenti, di uno studio idrogeologico della zona eseguito da un geologo iscritto all'albo e comprendente:

- a) inquadramento generale
- b) litologia dei terreni per una profondità non minore di mt. 4 al di sotto del fondo delle vasche, rilevata con un adeguato numero di sondaggi in loco.
- c) la permeabilità degli strati litologici sottostanti le vasche
- d) la classificazione della terra impiegata per la costruzione delle vasche, sia per il fondo che per gli argini.

le caratteristiche idrogeologiche ed idrodinamiche del primo acquifero e suo chimismo al di sotto del fondo delle vasche.

può essere richiesta dal Servizio dell'A.S.L. l'individuazione di almeno 4 pozzi che possano servire di controllo periodico delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche delle acque del primo acquifero.

In mancanza di idonei pozzi devono essere costruiti, a cura e spese del proprietario, almeno tre pozzi, uno a monte e due a valle delle lagune, idonei al prelievo di campioni di acqua.

2.11.10 Caratteristiche costruttive delle vasche

Nella costruzione delle vasche in cemento devono essere rispettati i disposti di cui alla L.R. n. 57 del 28/11/1986, nonchè rispettare le seguenti regole costruttive:

- a) capienza massima di 5000 mc. per settore;
- b) altezza massima delle pareti dal piano di campagna di mt. 4,0.
- c) costruzione delle pareti e del fondo di opportuno spessore ed adeguatamente legate tra loro.
- d) pozzetti di estrazione del liquame adeguatamente protetti da recinzione.
- e) costruzione di una rete di drenaggio collocata sotto il fondo impermeabile con pozzetto di ispezione qualora, a giudizio del Servizio dell'A.S.L., le caratteristiche idrogeologiche della zona lo richiedano.
- f) l'area di carico e scarico del liquame deve essere pavimentata con materiale impermeabile e munita di pendenza e pozzetto di raccolta;
- g) attorno alla vasca deve essere prevista una barriera verde, preferibilmente arbusti, sui lati rivolti verso l'abitato.

2.11.11 Norme particolari

Tutti i rubinetti ed i tubi per l'utilizzo di acqua all'interno dell'azienda dovranno essere obbligatoriamente dotati di sistemi di chiusura automatica.

Nei caseifici, al fine di evitare consumi inutili di acqua, dovranno essere adottati sistemi di raffreddamento con riciclaggio delle acque.

2.11.12 Dimensionamento degli stoccaggi per allevamenti avicunicoli e di piccoli animali

1. Deve essere garantito uno stoccaggio, costruito con materiale impermeabile, tale da garantire un contenimento delle deiezioni adeguato alle caratteristiche dell'impianto ed alle modalità di asportazione ed utilizzo delle stesse.

Salvo diverse caratteristiche, da valutare volta per volta in base alla documentazione presentata, debbono essere previsti i seguenti stoccaggi:

- c1) ovaiole in batterie di gabbie con asportazione giornaliera delle deiezioni:
 - pollina semiliquida (20% di sostanza secca) in ragione di 6,5/100 Kg di peso vivo.

per le altre tipologie di allevamento delle ovaiole non e' necessario stoccaggio quando questo avviene all'interno del capannone (pollina ventilata) o quando le deiezioni vengono sottoposte a compostaggio.

In tali casi sarà sufficiente prevedere una platea impermeabile di superficie tale da consentire uno stoccaggio della pollina prodotta in un ciclo.

c2) allevamenti avicoli a terra con uso di lettiera:

pollina con lettiera in ragione di 4 Kg./die/100 Kg di peso vivo. In questo caso il peso specifico per il calcolo della superficie della concimaia va assunto pari a 450 Kg./mc.

Le acque di lavaggio degli allevamenti avicoli devono essere calcolate in ragione di 0,4 lt./ciclo per capo e dovranno essere raccolte in vasche impermeabili coperte poste all'esterno delle strutture di allevamento. Tali acque potranno essere distribuite sui terreni, solo se stoccate per un periodo non inferiore a sessanta giorni.

c3) cunicoli in gabbia con asportazione manuale o con raschiatore meccanico delle deiezioni:

- liquame in ragione di 12 l/d/100 Kg di peso vivo.

c4) cunicoli in gabbia con asportazione delle deiezioni con acqua di lavaggio:

- liquame in ragione di 40 l/d/100 Kg di peso vivo.

2.11.13 Utilizzazione dei reflui zootecnici. Norme generali

1. La distribuzione dei liquami sul suolo agricolo è ammessa unicamente a fini agronomici.

E' consentito lo spargimento di reflui provenienti da allevamenti zootecnici (indipendentemente dalla loro classificazione in produttivi e civili) liquidi o solidi, tal quali o sottoposti a trattamenti di deodorizzazione e/o stabilizzazione, su terreno agricolo purché gli apporti corrispondano alle necessità e capacità agronomiche dei terreni, in termini di azoto.

2. Il Sindaco, sulla base delle informazioni sulle condizioni pedologiche ed agronomiche delle aree interessate, desunta dalla Carta dei Suoli Regionale o, in mancanza, da altre indagini consimili, su proposta dell'A.S.L., può porre il divieto di utilizzo agronomico delle deiezioni od indicare un rapporto Kg. N/ettaro inferiore a quelli precedentemente indicati.

3. I titolari di allevamenti considerati produttivi ai sensi della Deliberazione del Ministero dei Lavori Pubblici Comitato dei Ministri per la tutela delle acque dall'inquinamento, criteri, metodologie e norme tecniche generali di cui all'art. 2 lettere b), d) ed e) della Legge 10/5/1976 n. 319 recante norme per la tutela delle acque dall'inquinamento del 10/5/1980, nonché gli allevamenti che dispongono di terreni in concessione d'uso per l'utilizzo agronomico dei reflui zootecnici, devono tenere un registro di scarico dei volumi movimentati vidimato dall'A.S.L. in cui devono essere annotati:

- la data di spandimento;
- la quantità di refluo movimentato per la distribuzione;

- la identificazione del trasportatore;
- la destinazione del refluo (U.P.A. e coltura);
- la identificazione del conduttore del terreno utilizzato.

4. Fertirrigazione – pratica dell'aggiungere i reflui zootecnici alle acque irrigue (o viceversa) al fine di distribuirli in campo per la fertilizzazione della coltura in atto.

Tale pratica è ammessa solo nei periodi dell'anno nei quali il refluo distribuito risulti utilizzabile dalle colture. Per fertirrigare è necessario che siano presenti colture e sussista la condizione che la rete irrigua utilizzata per la distribuzione e quella del drenaggio che serve gli appezzamenti trattati, siano isolate dalle restanti acque superficiali e da quelle irrigue non interessate dalla pratica fertirrigante.

Qualora si operi in terreni sciolti si dovrà procedere alla impermeabilizzazione dei canali irrigui utilizzati, onde evitare percolazioni in falda.

La fertirrigazione è una modalità di uso agronomico dei reflui zootecnici che richiede particolari modalità di spargimento e la disponibilità di un refluo non solido. Per effettuare la fertirrigazione è necessario munirsi dell'autorizzazione ai sensi della L.R. 37/93 ed adottare gli accorgimenti sopra descritti.

2.11.14 Utilizzazione a scopo agronomico di letame

1. L'impiego del letame e del relativo colaticcio, tradizionalmente prodotti come miscela di lettiera e deiezioni stabilizzate in seguito a trattamento aerobico, provenienti da allevamenti bovini allevati a stabulazione fissa con paglia, fatte salve altre norme vigenti, non richiede autorizzazione ai sensi del presente capitolo.

2.11.15 Contenuti del Piano di Utilizzazione Agronomica (PUA)

1. Fatto salvo quanto già previsto dall'art. 4 del Regolamento Attuativo della L.R. 37/93, qualora l'A.S.L. lo ritenga necessario, il piano dovrà essere corredato dalle necessarie analisi dei terreni ed eventualmente di quelle dei liquami effettuate presso un laboratorio pubblico o presso laboratori privati che applichino i metodi ufficiali di analisi chimica del suolo del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste (D.M. 11/05/92).

In base alle particolari situazioni di rischio della zona possono essere prescritti vincoli particolari circa gli eventuali apporti di N, P, e metalli pesanti nel terreno.

2.11.16 Trasporto di liquami di origine animale

Il trasporto dei liquami deve essere, dove possibile, effettuato evitando l'attraversamento dei centri abitati.

2.11.17 Deroghe e criteri di attuazione

1. Alle norme previste nel presente titolo e nel Titolo III del Regolamento può essere concessa deroga dal Sindaco o possono essere indicate soluzioni diverse da quelle previste nei punti precedenti, su conforme parere dell'A.S.L., qualora sussistano esigenze tecniche documentabili, purché le soluzioni adottate permettano il raggiungimento dello

stesso fine della norma derogata e nel rispetto della normativa nazionale e regionale vigenti.

2. In situazioni di particolare rischio, il Sindaco, su parere dell'A.S.L., potrà fissare dei limiti di tempo inferiori a quelli previsti dall'art. 7 del R.A. della L.R. 37/93, relativamente alle dimensioni dell'allevamento, per l'adeguamento anche parziale dell'impianto. Sono da considerare a rischio le situazioni in cui si verificano le seguenti circostanze:

- 1) l'autonomia di stoccaggio è complessivamente inferiore al 50% del necessario;
- 2) la concimaia non presenta caratteristiche idonee ad impedire la dispersione del colaticcio;
- 3) gli stoccaggi sono costituiti in prevalenza da laghi in terra non impermeabilizzati, per i quali non sia stata a suo tempo presentato studio geologico approfondito attestante l'impermeabilità naturale del fondo e degli argini.

REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE TIPO

TITOLO III

AMBIENTI CONFINATI

IGIENE EDILIZIA

INDICE

CAPITOLO 1 NORME GENERALI (PROCEDURE)

3.0.0. CAMPO DI APPLICAZIONE

3.1.1. RICHIESTE DI AUTORIZZAZIONE O CONCESSIONI EDILIZIE; OPERE INTERNE
ART. 26, L. 47/85

3.1.2. PARERE TECNICO SULLE RICHIESTE DI AUTORIZZAZIONI O CONCESSIONI

3.1.3. PARERE SULLE RICHIESTE DI AUTORIZZAZIONI O CONCESSIONI EDILIZIE
CONCERNENTI AMBIENTI DI LAVORO

3.1.4. DOCUMENTAZIONE INTEGRATIVA

3.1.5. DOCUMENTAZIONE INTEGRATIVA PER AMBIENTI DI LAVORO A DESTINAZIONE
GENERICA

3.1.6. DOCUMENTAZIONE INTEGRATIVA PER AMBIENTI DI LAVORO A DESTINAZIONE
SPECIFICA E DEFINITA

NOTA AGLI ARTT. 3.1.5. E 3.1.6.

ELENCO 1

PROGETTI DI CUI ALL'ART. 3.1.6. LETTERA B)

1. AGRICOLTURA
2. INDUSTRIA ESTRATTIVA
3. INDUSTRIA ENERGETICA
4. LAVORAZIONE DEI METALLI
5. FABBRICAZIONE DEL VETRO
6. INDUSTRIA CHIMICA
7. INDUSTRIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
8. INDUSTRIA DEI TESSILI, DEL CUIOIO, DEL LEGNO, DELLA CARTA
9. INDUSTRIA DELLA GOMMA
10. PROGETTI D'INFRASTRUTTURA
11. ALTRI PROGETTI

ALLEGATO A) ALL'ART. 3.1.6. LETTERA B)

3.1.7. LICENZA D'USO

3.1.8. DOMANDA PER LICENZA D'USO

3.1.9. NULLA OSTA PER L'ESERCIZIO DI ATTIVITA' LAVORATIVE E DEPOSITI

3.1.10. MANUTENZIONE E REVISIONE PERIODICA DELLE COSTRUZIONI

- 3.1.11. DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO
- 3.1.12. DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INABITABILE
- 3.1.13. CONCORSO PER LA FORMAZIONE DI STRUMENTI URBANISTICI

CAPITOLO 2 AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

- 3.2.1. SALUBRITA' DEI TERRENI EDIFICABILI
- 3.2.2. PROTEZIONE DALL'UMIDITA'
- 3.2.3. DISTANZE E SUPERFICIE SCOPERTA
- 3.2.4. SISTEMAZIONE DELL'AREA
- 3.2.5. DIVIETO AL RIUSO DI MATERIALI
- 3.2.6. INTERCAPEDINI E VESPAI
- 3.2.7. MURI PERIMETRALI
- 3.2.8. PARETI INTERNE AI FABBRICATI
- 3.2.9. MARCIAPIEDE PERIMETRALE
- 3.2.10. GRONDE E PLUVIALI
- 3.2.11. MISURE CONTRO LA PENETRAZIONE DEI RATTI E DEI VOLATILI NEGLI EDIFICI
- 3.2.12. PARAPETTI

CAPITOLO 3 MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

- 3.3.1. DEMOLIZIONI: DIFESA DALLA POLVERE
- 3.3.2. SISTEMAZIONE AREE ABBANDONATE
- 3.3.3. ALLONTANAMENTO MATERIALI DI RISULTA
- 3.3.4. CANTIERI
- 3.3.5. ALLONTANAMENTO MATERIALI DI SCAVO E DEMOLIZIONE

CAPITOLO 4 REQUISITI DEGLI ALLOGGI DEI LOCALI DI USO DIVERSO

3.4.0. PRINCIPI

3.4.1. TIPOLOGIA DEI LOCALI

A) INDICE DI SUPERFICI ED ALTEZZE

3.4.2. SUPERFICI MINIME

3.4.3. NUMERO DI UTENTI AMMISSIBILI

3.4.4. ALTEZZE MINIME E MASSIME

3.4.5. CRITERI DI APPLICAZIONE DELLA NORMA

B) ILLUMINAZIONE

3.4.6. AEROILLUMINAZIONE NATURALE

3.4.7. REQUISITI MINIMI DI ILLUMINAZIONE NATURALE DIRETTA NEI VANI ABITABILI ED ACCESSORI

3.4.8. SUPERFICIE ILLUMINANTE UTILE

3.4.9. OBBLIGO DEL PROGETTISTA

3.4.10. CALCOLO DELLA SUPERFICIE ILLUMINANTE PER I LOCALI DI PROFONDITA' MAGGIORE DI 2,5 VOLTE L'ALTEZZA DELLA FINESTRA

3.4.11. REQUISITI DELLE FINESTRE

3.4.12. EDIFICI CON IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO E CLIMATIZZAZIONE

3.4.13. ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

3.4.14. ILLUMINAZIONE NOTTURNA ESTERNA

3.4.15. DICHIARAZIONE DI RESPONSABILITA'

3.4.16. NORMATIVA INTEGRATIVA

3.4.17. SUPERFICIE APRIBILE E RICAMBI MINIMI D'ARIA

3.4.18. STANZE DA BAGNO E W.C.: SUPERFICIE APRIBILE MINIMA PER IL RICAMBIO D'ARIA, VENTILAZIONE FORZATA

- 3.4.19. CORRIDOI, DISIMPEGNI, ECC.: SUPERFICIE MINIMA APRIBILE PER IL RICAMBIO D'ARIA, VENTILAZIONE FORZATA
- 3.4.20. DEFINIZIONE DI CANNE DI VENTILAZIONE
- 3.4.21. INSTALLAZIONE DI APPARECCHI A COMBUSTIONE NEGLI ALLOGGI: VENTILAZIONE DEI LOCALI
- 3.4.22. DIVIETI DI ISTALLAZIONE APPARECCHI A GAS
- 3.4.23. NUOVI IMPIANTI ELETTRICI
- 3.4.24. DEFINIZIONE DI CANNA FUMARIA
- 3.4.25. DEFINIZIONE DI CANNA DI ESALAZIONE
- 3.4.26. ALLONTANAMENTO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE
- 3.4.27. ALLONTANAMENTO DI ODORI, VAPORI O FUMI PRODOTTI DALLA COTTURA
- 3.4.28. COLLEGAMENTI A CANNE FUMARIE O A CANNE DI ESALAZIONE DI APPARECCHI A COMBUSTIONE O DI CAPPE
- 3.4.29. ASPIRATORI MECCANICI (VENTOLE): MODALITA' DI INSTALLAZIONE E DIVIETI
- 3.4.30. LIMITAZIONE DEL TIRAGGIO
- 3.4.31. CANNE FUMARIE E DI ESALAZIONE: DIMENSIONAMENTO
- 3.4.32. CARATTERISTICHE DELLE CANNE
- 3.4.33. MESSA IN OPERA DELLE CANNE FUMARIE
- 3.4.34. CANNE FUMARIE: SINGOLE CARATTERISTICHE
- 3.4.35. CANNE FUMARIE COLLETTIVE: CARATTERISTICHE
- 3.4.36. COMIGNOLI: TIPI
- D) TEMPERATURA E UMIDITA'
- 3.4.37. SPESSORE DEI MURI ESTERNI
- 3.4.38. IMPIANTO DI RISCALDAMENTO
- 3.4.39. UMIDITA' - CONDENSA

E) ISOLAMENTO ACUSTICO

3.4.40. DIFESA DAL RUMORE

3.4.41. PARAMETRI DI RIFERIMENTO

3.4.42. MISURAZIONI E VALUTAZIONI

3.4.43. INDICI DI VALUTAZIONE DI ISOLAMENTO ACUSTICO

3.4.44. PROVVEDIMENTI PARTICOLARI PER CONTIGUITA' DELL'ALLOGGIO CON AMBIENTI RUMOROSI

3.4.45. RUMOROSITA' DEGLI IMPIANTI

3.4.46. RUMORE DA CALPESTIO

F) RIFIUTI DOMESTICI

3.4.47. OBBLIGO AL CONFERIMENTO

3.4.48. CANNE DI CADUTA

3.4.49. RIFIUTI PROVENIENTI DA LABORATORI ED ESERCIZI PUBBLICI

G) SCARICHI

3.4.50. TIPI DI SCARICO

3.4.51. RETI INTERNE

3.4.52. ACQUE METEORICHE

3.4.53. ACCESSIBILITA' ALL'ISPEZIONE E AL CAMPIONAMENTO

3.4.54. CARATTERISTICHE DELLE RETI E DEI POZZETTI

H) DOTAZIONE DEI SERVIZI

3.4.55. SERVIZI IGIENICI E STANZE DA BAGNO: DOTAZIONE MINIMA

3.4.56. CARATTERISTICHE DEGLI SPAZI DESTINATI AI SERVIZI IGIENICI

3.4.57. CARATTERISTICHE DEGLI SPAZI DESTINATI A CUCINA

3.4.58. REQUISITI DEI NEGOZI

3.4.59. ACQUA POTABILE

3.4.60. OBBLIGO DI ALLACCIO AL PUBBLICO ACQUEDOTTO E DEROGHE

3.4.61. EROGAZIONE DELL'ACQUA - RETE DI DISTRIBUZIONE

3.4.62. ADDOLCITORI

CAPITOLO 5 CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

3.5.1. CAVEDI E CORTILI: CRITERI GENERALI

3.5.2. CAVEDI: DIMENSIONI

3.5.3. CAVEDI: COMUNICAZIONE CON SPAZI LIBERI

3.5.4. CAVEDI: CARATTERISTICHE

3.5.5. CORTILI: NORMA DI SALVAGUARDIA

3.5.6. PAVIMENTAZIONE DEI CORTILI

3.5.7. IGIENE DEI PASSAGGI E DEGLI SPAZI PRIVATI

3.5.8. SUOLO PUBBLICO: NORME GENERALI

3.5.9. CONCESSIONE DI SUOLO PUBBLICO

CAPITOLO 6 SOPPALCHI, SEMINTERRATISOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE

3.6.1. SOPPALCHI, SUPERFICIE ED ALTEZZA

3.6.2. AEROILLUMINAZIONE DEI SOPPALCHI

3.6.3. SEMINTERRATI E SOTTERRANEI: DEFINIZIONI

3.6.4. CARATTERISTICHE D'USO DEI LOCALI SEMINTERRATI E SOTTERRANEI

3.6.5. SOTTOTETTI: ISOLAMENTO E LICENZA D'USO

3.6.6. CONDIZIONAMENTO: CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI

3.6.7. CONDIZIONAMENTO: PRESE DI ARIA ESTERNA

3.6.8. SCALE DI USO COLLETTIVO A SERVIZIO DI PIU' ALLOGGI:
AEROILLUMINAZIONE

3.6.9. CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DELLE SCALE DI USO COLLETTIVO

3.6.10. SICUREZZA DELLE SCALE DI USO COMUNE

3.6.11. LARGHEZZA DELLE SCALE

3.6.12. DIMENSIONI DELLE SCALE DI USO COMUNE

3.6.13. SCALE A CHIOCCIOLA

3.6.14. CHIUSURA DELLE SCALE DI USO COMUNE

CAPITOLO 7 ESERCIZI DI OSPITALITA' ED ABITAZIONE COLLETTIVA

3.7.1. NORME GENERALI

A) ALBERGHI, MOTEL, AFFITTACAMERE

3.7.2. SUPERFICIE E CUBATURA MINIMA DELLE CAMERE

3.7.3. REQUISITI DI ABITABILITA'

3.7.4. SERVIZI IGIENICI

3.7.5. LOCALI COMUNI: RISTORANTI, BAR, ECC.

B) CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE
(ALBERGHI RESIDENZIALI)

3.7.6. REQUISITI

C) OSTELLI PER LA GIOVENTU', COLLEGI

3.7.7. CARATTERISTICHE

D) ALLOGGI AGROTURISTICI

3.7.8. CARATTERISTICHE

E) DORMITORI PUBBLICI - ASILI NOTTURNI, OSPIZI

3.7.9. DORMITORI PUBBLICI - ASILI NOTTURNI: CARATTERISTICHE

3.7.10. OSPIZI DEFINIZIONE E CARATTERISTICHE

CAPITOLO 8 STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE

3.8.1. AUTORIZZAZIONE

A) STABILIMENTI BALNEARI

3.8.2. NUMERO UTENZE AMMISSIBILI

3.8.3. CABINE-SPOGLIATOIO - NUMERO MINIMO, CARATTERISTICHE, DOTAZIONE

3.8.4. NUMERO MINIMO DEI SERVIZI: CARATTERISTICHE E DOTAZIONE MINIMA

3.8.5. DOCCE

3.8.6. RACCOGLITORI DI RIFIUTI

3.8.7. PRONTO SOCCORSO

3.8.8. LUOGHI DI RISTORAZIONE

B) ALBERGHI DIURNI

3.8.9. SUPERFICIE MINIMA DEI LOCALI

3.8.10. SERVIZI IGIENICI

3.8.11. CARATTERISTICHE DEI LOCALI: PARETI E PAVIMENTI

3.8.12. CARATTERISTICHE DELL'ARREDAMENTO

3.8.13. AERAZIONE

3.8.14. CONDIZIONAMENTO

3.8.15. LOCALI DEPOSITI

3.8.16. DISINFEZIONE

3.8.17. CAMBIO BIANCHERIA

3.8.18. ALTRE PRESTAZIONI DELL'ALBERGO DIURNO

C) PISCINE DI USO COLLETTIVO

3.8.19. CARATTERISTICHE DELLA VASCA

3.8.20. ACQUA DI ALIMENTAZIONE: CARATTERISTICHE

3.8.21. ALIMENTAZIONE DELLE PISCINE

3.8.22. DEPURAZIONE, RICICLO, AFFLUSSO E RICAMBI D'ACQUA

3.8.23. CARATTERISTICHE DELLE CANALETTE DI SFIORO

3.8.24. ACCESSO IN VASCA DELLE PISCINE DI USO COLLETTIVO

3.8.25. USO DELLA CUFFIA

3.8.26. TEMPERATURA DELL'ACQUA E DELL'AMBIENTE

3.8.27. CAPIENZA DELLA VASCA

3.8.28. TIPI DI SPOGLIATOI

3.8.29. CARATTERISTICHE DELLO SPOGLIATOIO A ROTAZIONE

3.8.30. PROPORZIONAMENTO DELLE DOCCE E DEI WC

3.8.31. CARATTERISTICHE DELLE ZONE DOCCE E DEI WC

3.8.32. AERAZIONE E ILLUMINAZIONE DEI SERVIZI IDROSANITARI, DOCCE, ZONE SPOGLIATOI

3.8.33. INSONORIZZAZIONE

3.8.34. OBBLIGHI DEL GESTORE

3.8.35. PRONTO SOCCORSO

3.8.36. PALESTRE ED ISTITUTI DI GINNASTICA

3.8.37. PISCINA CON ACCESSO AGLI SPETTATORI

3.8.38. DEPOSITO MATERIALE

CAPITOLO 9 CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

- 3.9.1. DEFINIZIONE E NORME GENERALI
- 3.9.2. LOCALI PER LAVORAZIONI E DEPOSITI
- 3.9.3. DOTAZIONE DI ACQUA POTABILE
- 3.9.4. SCARICHI
- 3.9.5. RIFIUTI SOLIDI
- 3.9.6. RICOVERI PER ANIMALI: PROCEDURE
- 3.9.7. CARATTERISTICHE GENERALI DEI RICOVERI
- 3.9.8. STALLE PER BOVINI
- 3.9.9. PORCILI
- 3.9.10. POLLAI E CONIGLIERE
- 3.9.11. ABBEVERatoi, VASCHE PER IL LAVAGGIO
- 3.9.12. CARATTERISTICHE DELLE CONCIMAIE
- 3.9.13. DISTANZA DEGLI ALLEVAMENTI, STALLE, CONCIMAIE E VASCHE DI RACCOLTA DEIEZIONI
- 3.9.14. RISUTRUTTURAZIONI DI AZIENDE ESISTENTI
- 3.9.15. DEPOSITI DI SOSTANZE MALEODORANTI

CAPITOLO 10 EDIFICI PER ATTIVITA' PRODUTTIVE, DEPOSITI

- 3.10.1. NORME GENERALI
- 3.10.2. ISOLAMENTI
- 3.10.3. SISTEMAZIONE DELL'AREA ESTERNA
- 3.10.4. PAVIMENTAZIONE
- 3.10.5. ILLUMINAZIONE
- 3.10.6. TRASPORTI INTERNI

- 3.10.7. DOTAZIONI DI SERVIZI PER IL PERSONALE
- 3.10.8. CARATTERISTICHE DEI SERVIZI IGIENICI
- 3.10.9. CARATTERISTICHE DEGLI SPOGLIATOI: SUPERFICI MINIME
- 3.10.10. SPOGLIATOI: DOTAZIONE MINIMA
- 3.10.11. MENSE; CARATTERISTICHE
- 3.10.12. DIVIETO DI INSTALLAZIONE DISTRIBUTORI ALIMENTI E BEVANDE
- 3.10.13. LOCALI SOTTERRANEI E SEMISOTTERRANEI
- 3.10.14. ISOLAMENTO ACUSTICO

CAPITOLO 11 LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI

- 3.11.1. LAVANDERIE: AUTORIZZAZIONE
- 3.11.2. CARATTERISTICHE DELLE LAVANDERIE AD UMIDO
- 3.11.3. LAVANDERIE INDUSTRIALI: CARATTERISTICHE DEI LOCALI
- 3.11.4. LAVANDERIE A SECCO: CARATTERISTICHE DEI LOCALI E NORME DI CONDUZIONE
- 3.11.5. BIANCHERIA INFETTA

CAPITOLO 12 AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

- 3.12.1. AUTORIMESSE PRIVATE: CARATTERISTICHE
- 3.12.2. AUTORIMESSE PUBBLICHE: CARATTERISTICHE
- 3.12.3. DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER L'ACCENSIONE DEI MOTORI

CAPITOLO 13 AMBULATORI E STUDI MEDICI

- 3.13.1. AMBULATORI E STUDI MEDICI: CARATTERISTICHE DEI LOCALI

CAPITOLO 14

- a) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE
- b) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

a) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE

3.14.1. CAMPO DI APPLICAZIONE

3.14.2. REQUISITI PROPRI DEGLI ALLOGGI PROVVISORI

b) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

3.14.3. REQUISITI DEI COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA

3.14.4. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

3.14.5. SERVIZI IDROSANITARI: DOTAZIONI MINIME E CARATTERISTICHE

3.14.6. AERAZIONE, ILLUMINAZIONE DEI SERVIZI IDROSANITARI

3.14.7. LAVELLI PER STOVIGLIE, LAVATOI PER BIANCHERIA, DOCCE ALL'APERTO

3.14.8. PRONTO SOCCORSO

3.14.9. ALTRI SERVIZI

CAPITOLO 1

NORME GENERALI (PROCEDURE)

3.0.0. CAMPO DI APPLICAZIONE

Le norme del presente titolo non si applicano alle situazioni fisiche esistenti e già autorizzate o comunque conformi alla previgente normativa.

Le norme si applicano, per gli aspetti inerenti l'igiene e la sanità pubblica, a tutti i nuovi interventi soggetti al rilascio di concessione o autorizzazione da parte del Sindaco.

Agli edifici esistenti o comunque autorizzati all'uso, per interventi anche parziali di ristrutturazione, ampliamenti e comunque per tutti gli interventi di cui alle lettere b) c) e d) dell'art. 31 della L. 5/8/1978, n° 457, si applicheranno le norme del presente titolo fermo restando che per esigenze tecniche documentabili saranno ammesse deroghe agli specifici contenuti in materie di igiene della presente normativa purché le soluzioni comportino oggettivi miglioramenti igienico-sanitari.

Restano in ogni caso fatti salvi i vincoli legislativi di natura urbanistica e/o ambientale.

A motivata e documentata richiesta possono adottarsi soluzioni tecniche diverse da quelle previste dalle norme del presente titolo, purché tali soluzioni permettano comunque il raggiungimento dello stesso fine della norma derogata.

Le deroghe, inerenti comunque i soli aspetti igienico-sanitari regolamentati nel presente titolo, vengono concesse dal Sindaco, con l'atto autorizzativo e/o di concessione, su conforme parere espresso dal Responsabile del Servizio n°1.

3.1.1. RICHIESTE DI AUTORIZZAZIONE O CONCESSIONI EDILIZIE; OPERE INTERNE ART. 26, L. 47/85

Tutte le richieste di autorizzazione o concessione edilizia devono essere inoltrate al Sindaco complete della documentazione e nel rispetto delle procedure previste dalle vigenti Leggi e dalle norme del regolamento edilizio comunale.

Sarà cura del Sindaco sottoporre agli organi dell'Ente Responsabile dei servizi di zona le pratiche ed acquisire i pareri secondo procedure concordate che tengano conto del rispetto dei termini previsti dalla normativa vigente.

La comunicazione di cui al 3° co. dell'art. 26 della L. 47/85, qualora comporti deroga, ai sensi del precedente art. 3.0.0., ai requisiti igienico-sanitari di cui al presente titolo, deve essere accompagnata da preventivo visto del Responsabile del Servizio n°1.

3.1.2. PARERE TECNICO SULLE RICHIESTE DI AUTORIZZAZIONI O CONCESSIONI

Il Sindaco provvede al rilascio di autorizzazioni o della concessione edilizia, previo parere del Responsabile del Servizio n°1 e sentita la Commissione Edilizia.

Il parere del Responsabile del Servizio n°1 costituisce il parere obbligatorio ed autonomo previsto dall'art. 220 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27/7/34, n°1265.

Limitatamente agli insediamenti produttivi relativi a produzione, lavorazione, trasformazione, conservazione di alimenti di origine animale ed a quelli che comunque raccolgono, lavorano ed utilizzano spogli di animali od avanzi di animali, deve essere preventivamente acquisito il parere dei Responsabili dei Servizi n°1 e n°4 nell'ambito delle rispettive competenze.

Ai fini del rispetto dei termini entro i quali dovrà assumere le proprie determinazioni, il Sindaco provvede in tempo utile all'invio della documentazione all'E.R.-

3.1.3. PARERE SULLE RICHIESTE DI AUTORIZZAZIONI E CONCESSIONI EDILIZIE CONCERNENTI AMBIENTI DI LAVORO

In caso di richiesta concernente insediamenti produttivi o laboratori o ambienti comunque destinati a lavorazione, il parere espresso dal Responsabile del Servizio, dovrà tenere conto anche delle osservazioni dell'U.O. "Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro" cui tali progetti devono essere sottoposti per l'esame degli aspetti di competenza.

3.1.4. DOCUMENTAZIONE INTEGRATIVA

Ad ogni richiesta di concessione o autorizzazione corredata della necessaria documentazione va allegata, con riferimento a tutti gli aspetti relativi agli impianti tecnologici non specificatamente indicati in progetto, una dichiarazione impegnativa del titolare con la quale si assume ogni responsabilità in ordine al rispetto di tutte le norme igienico-edilizie di cui al presente titolo.

3.1.5. DOCUMENTAZIONE INTEGRATIVA PER AMBIENTI DI LAVORO A DESTINAZIONE GENERICA

Le richieste di concessione o autorizzazione concernenti in tutto o in parte ambienti di lavoro, di norma, quando sia nota soltanto la destinazione generica, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al precedente art. 3.1.4., dovranno altresì contenere l'impegno del titolare al rispetto di tutte le norme e prescrizioni che verranno dettate dagli organi competenti in fase di preventivo rilascio del nulla-osta all'esercizio della specifica attività di cui all'art. 2.7.1.

Il richiedente la concessione od autorizzazione può trasferire detto impegno all'effettivo utilizzatore specifico.

3.1.6. DOCUMENTAZIONE INTEGRATIVA PER AMBIENTI DI LAVORO A DESTINAZIONE SPECIFICA E DEFINITA

Le richieste di concessioni o autorizzazioni concernenti in tutto o in parte ambienti di lavoro la cui destinazione sia specifica e definita già all'atto dell'inoltro della richiesta, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al precedente art. 3.1.4.:

A) Qualora rientrino nelle attività di cui al D.P.C.M. 10/8/88, n°377, dovranno essere sottoposti alla procedura di valutazione di impatto ambientale secondo quanto previsto dallo stesso D.P.C.M. 10/8/88, n°377, e dal D.P.C.M. 27/12/88.

B) Qualora rientrino tra le attività specificate nell'allegato elenco 1, il Sindaco, previo conforme parere motivato del Responsabile del Servizio n°1 può richiedere la presentazione della dichiarazione di compatibilità ambientale.

In tal caso la documentazione dovrà contenere anche quanto previsto nell'allegato A) del presente articolo.

Il parere del Responsabile del Servizio n°1 deve essere reso entro 30 giorni dalla richiesta scritta del Sindaco.

Il silenzio equivale a non necessità della richiesta di compatibilità ambientale.

Nel caso di non obbligo di presentazione della dichiarazione di compatibilità ambientale, la documentazione già prevista, dovrà altresì contenere una relazione tecnica sulla attività lavorativa che verrà svolta con particolare riferimento alle caratteristiche dei processi produttivi e dei materiali impiegati ivi compreso acqua ed energia.

NOTA AGLI ARTT. 3.1.5. E 3.1.6.

- Per destinazione specifica intendosi precisata l'attività che verrà esercitata;

- Per destinazione generica intendosi quando sia definita solo per una delle seguenti categorie: locali d'abitazione, locali di servizio, locali accessori all'abitazione, laboratori o comunque locali per attività produttive, depositi, locali per attività commerciali, esercizi di ospitalità, abitazioni collettive, locali per pubblici spettacoli o per attività ricreative.

ELENCO 1

PROGETTI DI CUI ALL'ART. 3.1.6. LETTERA B)

1. AGRICOLTURA

- a) Progetti di ricomposizione rurale;
- b) Progetti volti a destinare terre incolte o estensioni seminaturali alla coltivazione agricola intensiva;
- c) Progetti di idraulica agricola;

- d) Primi rimboscamenti, qualora rischino di provocare trasformazioni ecologiche negative, e dissodamenti destinati a consentire la conversione ed un altro tipo di sfruttamento del suolo;
- e) Impianti che possono ospitare volatili da cortile;
- f) Impianti che possono ospitare suini;
- g) Piscicoltura

2. INDUSTRIA ESTRATTIVA

- a) Estrazione della torba;
- b) Trivellazioni in profondità escluse quelle intese a studiare la stabilità del suolo e in particolare:
 - trivellazioni geotermiche;
 - trivellazioni per lo stoccaggio dei residui nucleari;
 - trivellazioni per l'approvvigionamento di acqua;
- c) estrazione di minerali diversi da quelli metallici e energetici, come marmo, sabbia, ghiaia, scisto, sale, fosfati, potassa;
- d) Estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni in sotterraneo;
- e) Estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni a cielo aperto;
- f) Estrazione di petrolio;
- g) Estrazione di gas naturale;
- h) Estrazione di minerali metallici;
- i) Estrazione di scisti bituminosi;
- j) Estrazione di minerali non energetici (senza minerali metallici) a cielo aperto;
- k) Impianti di superficie dell'industria di estrazione di carbon fossile, di petrolio, di gas naturale e di minerali metallici nonché di scisti bituminosi;
- l) Cokerie (distillazione a sec co del carbone);
- m) Impianti destinati alla fabbricazione di cemento.

3. INDUSTRIA ENERGETICA

- a) Impianti industriali per la produzione di energia elettrica, a vapore e acqua calda;
- b) Impianti industriali per il trasporto del gas, vapore e acqua calda; trasporto di energia elettrica mediante linee aeree;
- c) Stoccaggio in superficie di gas naturale;
- d) Stoccaggio di gas combustibili in serbatoi sotterranei;
- e) Stoccaggio in superficie di combustibili fossili;
- f) Agglomerazione industriale di carbon fossile e lignite;
- g) Impianti per la produzione o l'arricchimento di combustibili nucleari;
- h) Impianti per il ritrattamento di combustibili nucleari irradiati;
- i) Impianti per la raccolta e il trattamento di residui radioattivi;
- j) Impianti per la produzione di energia idroelettrica.

4. LAVORAZIONE DEI METALLI

- a) Stabilimenti siderurgici, comprese le fonderie, fucine, trafilerie e laminatoi;

- b) Impianti di produzione, compresa la fusione, affinazione, filatura e laminatura di metalli non ferrosi, salvo i metalli preziosi;
- c) Imbutitura, tranciatura di pezzi di notevoli dimensioni;
- d) Trattamento in superficie e rivestimento dei metalli;
- e) Costruzione di caldaie, di serbatoi e di altri pezzi in lamiera;
- f) Costruzione e montaggio di autoveicoli e costruzione dei relativi motori;
- g) Cantieri navali;
- h) Impianti per la costruzione e riparazione di aeromobili;
- i) Costruzione di materiale ferroviario;
- j) Imbutitura di fondo con esplosivi;
- k) Impianti di arrostitimento e sinterizzazione di minerali metallici.

5. FABBRICAZIONE DEL VETRO

6. INDUSTRIA CHIMICA

- a) Trattamento di prodotti intermedi e fabbricazione di prodotti chimici;
- b) Produzione di antiparassitari e di prodotti farmaceutici, di pitture e vernici, di elastomeri e perossidi;
- c) Impianti di stoccaggio di petrolio, prodotti petrolchimici e chimici.

7. INDUSTRIA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

- a) Fabbricazione di grassi vegetali e animali;
- b) Fabbricazione di conserve di prodotti animali e vegetali;
- c) Fabbricazione di prodotti lattiero-caseari;
- d) Industria della birra e del malto;
- e) Fabbricazione di dolciumi e sciroppi;
- f) Impianti per la macellazione di animali;
- g) Industrie per la produzione della fecola;
- h) Stabilimento per la produzione di farina di pesce e di olio di pesce;
- i) Zuccherifici;

8. INDUSTRIA DEI TESSILI, DEL CUOIO, DEL LEGNO, DELLA CARTA

- a) Officine di lavaggio, sgrassaggio e imbiancamento della lana;
- b) Fabbricazione di pannelli di fibre, pannelli di particelle e compensati;
- c) Fabbricazione di pasta per carta, carta e cartone;
- d) Stabilimento per la finitura di fibre;
- e) Impianti per la produzione e la lavorazione di cellulosa;
- f) Stabilimenti per la concia e l'allumatura.

9. INDUSTRIA DELLA GOMMA

Fabbricazione e trattamento di prodotti a base di elastomeri.

10. PROGETTI D'INFRASTRUTTURA

- a) Lavori per l'attrezzatura di zone industriali;
- b) Lavori di sistemazione urbana;
- c) Impianti meccanici di risalita e teleferiche;
- d) Costruzione di strade, porti, compresi i porti di pesca e aeroporti;

- e) Opere di canalizzazione e regolazione di corsi d'acqua;
- f) Dighe e altri impianti destinati a trattenere le acque o ad accumularle in modo durevole (non comprese nel D.P.C.M. 10 agosto 1988, n°377);
- g) Tram, ferrovie, sopraelevate e sotterranee, funicolari o simili linee di natura particolare, esclusivamente o principalmente adibite al trasporto di passeggeri;
- h) Installazione di oleodotti e gasdotti;
- i) Installazione di acquedotti a lunga distanza;
- j) Porti turistici

11. ALTRI PROGETTI

- a) Villaggi di vacanza, complessi alberghieri;
- b) Piste permanenti per corse e prove d'automobili e motociclette;
- c) Impianti d'eliminazione di rifiuti industriali e domestici;
- d) Impianti di depurazione;
- e) Depositi di fanghi;
- f) Stoccaggio di rottami di ferro;
- g) Banchi di prova per motori, turbine o reattori;
- h) Fabbricazione di fibre minerali artificiali;
- i) Fabbricazione, condizionamento, carico o messa in cartucce di polveri ed esplosivo.

ALLEGATO A) ALL'ART. 3.1.6. LETTERA B)

1. Descrizione del progetto, comprese in particolare:
 - una descrizione delle caratteristiche fisiche dell'insieme del progetto e delle esigenze di utilizzazione del suolo durante le fasi di costruzione e di funzionamento;
 - una descrizione delle principali caratteristiche dei processi produttivi, con l'indicazione per esempio della natura e delle quantità dei materiali impiegati;
 - una valutazione del tipo e della quantità dei residui e delle emissioni previsti (inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo, rumore, vibrazione, luce, calore, radiazione, ecc.) risultanti dall'attività del progetto proposto.
2. Eventualmente una descrizione sommaria delle principali alternative prese in esame dal committente, con indicazione delle principali ragioni della scelta, sotto il profilo dell'impianto ambientale.
3. Una descrizione delle componenti dell'ambiente potenzialmente soggette ad un impatto importante del progetto proposto, con particolare riferimento alla popolazione, alla fauna e alla flora, al suolo, all'acqua, all'aria, ai fattori climatici, ai beni materiali, compreso il patrimonio architettonico e archeologico, al paesaggio e all'interazione tra questi vari fattori.
4. Una descrizione dei probabili effetti rilevanti del progetto proposto sull'ambiente:
 - dovuti all'esistenza del progetto;
 - dovuti all'utilizzazione delle risorse naturali;
 - dovuti all'emissione di inquinanti, alla creazione di sostanze nocive e allo smaltimento dei rifiuti

e la menzione da parte del committente dei metodi di previsione utilizzati per valutare gli effetti sull'ambiente.

5. Una descrizione delle misure previste per evitare, ridurre e se possibile compensare rilevanti effetti negativi del progetto sull'ambiente.

6. Un riassunto non tecnico delle informazioni trasmesse sulla base dei punti precedenti.

7. Un sommario delle eventuali difficoltà (lacune tecniche o mancanza di conoscenze) incontrate dal committente nella raccolta dei dati richiesti.

3.1.7. LICENZA D'USO

Ultimati i lavori nessuna nuova costruzione potrà essere occupata parzialmente o totalmente senza licenza d'uso rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'art. 221 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n°1265.

La licenza d'uso è altresì necessaria per gli edifici che siano stati oggetto di interventi di ristrutturazione, di mutamenti della destinazione d'uso tra loro non compatibili, nonché per i fabbricati esistenti lasciati in disuso che risultassero dichiarati antigienici o inabitabili ai sensi degli artt. 3.1.11. e 3.1.12.

La licenza d'uso è rilasciata dal Sindaco per le destinazioni già previste nell'atto di concessione o autorizzazione, quando, previo parere del Responsabile del Servizio n°1, per le proprie competenze, risulti che la costruzione sia stata ultimata e non sussistano cause di insalubrità e siano state rispettate le norme del presente regolamento.

Sono fatte salve le competenze edilizie urbanistiche degli uffici comunali.

Detta licenza abilita a tutti gli usi salvo i casi di cui al successivo art. 3.1.9.

NOTA:

Per la licenza d'uso intendesi l'autorizzazione di cui all'art. 221 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n°1265 riassuntiva dei termini attualmente in uso: abitabilità, usabilità o altri.

3.1.8. DOMANDA PER LICENZA D'USO

Le domande intese ad ottenere la licenza d'uso di un edificio devono essere dirette al Sindaco e corredate della seguente documentazione:

1) dichiarazione, da parte del direttore dei lavori e dell'esecutore, della conformità delle opere al progetto esecutivo e alle sue eventuali varianti;

2) progetto esecutivo dettagliato degli impianti e certificato di conformità, ai sensi dell'art. 11, L. 46/90;

3) nulla osta e certificazione dei collaudi richiesti dalla normativa

vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico e quant'altro previsto;

4) certificazioni relative ai requisiti tecnico-funzionali previste dal presente regolamento che dovranno essere sottoscritte dal costruttore e dal Direttore dei lavori e, se del caso, a richiesta del Responsabile del Servizio n°1, eseguiti da enti o professionisti abilitati.

Sulla base della richiesta avanzata dall'interessato al fine di ottenere la licenza d'uso, il Sindaco ha facoltà di consentire l'allestimento anteriormente al rilascio di detta licenza d'uso, a condizione che, nei 60 giorni successivi dalla comunicazione dell'avvenuto allestimento, provveda al rilascio della certificazione di cui all'art. 221 del T.U.L.L.SS. previo ispezione e conseguente parere del Servizio n°1 della U.S.S.I.

3.1.9. NULLA OSTA PER L'ESERCIZIO DI ATTIVITA' LAVORATIVE E DEPOSITI

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni o parti di esse nel territorio del Comune per iniziare, modificare o ampliare una qualsiasi attività lavorativa o istituire un deposito di materiali, anche all'aperto, deve ottenere oltre la licenza d'uso dell'immobile anche nulla osta del Sindaco inoltrando apposita domanda ai sensi degli art. 2.7.1 e 2.7.2 del titolo II del presente regolamento.

3.1.10. MANUTENZIONE E REVISIONE PERIODICA DELLE COSTRUZIONI

E' fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità, di usabilità e di decoro prescritte dalle leggi e dai regolamenti comunali di edilizia e di igiene. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti previo rilascio, se necessario, di autorizzazione o concessione edilizia. In caso di inadempienza del proprietario il Sindaco interviene ai sensi di legge.

In caso di inosservanza delle prescrizioni precedenti, il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari, ovvero dichiarare inabile una casa o parte di essa, su proposta del Responsabile del Servizio n°1.

3.1.11. DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO

L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri e incorporati nell'alloggio; quando presenta umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o idroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di ~~aeroilluminazione naturale~~ gravemente insufficienti (~~inferiore a 2/3 del limite ammissibile~~) quando non vi sono condizioni che garantiscono sufficiente isolamento termico e protezione dagli agenti atmosferici e quando vi sono altezze inferiori alla norma.

Sono antigienici altresì quegli alloggi che risultano interessati da altre cause di insalubrità obiettivamente accertate.

La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Responsabile del Servizio n°1, previo accertamento tecnico.

Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti del sovraffollamento.

Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'U.S.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.

3.1.12. DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INABITABILE

Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta del Responsabile del Servizio n°1, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.

I motivi che determinano la situazione di inabitabilità sono:

- 1) le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- 2) alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
- 3) mancanza di ogni sistema di riscaldamento;
- 4) requisiti di superficie e di altezza inferiori al 90% di quelli previsti agli artt. 3.4.4., 3.4.7. e 3.4.8.;
- 5) la presenza di requisiti di aeroilluminazione inferiori del 70% di quelli previsti agli artt. 3.4.11. e seguenti;
- 6) la mancata disponibilità di servizi igienici;
- 7) la mancata disponibilità di acqua potabile;
- 8) la mancata disponibilità di servizio cucina.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova abitabilità, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

3.1.13. CONCORSO PER LA FORMAZIONE DI STRUMENTI URBANISTICI

Gli strumenti urbanistici generali adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia agli E.R. territorialmente competenti, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione delle osservazioni, gli E.R., acquisito il parere del Responsabile del Servizio n°1, possono far pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo e ad una più corretta allocazione degli insediamenti produttivi a livello igienico ambientale.

Il Comune, ricevute le eventuali valutazioni di cui al precedente comma, è tenuto a pronunciarsi sulle stesse con deliberazione motivata.

Per gli strumenti attuativi dei piani generali il Comune acquisirà il parere tecnico del Responsabile del Servizio n°1 che lo esprimerà entro 60 giorni dal ricevimento della richiesta, sentiti a sua volta i responsabili delle tre Unità Operative "Igiene pubblica", "Tutela ambientale", "Tutela della salute nei luoghi di lavoro".

Fermo restando l'obbligo di cui ai precedenti commi si rende indispensabile che i competenti Servizi e uffici dell'U.S.S.L. siano direttamente partecipi a tutta la fase istruttoria e di predisposizione della proposta.

CAPITOLO 2

AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

3.2.1. SALUBRITA' DEI TERRENI EDIFICABILI

E' vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come deposito di immondizie, letame o altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente.

Ai sensi dell'art. 98, D.P.R. 803/75 è altresì vietato, a scopo edificabile, l'uso del terreno già adibito a cimitero per almeno 15 anni dall'ultima inumazione o 5 dall'ultima esumazione.

Il giudizio di risanamento è dato dal Responsabile del Servizio n°1. Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e/o strutture sovrastanti. In ogni caso devono essere adottati accorgimenti tali da impedire la risalita dell'umidità per capillarità, inoltre i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante a mezzo di materiali impermeabili o di adeguata intercapedine.

3.2.2. PROTEZIONE DALL'UMIDITA'

Se su un terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi siano invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa o adottare altri accorgimenti costruttivi mediante i quali è possibile raggiungere il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.

Il terreno per essere fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche ovvero di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

3.2.3. DISTANZE E SUPERFICIE SCOPERTA

Per quanto concerne il rapporto fra superfici, coperte e scoperte, larghezza delle vie, l'arretramento dei fronti dei fabbricati, i distacchi fra edifici contigui, l'altezza massima degli edifici e ogni altra condizione concernente i rapporti fra i fabbricati stessi è fatto richiamo e rinvio agli strumenti urbanistici di edilizia stabiliti per le singole località e zone, approvati ai sensi della vigente legislazione.

L'area di pertinenza dei fabbricati di nuova realizzazione dovrà

comunque avere una superficie scoperta e drenante non inferiore al 30% per i complessi residenziali e misti e al 15% per le zone destinate ad insediamenti produttivi o commerciali.

3.2.4. SISTEMAZIONE DELL'AREA

Prima del rilascio della licenza d'uso tutta l'area di pertinenza del fabbricato, ultimati i lavori, dovrà risultare sgombra da ogni materiale di risulta e dalle attrezzature di cantiere; dovrà inoltre essere sistemata secondo quanto previsto in progetto.

3.2.5. DIVIETO AL RIUSO DI MATERIALI

Nelle costruzioni è vietato il reimpiego di materiali deteriorati, inquinati, malsani o comunque non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

E' altresì vietato per le colmate, l'uso di terra o di altri materiali di risulta che siano inquinati.

3.2.6. INTERCAPEDINI E VESPAI

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno ma ne devono distare almeno 3 metri costruendo, ove occorra, intercapedini munite di muro di sostegno e di condutture o cunette abbassate per lo scolo delle acque filtranti.

Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere isolato dal suolo mediante vespaio.

Per i locali destinati ad abitazione, il piano del pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di cm. 30 dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente, e comunque di cm. 2,5 dalla superficie del marciapiede esistente.

Possono essere ammesse, su conforme parere del Responsabile del Servizio n°1 soluzioni tecniche diverse che rispondano agli stessi requisiti igienici di cui al presente regolamento.

3.2.7. MURI PERIMETRALI

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici ovvero per ottenere un adeguato abbattimento acustico così come previsto dal presente titolo.

Le pareti perimetrali degli edifici devono essere impermeabili alle acque meteoriche, sufficientemente impermeabili all'aria, intrinsecamente asciutte.

Gli elementi costitutivi degli edifici devono poter evacuare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e permanere asciutti.

Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi previste in progetto, sulle superfici interne delle pareti non si deve avere condensazione.

3.2.8. PARETI INTERNE AI FABBRICATI

Tutte le pareti interne dei fabbricati ad uso abitativo devono essere in muratura di idoneo spessore.

Potranno essere consentiti materiali diversi da riconoscersi idonei da parte del Servizio 1 dell'U.S.S.L. in caso di tramezzature di edifici o parte di essi destinati ad uffici, studi professionali, magazzini, ecc.

3.2.9. MARCIAPIEDE PERIMETRALE

Ogni edificio civile deve avere un marciapiede perimetrale costituito da materiale resistente ed impermeabile, di larghezza non inferiore a cm 50 e posto a quota non inferiore a cm 2,5 dal piano del pavimento.

3.2.10. GRONDE E PLUVIALI

Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico. I condotti delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm 8 e da applicarsi, preferibilmente, ai muri perimetrali.

Nel caso di condotte di scarico interno, queste devono essere facilmente riparabili.

Le tubazioni non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Le condotte pluviali devono essere convogliate in idonei recapiti.

E' fatto divieto di immettere nei condotti delle grondaie qualunque altro tipo di scarico.

3.2.11. MISURE CONTRO LA PENETRAZIONE DEI RATTI E DEI VOLATILI NEGLI EDIFICI

In tutti i nuovi edifici e in quelli soggetti alla conservazione nel centro storico, vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.

Nei sottotetti vanno rese impenetrabili con griglie o reti le finestre e tutte le aperture di aerazione.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le buffe, le bocche di lupo, tutte le aperture in genere: le connessioni dei pavimenti e delle pareti devono essere stuccate.

Nel caso di solai o vespai con intercapedine ventilata, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo e devono essere usati per le condotte tubi in cemento o in gres a forte inclinazione o verticali.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture devono essere munite di reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo alla sommità delle canne stesse o in posizione accessibile per i necessari controlli.

All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

I cavi elettrici, telefonici, per la TV, per illuminazione pubblica, devono essere realizzati secondo le specifiche normative di legge.

3.2.12. PARAPETTI

Le finestre devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm 100 per tutti i piani.

I balconi e le terrazze devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm 100 per i primi due piani fuori terra e cm 110 per tutti gli altri piani.

In ogni caso i parapetti, fermo restando che devono garantire sufficiente resistenza agli urti, devono essere realizzati con aperture che non abbiano larghezza libera superiore a cm 11 e in modo da non favorire l'arrampicamento.

CAPITOLO 3

MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

3.3.1. DEMOLIZIONI: DIFESA DALLA POLVERE

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri.

In tutti i cantieri ove si procede alla demolizione a mezzo di pale o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Responsabile del Servizio n°1 oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti, allo scopo di evitare polverosità e rumorosità.

Le operazioni di demolizione delle strutture in fibro-cemento potranno essere eseguite solo dopo aver acquisito il parere della Unità Operativa "Tutela ambientale" per la raccolta e il trasporto di tale materiale e della Unità Operativa "Tutela della salute nei luoghi di lavoro" per la protezione degli addetti.

3.3.2. SISTEMAZIONE AREE ABBANDONATE

Le opere di demolizione di fabbricati o di parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altro che possono determinare grave situazione igienico-sanitaria, devono in ogni caso essere precedute da adeguati interventi di derattizzazione.

3.3.3. ALLONTANAMENTO MATERIALI DI RISULTA

Per ogni intervento di demolizione o scavo, o altro che comporti l'allontanamento di materiali di risulta, il titolare dell'opera, dovrà nella richiesta di autorizzazione specificare il recapito dello stesso materiale.

3.3.4. CANTIERI

Tutti i cantieri devono essere provvisti di idonei servizi igienici ed adeguate forniture di acqua potabile.

Nel caso dovesse essere prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o personale di custodia, oltre all'adeguata dotazione dei servizi dovranno essere assicurati gli indici minimi di abitabilità previsti nei capitoli "Abitazioni collettive" e "Fabbricati per abitazioni temporanei e/o provvisori".

3.3.5. ALLONTANAMENTO MATERIALI DI SCAVO E DEMOLIZIONE

E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata, di terreni e materiali di rifiuto, provenienti dall'esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a 60 gg.

Entro tale termine il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero e al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.

Quando però detti materiali fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero maleodoranti, dovranno essere sgomberati immediatamente.

CAPITOLO 4

REQUISITI DEGLI ALLOGGI E DEI LOCALI DI USO DIVERSO

3.4.0. PRINCIPI

Ogni alloggio deve essere idoneo ad assicurare lo svolgimento delle attività proprie del nucleo familiare, e i locali in cui esse si effettuano devono essere raggiungibili internamente all'alloggio o, per lo meno, attraverso passaggi coperti e protetti anche lateralmente.

Deve essere prevista la possibilità di isolare convenientemente le aree destinate ai servizi igienico-sanitari e anche le aree destinate al dormire, se l'alloggio prevede più di un letto, mentre tutte le altre aree, e in particolare quelle destinate a cucina, devono essere dotate di accorgimenti atti a garantire lo smaltimento dei sottoprodotti e dei reflui delle attività che vi si svolgono.

3.4.1. TIPOLOGIA DEI LOCALI

In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni, in ogni alloggio si distinguono:

- a) spazi di abitazione (locali di abitazione): camere da letto, sale soggiorno, cucine e sale da pranzo;
- b) spazi accessori (locali integrativi): studio, sala da gioco, sala di lettura e assimilabili (mansarde, verande, tavernette, ecc.);
- c) spazi di servizio (locali di servizio): bagni, posto di cottura, lavanderia, corridoi, ripostigli, spogliatoi, guardaroba, ecc.

A) INDICE DI SUPERFICI ED ALTEZZE

3.4.2. SUPERFICI MINIME

L'alloggio può essere a pianta fissa o a pianta libera a secondo che il richiedente intenda o meno separare in modo fisso.

Ogni alloggio deve avere una superficie minima netta di abitazione di mq 28 per la prima persona e mq 10 per ogni successiva persona.

La superficie minima di cui al precedente comma deve possedere le caratteristiche degli spazi di abitazione con l'eccezione del locale bagno la cui superficie va conteggiata per il raggiungimento del minimo previsto e le cui caratteristiche saranno quelle descritte nel presente titolo.

In alloggi a pianta fissa la superficie minima complessiva e quelle dei singoli locali di abitazione devono rispettare i minimi previsti dal D.M. 5/7/1975.

3.4.3. NUMERO DI UTENTI AMMISSIBILI

In relazione al rispetto degli indici di superficie minima, nell'atto autorizzativo della licenza d'uso, verrà stabilito per ogni alloggio, su proposta del Responsabile del Servizio n°1 il numero massimo di utenti ammissibili sotto il profilo igienico-sanitario applicando gli indici di cui al precedente articolo.

3.4.4. ALTEZZE MINIME E MASSIME

L'altezza netta interna degli spazi ad uso abitazione, ufficio, studi professionali, mostre annesse ad attività commerciali ed artigianali e similari, è fissata in non meno di m 2,70; nel caso di solai in legno, l'altezza va misurata sotto assito.

Per i locali adibiti ad attività commerciale, uffici pubblici, banche, l'altezza non può essere comunque inferiore a m 3,00.

Per gli spazi accessori o di servizio, l'altezza è riducibile a m 2,40.

Magazzini di deposito senza afflusso di pubblico, altezza non inferiore a m 2,40

Cantine, garages, altri locali interrati o seminterrati, altezza non inferiore a m 2,20. Per garages inseriti nel contesto dell'abitazione l'altezza minima utile è di m 2,20, mentre per quanto riguarda garages in corpi staccati o completamente interrati, l'altezza è di m 2,00.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a m 2,00 per gli spazi di abitazione purché l'altezza media non sia inferiore a m 2,70 e m 1,90 per gli spazi accessori e di servizio purché l'altezza media non sia inferiore a m 2,40.

Gli eventuali spazi di altezza inferiori ai minimi, devono essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi e ne potrà essere consentito l'uso esclusivamente come ripostiglio spazio di servizio.

Per i locali con soffitto a volte, l'altezza media è considerata come la media aritmetica tra l'altezza della saetta o quelle del colmo della volta stessa misurata dal pavimento al loro intradosso con una tolleranza fino al 5% a secondo del tipo di volta.

3.4.5. CRITERI DI APPLICAZIONE DELLA NORMA

Le presenti disposizioni relative all'altezza valgono in ogni caso per i locali di nuova costruzione. Dovranno altresì essere rispettate in occasione di ristrutturazione, cambio di destinazione d'uso, ecc., salvo deroghe concesse su motivato parere del Servizio Igiene, fermo restando che l'altezza media dei locali non potrà in ogni caso essere inferiore a

m. 2,55 per i locali di abitazione e m. 2,70 per i locali di cui all'art. 3.4.4. 2° comma, l'altezza minima in gronda non potrà essere inferiore a m. 1,90 per i soffitti inclinati.

B) ILLUMINAZIONE

3.4.6. AEROILLUMINAZIONE NATURALE

Tutti gli spazi degli alloggi di nuova costruzione di cui all'art. 3.4.1. lettera a) e b) e le stanze da bagno, devono avere un'adeguata superficie finestrata ed apribile, atta ad assicurare l'illuminazione e l'aerazione naturale.

Per secondi servizi, si potrà derogare da tale norma per i vani latrina e per le stanze da bagno in tal caso dovrà essere assicurata una canna di ventilazione atta ad assicurare i ricambi d'aria previsti dal presente regolamento.

3.4.7. REQUISITI MINIMI DI ILLUMINAZIONE NATURALE DIRETTA NEI VANI ABITABILI ED ACCESSORI

La superficie finestrata, dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore al 2% misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ad un'altezza di m. 0,90 dal pavimento.

Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestrata verticale utile non sia inferiore al 12,5% ($1/8$) della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile.

Tale norma vale solo per i locali la cui profondità non superi di 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento e quando non esistano ostacoli, come precisato nei successivi articoli.

3.4.8. SUPERFICIE ILLUMINANTE UTILE

Per superficie illuminante utile, che deve essere riportata in tabella su progetto, si intende la superficie totale dell'apertura finestrata.

Qualora tale apertura fosse coperta da sporgenze, aggetti, vele (balconi, coperture, ecc.) superiori a cm. 150 il rapporto areoilluminante andrà aumentato ad $1/6$ (16,5%).

I portici non dovranno avere altezza in gronda inferiore a quella dell'architrave delle finestre aggettanti.

3.4.9. OBBLIGO DEL PROGETTISTA

E' richiesta in sede di progettazione di organismi abitativi, la

Vedere a pag. 52

definizione della porzione di pavimento illuminata naturalmente senza che sia specificato l'assetto definitivo dei locali.

La superficie dell'alloggio che non risultasse regolarmente illuminata non può essere computata ai fini della definizione della superficie minima abitabile, come previsto dall'art. 3.4.2.

3.4.10. CALCOLO DELLA SUPERFICIE ILLUMINANTE PER I LOCALI DI PROFONDITA' MAGGIORE DI 2,5 VOLTE L'ALTEZZA DELLA FINESTRA

Per gli spazi di cui all'art. 3.4.7. ultimo comma potrà essere ammessa una profondità maggiore a condizione che sia incrementata proporzionalmente la superficie utile finestrata fino a raggiungere il 16,5% di quella del pavimento per una profondità massima di 3,5 volte l'altezza del voltino dal pavimento.

3.4.11. REQUISITI DELLE FINESTRE

Le superfici finestate o comunque trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture degli spazi di cui ai punti a) e b) dell'art. 3.4.1. devono poter consentire idonee condizioni di riservatezza per gli occupanti.

Resta inteso che tutte le superfici finestate devono essere accessibili alle pulizie anche per le parti esterne.

Al fine del perseguimento dei requisiti di temperatura, condizionamento e isolamento acustico, di regola i serramenti devono essere dotati di doppia vetratura o di altri accorgimenti tecnici, che consentano il raggiungimento di uguali risultati.

3.4.12. EDIFICI CON IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO E CLIMATIZZAZIONE

I nuovi edifici per i quali siano previsti impianti di climatizzazione o condizionamento degli ambienti dovranno, comunque, avere le superfici finestate apribili, come previsto dall'art. 3.4.7. e assicurare almeno 3 ricambi/ora.

3.4.13. ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

Ogni spazio di abitazione, di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono.

3.4.14. ILLUMINAZIONE NOTTURNA ESTERNA

Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione

interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.

3.4.15. DICHIARAZIONE DI RESPONSABILITA'

Così come previsto dall'art. 3.1.8. il proprietario all'atto delle domanda di licenza d'uso e comunque all'atto della richiesta del nulla-osta per l'esercizio dell'attività, presenta la certificazione rilasciata dagli esecutori attestante il rispetto di tutte le norme di buona tecnica, legislative e regolamentari in materia di ventilazione e aerazione dei locali.

3.4.16. NORMATIVA INTEGRATIVA

Oltre le norme generali UNI-CIG di cui alla legge 6/12/1971, n°1083, e DD.MM. del 7/6/1973 e 20/12/1985 come modificati ed integrati, in particolare si dovrà assicurare anche il rispetto delle successive norme del presente capitolo che sottolineano ed integrano gli aspetti più rilevanti, sotto il profilo igienico-sanitario, della normativa vigente e che comunque dovranno essere osservate in caso di nuove costruzioni e dell'uso di combustibili non gassosi.

3.4.17. SUPERFICIE APRIBILE E RICAMBI MINIMI D'ARIA

Gli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione non possano costituire rischio per il benessere e la salute delle persone, ovvero per la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.

Si ritiene che tali condizioni siano in ogni caso assicurate quando sia previsto per ogni alloggio il doppio riscontro d'aria e siano assicurate le superfici finestrate apribili nella misura non inferiore a 1/8 del pavimento.

3.4.18. STANZE DA BAGNO E W.C.: SUPERFICIE APRIBILE MINIMA PER IL RICAMBIO D'ARIA, VENTILAZIONE FORZATA

Ogni alloggio deve avere almeno una stanza da bagno fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a ~~1 m~~ ^{9,50} metri quadrati per il ricambio dell'aria. Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora, se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata, intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

3.4.19. CORRIDOI, DISIMPEGNI, ECC. : SUPERFICIE MINIMA APRIBILE PER IL RICAMBIO D'ARIA, VENTILAZIONE FORZATA

Nei corridoi e nei disimpegni, che abbiano lunghezza superiore a m. 10 o superficie non inferiore a mq. 20, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni o alternativamente una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

Negli altri casi gli spazi di servizio che non abbiano idonea finestratura dovranno essere serviti da idonea canna di ventilazione atta ad assicurare il ricambio d'aria necessario in relazione all'uso cui lo spazio è destinato.

3.4.20. DEFINIZIONE DI CANNE DI VENTILAZIONE

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.

3.4.21. INSTALLAZIONE DI APPARECCHI A COMBUSTIONE NEGLI ALLOGGI: VENTILAZIONE DEI LOCALI

Nei locali degli alloggi ove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione.

L'afflusso di aria dovrà avvenire mediante aperture sull'esterno con sezione libera totale di almeno 6 cmq. per ogni 1.000 Kcal/ora con un minimo di 100 cmq.

3.4.22. DIVIETI DI INSTALLAZIONE APPARECCHI A GAS

Nelle stanze da bagno e in ogni altro locale ove non vi sia aerazione naturale continua è proibita l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera.

3.4.23. NUOVI IMPIANTI ELETTRICI

I nuovi impianti elettrici devono essere realizzati conformemente alle norme UNI-CEI.

3.4.24. DEFINIZIONE DI CANNA FUMARIA

Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari.

3.4.25. DEFINIZIONE DI CANNA DI ESALAZIONE

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi.

Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva e nella messa in opera assimilabili alle canne fumarie.

3.4.26. ALLONTANAMENTO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaio.

3.4.27. ALLONTANAMENTO DI ODORI, VAPORI O FUMI PRODOTTI DALLA COTTURA

Gli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione.

Sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti ecc.) che non prevedono l'allontanamento all'esterno di tali prodotti.

3.4.28. COLLEGAMENTI A CANNE FUMARIE O A CANNE DI ESALAZIONE DI APPARECCHI A COMBUSTIONE O DI CAPPE

I collegamenti alle canne fumarie degli apparecchi a combustione o delle cappe devono rispondere ai seguenti requisiti:

- avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingresso;
- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;
- non avere cambiamenti di direzione con angoli adeguati;
- essere facilmente montabili;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

3.4.29. ASPIRATORI MECCANICI (VENTOLE): MODALITA' DI INSTALLAZIONE E DIVIETI

E' vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate.

E' vietata l'installazione di aspiratori meccanici nei condotti secondari delle canne collettive.

L'eventuale utilizzo di aspiratori meccanici verso l'esterno (ventola) può essere consentito solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata ad una canna di esalazione.

3.4.30. LIMITAZIONE DEL TIRAGGIO

E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali soggiorno o da letto a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da istituti pubblici e/o di altri enti o professionisti di riconosciuta competenza.

Saranno ritenute accettabili altre soluzioni tecniche che soddisfino, in modo analogo alle soluzioni precedentemente indicate, il requisito di limitare all'origine gli inconvenienti igienico-sanitari dovuti alla diffusione di vapori, esalazioni, odori.

3.4.31. CANNE FUMARIE E DI ESALAZIONE: DIMENSIONAMENTO

Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione è calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate.

Nel caso di apparecchi alimentati a gas, la sezione o diametro interno è indicata nella tabella seguente:

Lo scarico degli impianti
di combustione con
potenzialità $< 4,5 \text{ kW}$
possono essere effettuati
a parete!

Per potenze superiori, vanno
obbligatoriamente a tetto!
Calcolo report. 23/24 kW
è pari a 23/24 kW!

by Leo 09/06/08

Dimensioni canne fumarie

Altezza in metri delle canne fumarie collegamenti esclusi			Canne cilindriche	Canne ret- tangolari o quadrate	
h < 10	10 ≤ h ≤ 20	h > 20	Diametro interno cm	Sezione interna cmq	Sezione interna cmq
Portate termiche Kcal/h					
fino a 25.000	fino a 25.000	fino a 25.000	10,0	79	87
fino a 30.000	fino a 30.000	fino a 40.000	11,0	95	105
fino a 40.000	fino a 40.000	fino a 60.000	12,5	123	125
fino a 50.000	fino a 60.000	fino a 80.000	14,0	154	169
fino a 60.000	fino a 80.000	fino a 105.000	15,0	189	208
fino a 70.000	fino a 105.000	fino a 125.000	17,0	226	249
fino a 80.000	fino a 125.000	fino a 155.000	18,0	255	280
fino a 100.000	fino a 155.000	fino a 180.000	20,0	314	345
fino a 120.000	fino a 180.000	fino a 213.000	22,0	380	418
fino a 140.000	fino a 200.000	fino a 259.000	24,0	452	497
fino a 160.000	fino a 240.000	fino a 300.000	26,0	531	584

Per portate termiche maggiori si deve adottare una sezione circolare di:
 3,5 cmq ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 10 m;
 2,5 cmq ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 10 e 20 m;
 2,0 cmq ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 20 m;

3.4.32. CARATTERISTICHE DELLE CANNE

Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno.

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; le canne fumarie, a questo scopo devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

3.4.33. MESSA IN OPERA DELLE CANNE FUMARIE

Le canne devono essere collocate entro altri condotti di materiale analogo o anche di cemento con intercapedine in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore per evitare il raffreddamento della canna stessa.

3.4.34. CANNE FUMARIE SINGOLE: CARATTERISTICHE

Le canne fumarie singole devono ricevere lo scarico da un solo apparecchio di utilizzazione. La tubazione di collegamento non deve sporgere all'interno della canna fumaria onde evitare l'ostruzione anche parziale della stessa ma arrestarsi prima della faccia interna di questa. L'immissione deve avvenire ad una altezza di almeno 50 cm dalla base della canna.

3.4.35. CANNE FUMARIE COLLETTIVE: CARATTERISTICHE

Le canne fumarie collettive, a meno che non siano servite da impianto di aspirazione meccanica a funzionamento continuo alla sommità possono ricevere solo scarichi simili:

- o solo prodotti combustibili provenienti da impianti per riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo prodotti combustibili provenienti da impianti per scaldare acqua alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.

Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145°. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.

Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione.

Le canne fumarie collettive possono servire al massimo nove piani. Se lo stabile ha più di nove piani, la canna fumaria collettiva che serve i primi otto piani, deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori; questi devono essere serviti da una seconda canna collettiva che partirà dal nono piano e che dovrà immettere in un secondo comignolo.

3.4.36. COMIGNOLI: TIPI

I comignoli devono essere del tipo aspiratore statico ed aperti sui 4 lati ovvero dotati di aspiratori meccanici.

D) TEMPERATURA E UMIDITA'

3.4.37. SPESSORE DEI MURI ESTERNI

Fatto salvo quanto previsto dalla presente legislazione, i muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato, in relazione

ai materiali di costruzione impiegati, per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti meteorici. Lo spessore delle pareti esterne in muratura non potrà comunque essere inferiore a cm. 28. I muri esterni degli edifici di nuova costruzione o riadattati devono essere di norma, intonacati, stuccati o adeguatamente protetti.

3.4.38. IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

Gli spazi adibiti ad abitazione e quelli accessori devono essere serviti da idonei impianti di riscaldamento di regola del tipo centralizzato con sorgenti di calore omogeneamente distribuite in relazione all'uso dei singoli locali. L'impianto di riscaldamento comunque deve garantire la possibilità di ottenere anche nei mesi invernali e più freddi, una temperatura dell'area interna pari a 18°C (per un minimo esterno di -7°C).

Nei servizi si deve poter raggiungere la temperatura minima di 20°C. Si deve poter ottenere la temperatura di cui sopra in modo omogeneo, nella stessa unità di tempo, nei vari locali, misurandola ad almeno m 1,20 di distanza dalla fonte di calore.

Le differenze di temperatura all'interno di ciascun locale a m 1,20 dalle aperture e dalla fonte di calore non deve essere superiore a circa 1,5 °C dalla temperatura media misurata alla stessa altezza.

3.4.39. UMIDITA' - CONDENSA

L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti interne degli spazi abitativi è ammesso solo se il locale è munito di mezzi di ventilazione sussidiaria. Requisito fondamentale delle pareti dei locali di abitazione è che sia realizzata una sufficiente permeabilità delle pareti stesse in modo che nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione e/o di umidità.

3.4.40. ISOLAMENTO ACUSTICO

3.4.40. DIFESA DAL RUMORE

I materiali utilizzati per la costruzione, ristrutturazione o ampliamento degli alloggi, devono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori da traffico o da altra fonte esterna, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni.

3.4.41. PARAMETRI DI RIFERIMENTO

I requisiti atti ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio, dovranno essere verificati per quanto concerne:

- a) isolamento acustico normalizzato per via aerea fra ambienti adiacenti e sovrapposti;
- b) isolamento acustico normalizzato tra ambiente interno e ambiente esterno;
- c) rumorosità provocata dai servizi ed impianti dell'immobile;
- d) rumori da calpestio.

3.4.42. MISURAZIONI E VALUTAZIONI

Le misure atte a verificare i requisiti di cui al punto precedente devono essere effettuate in opera.

La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalla raccomandazione internazionale ISO 140R e 717R ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

La strumentazione e i metodi di misura dovranno essere conformi alla normativa internazionale I.E.C. (International Electrotechnical Committee) come specificato al capitolo "Rumori".

3.4.43. INDICI DI VALUTAZIONE DI ISOLAMENTO ACUSTICO

Per i parametri individuati e misurati come precedentemente descritto, gli indici di valutazione di isolamento acustico, che devono essere assicurati e certificati dal costruttore e dalla direzione lavori prima dell'autorizzazione all'uso della costruzione, a seconda della zona come definita al capitolo "Rumori", sono quelli riportati nella seguente tabella.

I: Indice di valutazione isolamento acustico delle strutture in dB.

Zona	Pareti interne	Pareti esterne		Solette
	di confine con altri alloggi o con vani servizi	con serramento	senza serramento	
Industriale				
1	40	35	45	42
Mista				
2	40	35	42	42
Residenziale				
3	40	32	40	42
Part. Tutela				
4	40	30	35	42

3.4.44. PROVVEDIMENTI PARTICOLARI PER CONTIGUITA' DELL'ALLOGGIO CON AMBIENTI RUMOROSI

Nel caso di spazi abitativi confinanti con spazi destinati a pubblico esercizio, attività artigiane, commerciali, industriali, ricreative, o che si trovano in zone con grosse concentrazioni di traffico, fermo restando il rispetto delle norme del capitolo "Rumori" del titolo II, devono essere previsti e realizzati a cura del costruttore indici di fonoisolamento maggiori di 10 dB rispetto ai valori della tabella di cui all'articolo precedente.

Se del caso, può essere imposto il confinamento delle sorgenti di rumore in altre parti dell'edificio ovvero le stesse essere dichiarate incompatibili con la destinazione e quindi disattivate.

In ogni caso le ~~pareti divisorie~~ fra appartamenti, locali comuni e comunque a destinazione diversa, dovranno avere spessore ~~non inferiore a~~ cm 25.

3.4.45. RUMOROSITA' DEGLI IMPIANTI

Il livello sonoro del rumore provocato in un alloggio da impianti tecnologici (ascensore, impianto termico, impianti di condizionamento, ecc.) installati in altri alloggi o in spazi comuni, anche esterni all'edificio, non deve superare i 25 dB (A) continui con punte di 30 dB (A).

Gli impianti di distribuzione dell'acqua e gli apparecchi idrosanitari devono essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori molesti e si dovranno adottare tutti i possibili accorgimenti tecnici e comportamentali per eliminare ogni possibile causa di disturbo.

Gli apparecchi elettrodomestici (cappe, frigoriferi, cucine, lavastoviglie, lavatrici, condizionatori, impianti di climatizzazione, ecc.) potranno essere usati nel periodo notturno, solo a condizione che non alterino la rumorosità nei locali degli alloggi contigui.

3.4.46. RUMORE DA CALPESTIO

Senza l'effetto di altre fonti di rumore, nell'alloggio non deve rilevarsi un livello sonoro maggiore di 70 dB quando al piano superiore venga messa in funzione la macchina normalizzata generatrice di calpestio.

F) RIFIUTI DOMESTICI

3.4.47. OBBLIGO AL CONFERIMENTO

E' vietato conservare nell'interno degli spazi sia di abitazione che

di servizio che accessori, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili e comunque interni, per un termine superiore alle ore 24, salvo speciali deroghe da concedersi dal Sindaco su parere del Responsabile del Servizio n°1.

Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati, devono essere, a cura degli abitanti, raccolti in appositi contenitori (sacchetti) a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti a tempo debito ai luoghi di raccolta all'uopo predisposti nel rispetto dei regolamenti comunali.

3.4.48. CANNE DI CADUTA

Le canne di caduta sono vietate.

Le canne di caduta esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento possono essere mantenute in esercizio solo su parere favorevole del Servizio n°1.

3.4.49. RIFIUTI PROVENIENTI DA LABORATORI ED ESERCIZI PUBBLICI

I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari, nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi propri contenitori con coperchio.

G) SCARICHI

3.4.50. TIPI DI SCARICO

Gli scarichi idrici di rifiuto, derivanti da fabbricati si distinguono in relazione all'origine in:

- a) acque meteoriche (bianche);
- b) acque luride civili (nere);
- c) acque di processo industriale.

3.4.51. RETI INTERNE

Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati in relazione alla loro origine devono essere conferiti al recapito finale ammissibile come da vigente normativa e a quanto previsto dal titolo II del presente regolamento e dalle disposizioni del

regolamento comunale di fognatura.

E' ammessa l'unificazione delle reti di cui ai punti A e B del precedente articolo immediatamente a monte del recapito finale, fermo restando la possibilità d'ispezione e prelievo campione delle singole reti.

3.4.52. ACQUE METEORICHE

Le acque meteoriche possono recapitare in pubblica fognatura rispettando le norme dell'apposito regolamento comunale.

E' ammesso il loro recapito sul suolo e negli strati superficiali del sottosuolo per subirrigazione, purché la dispersione avvenga ad adeguata distanza da tutti i muri degli edifici vicini anche in relazione alla natura geologica del terreno e al profilo altimetrico.

E' ammesso pure il loro recapito in acque superficiali.

3.4.53. ACCESSIBILITA' ALL'ISPEZIONE E AL CAMPIONAMENTO

Tutti gli scarichi e le relative reti devono essere dotate di idonee ispezioni e, prima della loro confluenza o recapito, avere un idoneo dispositivo a perfetta tenuta che ne consenta il campionamento.

Ove prima del recapito siano realizzati impianti di depurazione e trattamento degli scarichi, all'uscita di questi ed immediatamente a monte del recapito finale, deve essere posto un pozzetto di prelievo per analisi di apertura minima, di norma, cm 40x40: tale pozzetto deve essere a perfetta tenuta e permettere un accumulo anche estemporaneo di acque di scarico per una profondità di almeno 50 cm.

3.4.54. CARATTERISTICHE DELLE RETI E DEI POZZETTI

Le condutture delle reti di scarico e tutti i pozzetti nonché le eventuali vasche di trattamento devono essere costruiti in materiale sicuramente impermeabile, resistente, a perfetta tenuta.

I pezzi di assemblamento e giunzione devono avere le stesse caratteristiche

Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile e poste ad una quota inferiore alla rete: di regola devono essere interrato, salvo che per le ispezioni, e salvo casi particolari ove, a motivata richiesta, il Responsabile del Servizio n°1, può prescrivere o ammettere, percorsi controllabili a vista. Tutte le vasche e i pozzetti per prelievo analisi non possono di regola essere ubicati in ambienti confinanti.

H) DOTAZIONE DEI SERVIZI

3.4.55. SERVIZI IGIENICI E STANZE DA BAGNO: DOTAZIONE MINIMA

La dotazione minima dei servizi igienico-sanitari per alloggio, a partire da una sola utenza, è costituita da almeno una stanza da bagno di superficie tale da contenere:

- un vaso,
- un bidet,
- un lavabo,
- una doccia o vasca da bagno,
- eventuale antibagno di superficie minima di mq 1,00 avente una profondità minima di mq 1,00.

Gli ambienti di cui all'ultimo comma dell'art. 3.4.1. devono essere dotati di adeguati servizi igienici di uso esclusivo con almeno un vaso ed un lavabo quest'ultimo ubicato nell'eventuale antibagno.

3.4.56. CARATTERISTICHE DEGLI SPAZI DESTINATI AI SERVIZI IGIENICI

Tutti i locali destinati a servizi igienici alla persona quali bagni, docce, latrine, antilatrine, ecc. devono avere oltre ai requisiti generali le seguenti caratteristiche particolari:

- pavimenti e pareti perimetrali sino ad una altezza di cm 200 di regola piastrellate, comunque costruiti di materiale impermeabile liscio, lavabile e resistente;
- essere completamente separati con pareti fisse a tutta altezza da ogni altro locale;
- avere accessi da corridoi e disimpegni e non comunicare direttamente con altri locali adibiti a permanenza di persone;
- i locali per servizi igienici che hanno accesso da altri locali di abitazione o di lavoro o da spazi d'uso pubblico devono essere muniti di idoneo locale antibagno (antilatrine, antidoccia, ecc.); per secondi servizi è consentito l'accesso diretto al locale bagno da singole camere da letto.

3.4.57. CARATTERISTICHE DEGLI SPAZI DESTINATI A CUCINA

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina o da una cabina cottura per la preparazione degli alimenti che oltre ai requisiti generali deve avere le seguenti caratteristiche:

- 1) avere le superfici delle zone dove si effettuano il lavaggio e la cottura piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per una altezza di m 2,00;
- 2) assicurare la captazione e l'allontanamento dei vapori, gas ed odori che dovranno essere portati ad esalare oltre il tetto con apposita canalizzazione coronata da fumaio.

La cabina cottura, ove previsto, deve avere le caratteristiche di cui sopra, ampia comunicazione con il locale soggiorno-pranzo nonché regolamentare aeroilluminazione.

3.4.58. REQUISITI DEI NEGOZI

I negozi di nuova costruzione dovranno avere superficie illuminante non inferiore a $\frac{1}{8}$ di quella di pavimento e per metà apribile. Dovranno essere dotati di almeno un servizio igienico disimpegnato mediante anti-bagno ove andrà collocato il lavandino.

Gli esercizi commerciali di nuova costruzione, di superficie superiore ai 400 mq, possono ricorrere a sistemi artificiali per garantire idonee condizioni di aeroilluminazione.

Devono altresì essere dotati di almeno due servizi igienici distinti per sesso per il pubblico; inoltre dovrà essere garantito, per gli addetti, un numero di servizi non inferiore a quanto stabilito nel successivo art. 4.1.7.

3.4.59. ACQUA POTABILE

Ogni edificio deve essere servito da un impianto di distribuzione di acqua potabile realizzato in modo da garantire tutti i bisogni di tutti gli utenti.

Nella progettazione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di evitare le possibili cause di rumorosità molesta.

3.4.60. OBBLIGO DI ALLACCIO AL PUBBLICO ACQUEDOTTO E DEROGHE

Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto, ove esistente.

Ove ciò non sia possibile, il Sindaco, su parere del Responsabile del Servizio n°1, autorizza l'approvvigionamento con acque provenienti possibilmente da falde profonde o da sorgenti ben protette e risultanti potabili.

Altri modi di approvvigionamento possono essere ammessi previo trattamento di potabilizzazione ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n°1.

Per le fonti di approvvigionamento di acqua potabile private, esistenti ed attivate laddove esista la possibilità di allacciamento al

pubblico acquedotto, il Sindaco, nel caso non siano state autorizzate, provvederà ad ingiungere all'interessato l'obbligo di allacciamento al pubblico servizio, con la conseguente cessazione del prelievo privato.

I pozzi privati per uso potabile, autorizzati per le zone non servite da pubblico acquedotto, devono essere ubicati a distanze non inferiori a 25 m e rispetto a stalle, letamaie, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento e da questi risultare a conveniente distanza stabilita dal Responsabile del Servizio n°1. Restano esclusi gli usi aziendali, agricoli e gli usi irrigui non potabili in genere.

3.4.61. EROGAZIONE DELL'ACQUA - RETE DI DISTRIBUZIONE

L'erogazione dell'acqua mediante conduttura a rete deve avvenire in modo diretto senza l'utilizzo di serbatoi di carico aperti.

Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione parziale serviti da motopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani: in tal caso è vietata l'aspirazione diretta dalla rete pubblica.

La rete di distribuzione dell'acqua deve essere:

- di idoneo materiale e posata in opera in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti;
- separata e protetta rispetto ai condotti di fognatura e nelle vicinanze e negli incroci con questi essere posata superiormente ad essi.

3.4.62. ADDOLCITORI

L'installazione e l'uso di apparecchiature atte a demineralizzare le acque destinate ad uso potabile, sono disciplinati dalla vigente normativa.

CAPITOLO 5

CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

3.5.1. CAVEDI E CORTILI: CRITERI GENERALI

Eventuali interventi di ristrutturazione che interessino cavedi e cortili, dovranno tenere in particolare conto i problemi della circolazione naturale dell'aria e della privacy.

3.5.2. CAVEDI: DIMENSIONI

E' ammessa, esclusivamente per la diretta aerilluminazione di latrine, gabinetti da bagno, corridoi da disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce, o cavedio o chiostre.

In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

- altezza fino a m 8 : lato minimo m 2,50, superficie minima mq 6;
- altezza fino a m 12: lato minimo m 3,00, superficie minima mq 9;
- altezza fino a m 18: lato minimo m 3,50, superficie minima mq 12;
- altezza oltre m 18: lato minimo m 4,00, superficie minima mq 16.

La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.

L'altezza dei cavedi, si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.

3.5.3. CAVEDI: COMUNICAZIONE CON SPAZI LIBERI

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e accessibili dal basso.

3.5.4. CAVEDI: CARATTERISTICHE

I cavedi devono avere pareti in tinte chiare ed interamente libere e terminare in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni di acqua.

E' vietato, in detto scarico, versare acque o materiale di rifiuti delle case.

3.5.5. CORTILI: NORMA DI SALVAGUARDIA

E' vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale risultino peggiorate le condizioni igieniche dei cortili esistenti.

3.5.6. PAVIMENTAZIONE DEI CORTILI

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da permettere lo scolo delle acque e' pavimentato per una zona perimetrale larga almeno cm 90, in modo da impedire l'infiltrazione lungo i muri. Sono ammesse altre soluzioni che assicurino parimenti la difesa dei muri.

La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di ristagni di acque.

3.5.7. IGIENE DEI PASSAGGI E DEGLI SPAZI PRIVATI

Ai vicoli e ai passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicate le disposizioni riguardanti i cortili.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno avere spigoli arrotondati, essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, puliti e sgombri di ogni immondizia e di qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale.

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano diritto all'uso.

3.5.8. SUOLO PUBBLICO: NORME GENERALI

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provvisti di canalizzazione, per il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.

E' proibito gettare, spandere o accumulare immondizie o rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiali di scavo o demolizione o altro materiale che provoca offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali.

3.5.9. CONCESSIONE DI SUOLO PUBBLICO

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge, dai regolamenti vigenti, nonché dal titolo IV del presente regolamento, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti di nomadi, raduni, ecc., è data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche indicate dal Responsabile del Servizio n°1 concernenti principalmente:

a) la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;

b) la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);

c) le indicazioni e i mezzi per lo sgombrò di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

CAPITOLO 6

SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE

3.6.1. SOPPALCHI, SUPERFICIE ED ALTEZZA

La superficie dei soppalchi sarà relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.

L'altezza netta fra pavimento finito e soffitto finito, sia per la parte sottostante che per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m 2,00; in tal caso la superficie del soppalco non supererà $1/3$ della superficie del locale.

Qualora l'altezza media come sopra definita, sia per il locale sottostante che per quello soprastante, sia almeno di m 2,30, la superficie del soppalco potrà raggiungere $1/2$ della superficie del locale.

Saranno ammesse gradazioni intermedie, su parere favorevole del Responsabile del Servizio n°1; in ogni caso la superficie del soppalco, ivi comprese le superfici per l'accesso, non supererà mai gli indici di cui al comma precedente per le altezze minime valgono le disposizioni di cui all'art. 3.4.4.

3.6.2. AEROILLUMINAZIONE DEI SOPPALCHI

Entrambe le parti, soprastante e sottostante, devono essere totalmente aperte e quella superiore munita di balaustra non inferiore a m 1,00 di altezza.

Le parti così ricavate devono risultare regolamentari per quanto riguarda la superficie aeroilluminante; debbono inoltre essere assicurate tutte le caratteristiche ed i requisiti di cui al capitolo 4 del presente titolo ad eccezione dell'altezza.

In ogni caso, le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.

3.6.3. SEMINTERRATI E SOTTERRANEI: DEFINIZIONI

Si intende per seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il piano del marciapiede del fabbricato; per sotterraneo quel locale che si trova completamente sotto il piano del marciapiede del fabbricato.

Sia i locali seminterrati che sotterranei non possono essere destinati ad abitazione.

3.6.4. CARATTERISTICHE D'USO DEI LOCALI SEMINTERRATI E SOTTERRANEI

I locali ai cui all'articolo precedente non possono essere destinati ad usi di abitazione e, di norma ad usi che comportino permanenza di persone.

Eventuali deroghe potranno essere concesse su motivato parere del Responsabile del Servizio n°1.

3.6.5. SOTTOTETTI: ISOLAMENTO E LICENZA D'USO

~~I locali di abitazione posti sotto i tetti o terrazze devono di norma avere una camera d'aria di almeno cm 30 interposta tra il soffitto e la copertura.~~

Può essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiale avente speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel precedente comma.

In quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le 0,5 Kcal/h/mq/°C.

I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal capitolo 4 del presente titolo possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale, accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.

3.6.6. CONDIZIONAMENTO: CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, idrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:

a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona/ora nei locali di uso privato.

I lavori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;

b) temperatura di 20 circa 1°C con U.R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra 25-27 °C con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C;

c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;

d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m 2.

Sono fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc.

3.6.7. CONDIZIONAMENTO: PRESE DI ARIA ESTERNA

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno m 3 dal suolo se si trovano all'interno di cortili e ad almeno m 6 se su spazi pubblici.

La distanza da camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

3.6.8. SCALE DI USO COLLETTIVO A SERVIZIO DI PIU' ALLOGGI: AEROILLUMINAZIONE

Nei fabbricati di nuova costruzione le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a mq 1 per ogni piano.

Potrà essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernario la cui apertura deve essere pari a mq 0,40 per piano servito.

Gli eventuali infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione. I vetri che costituiscono pareti nel vano scala devono essere adeguatamente protetti o di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

Nei vani scala è fatto assolutamente divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'aerazione dei locali contigui.

Sono escluse dalla regolamentazione di cui al presente articolo e successivi le scale di sicurezza per le quali si applicano le vigenti norme specifiche.

3.6.9. CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DELLE SCALE DI USO COLLETTIVO

Le pareti dei vani scala devono essere realizzate con materiale lavabile e impermeabile.

Stesse caratteristiche devono avere il gradino - alzata pedata e pianerottoli - nonché il parapetto o la balaustra completi di corrimano.

3.6.10. SICUREZZA DELLE SCALE DI USO COMUNE

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla

discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a m. 0,90.

E' vietata l'apertura delle porte in adiacenza al gradino della rampa e comunque la distanza fra i punti più vicini fra il primo gradino e la soglia del vano porta non potrà essere inferiore a cm. 60.

3.6.11. LARGHEZZA DELLE SCALE

La larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, comunque non deve essere inferiore a m 1,20 riducibili a m 1 ove vi sia servizio di ascensore.

Nei casi di scale interne che collegano locali di abitazioni o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc. può essere consentita una larghezza di rampa inferiore a m 1,20 ma non minore di m 0,90.

3.6.12. DIMENSIONI DELLE SCALE DI USO COMUNE

Nei fabbricati di nuova costruzione i gradini delle scale devono avere le seguenti misure:

- ~~alzata massima cm 18~~ l'altezza massima dell' alzata è consentita solo per casi particolari e comunque solo per progetti di ristrutturazione;
- ~~pedata di larghezza tale che la somma di essa con due alzate sia da cm 62 a cm 64~~.

~~Per il collegamento di più alloggi le scale devono essere interrotte almeno ogni 10 alzate con idonei pianerottoli che per le nuove costruzioni non devono esser inferiori a m 1,20x1,20 salvo quanto disposto al successivo articolo.~~

3.6.13. SCALE A CHIOCCIOLA

Le scale a chiocciola che collegano locali di uno stesso alloggio e che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc., devono avere un'apertura minima non inferiore a m 1,20.

3.6.14. CHIUSURA DELLE SCALE DI USO COMUNE

Nelle nuove costruzioni le scale di accesso agli alloggi devono essere chiuse, ad eccezione di quella al servizio di un unico alloggio sito al piano rialzato che devono essere coperte.

CAPITOLO 7

ESERCIZI DI OSPITALITA' ED ABITAZIONE COLLETTIVA

3.7.1. NORME GENERALI

Gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive, ad esclusione di quelle regolate da norme speciali, devono rispondere anche ai requisiti e alle norme riportate ai successivi articoli.

A) ALBERGHI, MOTEL, AFFITTACAMERE

3.7.2. SUPERFICIE E CUBATURA MINIMA DELLE CAMERE

Le superfici minime delle camere dovranno esser conformi a quelle previste dalla vigente normativa:

- la superficie minima utile netta delle camere a un letto è fissata in mq 8 e quella delle camere a due letti in mq 14;

- la cubatura minima dovrà comunque essere rispettivamente di mc 24 e mc 42.

Le dimensioni di cui sopra, vanno calcolate al netto di ogni altro ambiente accessorio.

L'altezza minima netta delle camere non dovrà essere inferiore a m 2,70.

Fermo restando che le camere da letto non possono ospitare più di 4 letti, nel qual caso dovrà essere considerato appartamento, oltre il secondo letto e per ogni letto in più la cubatura minima va aumentata di mc 18 con non meno di mq 6 di superficie.

3.7.3. REQUISITI DI ABITABILITA'

Per quanto concerne i requisiti di illuminazione, isolamento acustico, temperatura, condizionamento e tutto quanto non previsto nel presente articolo, si fa rimando ai requisiti previsti per le civili abitazioni di cui al presente titolo.

3.7.4. SERVIZI IGIENICI.

Di regola ogni camera deve essere dotata di servizio igienico proprio completo di lavabo, WC, bidet, bagno o preferibilmente doccia, cestino rifiuti.

3.7.5. LOCALI COMUNI: RISTORANTI, BAR, ECC.

Tutti gli spazi comuni, dovranno osservare gli indici minimi dei requisiti degli alloggi per civile abitazione, in particolare per quanto concerne l'illuminazione, l'isolamento acustico, la temperatura e il condizionamento.

Gli eventuali locali di preparazione e consumazione pasti (alberghi provvisti di ristorante) bar, ecc. dovranno osservare tutte le indicazioni previste nel titolo IV del presente regolamento.

B) CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE (ALBERGHI RESIDENZIALI)

3.7.6 REQUISITI

Le case e appartamenti per vacanze e le residenze turistico alberghiere devono possedere tutti i requisiti di abitabilità previsti per le civili abitazioni e riportati nel presente titolo.

C) OSTELLI PER LA GIOVENTU', COLLEGI

3.7.7. CARATTERISTICHE

Gli ostelli per la gioventu', i collegi, devono disporre di:

a) dormitori separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno mc 18 per persona: nel caso di dormitori fino a 4 persone, dovranno essere assicurati gli indici minimi previsti per gli alberghi. Tale superficie è riducibile a mc 15 per i collegi per bambini fino ad un'età di anni 12;

b) aree sociali destinate a soggiorno ed eventualmente a studio;

c) refettorio con superficie da mq 0,70 a mq 1,20 per persona in relazione all'età;

d) cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel titolo IV del

presente regolamento;

e) lavanderia e comunque un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;

f) una latrina ogni 10 persone, 1 lavabo ogni 5 persone, 1 doccia ogni 10 persone. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità ed aventi caratteristiche previste dal presente regolamento;

g) locale per infermeria con numero di posti letto pari al 5% della ricettività totale dell'abitazione, sistemati in camerette di non più di 2 letti, separate per sesso, dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato;

h) locale isolato per la temporanea sosta di individui ammalati o sospetti di forme contagiose, dotato di servizio igienico proprio;

i) servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, delle suppellettili e delle stoviglie in uso ai soggetti di cui al precedente punto h).

Tutti gli ambienti devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2 e devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico) previsti per gli alloggi di civile abitazione nonché requisiti di temperatura e condizionamento come indicato dal presente titolo.

D) ALLOGGI AGROTURISTICI

3.7.8. CARATTERISTICHE

Fermo restando quanto disposto dalla legge 5 dicembre 1985, n°730 "Disciplina dell'Agriturismo", i complessi o gli alloggi destinati a tale attività devono possedere i requisiti minimi, per gli aspetti igienico-sanitari, di cui all'articolo precedente ad eccezione dei punti g), h), i), che si applicano solo per attività che prevedono la presenza di un numero di ospiti maggiore di 50.

Tali requisiti si applicano in via provvisoria fino all'adeguamento alla normativa igienico-sanitaria che verrà stabilita dalla Regione ai sensi dell'art. 5 della legge 730/85.

E) DORMITORI PUBBLICI - ASILI NOTTURNI, OSPIZI

3.7.9. DORMITORI PUBBLICI - ASILI NOTTURNI: CARATTERISTICHE

Trattasi di esercizi di ospitalità a carattere temporaneo, di tipo collettivo, con attrezzature essenziali.

I dormitori pubblici o asili notturni, sempre separatamente per i due sessi, devono avere almeno:

- una cubatura totale da assicurare minimo mc. 24 per posto letto;
- una disponibilità di servizi igienici collettivi aventi le caratteristiche previste al capitolo 8 per gli alberghi diurni e che assicurano almeno un bagno completo per ogni 10 letti, un lavabo ogni 5 letti;
- un apposito locale per la disinfezione della biancheria e degli indumenti.

Tutti gli ambienti devono avere inoltre sempre tutte le caratteristiche previste all'ultimo comma dell'articolo 3.7.6.

3.7.10. OSPIZI DEFINIZIONE E CARATTERISTICHE

Si definiscono ospizi, gli esercizi di ospitalità collettiva ove i soggetti ospitati per le precarie condizioni individuali, anche se non ammalati ed autosufficienti in genere, necessitano di particolare assistenza socio-sanitaria. Per questi esercizi devono essere assicurati i parametri per i collegi per adulti e garantire tutti i servizi occorrenti in relazione al tipo di ospite.

Gli ambienti devono avere le stesse caratteristiche previste dal presente capitolo del regolamento.

CAPITOLO 8

STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE

3.8.1. AUTORIZZAZIONE

Ferma l'autorizzazione amministrativa di cui alla vigente normativa, chiunque intenda aprire e mantenere in funzione stabilimenti balneari, piscine o alberghi diurni deve ottenere anche una speciale autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere del Responsabile del Servizio n°1 che la concede quando gli stessi abbiano anche le caratteristiche riportate agli articoli successivi.

A) STABILIMENTI BALNEARI

3.8.2. NUMERO UTENZE AMMISSIBILI

Stabilito che per ogni persona, in uno stabilimento balneare, deve essere assicurata una superficie minima di mq 5, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati a servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni singola utenza.

3.8.3. CABINE-SPOGLIATOIO - NUMERO MINIMO, CARATTERISTICHE, DOTAZIONE

Il numero minimo delle cabine - spogliatoio non può essere inferiore a un 1/4 del numero delle utenze massime ammissibili.

Le cabine spogliatoio, in qualsiasi materiale realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m 2,20 una superficie minima di mq 2,50.

Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione minima:

- 1 sedile;
- 1 appendiabiti;
- 1 specchio;
- 1 cestino porta rifiuti.

La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una corretta pulizia.

Lungo tutto il lato di accesso alle cabine, dovrà essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo di larghezza minima di m 1.

Le operazioni di pulizia della cabina, devono essere effettuate con periodicità giornaliera.

3.8.4. NUMERO MINIMO DEI SERVIZI: CARATTERISTICHE E DOTAZIONE MINIMA

Il numero minimo dei WC, complessivamente, non può essere inferiore a 1/4 del numero delle cabine-spogliatoio.

I servizi devono essere separati per i due sessi.

Tutti i WC, siano essi destinati agli uomini che alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove dovranno essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi ed aventi dotazione e caratteristiche come indicato agli artt. 3.8.30 e 3.8.31.

Le pareti verticali dei servizi devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione per un'altezza non inferiore a m 2.

La pavimentazione deve essere in materiale antisdrucchiabile e di facile pulizia e munita di apposito fognolo sifonato.

Tutte le pareti devono avere spigoli arrotondati.

I locali di servizio devono essere aerati direttamente o mediante canne di ventilazione.

I servizi devono essere provvisti di prese d'acqua e relative lance in numero sufficiente.

Per quanto non previsto i servizi igienici devono avere caratteristiche e strutturazioni quali quelle previste dal presente titolo.

3.8.5. DOCCE

Il numero delle docce che preferibilmente dovranno essere all'aperto, non deve essere inferiore a 1 ogni 25 utenti.

Le docce dovranno avere una piattaforma di almeno m 1x1 con fognolo o pilette sifonate.

3.8.6. RACCOGLITORI DI RIFIUTI

Su tutta l'area dello stabilimento dovrà essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti, che giornalmente, a cura della gestione, dovranno essere svuotati.

3.8.7. PRONTO SOCCORSO

Tutti gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di un locale di superficie minima di mq 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzature necessarie e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Quando le dimensioni dello stabilimento lo richiedono e comunque ove sia prevista un'utenza superiore a 300 unità dovrà essere prevista la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato ad infermiere.

3.8.8. LUOGHI DI RISTORAZIONE

Qualora negli stabilimenti balneari fossero posti in esercizio bar, ristoranti, ecc., questi dovranno avere, oltre alle necessarie e preventive autorizzazioni, anche tutte le caratteristiche previste nel titolo IV del presente regolamento.

B) ALBERGHI DIURNI

3.8.9. SUPERFICIE MINIMA DEI LOCALI

I camerini degli alberghi diurni devono avere altezza regolamentare, una superficie di base non inferiore a mq 4 per i bagni in vasca ed a mq 1 per i bagni a doccia. In quest'ultimo caso i camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a mq 1 o in alternativa possono essere consentiti adeguati spazi anti-doccia per riporre gli indumenti.

Sia negli spazi destinati al bagno in vasca sia nelle zone a doccia, devono essere previsti aerotermi o termoventilatori o prese per asciugacapelli; nel caso di docce con spazio anti-doccia gli aerotermi o termoventilatori o le prese degli asciugacapelli, realizzati in numero pari ai posti doccia, dovranno essere previsti in un apposito spazio preferibilmente antistante alle stesse docce.

3.8.10. SERVIZI IGIENICI

Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni 10 camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile.

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua, devono essere non manuali possibilmente a pedale o a cellule fotoelettriche con distributori di salviette di panno non riutilizzabili o di carta, ovvero asciugatoi termoventilanti: distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

I pavimenti devono essere a superficie unita e impermeabile, con opportuna pendenza verso una bocca di scarico delle acque di lavatura raccordata alla fognatura.

3.8.11. CARATTERISTICHE DEI LOCALI: PARETI E PAVIMENTI

Le pareti e i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi, secondo il tipo di bagno, nonché dei servizi igienici devono essere piastrellati (le pareti fino ad un'altezza di m 2) e comunque costituiti di materiale impermeabile, di facile lavatura e disinfezione, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati.

Il pavimento inoltre deve avere adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio nonché essere antisdrucchiolevole.

Infine tutte le superfici impermeabili delle pareti interne e perimetrali, nelle normali condizioni di uso e occupazione, non devono presentare tracce di condensa.

3.8.12. CARATTERISTICHE DELL'ARREDAMENTO

Tutte le suppellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi antidocce nonché dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile detersione e disinfezione.

3.8.13. AERAZIONE

Fermo restando che per i servizi è consentita un'altezza di m 2,40, l'altezza dei vani di soggiorno sia del personale che eventualmente degli ospiti deve essere di almeno m 2,70.

L'aerazione dei vani di cui agli artt. precedenti è ammessa sia a mezzo superficie finestrata che in aspirazione forzata; in quest'ultimo caso deve essere assicurato un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora in espulsione continua.

Se a mezzo di finestra, questa deve essere preferibilmente del tipo a vasistas, allo scopo di evitare la formazione di correnti d'aria.

3.8.14. CONDIZIONAMENTO

Gli impianti di condizionamento dell'aria, devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare condizione di benessere delle persone ed in particolare garantire i requisiti di cui al presente titolo del regolamento.

3.8.15. LOCALI DEPOSITI

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

3.8.16. DISINFEZIONE

I bagni e le docce, dopo ogni uso vanno detersi e disinfettati con i materiali idonei.

La disinfestazione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con detersione ad ogni occorrenza.

3.8.17. CAMBIO BIANCHERIA

Dopo ogni bagno o doccia si dovrà provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuato a cura del gestore.

3.8.18. ALTRE PRESTAZIONI DELL'ALBERGO DIURNO

Per tutte le altre prestazioni tipiche dell'albergo diurno per la cura della persona, si fa rimando alla specifica normativa.

C) PISCINE DI USO COLLETTIVO

3.8.19. CARATTERISTICHE DELLA VASCA

Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite in modo da assicurare l'impermeabilità con materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro).

Allo scopo di garantire una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere preferibilmente di colore chiaro.

La piscina, per almeno una profondità di m 0,80 deve avere pareti perfettamente verticali e lisce anche allo scopo di assicurare una regolare virata.

Su almeno metà del perimetro della piscina in posizione idonea devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura o nella rete interna.

La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m 1,50 costituita o rivestita di materiale antisdrucchiabile.

3.8.20. ACQUA DI ALIMENTAZIONE: CARATTERISTICHE

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere le caratteristiche richieste per le acque potabili. In particolare gli indici batterici devono essere assenti o contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti.

E' prevista la possibilità di aggiungere all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze algicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g/mc.

3.8.21. ALIMENTAZIONE DELLE PISCINE

Le piscine devono essere alimentate a circuito chiuso.

3.8.22. DEPURAZIONE, RICICLO, AFFLUSSO E RICAMBI D'ACQUA

L'acqua di afflusso delle piscine deve essere ininterrottamente depurata.

Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 8 ore. L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo; a questa portata deve in ogni caso sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base. La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione stabiliti dal Ministero della Sanità.

L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore.

3.8.23. CARATTERISTICHE DELLE CANALETTE DI SFIORO

Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc.) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per sversarvi le secrezioni nasali e salivari.

Nella stessa canaletta, possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca.

La tubazione principale di raccolta degli scarichi collegati alla canaletta di sfioro, deve essere raccordata ove possibile alla fognatura comunale.

3.8.24. ACCESSO IN VASCA DELLE PISCINE DI USO COLLETTIVO

All'ingresso delle piscine deve essere prescritto che tutti gli utenti si servano delle docce individuali. Comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso passaggi obbligati muniti di docce. Sul pavimento deve essere ubicata una vasca della profondità di cm 15 minimo per una lunghezza non inferiore a m 2 ad acqua corrente.

Se la piscina è dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm 15 e lunga almeno m 2.

3.8.25. USO DELLA CUFFIA

In tutte le piscine di uso collettivo è fatto obbligo l'uso della cuffia.

3.8.26. TEMPERATURA DELL'ACQUA E DELL'AMBIENTE

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori comunque compresi tra 20° e 22°C negli impianti al coperto e tra 18° e 25°C in quelli all'aperto.

La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4-5 °C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca; comunque non deve mai essere superiore a 30°C e inferiore a 24°C.

3.8.27. CAPIENZA DELLA VASCA

La capienza della vasca si calcola preferibilmente in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq 2,50 per bagnante quando la profondità della vasca sia maggiore a m 1,50. Per profondità inferiori il rapporto sarà mc 3,50 per utente.

3.8.28. TIPI DI SPOGLIATOI

Gli spogliatoi possono essere di tipo:

- a rotazione;
- singolo;
- collettivo.

3.8.29. CARATTERISTICHE DELLO SPOGLIATOIO A ROTAZIONE

Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in numero non inferiore al 15% del numero massimo degli utenti calcolata ai sensi del presente capitolo detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti. Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m 1,5x1,5; avere due porte poste sui lati opposti: l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come meglio specificato al successivo ultimo comma; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino dall'interno.

Le pareti devono avere un'altezza di m 2 complessiva di uno spazio libero fra pavimento e parete di altezza pari a cm 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati devono essere costituite o rivestite interamente con materiale lavabile.

Le cabine degli spogliatoi a rotazione oltre ad avere le porte a chiusura simultanea come sopra detto, devono essere dotate di un sedile ribaltabile, e di uno specchio; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile e di buona resistenza.

Negli spogliatoi a rotazione, devono essere previste due corsie-corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito spazio di separazione, si inoltri nei corridoi a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuabile perché a porte aperte; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca come descritto nell'art. 3.9.25.

Sul percorso a piedi nudi e prima dell'ingresso all'accesso della vasca dovrà essere previsto apposito spazio o locale per il recapito degli indumenti.

3.8.30. PROPORZIONAMENTO DELLE DOCCE E DEI WC

Le piscine di uso collettivo devono avere, almeno:

- 1) per uomini:
 - a) 1 WC ogni 4 cabine;
 - b) 1 doccia ogni 4 cabine;
- 2) per donne:
 - a) 1 WC ogni 4 cabine;
 - b) 1 doccia ogni 4 cabine.

3.8.31. CARATTERISTICHE DELLE ZONE DOCCE E DEI WC

La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero adeguato ai posti doccia.

I locali WC devono avere superficie non inferiore a mq 1,50 essere provvisti di bidet o rubinetti a getto verticale collocati ad adeguata altezza e di tazza (turca).

E' consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi.

Le pareti verticali dei servizi e delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino ad una altezza di m².

Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati. In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati.

I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito o a cellula fotoelettrica.

Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine distributori di

sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.8.32. AERAZIONE E ILLUMINAZIONE DEI SERVIZI IDROSANITARI, DOCCE, ZONE SPOGLIATOI

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n°1 dell'U.S.S.L.

3.8.33. INSONORIZZAZIONE

Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone vasca, dovranno essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza.

3.8.34. OBBLIGHI DEL GESTORE

In tutte le piscine di uso collettivo è fatto obbligo, a cura del gestore, esporre, in zona ben visibile (alla cassa):

- 1) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
- 2) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;
- 3) i valori di cloruri misurati nella vasca con specificato il limite massimo ammesso.

Questi valori oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o a scadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

3.8.35. PRONTO SOCCORSO

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq 10 attrezzato a pronto

soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato ad infermiere.

3.8.36. PALESTRE ED ISTITUTI DI GINNASTICA

Le palestre e gli istituti di ginnastica dove si svolgono attività in presenza di pubblico devono avere i requisiti fissati per i locali di pubblico spettacolo.

Le palestre e gli istituti di ginnastica non possono essere ubicati in locali interrati e seminterrati.

L'altezza dei vani non dovrà essere inferiore a m 3. I pavimenti devono essere di materiale tale da poter essere facilmente lavabile e disinfettabile.

Possono essere realizzate zone organizzate con box di superficie non inferiore a mq 6,00, con tramezzature di separazione di altezza non superiore a m 2,20. La superficie ventilante non dovrà essere inferiore a 1/6 della superficie del pavimento.

Le palestre e gli istituti di ginnastica devono essere dotati dei seguenti vani accessori:

- uno spogliatoio per il personale, con annessa unità igienica e doccia, divisi per sesso;
- spogliatoio per il pubblico, diviso per sesso;
- due unità igieniche singole;
- docce divise per sesso.

Non è ammessa solo aerazione forzata se non nei vani accessori.

L'inizio dell'attività delle palestre e dei centri di ginnastica, è subordinato all'ottenimento di specifica autorizzazione da parte dell'U.S.S.L.-

3.8.37. PISCINA CON ACCESSO AGLI SPETTATORI

Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

3.8.38. DEPOSITO MATERIALE

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e di disinfezione di tutto l'impianto.

CAPITOLO 9

CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

3.9.1. DEFINIZIONE E NORME GENERALI

Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione, per il funzionamento dell'azienda agricola e provvista dei necessari servizi a quest'ultima inerenti.

Le costruzioni rurali, per la parte adibita ad abitazione, sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente regolamento.

Nella costruzione di case rurali devono essere attuati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente la parte residente da quella aziendale.

3.9.2. LOCALI PER LAVORAZIONI E DEPOSITI

I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o manipolazioni agricole capaci di modificare negativamente l'aria confinata devono essere separati dai locali di abitazione mediante mezzi divisorii impermeabili; nelle nuove costruzioni detti locali devono essere ubicati in un corpo di fabbrica separato da quello ad uso abitazione.

I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento di cotto o di gettata, difesi dalla pioggia ed impermeabili.

Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori ed insetti.

E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ed altri presidi.

3.9.3. DOTAZIONE DI ACQUA POTABILE

Ogni abitazione deve essere dotata di acqua corrente sicuramente potabile.

Nei casi in cui non è disponibile acqua condotta, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato, da acqua di pozzo che deve essere, a cura del proprietario, sottoposta a periodici accertamenti chimici e batteriologici, con impianto di sollevamento a motore e condotte a pressione.

I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento.

3.9.4. SCARICHI

I cortili, le aie, gli orti, i giardini, anche se già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità della casa.

In ogni casa rurale, anche già esistente, si deve provvedere al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.

I pozzi neri, ed in genere tutti i serbatoi di raccolta di liquami decadenti dalle attività devono essere realizzati con materiale impermeabile a doppia tenuta e rispettare, per il recapito finale, le norme del titolo II del presente regolamento.

Devono inoltre essere collocati a valle e lontano dai pozzi di prelevamento o di qualsiasi altro serbatoio d'acqua potabile e devono essere ubicati ad una distanza dalle abitazioni di almeno m 20 e comunque tale da non arrecare molestia al vicinato.

3.9.5. RIFIUTI SOLIDI

Gli immondezzeai sono consentiti solo presso le abitazioni rurali sparse ove non viene effettuato il servizio di raccolta dei rifiuti e devono avere pavimento e pareti impermeabili, coperchio a tenuta ed essere svuotati prima della colmatatura. Gli immondezzeai devono distare almeno m 20 dai locali di abitazione o di lavoro.

Il trasporto dei rifiuti deve comunque avvenire in modo da evitare il disperdimento.

3.9.6. RICOVERI PER ANIMALI: PROCEDURE

La costruzione di ricoveri per animali è soggetta ad approvazione da parte del Sindaco che la concede sentito il parere del Responsabile del Servizio n°1 per quanto attiene le competenze in materia di igiene del suolo e dell'abitato e del Servizio Veterinario sulla idoneità come ricovero anche ai fini della profilassi delle malattie diffuse degli animali.

L'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo accertamento favorevole dei Responsabili dei Servizi Igiene e Veterinario secondo le rispettive competenze.

L'autorizzazione deve indicare la/le specie di animali nonché il numero dei capi svezziati che possono essere ricoverati.

3.9.7. CARATTERISTICHE GENERALI DEI RICOVERI

I ricoveri per gli animali fermo restando l'obbligo del rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa, devono essere sufficientemente aerati e illuminati approvvigionati di acqua potabile, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di idonee protezioni contro gli

insetti e i roditori devono essere agevolmente pulibili e lavabili e disinfestabili.

I ricoveri devono avere cubatura interna di almeno mc 15 per capo grosso o equivalente di capo grosso.

I nuovi recinti all'aperto devono essere dislocati a non meno di m 50 dall'abitazione del conduttore.

Dovranno avere la pavimentazione in materiale impermeabile dotata di cordolo di adeguata altezza, con sistema di raccolta e convogliamento del colaticcio in vasca impermeabile e coperta, di capacità non inferiore a 2 mc per capo adulto.

Tutte le stalle, le porcilaie ed altri locali adibiti al ricovero di bestiame devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio.

Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superfici finestrate apribili per almeno 2/3, per l'illuminazione e l'aerazione del locale, pari a 1/10 della superficie del pavimento se laterale e a 1/14 se dalla copertura.

3.9.8. STALLE PER BOVINI

Le stalle per bovini ed equini devono avere pavimentazione impermeabile, dotata di idonei scoli.

Le stalle adibite a più di due capi devono essere dotate di concimaia. Le stalle per vacche lattifere devono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e depositi dei recipienti; dotate di adeguati servizi igienici aventi requisiti di cui al D.P.R. 327/80 per il personale di custodia e per i mungitori eventuali.

Il locale per la raccolta del latte, deve essere attiguo alla stalla avere pavimento in materiale impermeabile che permette lo scolo delle acque all'esterno, pareti rivestite in materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2,20, finestra apribile all'esterno e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti, spogliatoio, lavandino e doccia per gli operatori addetti.

Il locale deve essere mantenuto in buone condizioni di pulizia.

3.9.9. PORCILI

I porcili a carattere familiare con non più di due capi adulti devono essere ubicati al di fuori dei centri abitati e realizzati in muratura, ad una distanza minima di m 20 dalle abitazioni e dalle strade e devono avere aperture sufficienti per il ricambio dell'aria. Devono inoltre avere mangiatoie e pavimenti ben connessi e di materia impermeabile. Il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo delle urine in pozzetti a tenuta.

3.9.10. POLLAI E CONIGLIERE

I pollai e le conigliere devono essere aerati e mantenuti puliti, ubicati al di fuori dei centri abitati e comunque a distanza dalle abitazioni viciniori non inferiore a m 20.

3.9.11. ABBEVERATOI, VASCHE PER IL LAVAGGIO

Gli eventuali abbeveratoi, vasche per il lavaggio e il rinfrescamento degli ortaggi, vasche per il bucato devono essere a sufficiente distanza e a valle dei pozzi e devono essere alimentate con acqua potabile. Sono vietate le bocche di riempimento sommerse: devono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di supero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m 50 dai pozzi per essere disperse sul fondo in modo da evitare impaludamenti o ristagni.

3.9.12. CARATTERISTICHE DELLE CONCIMAIE

Le concimaie dovranno essere costruite con materiale impermeabile, divise in due settori, avere un cordolo di contenimento, alto almeno 70 cm, per impedire la fuoriuscita del letame ed essere munite di sottostante vasca a perfetta tenuta.

La concimaia dovrà essere proporzionata alle dimensioni dell'allevamento, secondo i seguenti parametri:

- platea di accumulo, 4 mq per capo adulto o per tre capi piccoli;
- vasca raccolta liquami, 2 mc per capo adulto o per tre capi piccoli;
- canaletta perimetrale di idonea sezione per la raccolta dei colaticci esterni ed il loro convogliamento alla vasca di raccolta.

La distanza delle concimaie non dovrà essere inferiore a m 50 dai pozzi, dalle strade e dalle abitazioni degli addetti all'azienda.

3.9.13. DISTANZA DEGLI ALLEVAMENTI, STALLE, CONCIMAIE E VASCHE DI RACCOLTA DEIEZIONI.

Nelle zone rurali del territorio comunale è consentito costruire stalle, caseifici, porcilaie, capannoni per l'allevamento vitelli, allevamento avicolo o di altri animali a qualunque titolo e sotto qualsiasi forma e relative concimaie e vasche di raccolta deiezioni, purché siano ubicati alle seguenti distanze minime dal limite esterno delle zone di espansione del capoluogo e frazioni previste nel vigente P.R.G. nonché dalle case isolate.

CAPOLUOGO

- stalle per vacchine e bovini, della capienza massima di 1.000 capi.....	m	300
- stalle per vacchine e bovini, della capienza di oltre 1.000 capi	m	1.200
- capannoni per allevamento vitelli, o altri animali, della capienza massima di 1.000 capi	m	500
- capannoni per allevamento vitelli, o altri animali, della capienza di oltre 1.000 capi	m	1.200
- porcilaie della capienza massima di 1.000 capi	m	800
- porcilaie della capienza di oltre 1.000 capi	m	1.200
- allevamenti avicoli fino a 5.000 capi	m	300
- allevamenti avicoli oltre 5.000 capi	m	800

FRAZIONI

- stalle per vacchine e bovini, della capienza massima di 1.000 capi	m	200
- stalle per vacchine e bovini, della capienza di oltre 1.000 capi	m	800
- capannoni per allevamento vitelli, o altri animali, della capienza massima di 1.000 capi	m	350
- capannoni per allevamento vitelli, o altri animali, della capienza di oltre 1.000 capi.....	m	800
- porcilaie della capienza massima di 1.000 capi	m	800
- porcilaie della capienza di oltre 1.000 capi	m	1.200
- allevamenti avicoli fino a 5.000 capi.....	m	200
- allevamenti avicoli oltre 5.000 capi	m	800
- stalle per vacchine e bovini, della capienza massima di 1.000 capi	m	100
- stalle per vacchine e bovini, della capienza di oltre 1.000 capi	m	200
- capannoni per allevamento vitelli, o altri animali, della capienza massima di 1.000 capi	m	100
- capannoni per allevamento vitelli, o altri animali, della capienza di oltre 1.000 capi	m	200
- porcilaie della capienza massima di 1.000 capi	m	200
- porcilaie della capienza di oltre 1.000 capi	m	200
- allevamenti avicoli fino a 5.000 capi	m	100
- allevamenti avicoli oltre 5.000 capi	m	200

CASE SINGOLE O SPARSE m 100

Per tutti gli allevamenti dovrà essere comunque osservata una distanza dai confini di proprietà non inferiore alla metà delle distanze previste per le case isolate e sparse.

Le abitazioni degli addetti all'azienda devono essere ubicate a distanza non inferiore a m 50 dagli impianti di cui al presente articolo.

3.9.14. RISTRUTTURAZIONI DI AZIENDE ESISTENTI

Possono essere ammesse opere di ristrutturazione di aziende esistenti entro le distanze di cui al presente capitolo, qualora la progettazione comporti:

- a) aumento "una tantum", non superiore al 20% del peso animale insediato, delle strutture e dei fabbricati dell'azienda;
- b) soluzioni atte a riportare l'azienda in norma con le leggi vigenti relative allo smaltimento dei liquami;
- c) una soluzione migliorativa per tutti gli aspetti igienico sanitari e relativi all'inquinamento del territorio;
- d) assenza di ogni fonte di danno o molestia per i lavoratori e la popolazione circostante;
- e) compatibilità con ogni altra norma edilizia vigente nella zona considerata.

3.9.15. DEPOSITI DI SOSTANZE MALEODORANTI

I depositi di sostanze che possono emanare odori molesti, devono essere ubicati a non meno di 100 m dalle case isolate e 50 m dall'abitazione del conduttore del fondo.

Tali depositi devono essere predisposti in modo tale da non permettere la fuoriuscita della sostanza depositata o di acque luride.

CAPITOLO 10

EDIFICI PER ATTIVITA' PRODUTTIVE, DEPOSITI

3.10.1. NORME GENERALI

Fatto salvo il rispetto delle vigenti leggi in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro e diverse disposizioni di legge a norma dell'art. 24 della L. 833/78, gli edifici destinati all'uso generico di laboratori, opifici, depositi, ove sia prevista permanenza continuativa di addetti od altro che si configuri come ambiente di lavoro, devono in via preliminare avere le caratteristiche costruttive, indicate nei successivi articoli del presente capitolo.

Resta inteso che per gli ambienti di lavoro a destinazione specifica vale esclusivamente quanto previsto dal presente regolamento.

Le attività artigianali, saranno autorizzate, a secondo della loro specifica natura, in locali con le seguenti tre fasce d'altezza minima:

- a) attività assimilabili a lavori d'ufficio es. sartoria, orologeria, h. m 2,70;
- b) artigianato di servizi: es. elettrauto, autofficina, idraulico, nonché laboratori previsti al capitolo 1 del titolo 4, h. m 3,00;
- c) attività che, per le caratteristiche produttive sono assimilabili ad attività industriali: es. carpenterie, carrozzerie, fabbriche di scarpe, h. m 4,50.

Altezze maggiori di quelle di cui ai punti a), b) e c) potranno essere richieste su parere del Responsabile del Servizio n°1, per particolari tipi di lavorazioni.

3.10.2. ISOLAMENTI

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità.

I locali di lavoro devono avere una soffittatura e/o pareti laterali costituite da strutture murarie o di analoghe caratteristiche, tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione, previsti per le civili abitazioni in ogni punto dell'edificio per qualsiasi tipo di lavorazione che si svolga.

3.10.3. SISTEMAZIONE DELL'AREA ESTERNA

L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata, dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di cm 70: se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato e impermeabilizzato qualora il materiale depositato possa

*H deposits senza permessenze do persone
ul.*

rilasciare sostanze inquinanti; dovranno inoltre essere previsti e realizzati nel rispetto delle norme vigenti in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio nel rispetto anche di quanto previsto dal presente regolamento.

3.10.4. PAVIMENTAZIONE

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno degli opifici, il piano di calpestio deve essere più alto di almeno cm 15 rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso. Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespaio, di altezza non inferiore a cm 40.

Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del Responsabile del Servizio n°1, si potrà derogare dall'obbligo del vespaio.

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile, resistente, in superficie unita, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

3.10.5. ILLUMINAZIONE *

Dovrà essere assicurata di norma una superficie di illuminazione naturale pari a $1/10$ della superficie del pavimento.

Dovrà inoltre essere assicurata una superficie di aerazione naturale apribile con comandi ad altezza d'uomo, non comprensiva degli ingressi, non inferiore ad $1/20$ della superficie del pavimento ed ad $1/10$ in caso di lavorazioni particolarmente inquinanti.

La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superfici apribili contrapposte, aperture a vasistas, posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di calore. Potrà essere consentita illuminazione solo a livello di copertura se in presenza di tetti tipo "Schied" e solo per particolari lavorazioni.

3.10.6. TRASPORTI INTERNI

- 1) Negli ambienti di lavoro non devono essere previsti di norma sistemi di trasporto interno che utilizzano motori a scoppio.
- 2) Entro 12 mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento dovranno essere adottati impianti di abbattimento del gas di scarico riconosciuti idonei dalla Unità Operativa "Tutela della salute nei luoghi di lavoro". Eventuali deroghe dovranno essere singolarmente autorizzate dalla U.S.S.L.
- 3) Può essere prevista un'area per le operazioni di carico-scarico di automezzi a condizione che siano stati predisposti adeguati sistemi di

* = Per deposito con permanenze di persone
sup. ill. = $1/10$ di cui metà apribile;

Per deposito senza permanenze di persone
sup. ill. = $1/20$ di cui metà apribile;

aspirazione ed allontanamento del gas di scarico dai motori.

3.10.7. DOTAZIONE DI SERVIZI PER IL PERSONALE

I locali di servizio devono essere previsti in numero e posizione adeguata sia alle esigenze di privacy e comfort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.

In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 10, compresi i titolari, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno con lavabo.

L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio.

La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio suddivisi per sesso di adeguata superficie.

Ogni successivi 30 dipendenti si dovrà prevedere un ulteriore gabinetto.

I vasi dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

3.10.8. CARATTERISTICHE DEI SERVIZI IGIENICI

Il vano latrina deve essere di superficie minima di mq 1; l'antibagno di superficie minima di mq 1; laddove non sia previsto apposito spogliatoio e si usi l'antibagno come spogliatoio la superficie minima di esso non sarà inferiore a mq 3.

I gabinetti devono essere suddivisi per sesso; devono essere regolarmente riscaldati e con regolamentari requisiti di aerilluminazione naturale diretta anche per l'antibagno usato per spogliatoio, essendo ammissibile la ventilazione forzata solo ove sia dimostrata una impossibilità tecnica alla prima soluzione.

I pavimenti dei vani servizi e degli spogliatoi plurimi dovranno essere serviti da una piletta di scarico sifonata.

Le pareti dei servizi igienici (latrina - antilatrina) devono essere piastrellate fino ad un'altezza di m 2; la rubinetteria dovrà essere a comando preferibilmente non manuale.

3.10.9. CARATTERISTICHE DEGLI SPOGLIATOI: SUPERFICI MINIME

Gli spogliatoi devono avere la superficie minima di mq 10 e comunque non meno di 1 mq per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento; devono avere regolamentare aerilluminazione naturale.

3.10.10. SPOGLIATOI: DOTAZIONE MINIMA

Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua potabile almeno una doccia con antidoccia in relazione a venti utilizzatori potenziali contemporanei e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore previsto.

Sia gli spogliatoi che i servizi igienici devono essere accessibili alle maestranze preferibilmente mediante passaggi coperti.

3.10.11. MENSE; CARATTERISTICHE

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e refettori che devono essere previsti laddove sia presumibile una presenza di almeno 30 addetti durante l'intervallo per la refezione, si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.

Tali locali sono comunque da autorizzarsi da parte dell'U.S.S.L., ai sensi del titolo IV del presente regolamento.

Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di mq 1 per persona e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

3.10.12. DIVIETO DI INSTALLAZIONE DISTRIBUTORI ALIMENTI E BEVANDE

Nell'ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con emissioni di polveri e gas vapori o che risultino particolarmente insudiciati non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati.

3.10.13. LOCALI SOTTERRANEI E SEMISOTTERRANEI

E' vietato di norma adibire al lavoro locali sotterranei o semisotterranei e comunque carenti di aria e luce diretta.

Eventuali deroghe potranno essere concesse per casi particolari dall'U.S.S.L.

3.10.14. ISOLAMENTO ACUSTICO

Tutte le fonti di rumorosità devono essere protette e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento non inferiore a 2/3 di quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.

CAPITOLO 11

LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI

3.11.1. LAVANDERIE: AUTORIZZAZIONE

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia su parere del Responsabile del Servizio n°1 circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

Tale autorizzazione deve essere sottoposta a rinnovo biennale.

Nella domanda devono essere indicati:

- 1) il sistema di lavaggio;
- 2) descrizione impianto di abbattimento vapori e gas;
- 3) gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire con particolare riferimento alla collettività;
- 4) planimetria dei locali;

Per le lavanderie ad umido inoltre dovranno essere specificate:

- 1) tipo di acqua usata;
- 2) sistema di smaltimento.

3.11.2. CARATTERISTICHE DELLE LAVANDERIE AD UMIDO

Le lavanderie ad umido, oltre che il reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:

- a) un locale per la raccolta e la sosta della biancheria;
- b) un locale per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
- c) un gruppo di servizi composti da almeno una latrina con antilatrina completa di almeno un lavabo per il personale.

Si potrà derogare da tali requisiti di locali quando la lavanderia è organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria sia effettuato direttamente all'entrata, senza sosta della biancheria, con l'utilizzo di macchine automatiche o a gettone.

3.11.3. LAVANDERIE INDUSTRIALI: CARATTERISTICHE DEI LOCALI

I locali delle lavanderie industriali devono avere:

- a) pavimenti impermeabili, con gli angoli arrotondati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
- b) pareti a tinte chiare ed impermeabili fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento;
- c) altezza non inferiore a m 3, illuminazione e ventilazione regolamentare.

Qualora la lavanderia non disponga di apparecchi meccanici per il trattamento della biancheria sporca, deve essere previsto un sufficiente numero di vasche per le varie operazioni di ammollatura, lavatura e asciugatura.

3.11.4. LAVANDERIE A SECCO: CARATTERISTICHE DEI LOCALI E NORME DI CONDUZIONE

Le lavanderie devono disporre di almeno due locali, o di adeguato spazio opportunamente delimitato, siti al piano terreno, ampi, illuminati ed areati direttamente dall'esterno e dotati di servizio con regolamentare antilatrina e lavabo.

Detti locali, o lo spazio delimitato, oltre che di ventilazione naturale, a riscontro in tutti i casi ove ciò sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'esterno e bocca di aspirazione sita in prossimità del pavimento; la canna di ventilazione dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depuratore idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm. Per un impedimento di natura tecnica, potranno essere adottati sistemi diversi da ritenersi comunque validi da parte del Responsabile del Servizio n°1.

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

- a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
- b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
- c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà comunque documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;
- d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo.

Trattandosi di attività classificata industria insalubre di 2^a classe, si potranno adottare prescrizioni particolari.

3.11.5. BIANCHERIA INFETTA

E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecchi di ammalati di malattie trasmissibili, da conferirsi separatamente ad appositi servizi di lavanderie riconosciuti idonei dal Responsabile del Servizio n°1 sul cui territorio si svolge l'attività, a prescindere dalla provenienza della clientela.

CAPITOLO 12

AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

3.12.1. AUTORIMESSE PRIVATE: CARATTERISTICHE

Le autorimesse private, devono essere provviste di pavimento impermeabile. Le porte devono avere feritoie in alto e in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricambio di aria; comunque deve essere garantita una superficie aperta libera non inferiore a 1/30 della superficie del pavimento; che deve aprirsi su corselli o spazi di manovra.

L'altezza minima netta interna dell'autorimessa non può essere inferiore a m 2,20.

Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici come indicato nel presente regolamento.

3.12.2. AUTORIMESSE PUBBLICHE: CARATTERISTICHE

Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche si dovranno assicurare le norme di cui all'art. 86 del T.U.LL.PP.SS. 18/6/1931, n°733, come modificato dal D.P.R. 616 del 24/7/1977, nonché assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste dal D.M. del 20/11/1981 che detta norme in materia di sicurezza per la costruzione e l'esercizio delle autorimesse e del Decreto del Ministero dell'Interno del 1° febbraio 1986 che detta norme in materia di sicurezza.

Per quanto concerne le autorimesse per carri funebri, si fa rimando all'art. 19 del D.P.R. n°833 del 1975.

3.12.3. DISPOSIZIONI PARTICOLARI PER L'ACCENSIONE DEI MOTORI

All'interno delle rimesse è vietato tenere in funzione i motori dei veicoli oltre il tempo strettamente necessario intercorrente tra l'accensione e l'uscita del mezzo.

CAPITOLO 13

AMBULATORI E STUDI MEDICI

3.13.1. AMBULATORI E STUDI MEDICI: CARATTERISTICHE DEI LOCALI

Fermo restando le procedure autorizzative ed i requisiti previsti nel titolo I del presente regolamento per l'esercizio dell'attività, i locali da adibire ad uso ambulatorio e studi medici devono possedere, dal punto di vista igienico-sanitario, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro ed in particolare:

- altezza dei locali non inferiore a m 2,70;
- sala d'attesa illuminata ed aerata da finestratura regolamentare;
- servizio igienico con antibagno per il pubblico;
- ambulatorio aerato ed illuminato direttamente;
- lavandino con acqua corrente nell'ambulatorio con rubinetto a comando, non manuale.

Gli ambulatori in attività all'entrata in vigore del presente regolamento, fermo restando l'obbligo della domanda di autorizzazione all'E.R., dovranno adeguarsi alle presenti disposizioni entro tre anni.

Eventuali deroghe potranno essere concesse su motivato parere del Servizio Igiene dell'U.S.S.L.

La sala d'attesa e quella di visita devono essere convenientemente arredate. La sala di visita deve contenere tutta l'attrezzatura, la strumentazione e le apparecchiature in relazione all'esercizio della specifica attività. In ambulatorio deve essere posto un armadietto farmaceutico provvisto di presidi terapeutici, adeguati alle attività che vi si svolgono.

Per gli studi medici la sala d'attesa e il bagno possono essere quelli dell'abitazione privata del medico.

CAPITOLO 14

a) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE

b) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

a) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE

3.14.1. CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente normativa si applica a tutti i ricoveri a carattere temporaneo e/o provvisorio per esigenze sia di destinazione alla ricezione di turisti o nomadi che per l'allestimento in via eccezionale per emergenze causate da catastrofi naturali e non.

Tutti gli altri alloggi che rientrano tra quelli provvisori, come meglio sottospecificato, dovranno, fatte salve le disposizioni di legge vigenti in materia, osservare quanto previsto dal presente capitolo.

Tra gli alloggi temporanei a carattere provvisorio rientrano:

- le tende;
- le roulotte, i campers e simili;
- i containers, i prefabbricati ad uso provvisorio e temporaneo;
- i bungalows.

3.14.2. REQUISITI PROPRI DEGLI ALLOGGI PROVVISORI

Il proprietario o gli utenti qualora usino mezzi propri, devono assicurare che:

TENDE: devono avere adeguati requisiti costruttivi, di impianto e d'uso tali da garantire un adeguato isolamento dal terreno ed una idonea aerazione dello spazio confinato.

All'interno delle tende è vietato l'uso di impianti a fiamma libera.

ROULOTTES - CAMPERS: devono avere uno spazio abitabile non inferiore a mc 4 per persona.

Devono avere almeno la seguente dotazione di servizi: frigorifero, cucina con cappa, spazio chiuso con servizio igienico a smaltimento chimico.

Gli allacciamenti alla corrente elettrica, devono essere sistemati in uno spazio isolato ed accessibile solo agli addetti.

Devono essere provvisti di aerazione e illuminazione naturale a mezzo di sportelli-finestre a doppia vetrata in numero sufficiente ed a mezzo di appositi aeratori.

Le bombole di gas liquido (GPL) per il funzionamento della cucina devono essere sistemate all'esterno ed opportunamente coperte e protette.

PREFABBRICATI, CONTAINERS ED ANALOGHI: devono essere realizzati con idoneo materiale atto a garantire la resistenza al fuoco, evitare che si verifichino notevoli sbalzi di temperatura, che si formi condensa sulle pareti interne ed ancora che ne permettano una facile pulizia per garantire la massima igienicità dei locali, degli spazi e dei servizi. Devono garantire uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 per persona. Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi d'aria ed avere un'adeguata illuminazione naturale. Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un WC, bagno o preferibilmente doccia, il tutto regolarmente allacciato alla rete fognaria o a regolamentare impianto di trattamento. Devono avere altezza minima non inferiore a m 2,40 i prefabbricati e a m 2,10 i containers. I pavimenti devono essere in materiale durevole e lavabile: l'impianto elettrico di illuminazione deve essere eseguito secondo le norme CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano). Devono essere approvvigionati di acqua potabile, di regola proveniente dal pubblico acquedotto.

BUNGALOWS: per le caratteristiche di questi alloggi si fa espresso rimando a quanto previsto dalla normativa vigente.

Fermo restando il requisito di altezza fissato dal sopra richiamato Regolamento regionale, deve prevedersi, per ogni persona uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 con un'altezza non inferiore a m 2,40.

b) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

3.14.3. REQUISITI DEI COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA

Nella sistemazione o predisposizione dell'area o delle piazzuole per il posizionamento degli alloggi provvisori di cui al precedente articolo occorre che, oltre al rispetto degli indici minimi di superficie delle piazzuole di cui all'allegato A) del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n°8, gli stessi alloggi, di regola, distino tra di loro lungo tutto il perimetro:

- le tende minimo m 2,50;
- le roulotte e i campers, minimo m 3,50;
- i prefabbricati, i containers, i bungalows minimo m 5.

Tutti gli alloggi devono inoltre distare dai servizi igienici e dai depositi dei rifiuti almeno m 20.

Per particolari situazioni di gravità, si potrà derogare da tale norma previo parere del Responsabile del Servizio n°1 dell'U.S.S.L. territorialmente competente.

Il suolo destinato alla ricezione di alloggi provvisori, deve essere sistemato ed attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche, deve inoltre garantire un'agevole percorribilità per il passaggio delle persone.

3.14.4. APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Fermo restando quanto stabilito dalla vigente regolamentazione, la dotazione normale di acqua è fissata in 500 litri per persona e per ogni giorno di cui almeno 1/3 potabile; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi di pulizia, ed ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti, dovrà essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione.

L'acqua potabile dovrà pervenire dall'acquedotto comunale; in mancanza di questo, è previsto l'approvvigionamento privato di acqua dichiarata potabile dal competente Servizio dell'U.S.S.L.

Nel caso che l'approvvigionamento non derivi dall'acquedotto comunale è necessario installare serbatoi di riserva di acqua potabile della capacità di 100 litri/giorno per persona ospitabile oppure munire il parco di campeggio di motori o gruppi elettrogeni in grado di far funzionare le pompe.

3.14.5. SERVIZI IDROSANITARI: DOTAZIONI MINIME E CARATTERISTICHE

Oltre ai requisiti e fermo restando le dotazioni previste, ai soli fini della classificazione, dalla regolamentazione vigente i complessi ricettivi all'aria aperta devono essere provvisti delle seguenti dotazioni minime di servizi idrosanitari aventi anche le caratteristiche appresso specificate:

- 1 latrina per ogni 20 persone in locali distinti per i due sessi;
- 1 lavabo per ogni 10 persone;
- 1 doccia con acqua calda e fredda per ogni 10 persone in locali distinti per i due sessi.

Le costruzioni destinate ai servizi igienici devono essere posizionate adeguatamente in modo da assicurarne l'isolamento e nel contempo la facile accessibilità.

Tutti gli ambienti dei servizi devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, non assorbente o poroso, facilmente lavabile; devono avere pareti, con spigoli arrotondati, rivestite di materiale impermeabile fino ad una altezza di m 2 ad eccezione dei locali doccia che devono essere completamente rivestiti di materiale impermeabile.

Dovrà inoltre essere assicurata adeguata pendenza del pavimento alle apposite pilette per il deflusso delle acque di lavaggio.

I locali doccia devono avere, sempre separatamente per i due sessi, adeguati spogliatoi con panche di materiale lavabile, appendiabiti e

armadietti.

Devono avere, oltre ad un'adeguata illuminazione ed aerazione come meglio specificato agli articoli successivi, adeguata termoventilazione e apparecchiature per l'immissione di aria calda o prese per asciugacapelli in numero pari a quello dei posti doccia.

In alternativa ai locali spogliatoi, possono essere consentiti spazi antidoccia per riporre gli indumenti, in questo caso devono essere previste delle zone con prese d'aria calda e prese per asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

E' comunque consigliabile prevedere le zone o locali doccia, separati, anche se contigui, con il resto del servizio.

I vani latrina devono avere superficie non inferiore a mq 1, possedere tutti i requisiti previsti dal presente regolamento ed avere preferibilmente un vaso alla turca: nei servizi destinati agli uomini potranno prevedersi in aggiunta alla dotazione minima anche orinatoi a parete.

E' consigliabile realizzare uno spazio unico anti-latrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni tre servizi.

Dovrà essere realizzato un apposito locale, distinto o incorporato ad un blocco dei servizi, ove si sistemerà tutto il materiale occorrente per le pulizie ordinarie ovvero per le disinfezioni o disinfestazioni che saranno eseguite ad intervalli di tempo adeguato.

Il locale o i locali in questione dovranno essere chiusi al pubblico. Nei locali di servizio, devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio.

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito; devono inoltre essere sempre previsti distributori di salviette di panno o carta, ovvero asciugatoi termoventilati; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre eventuali suppellettili non comprese nel presente articolo, devono sempre essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.14.6. AERAZIONE, ILLUMINAZIONE DEI SERVIZI IDROSANITARI

Tutti i locali dei servizi idro-sanitari, devono avere illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'aerazione e illuminazione avvengano con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n°1 territorialmente competente.

Ogni locale dei servizi deve essere munito di apparecchio per l'illuminazione artificiale, tale da assicurare l'utilizzo anche nelle ore notturne.

L'illuminazione notturna dei piazzali e dei percorsi deve essere

possibilmente concentrata in basso mediante l'uso di lampioncini aventi l'altezza massima di m 2,50.

3.14.7. LAVELLI PER STOVIGLIE, LAVATOI PER BIANCHERIA, DOCCE ALL'APERTO

I lavelli per le stoviglie e i lavatoi per la biancheria, possono essere installati in corpi di fabbrica o all'aperto.

Devono essere in numero adeguato al numero delle persone ospitabili, realizzati con materiale di facile pulizia.

In sostituzione dei lavatoi per la biancheria è possibile l'adozione di macchine lavatrici a gettone.

Per quanto concerne le docce all'aperto, occorre che le stesse abbiano pavimentazione liscia, impermeabile, adeguata e con idonea pendenza allo scopo di evitare la formazione di pozzanghere e allagamenti alle zone limitrofe.

Nelle vicinanze di tutti i servizi di cui sopra dovranno essere apposti in numero adeguato raccoglitori di rifiuti.

3.14.8. PRONTO SOCCORSO

Tutti i complessi devono essere muniti di cassette di pronto soccorso con i medicinali necessari. Per i complessi aventi una ricettività superiore a 500 ospiti potenziali deve essere prevista la realizzazione di un locale di superficie adeguata, attrezzato a pronto soccorso con attrezzature e presidi farmacologici.

3.14.9. ALTRI SERVIZI

Le cucine, le dispense, le sale da pranzo, i bar, i caffè, le sale da gioco ed ogni altro esercizio di ospitalità collettiva, dovranno osservare le norme indicate negli specifici capitoli del presente regolamento.

Analogamente vanno applicate tutte le indicazioni riguardanti il personale addetto alla manipolazione e alla somministrazione degli alimenti e delle bevande.

REGOLAMENTO LOCALE di I G I E N E

TITOLO IV

CAPITOLO 1

NR_TIT4.wps/GS/03.95

DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Ambiti di vigilanza	8
4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza	8
4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria	9
4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria	9
4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività	9
4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria	9
4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria	10
4.1.8. Accertamenti estemporanei	10
4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti	10
4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento	10
4.1.11. Autorizzazione sanitaria	11
4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria	11
4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per laboratori artigianali e stabilimenti industriali	12
4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria	12

CAPITOLO 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione	12
4.2.2. Caratteristiche dei locali	12
4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita	13
4.2.4. Laboratori artigianali	13
4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita	14
4.2.6. Deroche	14

4.2.7. Impianti di lavorazione	14
4.2.8. Strutture di deposito	14
4.2.9. Acqua potabile	15
4.2.10. Servizi igienici	15
4.2.11. Docce	15
4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti	16
4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti	16
4.2.14. Controlli di qualità	16

CAPITOLO 3

ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari	16
4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico di generi alimentari, compresi quelli carnei	17
4.3.3. Attrezzature	17
4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari	17
4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti	18
4.3.6. Animali o elementi estranei	18
4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione	18
4.3.8. Vendita di prodotti surgelati	18
4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari	18
4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata	19
4.3.11. Divieti per gli acquirenti	19
4.3.12. Vendita di generi diversi	19
4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive	19
4.3.14. Esposizione all'esterno	19
4.3.15. Chioschi - Generi consentiti	19
4.3.16. Chioschi - Caratteristiche strutturali	20

CAPITOLO 4

ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali	21
4.4.2. Area di commercio a posto fisso	21
4.4.3. Assegnazione degli spazi	22
4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti	22
4.4.5. Modalità di vendita	22
4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti	22
4.4.7. Strutture di deposito	23
4.4.8. Modalità di vendita	23

CAPITOLO 5

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande	23
4.5.2. Autorizzazioni	23
4.5.3. Requisiti generali	23
4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili	24
4.5.5. Operazioni di pulizia	24
4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali e scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali	24
4.5.7. Bar e assimilabili - Requisiti strutturali	26
4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi	26
4.5.9. Installazione impianti di cottura	26
4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne	26
4.5.11. Centri di produzione pasti	27
4.5.12. Unità terminali di distribuzione	27
4.5.13. Olio di frittura	27
4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande	28
4.5.15. Agriturismo	28

4.5.16. Preparazioni estemporanee	28
4.5.17. Feste popolari	29
4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari	30

CAPITOLO 6

ESERCIZI DI DEPOSITO

4.6.1. Autorizzazioni	31
4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito	31
4.6.3. Attrezzature per la conservazione	32
4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini	32
4.6.5. Merci consentite	32
4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione	32
4.6.7. Movimento veicoli	32
4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro	32
4.6.9. Personale addetto	32

CAPITOLO 7

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

4.7.1. Disposizioni generali	33
4.7.2. Comunicazione dell'installazione	33

CAPITOLO 8

MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

4.8.1. Norme generali	33
4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari ex art. 44 del R.L.I.	34
4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria	34
4.8.4. Registro delle autorizzazioni	34
4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari	34
4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori	35
4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto	35

4.8.8. Autorizzazione sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari ex Regolamento Locale di Igiene 35

4.8.9. Domande per il rilascio della autorizzazione sanitaria 36

CAPITOLO 9

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

4.9.1. Disposizioni generali	36
4.9.2. Attingimento dell'acqua	36
4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento	36
4.9.4. Fonti non autorizzate	37
4.9.5. Casi di inadempienza	37
4.9.6. Caratteristiche costruttive	37
4.9.7. Pozzi a scavo	37
4.9.8. Rubinetto per prelievi	37
4.9.9. Installazione dei contatori	37
4.9.10. Controlli interni	37
4.9.11. Aree di salvaguardia	38
4.9.12. Zone di protezione assoluta	38
4.9.13. Zona di rispetto	38
4.9.14. Trattamenti di potabilizzazione	38
4.9.15. Trattamento domestico dell'acqua	38
4.9.16. Accesso alle strutture	39
4.9.17. Segnalazione di variazioni	39
4.9.18. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento	39
4.9.19. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua	39
4.9.20. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari	39

CAPITOLO 10

PANE, PASTA E SFARINATI

4.10.1. Vendita al pubblico	39
4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane	40

4.10.3.	Modalità di vendita	40
4.10.4.	Trasporto del pane con automezzi	40
4.10.5.	Contenitori per il commercio del pane	40
4.10.6.	Distinta di accompagnamento	40
4.10.7.	Pane grattugiato	41

CAPITOLO 11

LATTE E DERIVATI

4.11.1.	Latte ammesso alla vendita	41
4.11.2.	Latte per il consumo diretto	41
4.11.3.	Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte	41
4.11.4.	Latte crudo	42
4.11.5.	Latte presso i centri e i punti di vendita	42
4.11.6.	Conservazione del latte	42
4.11.7.	Rivendite di latte	42
4.11.8.	Derivati del latte	42
4.11.9.	Panna posta in commercio	43
4.11.10.	Panna destinata a successive trasformazioni	43

CAPITOLO 12

GELATI

4.12.1.	Autorizzazioni	43
4.12.2.	Locali di produzione	43
4.12.3.	Vendita ambulante o in chioschi	43
4.12.4.	Preparazione estemporanea di gelati	43
4.12.5.	Frequenza dei controlli sulla produzione	43
4.12.6.	Campionamento di saggio	44
4.12.7.	Caso di esito sfavorevole	44
4.12.8.	Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione	44

4.12.9. Modalità igieniche di produzione	44
4.12.10. Residui scongelati	44
4.12.11. Banchi di vendita	44
4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita	45
4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati	45

CAPITOLO 13

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

4.13.1. Vendita	45
4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni	45
4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita	45
4.13.4. Autorizzazione alla vendita	46
4.13.5. Funghi freschi spontanei - Specie di cui è consentita la commercializzazione	46
4.13.6. Certificazione dei funghi freschi spontanei	47
4.13.7. Modalità di vendita	47
4.13.8. Funghi freschi coltivati	47
4.13.9. Funghi condizionati - Autorizzazione	48
4.13.10. Funghi secchi - Specie di cui è consentita la vendita - Autorizzazione	48
4.13.11. Funghi secchi - Modalità di commercializzazione - Indicazioni	49

CAPITOLO 14

NORMA TRANSITORIA

4.14.1. Modalità di adeguamento	49
ALLEGATO AL TITOLO IV DEL REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE	50

CAPITOLO 1

DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Ambiti di vigilanza

La vigilanza e il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi e degli uffici previsti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia.

Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dai Servizi e dai Presidi dell'USSL per quanto di competenza.

Ai fini del presente Regolamento per Servizio n. 1 e Servizio n. 4 si intendono rispettivamente il Servizio di Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei luoghi di lavoro e il Servizio di Medicina Veterinaria della USSL.

4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti ai locali e alle attrezzature adibiti alla produzione, preparazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari, i titolari o conduttori devono provvedere alla relativa eliminazione secondo le prescrizioni e i termini fissati dall'E.R.

Se gli interessati non avranno provveduto in conformità a quanto sopra, salvo le sanzioni previste dalle vigenti leggi, fino ad avvenuto adeguamento:

- 1) per le attività soggette ad autorizzazione sanitaria, potrà esserne prevista la sospensione da parte dell'E.R. in relazione alla gravità della violazione riscontrata;
- 2) per le attività non soggette ad autorizzazione sanitaria, il Sindaco, ricevuta la segnalazione da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, potrà disporre la sospensione della autorizzazione amministrativa.

I provvedimenti di cui al comma precedente comportano la sospensione dell'attività.

L'avvenuto adeguamento dev'essere comunicato al Servizio n. 1 e/o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, per le opportune verifiche.

L'E.R., nei casi in cui si possono ravvisare pericoli per la salute pubblica, adotta i provvedimenti previsti dall' art. 15 della L. 283/62 e dall'art. 22 del D.P.R. 327/80.

Il sindaco, ricevuta comunicazione di tali provvedimenti, pone in atto gli interventi di competenza.

4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita delle sostanze alimentari, così come previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80, dev'essere munito del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/62. Il rilascio del libretto deve essere chiesto all' E.R. cui fa capo il Comune di residenza o di abituale dimora del richiedente: l'E.R. provvede al rilascio previa verifica dei requisiti igienico-sanitari di cui al successivo art. 4.1.6., avvalendosi dei Servizi e dei Presidi zonali e multizonali della USSL. Quando il richiedente proviene da altro comune facente capo ad altro E.R., dovrà essere prodotta una dichiarazione la quale attesti che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria, secondo quanto previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

Il libretto è valido un anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro.

Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto a seconda dell'attività esercitata.

Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul luogo o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è custodito il libretto originale.

Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

L'E.R. cui fa capo il Comune di lavoro del titolare del libretto può, compatibilmente con le proprie esigenze, effettuare gli accertamenti relativi al rinnovo. In tal caso, se diverso, dovrà esserne data comunicazione all'E.R. che ha disposto il rilascio e presso cui è istituito lo schedario di cui al quarto comma dell'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività

I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, a condizione che non indossino gli indumenti da lavoro. Agli stessi componenti delle commissioni è fatto divieto di venire in contatto con gli alimenti e ad usare i servizi igienici destinati al personale addetto.

Il responsabile della produzione è tenuto a controllare il rispetto delle prescrizioni.

4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria

Il libretto di idoneità sanitaria viene rilasciato previa verifica del possesso di alcuni requisiti, in relazione alla specifica attività svolta, a seguito di:

- a) visita medica tendente ad appurare l'assenza di controindicazioni allo svolgimento delle mansioni di alimentarista;

4.1.11. Autorizzazione sanitaria

Si considerano soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 e dell'art. 25 del D.P.R. 327/80:

- 1) l'esercizio di stabilimenti o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché i depositi all'ingrosso delle sostanze alimentari;
- 2) i magazzini di deposito della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita;
- 3) i magazzini degli esercenti il commercio ambulante;
- 4) i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione.

Si considerano annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita al dettaglio o alla somministrazione nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

E', altresì, soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini, comprese le mense delle scuole, le mense aziendali, i complessi turistici di cui alla L. 326/58 e le strutture agrituristiche di cui alla L. 730/85, le case di riposo, le strutture socio-assistenziali in genere, escluse quelle con caratteristiche e dimensioni di tipo familiare, ecc.

4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria

L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo viene rilasciata dall'E.R. in cui hanno sede le attività di cui al medesimo articolo previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto almeno sotto l'aspetto dei requisiti organizzativi (numero addetti, turni di rotazione, suddivisione delle mansioni, ecc.).

Per l'ottenimento dell'autorizzazione ex art. 3 L. 287/91, i pubblici esercizi, qualora, in relazione alla tipologia dell'attività svolta, siano soggetti anche all'autorizzazione sanitaria all'atto del ritiro dell'autorizzazione di cui al citato articolo dovranno esibire l'autorizzazione sanitaria, da valere come certificazione di idoneità ai sensi del predetto articolo.

Contestualmente alla presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria, l'interessato può chiedere al Servizio n. 1 o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo scritto relativo all'allestimento dei locali e degli impianti.

Ai sensi dell'art. 27 del D.P.R. 327/80, l'interessato comunicherà l'avvenuto allestimento dei locali e degli impianti, richiedendone l'ispezione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria. Per quanto attiene i requisiti specifici si rimanda ai rispettivi articoli dei successivi capitoli.

I requisiti ivi specificati devono essere rispettati nel caso di avvio di nuove attività.

Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria ed annesse ad esercizi di somministrazione o vendita, può essere consentito derogare ai requisiti richiesti in caso di comprovata impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative, giudicate idonee dal Responsabile del Servizio n. 1 e/o n. 4, secondo le rispettive competenze. Tali soluzioni comporteranno l'annotazione di condizioni vincolanti sull'autorizzazione sanitaria.

4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per laboratori artigianali e stabilimenti industriali
Alla domanda per l'apertura di stabilimenti industriali, la documentazione di cui all'art. 26 del D.P.R. 327/80, al fine di consentire una effettiva analisi preventiva, dovrà essere specificata come segue:

- 1) planimetria in pianta, sezione, in scala 1:100 degli ambienti con indicata superficie, altezza, RAI;
- 2) relazione tecnico-descrittiva dei locali e attrezzature corredata, quando richiesto, dai seguenti documenti:
 - schema rete di fognatura;
 - descrizione dei processi tecnologici da realizzare;
 - distribuzione spaziale (lay out) degli impianti;
 - descrizione delle principali macchine inserite;
 - descrizione delle aree di deposito e di immagazzinaggio momentaneo e definitivo;
 - diagramma di flusso delle sequenze operative;
 - descrizione delle procedure di controllo di qualità;
 - descrizione dei protocolli di sanificazione;
 - elenco degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici da impiegarsi.

4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria

I titolari delle attività di cui all'art. 4.1.11. devono esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico.

CAPITOLO 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione

Ai fini dell'ottenimento della autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.1.11, gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere conformi alle caratteristiche di cui agli art. 28 e 29 del D.P.R. 327/80, nonché dalle norme del presente Regolamento.

I requisiti di cui al presente capitolo si applicano, sulla base di opportune verifiche degli organi di vigilanza, anche ai centri di preparazione pasti destinati alla ristorazione collettiva.

Gli stabilimenti e i laboratori di cui sopra non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità, possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale.

Ai fini del presente Regolamento, per locale o servizio annesso si intende qualsiasi locale o servizio che sia funzionalmente collegato agli stabilimenti o laboratori di cui al primo comma del presente articolo.

4.2.2. Caratteristiche dei locali

I locali di cui al precedente art. 4.2.1. non devono avere comunicazione diretta con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone.

Deve, inoltre, essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge.

Nei predetti locali deve essere consentito un agevole accesso alle apparecchiature lungo tutto il loro perimetro, sia per il loro utilizzo specifico sia per le operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione; i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro; devono essere disponibili postazioni di lavoro che non si intralcino reciprocamente.

Oltre alle caratteristiche di cui sopra, i limiti minimi di cubatura, altezza e superficie per aziende che occupino più di 5 addetti, sono fissati dall'art. 6 del D.P.R. 303/56.

L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo.

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzatori e/o di deodoranti chimici.

Le pareti devono essere intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a m. 2, con materiali di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; i pavimenti devono avere superficie unita e impermeabile, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli muniti di chiusura idraulica; nei locali ove vi sia versamento di liquidi sul pavimento, i posti di lavoro dovranno essere muniti di graticolato, facilmente amovibile e antiscivolo; gli spigoli e i raccordi tra pavimento e parete e tra parete e parete devono avere sagoma curva.

4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita

Gli stabilimenti industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.2., debbono avere:

- a) un locale o vano deposito, a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile attraverso un percorso protetto e con attrezzature idonee per la conservazione dei prodotti;
- b) un locale per la vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2.

4.2.4. Laboratori artigianali

I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;
- b) un locale deposito di adeguate dimensioni per la conservazione con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti;
- c) servizi igienici annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato, aventi le caratteristiche di cui al successivo art. 4.2.10.;
- d) spogliatoio costituito da locale o spazio adeguatamente separato dai locali di cui alle lettere a) e b) del presente articolo, aerato, abbastanza ampio da contenere armadietti metallici a doppio comparto, in numero di 1 per ciascun addetto.

Lo spogliatoio potrà coincidere con l'antibagno purchè, a giudizio degli organi di vigilanza, possenga i requisiti richiesti; e) docce, in numero adeguato al personale, laddove il tipo di lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale.

I locali di cui alla lettera a) oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.2.2. devono avere superficie netta calpestabile, per addetto, non inferiore a mq. 2 e una superficie complessiva non inferiore a mq. 8.

4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita

I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio e/o somministrazione oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.4. devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2.

4.2.6. Deroche

L'E.R. può consentire in particolari casi anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo che i locali di cui alle lettere a), b) e d) dell'art. 28 del D.P.R. 327/80 e di cui alle lettere a) e b) del precedente art. 4.2.4. siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzato.

4.2.7. Impianti di lavorazione

I predetti stabilimenti e laboratori devono essere, inoltre, provvisti di impianti, attrezzature, utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario in base alle norme in vigore, costituiti in modo da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione e da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o ad essere manipolate dagli addetti.

Le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali e la contaminazione dall'ambiente.

Le linee di produzione devono, inoltre, essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.

Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve, ogniqualvolta possibile, procedere ad accurata pulizia.

4.2.8. Strutture di deposito

Le strutture di deposito devono avere caratteristiche costruttive e condizioni termoigrometriche in relazione ai generi depositati.

Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui ai precedenti articoli 4.2.2., 4.2.3., 4.2.4. e 4.2.5., in quanto applicabili, nel rispetto di quanto previsto dalle vigenti norme in materia di igiene del lavoro e di quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento.

4.2.9. Acqua potabile

La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile inquinamento.

Ove l'approvvigionamento idrico avvenga non solo a mezzo del pubblico acquedotto, la rete di distribuzione non proveniente dal pubblico acquedotto non vi deve essere collegata e dovrà essere resa riconoscibile.

Il titolare del laboratorio o dello stabilimento è penalmente responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione.

E' obbligo del titolare provvedere ai periodici controlli analitici di gestione di cui all'art. 13 del D.P.R. 236/88, conservandone i referti presso la sede dell'impianto per i controlli ispettivi.

Il titolare è, altresì, tenuto a comunicare il programma dei controlli e le eventuali successive variazioni con l'indicazione dei parametri e della periodicità, ed a conservare gli esiti.

Le acque utilizzate per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione, la immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinate al consumo umano, mediante incorporazione o contatto e che possono avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale, non possono superare i valori dei parametri microbiologici e tossicologici di cui alle tabelle D ed E dell'allegato I al D.P.R. 236/88, nonchè degli altri parametri il cui mancato rispetto possa pregiudicare la salubrità del prodotto finale.

L'utilizzo per gli scopi di cui al comma precedente, di acque non aventi caratteristiche di potabilità, relativamente a parametri diversi da quelli microbiologici e tossicologici, e comunque non pregiudicanti la qualità del prodotto finale, è autorizzato dal Responsabile del Servizio n. 1.

4.2.10. Servizi igienici

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a ritorno automatico, debbono avere pavimenti e pareti, fino a m. 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

I gabinetti dovranno essere in numero non inferiore a quanto previsto dalle indicazioni contenute nel Capitolo II del Titolo III del presente Regolamento.

La carta igienica deve essere posta in contenitore protettivo, atto ad evitare insudiciamenti.

Lo scarico del WC deve essere azionato preferibilmente a comando non manuale.

L'erogazione dell'acqua potabile deve essere posta nell'antilatrina e va azionata a comando non manuale, preferibilmente non a gomito.

All'interno dei gabinetti devono essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

4.2.11. Docce

Le docce, ove previste, debbono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e, comunque, non meno di 1 ogni 10 lavoratori.

4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti

Per lo smaltimento delle acque luride devono essere previsti canalizzazioni e scarichi e, se necessario, impianti di depurazione a norma delle vigenti disposizioni.

Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura.

I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento, con acqua o, eventualmente, con appropriata attrezzatura per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione.

Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza di insetti, roditori ed altri animali.

I contenitori di rifiuti e immondizie devono essere aperti e chiusi con comando non manuale, vanno mantenuti chiusi e posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

Le modalità con le quali si procede alla sanificazione della linea di produzione devono essere dettagliatamente descritte in un protocollo da esporre nei locali di produzione.

4.2.14. Controlli di qualità

Gli stabilimenti industriali e laboratori che adottano dei controlli analitici di qualità delle materie prime, delle fasi di trasformazione e del prodotto finito, ne conservano documentazione a disposizione per i controlli ispettivi per almeno due anni.

CAPITOLO 3

ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire o, comunque, modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa, rilasciata dal Sindaco a norma della legge 11/6/1971 n. 426, e del relativo regolamento di esecuzione di cui al D.M. 375/88.

L'esercizio dell'attività sulla base dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del comma precedente, è subordinato all'accertamento, da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, del rispetto della normativa igienico-sanitaria.

Si fa comunque salva l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di altre speciali autorizzazioni.

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico di generi alimentari, compresi quelli carnei:

Gli esercizi di vendita al pubblico in sede fissa, devono essere composti, almeno, da:

a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm 100, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;

b) un vano (o spazio o area) contiguo aerato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente;

c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale WC con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.10.

I locali del presente articolo devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.2.2. in quanto applicabili.

Gli esercizi commerciali di superficie superiore ai 400 mq possono ricorrere a sistemi artificiali per garantire idonee condizioni di aeroilluminazione.

Devono altresì essere dotati di almeno due servizi igienici distinti per sesso per il pubblico; inoltre dovrà essere garantito, per gli addetti, un numero di servizi non inferiore a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni in materia di igiene del lavoro;

d) locale o zona non accessibile al pubblico, destinato a deposito, con requisiti strutturali tali da evitare danno alle merci depositate.

4.3.3. Attrezzature

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale resistente all'uso ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione.

Quando l'esercizio effettui la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione, visibile dall'acquirente, per le merci in esposizione.

Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari

Le sostanze alimentari devono essere riparate dalle mosche e dagli altri insetti e da altre cause di inquinamento, non devono mai essere depositate all'esterno del negozio o depositate direttamente sul pavimento, ma da esso sollevate in modo da consentire lo svolgimento delle operazioni di pulizia.

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione.

Le vetrine e i banchi di vendita devono essere protetti da ogni causa di inquinamento con opportuni dispositivi; le lampade delle vetrine di custodia devono essere dotate di sistema di protezione.

4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati di idonei sistemi per la raccolta di rifiuti, quali ad esempio:

- a) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta e sistema di **apertura non manuale**, di capacità adeguata;
- b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, di capacità adeguata;
- c) altri contenitori rigidi, lavabili e impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta di capacità adeguata e con sistema di **apertura non manuale**.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti in luogo appartato.

Quotidianamente i rifiuti devono essere allontanati dai locali ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

4.3.6. Animali o elementi estranei

Fatte salve le eccezioni di legge, negli esercizi di vendita non potrà essere consentito introdurre animali.

E', altresì, vietato detenere qualsiasi altra cosa in grado di pregiudicare la salubrità degli alimenti.

4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari, secondo le istruzioni che verranno impartite dal Servizio n. 1 o dal Servizio n. 4 secondo competenza.

4.3.8. Vendita di prodotti surgelati

Chi intende vendere esclusivamente prodotti surgelati deve munirsi dell'attestato di idoneità dei locali di cui all'art. 3 della L. 27/1/68 n. 32, rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1 previa verifica dell'esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e della apparecchiatura frigorifera prevista dalle vigenti disposizioni (D.M. 15/6/71 e successive modificazioni).

In ogni caso le apparecchiature frigorifere devono essere conformi alle vigenti disposizioni.

La vendita dei prodotti surgelati deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al D. legislativo 110/92.

4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere custoditi in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità d'impiego.

4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata

La vendita di alimenti non involuocrati, sfusi o previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovrà essere effettuata attuando particolari accorgimenti in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

Qualora il personale degli esercizi di vendita attenda promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari, sia al maneggio della moneta, la vendita di generi alimentari non preconfezionati, ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata, o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura, dovrà essere effettuata con le modalità di cui al precedente comma.

4.3.11. Divieti per gli acquirenti

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere la merce non protetta con le mani nude. E' ammesso l'uso di guanti a perdere.

Il titolare o il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate adiacenze della merce in vendita.

4.3.12. Vendita di generi diversi

Negli esercizi di cui al presente capitolo nei quali si effettua la vendita di sostanze alimentari e non, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in scaffalature, reparti o scompartimenti ben distinti e separati, atti ad evitare rischi di contaminazione o alterazione.

4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, le sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o, comunque, pericolose o nocive possono essere detenute e/o vendute solo se in confezioni originali e sigillate e nettamente separate dai prodotti alimentari.

4.3.14. Esposizione all'esterno

L'autorità comunale può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita a condizione che vi siano idonei mezzi di conservazione e di protezione al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento.

I prodotti alimentari, ancorchè confezionati, esposti in aree con traffico veicolare di apprezzabile intensità, dovranno essere collocati in vetrinette o altre protezioni similari idonee.

4.3.15. Chioschi - Generi consentiti

Nei chioschi, installati in un posto fisso ed autorizzati dal Sindaco su parere conforme del Servizio n. 1, può essere consentita la vendita degli stessi generi alimentari venduti negli esercizi di vendita di alimenti.

Per la vendita dei surgelati, dovrà essere acquisito l'attestato di cui al precedente art. 4.3.8.

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di produzione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.5.
Salvo il fatto che la struttura disponga di idoneo impianto per il lavaggio delle stoviglie, la somministrazione degli alimenti e bevande deve essere effettuata utilizzando solo oggetti monouso (bicchieri, posate, piatti, ecc.).

4.3.16. Chioschi - Caratteristiche strutturali

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale ritenuto idoneo dal Servizio n. 1 e devono essere lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento.

L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente art. 4.3.14.

I chioschi devono avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, impianti di acqua corrente nonché idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotato di idoneo sifone intercettatore.

Devono possedere almeno un piano di lavoro in materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono essere dotati di servizio igienico o deve essere precisata la disponibilità del servizio igienico per il personale addetto.

Devono, inoltre, essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita.

I chioschi già esistenti al momento dell'entrata in vigore di questo regolamento avranno tre anni di tempo per adeguarsi ai requisiti previsti da questo articolo.

Nei chioschi che, allo scadere dei tre anni concessi per il loro adeguamento, saranno privi della disponibilità del servizio igienico per il personale addetto, potrà essere esercitata la sola attività di vendita, limitata ai seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura;
- b) funghi e tartufi ;
- c) birra, bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate;
- d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;
- e) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- f) formaggi, burro, margarina e semiconserve in confezioni sigillate all'origine;
- g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata;
- i) surgelati, purchè il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti con le modalità previste dalla legge e quindi in possesso dell'attestato di cui al precedente art. 4.3.8.

I chioschi nei quali viene svolta attività di produzione di alimenti, devono essere dotati di almeno-1 servizio igienico ad uso esclusivo del personale, con i requisiti previsti dalla vigente normativa per i servizi dei laboratori di produzione.

I chioschi nei quali viene svolta attività di pubblico esercizio con sosta di persone, devono essere dotati di almeno 1 servizio igienico a disposizione del pubblico e del personale.

Qualora si svolgano contemporaneamente le attività di produzione di alimenti e pubblico esercizio, dovranno essere previsti non meno di 2 servizi igienici, di cui 1 ad uso esclusivo del personale addetto alla produzione.

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

Non è ammessa la somministrazione di angurie a fette.

CAPITOLO 4

ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali

Salvo espressi divieti l'attività di commercio su aree pubbliche è disciplinata dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento di esecuzione, dal D.P.R. 327/80, dalla L. 22/88 e dalle norme del presente regolamento.

4.4.2. Area di commercio a posto fisso

L'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento di esecuzione e dalla L.R. 22/88 sulla base del possesso dei seguenti requisiti:

- 1) essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. Non è consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore estranei alle attività di vendita nell'area di mercato durante l'orario di vendita;
- 2) prevedere spazi riservati alla sola vendita di sostanze alimentari;
- 3) essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- 4) avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- 5) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;
- 6) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di energia elettrica.

L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata.

Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per il personale in misura non inferiore a 1 ogni 25 punti vendita e per la clientela in numero adeguato con almeno un servizio conforme al D.P.R. 384/78.

Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.10.

4.4.3. Assegnazione degli spazi

Gli spazi di vendita nell'area di cui al precedente articolo sono assegnati in modo da garantire criteri di omogeneità rispetto ai prodotti venduti e alle modalità di vendita.

4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti

Oltre a quanto già stabilito da leggi speciali, il commercio a posto fisso assegnato su suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., deve essere autorizzata dall'autorità amministrativa competente ai sensi della L. 112/91 previa:

a) acquisizione di copia della autorizzazione sanitaria relativa al deposito, ove esistente, in cui vengono conservati i generi alimentari da porre in vendita, rilasciata dalla USSL competente per territorio;

b) parere favorevole, rilasciato dalla USSL competente per territorio sede dell'impresa, circa i requisiti dell'automezzo/autonegozio o del banco di vendita;

c) acquisizione di altre eventuali specifiche autorizzazioni, quando previste da leggi speciali.

Il rilascio della certificazione di cui alla lettera b) del precedente comma è subordinato all'osservanza delle seguenti condizioni:

a) uso di banchi mobili che abbiano i requisiti di cui all'Ordinanza del Ministero della Sanità la cui emanazione è prevista dall' art. 22 comma 2 del Decreto 4 giugno 1993;

b) Uso di automezzi/autonegozi che abbiano i requisiti di cui all'ordinanza del Ministero della Sanità prevista dall' art. 22 comma 3 successivo del D.M. 4 giugno 1993, n° 248.

I banchi o gli automezzi/autonegozi di cui alle lettere a) e b) del presente articolo devono essere dotati di attrezzature e mezzi idonei ad assicurare le migliori condizioni di immagazzinamento, esposizione e conservazione dei prodotti in relazione alla loro tipologia.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dei competenti Servizi della USSL.

4.4.5. Modalità di vendita

La vendita delle sostanze alimentari deperibili per le quali sono obbligatorie specifiche temperature di conservazione è vietata in carenza di idonei sistemi per assicurare il rispetto di tale obbligo.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento e dalla contaminazione da parte degli insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti

E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purchè questi siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, secondo le rispettive competenze, dal Servizio n. 1 e 4 dell'USSL cui fa capo il Comune di residenza del venditore ambulante, in riferimento ai requisiti previsti dalla citata ordinanza del Ministero della Sanità prevista dall' art. 22 comma 3 successivo del D.M. 4 giugno 1993, n° 248.

Il Sindaco, su conforme parere del Servizio n. 1, autorizza gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi e può vietare nelle zone in cui non è consentito il commercio in sede fissa.

Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.

Durante gli spostamenti degli automezzi, gli alimenti devono essere opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici.

4.4.7. Strutture di deposito

Chiunque effettui il deposito di sostanze alimentari da vendersi in forma ambulante, deve avere l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 4.1.11., rilasciata dall'E.R. sulla base del possesso dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.6.

4.4.8. Modalità di vendita

Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli articoli 4.3.9., 4.3.10., 4.3.11., 4.3.12., 4.3.13., 4.3.14.

CAPITOLO 5

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, **circoli soggetti ad autorizzazione amministrativa** ecc., è regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

4.5.2. Autorizzazioni

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, nei casi previsti, l'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62 nonché la speciale autorizzazione di cui alla L. 287/91.

4.5.3. Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 4.5.1. devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla L. 13/89, dal D.M. 236/89 e dalla L.R. 20.2.89 n° 6 in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento dei clienti;

- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe.

L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;

- non avere alcuna comunicazione diretta il locale WC e essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere

previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi **incompatibili** da quelli per i quali sono stati autorizzati. Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile. In ogni caso l'esercizio delle attività che diano origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie. Gli utensili, le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Utensili e stoviglie devono essere sottoposti regolarmente ad adeguato lavaggio con lavastoviglie.

Attrezzature e utensili devono essere inoltre in quantità sufficiente per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

4.5.5. Operazioni di pulizia

Le operazioni di ordinaria pulizia dei locali devono essere svolte al termine dell'attività di somministrazione. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, e scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali

Per quanto riguarda gli esercizi di cui sopra, devono essere previsti:

A) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla superficie della sala di consumazione e alla attività svolta. Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi e salumi, guarnitura piatti;

Detto locale deve inoltre:

- a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
- b) avere banchi, per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile;
- c) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di m. 2 dal pavimento, con raccordi tra parete e parete a sagoma curva;
- d) pavimento impermeabile, lavabile, antiscivolo e mantenuto pulito, con raccordi a sagoma curva tra pavimento e pareti;
- e) avere lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua fredda e calda, con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
- f) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione, collegate ad idoneo condotto fumario sfociante

oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato.

g) avere cappe per la raccolta delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi collegate ad idonee canne di esalazione sfocianti oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato;

h) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali;

i) disporre di idonei contenitori per rifiuti solidi, secondo quanto previsto dal precedente art. 4.3.5.

B) A seconda del tipo di laboratorio:

a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;

b) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

Su parere tecnico del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4 secondo competenza circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l'E.R. può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in un unico locale.

C) Celle o armadi frigoriferi, dotati, se del caso, di porte a barriera d'aria, per la conservazione di alimenti e bevande deperibili e dotate di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura, visibile dall'esterno.

D) Un locale di somministrazione in cui i banchi di esposizione e/o somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera A) sub B) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico; detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia e in particolare deve:

a) avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili;

b) essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;

c) essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale.

E' vietata l'introduzione di animali ad eccezione dei cani guida per ciechi.

E) Uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori.

F) Almeno un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti con superficie uguale a 60 mq (equivalente a 50 posti); devono, inoltre, essere previsti ulteriori servizi igienici ad uso del pubblico in ragione di:

- 1 servizio igienico da mq 61 a mq 120;

- 1 servizio igienico da mq 121 a mq 240;

- 1 servizio per ogni ulteriore aumento di superficie di somministrazione di mq 240. Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate. Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi diversi. Il servizio igienico per disabili sarà realizzato nei casi previsti dalla normativa vigente.

G) Un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente vuotabile o asportabile.

H) Vano o settore separato per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie.

I) Un locale o vano per il deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.

L) Spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione, senza sovrapposizione, degli abiti degli avventori, negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone.

M) Docce, ove richieste, per gli addetti alla preparazione, in relazione al numero degli stessi e al tipo di attività.

I locali di cui alle lettere A), B), E), F), H) e M) devono avere i requisiti previsti nel Capitolo 4.2. in quanto applicabili.

La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere A), B), C) e H), salvo diversa indicazione del Responsabile del Servizio n. 1, non deve essere inferiore a mq. 20.

Il locale cucina non dovrà comunque essere inferiore a mq 12.

4.5.7. Bar e assimilabili - Requisiti strutturali

I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

- a) un locale di somministrazione;
- b) un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;
- c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;
- d) nel caso sia prevista la sosta di persone, un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino a 50 posti o con locali di somministrazione con superficie utile fino a 60 mq, e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori, così come indicato al precedente art. 4.5.6. lettera F);
- e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili.

I locali di cui alle lettere c) e d) del presente articolo devono avere i requisiti di cui al Capitolo 4.2.

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'E.R. specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell'E.R., può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

4.5.9. Installazione impianti di cottura

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di idoneo impianto fumario per la captazione e l'allontanamento di fumi e gas in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso, le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne

Quando necessario, le pertinenze esterne dei locali devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie atti a consentire una facile e adeguata pulizia.

Nella domanda di autorizzazione deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione di pertinenze esterne; qualora tale utilizzo costituisca estensione di

un'attività già in corso, deve essere fatta segnalazione all'E.R. per le necessarie verifiche.
Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti, devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e devono rispettare le temperature di legge.

4.5.11. Centri di produzione pasti

I centri di produzione pasti di cui all'ultimo comma del precedente art. 4.2.1., oltre alle caratteristiche del precedente art. 4.5.6., devono possedere idoneo sistema per:

- a) la conservazione a + 65 C dei cibi cotti nel caso di utilizzo del sistema fresco-caldo;
- b) il raffreddamento dei cibi in modo da raggiungere + 8 C nel cuore del prodotto in 3 ore e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a + 2 C nel caso di utilizzo del legame refrigerato;
- c) la surgelazione dei cibi in modo da raggiungere -18 C in 4 ore nel cuore del prodotto e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a -20 C nel rispetto della legislazione vigente, nel caso di utilizzo del legame surgelato.

Nei centri in cui viene effettuata la porzionatura ed il confezionamento degli alimenti in porzioni singole, dovrà essere individuato un locale o spazio separato per l'attività di confezionamento.

4.5.12. Unità terminali di distribuzione

Le unità terminali di distribuzione, compresi i "fast food", oltre al rispetto dei requisiti di cui al precedente art. 4.5.6., in quanto applicabili, devono possedere:

- a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legame refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente, ai valori di +2 C e -18 C, controllabili mediante termoregistratori, nonché impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termoconvezione, vapore, forni a microonde ecc.), in grado di riportare la temperatura dei medesimi + 65-70 C senza danni termici;
- b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legame caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a + 65 C;
- c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente art. 4.5.6., laddove applicabili.

4.5.13. Olio di frittura

In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste dal presente Capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura. Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggitrici da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

Nelle friggitrici la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

L'olio utilizzato per la frittura non deve presentare un indice di perossidi maggiore di 20.

4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi devono rispondere ai requisiti di legge ed essere conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego, con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti. In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della mescita, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate;

- il latte deve essere conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature di legge. E' ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;

- la birra può essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazione in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;

- l'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standard di legge;

- le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, o preparate in precedenza e adeguatamente protette, utilizzando prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;

- il thè, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;

- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonchè ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori, oppure in vetrine refrigerate, presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo.

La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioche e analoghi) da impasti congelati è dichiarata nella autorizzazione di pubblico esercizio, previa verifica della idoneità sia delle modalità di conservazione sia delle apparecchiature frigorifere.

4.5.15. Agriturismo

Le strutture utilizzate per agriturismo devono rispettare i requisiti previsti dai precedenti articoli, in relazione alle effettive esigenze e alla tipologia dell'attività svolta, accertate dal Servizio n. 1 e/o Servizio 4.

4.5.16 Preparazioni estemporanee

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere

consentite purchè vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio n. 1.

4.5.17. Feste popolari

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria, da parte del Sindaco, previa verifica da parte del Servizio n. 1 e del Servizio n. 4 secondo competenza, del rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

1. Nel caso venga effettuata attività di vendita e/o somministrazione:

- a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- c) laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
- d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
- e) deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;
- f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature necessarie, nonchè protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- h) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari, dall'E.R.;
- l) deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno ad uso esclusivo del pubblico, riconosciuti idonei;
- m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yoghurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee;
- n) nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove, purchè in laboratori autorizzati, tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri protettivi;
- o) deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89.

2. Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:

A) un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:

- mondatura;
- pezzatura
- cottura cibi
- affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale o ambiente deve inoltre avere:

- lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;

b) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a m. 2 di altezza dal pavimento;

c) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;

d) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;

e) idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;

f) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;

g) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

B) Un vano per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività di cui al precedente articolo devono essere inviate, a cura del responsabile dell'organizzazione o, in assenza, dal singolo interessato, al **Sindaco e per conoscenza all'E.R.**, con congruo anticipo e, comunque, almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività, e devono contenere i seguenti dati:

a) nome e dati anagrafici del responsabile;

b) ubicazione della manifestazione;

c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;

d) durata della manifestazione;

e) indicazione del termine di approntamento delle strutture;

f) disponibilità di servizi igienici;

g) numero e generalità delle persone addette;

h) descrizione dei locali e delle attrezzature;

i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;

l) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.

Il Servizio n. 1 provvederà ad effettuare il sopralluogo di verifica ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture e, comunque, entro le 24 ore precedenti l'inizio della manifestazione.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, il Sindaco specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni.

4.5.19. Locali di consumo pasti - Refettori

Nell'ambito di insediamenti produttivi di qualsiasi tipo, di scuole, di altre collettività, ecc., i locali utilizzati per il solo consumo di pasti non preparati in loco, devono essere riconosciuti idonei dal Servizio n. 1 con conseguente rilascio di opportuna certificazione.

CAPITOLO 6

ESERCIZI DI DEPOSITO

4.6.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda attivare un esercizio di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 che viene rilasciata dall'E.R. nel cui territorio ha sede detto esercizio, sulla base del rispetto dei requisiti di cui al presente capitolo.

Come previsto dal precedente art. 4.4.5. sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante, ove esistenti.

Come previsto dal precedente art. 4.1.11. sono altresì da autorizzare i depositi della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito

Le strutture di cui all'articolo precedente devono essere dotate degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

In particolare, le suddette strutture devono rispondere ai seguenti requisiti, in relazione alle merci depositate.

- a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;
- b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale mediante idonei sistemi;
- c) avere pareti in materiale liscio e, nel caso di deposito anche parziale di alimenti non preconfezionati, lavabile e impermeabile almeno fino oltre il livello delle merci depositate e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a m. 2.
- d) avere soffitti intonacati o, comunque, tali da non arrecare danno alle merci depositate;
- e) avere pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;
- f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente;
- g) essere dotati di servizi igienici con le caratteristiche di cui al presente regolamento quando occupano personale con presenza continua;
- h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura.

A giudizio dei Servizi n. 1 e n. 4, secondo le rispettive competenze, ai locali di cui al presente capitolo possono essere estesi, ogniqualevolta se ne presenti il caso, i requisiti e le caratteristiche strutturali di cui al capitolo 4.2.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione

Le strutture di deposito devono essere dotate, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria.

Le celle frigorifere di capacità superiore a 1500 litri devono essere dotate di sistemi di termoregistrazione e i tracciati devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi preposti alla vigilanza per almeno un anno.

Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini

Le merci devono essere sempre collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse.

Le merci devono essere tenute sollevate da terra ad un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e a conveniente distanza dalle pareti.

4.6.5. Merci consentite

Nelle strutture di cui al presente capitolo è consentito solo il deposito delle tipologie di merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione

Ove necessario le strutture di deposito devono essere sottoposte a trattamenti di disinfestazione e devono essere dotate di adeguati sistemi per prevenire l'accesso e la proliferazione di insetti e altri animali e devono essere attrezzate per la lotta antimurina.

4.6.7. Movimento veicoli

All'interno dei locali di cui al presente capitolo è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentati da carburante o combustibile di qualsiasi tipo.

La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dei locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente.

4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

4.6.9. Personale addetto

Il personale lavorante di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verifichino le condizioni di cui al precedente art. 4.1.3.

CAPITOLO 7

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

4.7.1. Disposizioni generali

I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari debbono rispondere ai requisiti previsti agli artt. 32-34 del D.P.R. 327/80.

Oltre a quanto sopra previsto, detti distributori devono essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti preferibilmente in appositi box o locali adeguatamente attrezzati, e comunque non devono essere collocati in ambienti ove si producono emissioni di vapori, gas, polveri, o si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti.

4.7.2. Comunicazione dell'installazione

L'installazione di un distributore automatico di sostanze alimentari deve essere preventivamente comunicata al Servizio n. 1 da parte della ditta installatrice almeno 7 giorni prima dell'installazione.

In detta installazione deve, inoltre, essere fatta specifica menzione:

- a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfestazione;
- b) del responsabile della gestione delle apparecchiature;
- c) del tipo di approvvigionamento idrico. Se vengono usati serbatoi devono essere specificate le modalità di rifornimento, di pulizia e di manutenzione, nonché le caratteristiche qualitative dell'acqua risultanti da analisi eseguite nei 30 giorni antecedenti.

Fermi restando i controlli disposti e le prescrizioni impartite, in relazione all'uso, dall'autorità sanitaria, il responsabile della gestione delle apparecchiature di cui al presente capitolo deve assicurarsi che l'acqua utilizzata per il loro rifornimento possieda i requisiti di cui all'art. 2, lettera b) del D.P.R. 236/88.

Alla Ditta presso cui viene installato il distributore viene affidata una copia della chiave per l'apertura dello stesso al fine di consentire il prelievo di campioni di alimenti.

CAPITOLO 8

MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

4.8.1. Norme generali

Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto da normative specifiche, è disciplinato dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.

E' soggetto alle disposizioni di cui al presente capitolo il trasporto effettuato sia da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti rivenditori, pubblici esercizi di vario tipo, ecc.), sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.), nonché le collettività, le comunità e le convivenze ecc.

Il trasporto deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive.

Durante il trasporto il mezzo deve essere tenuto pulito nel rispetto di quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80.

4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari ex art. 44 del R.L.I.

Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80:

- 1) gli automezzi cisterna nonchè le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili (containers-cisterna) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse;
- 2) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti.

L'autorizzazione deve essere richiesta, e rinnovata ogni 2 anni, presso l'E.R. cui fa capo il comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A. ed ha la validità territoriale (comunale o extracomunale) specificata nel provvedimento medesimo, secondo quanto consentito dal mezzo di trasporto.

Sui mezzi di cui al presente articolo dovrà essere conservato l'originale o copia autentica del provvedimento di autorizzazione.

4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2., ai sensi dell'art. 45 del D.P.R. 327/80, devono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);
- c) l'indicazione delle sostanze al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l'indicazione del luogo dove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione;
- e) le necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/2/84 circa le caratteristiche costruttive, nel caso in cui i veicoli, le cisterne e i contenitori siano utilizzati o utilizzabili per il trasporto di sostanze alimentari in regime di temperatura controllata.

Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, e destinati a venire a contatto con le sostanze trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

4.8.4. Registro delle autorizzazioni

L'E.R. ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 327/80, tiene un apposito registro delle autorizzazioni rilasciate, delle relative variazioni e dei provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

L'E.R. trasmette, altresì, semestralmente, al Ministero della Sanità e ai competenti organi di vigilanza, l'elenco delle autorizzazioni rilasciate, di quelle revocate e di quelle non rinnovate.

4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari

Fermo restando l'obbligo di legge del mantenimento del veicolo nelle condizioni di idoneità di cui al precedente art. 4.8.1. e a

sospenderne l'uso in caso di sopravvenuta inidoneità, l'E.R. che ha rilasciato l'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2., ove accerti, direttamente o a seguito di segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo, la cisterna o il contenitore non è più idoneo al trasporto delle sostanze specificate nell'autorizzazione sanitaria, adotta i provvedimenti di cui all'art. 47 del D.P.R. 327/80.

Qualora il Servizio n. 1 o il Servizio n. 4, secondo competenza, accerti l'inidoneità di veicoli, cisterne o contenitori autorizzati da altro E.R., ne darà segnalazione all'E.R. territorialmente competente nonchè agli altri organi competenti, per i necessari provvedimenti.

4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori

Le cisterne e i contenitori di cui al presente Capitolo devono avere i requisiti richiesti dall'art. 48 del D.P.R. 327/80.

4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto

Il trasporto di sostanze per cui la legge preveda specifiche temperature di trasporto, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura di cui all'allegato C e successive modificazioni del D.P.R. 327/80, nonchè da disposizioni speciali, ovvero previste nelle modalità di conservazione.

Il trasporto di cibi cotti deve rispettare le temperature di conservazione previste nel precedente art. 4.5.11.

I veicoli, le cisterne e i contenitori utilizzati o utilizzabili per il trasporto in regime di temperatura controllata, ancorchè non soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80, devono essere in possesso delle necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/2/84 circa le caratteristiche tecnico-costruttive.

4.8.8. Autorizzazione sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari ex Regolamento Locale di igiene.

Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, e dall'art. 44 del D.P.R. 327/80, dovrà essere preventivamente autorizzato dalla U.S.S.L. ogni mezzo utilizzato per il trasporto delle seguenti sostanze alimentari agli esercizi di somministrazione e ai dettaglianti:

- pane, prodotti da forno e di pasticceria;
- latticini freschi;
- pasta fresca;
- alimenti precucinati.

Gli alimenti precucinati devono essere trasportati in contenitori a chiusura ermetica.

a) MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO di ALIMENTI NON DEPERIBILI

I mezzi adibiti al trasporto di alimenti non deperibili devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere adibiti esclusivamente al trasporto delle sostanze alimentari autorizzate;
- essere costruiti in modo tale da impedire ogni insudiciamento od impolveramento in rapporto alle sostanze trasportate;
- essere facilmente lavabili;

b) MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO di ALIMENTI DEPERIBILI

I mezzi adibiti al trasporto di alimenti deperibili devono rispettare i requisiti previsti al comma precedente. Inoltre, il

trasportatore dovrà garantire il mantenimento degli alimenti trasportati al di sotto del limite massimo di temperatura di 9° C. Ogni mezzo autorizzato deve recare un cartello di dimensioni non inferiori a cm 50 x 35, indicante il nominativo e la sede della ditta proprietaria dell' automezzo, nonché gli estremi della autorizzazione.

Il cartello, chiaramente leggibile, deve essere collocato in posizione ben visibile dall' esterno dell' automezzo.

Tale autorizzazione ha validità quinquennale.

4.8.9. Domande per il rilascio della autorizzazione sanitaria.

Le domande per il rilascio della autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo debbono essere presentate alla USSL e contenere:

- a) la ragione sociale dell' impresa;
- b) gli estremi identificativi del veicolo;
- c) l' indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l' indicazione del luogo dove di norma l' impresa ricovera il veicolo.

CAPITOLO 9

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

4.9.1. Disposizioni generali

L'acqua utilizzata per il consumo umano deve rispondere alle caratteristiche qualitative previste dal D.P.R. 236/88 e successivi provvedimenti di deroga.

Per il giudizio di potabilità dell' acqua dei pozzi privati si farà riferimento ai valori limite previsti dal D.P.R. 236/88 per quanto riguarda i parametri concernenti sostanze tossiche e i parametri microbiologici.

Per quanto riguarda gli altri parametri, organolettici, chimico-fisici e concernenti sostanze indesiderabili, la valutazione verrà effettuata dalla competente autorità sanitaria sulla base della situazione geologica locale.

Tutti i materiali a contatto con l'acqua emunta e distribuita per il consumo umano devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

4.9.2. Attingimento dell'acqua

L'attingimento dell'acqua destinata al consumo umano, in qualsiasi modalità avvenga (da falde, da sorgenti, da acque superficiali) deve essere realizzato in modo da garantire le caratteristiche di cui al precedente articolo.

In particolare, se vengono utilizzate falde, l'attingimento deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda consentano prelievi più superficiali.

Ove non sia tecnicamente possibile l'attingimento da falde profonde, potrà essere consentito, su parere favorevole del Servizio n. 1, l'attingimento da falde più superficiali.

4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento

Fatte salve le disposizioni di cui alla L.R. 62/85, nonché quanto previsto al precedente Titolo III del presente Regolamento, le

fonti di approvvigionamento che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, ancorchè già autorizzate, devono essere eliminate.

Il Sindaco, su proposta del Servizio n. 1, ingiunge al proprietario di provvedere, fissandone i termini per l'attuazione:

a) alla chiusura, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, secondo le modalità tecniche che saranno prescritte dal Servizio n. 1;

b) alla richiesta di revoca dell'autorizzazione, se la fonte è stata autorizzata.

Analoga procedura deve essere attuata per tutte le fonti di approvvigionamento in disuso.

4.9.4. Fonti non autorizzate

Qualora si tratti di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio igienico, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previo parere favorevole del Servizio n. 1.

4.9.5. Casi di inadempienza

Nei casi di inadempienza a quanto previsto dai due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura addebitandone le spese al proprietario.

4.9.6. Caratteristiche costruttive

Le caratteristiche costruttive degli acquedotti devono essere rispondenti alle disposizioni statali e regionali.

4.9.7. Pozzi a scavo

Non sono consentiti pozzi del tipo a scavo; quelli esistenti devono essere soppressi o trasformati in pozzi del tipo tubolare.

4.9.8. Rubinetto per prelievi

Subito dopo l'uscita dalla fonte e dopo eventuali impianti di trattamento nonchè all'uscita dei serbatoi, deve essere derivato un rubinetto, per il prelievo dei campioni, in materiale idoneo, collocato in luogo accessibile ed adeguatamente protetto, con applicato un numero di codice, preventivamente concordato con il Servizio n. 1.

4.9.9. Installazione dei contatori

Come previsto dall'art. 7 della L. 319/76, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi devono provvedere all'installazione sulla tubazione in uscita dalla fonte, prima di ogni derivazione, di un contatore, regolarmente sigillato, preferibilmente di tipo woltmann, e correttamente funzionante.

4.9.10. Controlli interni

Tutti i proprietari e/o gestori degli impianti di approvvigionamento sono tenuti ad effettuare i controlli interni previsti dall'art. 13 del D.P.R. 236/88 secondo opportuni protocolli comunicati al Servizio n. 1.

La documentazione relativa a detti controlli deve essere tenuta a disposizione degli organismi di vigilanza per 12 mesi.

b) di un calendario delle manutenzioni cui sarà sottoposto l'impianto.

4.9.16. Accesso alle strutture

Per l'espletamento dell'attività di vigilanza i tecnici delle USSL e del PMIP devono avere libero accesso ai locali e agli impianti, anche fuori orario di funzionamento, qualora ciò sia necessario.

4.9.17. Segnalazione di variazioni

I proprietari, nonchè gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia nonchè la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si intendano apportare modifiche alle opere di captazione o agli impianti, di darne immediata comunicazione al Servizio n. 1.

4.9.18. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere l'autorizzazione e/o la concessione alla derivazione che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previa acquisizione del parere favorevole del Servizio n. 1 e dell'ente gestore del pubblico acquedotto.

Comunque, prima di iniziare la distribuzione dell'acqua per il consumo, dovrà essere acquisito un idoneo parere di idoneità alla distribuzione secondo le procedure previste nel D.M. 26/3/91.

4.9.19. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua

Qualora sia stata dichiarata, dal Servizio n. 1, la non potabilità o la non usabilità dell'acqua distribuita per il consumo umano, non deve esserne consentito l'impiego per l'alimentazione o per la preparazione di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dal precedente capitolo 4.2., nonchè per tutti gli altri usi che il Servizio n. 1 riterrà opportuno inibire.

Il Sindaco, ricevuta la segnalazione dal Servizio n. 1, informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause.

In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

4.9.20. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari

Per quanto concerne l'acqua utilizzata dalle industrie alimentari, si rimanda alle norme in proposito contenute nel capitolo 4.2. La frequenza minima dei controlli e i parametri da determinare sono stabiliti dal Servizio n. 1.

CAPITOLO 10

PANE PASTA E SFARINATI

4.10.1. Vendita al pubblico

La vendita al pubblico di pane, pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle vigenti

leggi in materia (v. principalmente L. 580/67, L. 1002/76, L. 426/71, D. L.vo 109/92).

4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane

Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma, comunque, in modo visibile agli stessi in appositi scaffali, scansie o vetrine perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

I differenti tipi di pane posti in vendita devono essere identificati con apposito cartello recante le indicazioni di legge.

4.10.3. Modalità di vendita

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine in cui è esposto il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

Gli scaffali, le scansie e qualsiasi altro contenitore destinato a venire a contatto diretto con il pane, deve essere conforme ai disposti del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche e/o integrazioni.

Il pane deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in adatto involucro.

L'eventuale sezionamento del pane deve avvenire su piano di lavoro e con utensili ad uso esclusivo.

4.10.4. Trasporto del pane con automezzi

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi e alle comunità, devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 per quanto applicabili, e devono essere muniti di idonea separazione dall'abitacolo di guida.

4.10.5. Contenitori per il commercio del pane

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. 21/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi) purchè siano in possesso di requisiti specifici previsti dal D.M. 21/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi devono essere rispettate anche nella fase di consegna a domicilio purchè il pane sia stato preincartato nell'esercizio di vendita.

4.10.6. Distinta di accompagnamento

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi, alle comunità, deve avvenire con le modalità previste dai commi 3 e 4 dell'art. 24 della L. 580/67.

4.10.7. Pane grattugiato

Il pane grattugiato può essere posto in vendita solo se in confezione originale e sigillata, oppure preparato estemporaneamente a richiesta del cliente.

Non è consentito l'uso per la preparazione del pane grattugiato di pane contenente olii e grassi o di pane ammuffito o irrancidito.

CAPITOLO 11

LATTE E DERIVATI

4.11.1. Latte ammesso alla vendita

E' ammesso alla vendita per il consumo diretto, nel territorio comunale solo il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e brucellosi e, comunque, proveniente da animali in buono stato di salute che non presentino sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte e che siano sottoposti al controllo sistematico della mammella.

Le aziende di produzione del latte devono essere autorizzate dal Servizio n. 4 dell'USSL.

Il latte prima di essere posto in commercio deve essere sottoposto a pastorizzazione e sterilizzazione; altri trattamenti possono essere autorizzati con Decreto del Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica o a normative della CEE.

E' ammesso il latte da consumarsi crudo purchè nel rispetto delle modalità di cui al successivo articolo 4.11.4. e limitatamente al latte proveniente da allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e da brucellosi.

4.11.2. Latte per il consumo diretto

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura deve essere filtrato e, se non viene spedito entro le 2 ore successive, deve essere mantenuto a temperatura non superiore a 4 C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di raccolta e di bonifica.

I locali a tal fine utilizzati devono essere costituiti e gestiti in modo da garantire condizioni igieniche soddisfacenti.

Il latte deve pervenire agli stabilimenti di raccolta o di bonifica a temperatura non superiore a +6 C e deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione relativi a peso specifico, tenore in materia grassa, tenore in materia proteica, tenore in materia secca sgrassata e punto di congelamento, previsti nei DD. MM. nn. 184 e 185 del 9/5/91; deve, inoltre, possedere i requisiti igienico-sanitari relativi a tenore in germi a +30 C, tenore in cellule somatiche, residui di antibiotici previsti nei DD.MM. di cui sopra.

4.11.3. Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione, le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-strutturali

previste nel Capitolo 4.2. per gli stabilimenti e i laboratori di sostanze alimentari, sulla base delle prescrizioni impartite, in modo tale da garantire una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e una buona conservazione del latte.

La direzione deve essere affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita.

Il trasporto del latte a detti centri deve essere effettuato con automezzi adeguatamente protetti e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge, nonchè a quanto previsto al Capitolo 4.8., utilizzando contenitori idonei provvisti di chiusura ermetica ai quali devono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza.

I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate, devono essere conservati per almeno tre mesi.

4.11.4. Latte crudo

Il latte da potersi consumare crudo deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione e i requisiti igienico-sanitari indicati nel precedente articolo 4.11.2.

Le aziende agricole che intendono vendere latte crudo di propria produzione, ai sensi dell'art. 1, comma 6 della Legge 3/5/89, n. 169, sono obbligate a esporre, nel locale destinato alla vendita, apposito cartello recante la scritta "latte crudo da consumarsi dopo bollitura prolungata", nonchè le modalità e i tempi di conservazione.

4.11.5. Latte presso i centri e i punti di vendita

Il latte destinato al consumo viene distinto in:

- latte pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato ad Alta qualità;
- latte UHT a lunga conservazione;
- latte sterile a lunga conservazione.

Presso i centri e i punti di vendita il latte deve presentare le caratteristiche di cui agli artt. 3, 4, 5 e 6 della L. 169/89 nonchè le caratteristiche microbiologiche di cui alla O.M. 10/10/85 per quanto riguarda il latte pastorizzato.

4.11.6. Conservazione del latte

Nella conservazione del latte nelle centrali e nei centri di pastorizzazione, nonchè (per il latte pastorizzato, fresco pastorizzato e fresco pastorizzato di Alta Qualità) durante il trasporto alle rivendite deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature di legge.

4.11.7. Rivendite di latte

Le rivendite di latte possono vendere latte confezionato pastorizzato solo se dispongono di armadio o banco frigorifero all'interno del quale sarà ricavato uno scomparto di capacità tale da contenerlo tutto ed esclusivamente a ciò destinato, in grado di mantenerlo tutto ad una temperatura da + 1 C a + 6 C.

4.11.8. Derivati del latte

La panna, i latti fermentati, gli yoghurt, ecc., devono essere conservati alle temperature di legge e con le modalità di cui ai precedenti artt. 4.11.6. e 4.11.7.

4.11.9. Panna posta in commercio

La panna posta in commercio deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche dei corrispondenti tipi di latte da consumo.

4.11.10. Panna destinata a successive trasformazioni

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente e sterilizzabili al calore.

CAPITOLO 12

GELATI

4.12.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all'E.R. il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n. 1 l'idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale.

4.12.2. Locali di produzione

Il laboratorio per la produzione dei gelati deve essere costituito da apposito locale o vano destinato alla sola produzione del gelato, idoneamente separato da altre lavorazioni ed aventi i requisiti di cui al precedente Capitolo 2 del presente titolo, in quanto applicabili.

4.12.3. Vendita ambulante o in chioschi

La vendita di gelati in forma ambulante o in chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui all'art. 4.3.15., purchè la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 4.12.13.

4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati

Chi intende installare macchinari per la produzione estemporanea di gelati in esercizi pubblici già dotati di autorizzazione sanitaria, deve darne comunicazione al Servizio n. 1 dell'USSL impegnandosi a rispettare i seguenti requisiti:

- 1) apposito ed idoneo locale o vano per la conservazione delle materie prime e per la preparazione delle miscele;
- 2) attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e disinfezione delle parti interne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;
- 3) idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;
- 4) ugello terminale protetto con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione

L'esercente autorizzato alla preparazione di gelati deve, a propria cura e spese, almeno 1 volta nei seguenti periodi:

1 ottobre-31 marzo, 1° aprile-30 giugno, 1 luglio-30 settembre, o, comunque, secondo le indicazioni del Servizio n. 1, fare

effettuare prelievi ed esami del prodotto da idonei laboratori con certificazione debitamente sottoscritta da professionisti abilitati.

Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 2 anni ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitario.

4.12.6. Campionamento di saggio

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere, in qualsiasi momento, a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto, attraverso l'analisi eseguita dal PMIP.

A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, nei laboratori annessi alla somministrazione, per finalità puramente conoscitive della qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in due aliquote. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede ad un campionamento regolamentare.

4.12.7. Caso di esito sfavorevole

Fatti salvi i provvedimenti urgenti motivati dall'occorrenza di situazioni di rischio igienico-sanitario, qualora due campionamenti di saggio, anche non consecutivi, dovessero dare esito sfavorevole, l'E.R. può sospendere l'autorizzazione alla produzione del gelato, su proposta del Servizio n. 1 o in relazione alla situazione oggettiva o alle inadempienze accertate.

4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.

Prima di ogni uso devono essere sempre puliti e conservati in idonei armadi, al riparo dalla polvere e da ogni altra fonte di insudiciamento.

I macchinari devono essere sottoposti ad accurata pulizia giornalmente o alla fine di ogni ciclo di lavorazione.

4.12.9. Modalità igieniche di produzione

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni tali da non apportare inquinamenti al prodotto finito.

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

La panna utilizzata deve essere sottoposta almeno ad un processo di pastorizzazione.

4.12.10. Residui scongelati

I residui scongelati che si trovano nel fondo della gelatiera e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, nè altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati.

4.12.11 Banchi di vendita

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto o, comunque, separato in modo

ritenuto idoneo dal Servizio n. 1, dal banco impiegato per il commercio di altri generi.

Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo dalla polvere fino al momento dell'utilizzazione.

Il gelato nei contenitori pronti per la distribuzione deve essere conservato a temperatura inferiore a 0 C.

4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili idonei.

Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e disinfettabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumentario deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso corrente di acqua potabile.

In alternativa è consentito utilizzare una paletta per ogni singola vaschetta, tenendo la paletta costantemente immersa nel gelato.

4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati

I contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di -15 C.

CAPITOLO 13

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

4.13.1. Vendita

E' consentita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni, ecc.) purchè non siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti, o comunque alterati.

E' vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri.

E', altresì, consentita la vendita di funghi e tartufi purchè siano in buono stato di conservazione, e non siano invasi da parassiti o, altrimenti avariati, carbonizzati, di sapore e/o odore sgradevole o che appartengano a specie diverse da quelle consentite.

4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni

Gli esercizi di vendita dei prodotti di cui al presente capitolo sono soggetti, oltre che alle disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, anche alle norme contenute nei precedenti Capitoli 4.3. e 4.4. nonchè dei successivi articoli del presente Capitolo.

4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita

I prodotti ortofrutticoli, prima di essere messi in vendita, devono essere adeguatamente puliti dalla terra e da eventuali scorie, nonchè dalle foglie che presentino eventuali tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

E', altresì, vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o, comunque, non rispondente ai requisiti del D.M. 21/3/73 e successive modifiche e del D.L.vo 25 gennaio 1992, n° 108.

4.13.4. Autorizzazione alla vendita

La vendita dei funghi è disciplinata dalla L. 23 agosto 1993, n° 352 e dal presente regolamento locale di igiene.

La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune ove ha luogo la vendita, previa acquisizione da parte degli operatori interessati di attestato di idoneità all' identificazione delle specie fungine commercializzate. Detto attestato viene rilasciato dalla U.S.S.L. sede di ispettorato micologico competente per territorio.

Nei casi di vendita di funghi freschi spontanei provenienti esclusivamente dal circuito commerciale (per es. dall' ortomercato) e, pertanto, già certificati dall' autorità sanitaria come prescritto dal successivo punto 4.13.6, l' autorizzazione comunale prevista dall' art. 14 L. 352/93 si considera compresa nell' autorizzazione di cui alla L. 426/71 per le tabelle merceologiche I, VI, VIII.

La vendita dei funghi coltivati rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

4.13.5. Funghi freschi spontanei - Specie di cui è consentita la commercializzazione.

E' ammessa la commercializzazione delle specie e varietà di funghi freschi spontanei di cui all' art. 16 L. 352/93 di seguito riportate:

NOME SCIENTIFICO

NOME ITALIANO

Boletus edulis - Schaeff. ex Fr.

Boletus pinicola - Vitt.

porcino o porcino a carne bianca

Boletus aereus - Bull ex Fr

Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier

Cantharellus cibarius - Fries

gallinaccio o finferlo o cantarello

Cantharellus lutescens - Pers.

finferla

Amanita caesarea - (Scop. ex Fr.) Quélet

ovolo buono

Morchella (tutte le specie)

spugnola

Clitocybe gigantea - Sow.

Clitocybe geotropa - (Bull ex Fr.) Quélet

Tricholoma georgii - Quélet

pruonolo o maggengo o spinarolo

Pleurotus eryngii - Quélet

cardarello o cardoncello

Armillaria mellea - (Vahl ex Fr.) Karst.

chiodino

L' elenco di cui sopra può essere integrato con le altre specie che verranno riconosciute idonee alla commercializzazione con apposito decreto ministeriale da emanarsi in conformità al disposto dell' art. 16 comma 2, L. 352/93.

4.13.6 Certificazione dei funghi freschi spontanei

In conformità al disposto dell' art. 15 L. 352/93, la prescritta certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio e di quelli destinati alla ristorazione o alle collettività, viene rilasciata dai Centri di Controllo Micologico (Ispettorati Micologici) ubicati presso le USSL e/o presso le sedi di acquisto con le seguenti modalità:

a) i funghi presentati al controllo, suddivisi per specie, devono essere tenute in cassette od altri idonei imballaggi da destinare come tali alla vendita. I funghi in essi contenuti devono essere a singolo strato e non eccessivamente appressati, devono inoltre essere freschi, interi, sani e in buono stato di conservazione, puliti dal terriccio e/o corpi estranei;

b) i funghi sottoposti a visita devono essere corredati dalla documentazione relativa all' acquisto o, nel caso di raccolta diretta, da una dichiarazione del venditore dalla quale risulti la data e il luogo della raccolta;

c) l' avvenuta visita viene certificata con l' applicazione su ogni contenitore di funghi visitati, contenente una sola specie fungina, di un cartellino originale numerato, come da fac-simile allegato al presente regolamento, indicante il quantitativo contenuto al momento della visita, il genere e la specie di appartenenza dei funghi, la data della visita le eventuali avvertenze per il consumo, qualora si rendano necessarie operazioni di cottura od operazioni preliminari alla stessa come, ad esempio, la prebollitura, la firma dell' ispettore micologo ed il timbro dell' ispettorato micologico della USSL.

Questo cartellino deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione per la vendita e non può essere rimosso dai contenitori fino all' esaurimento del loro contenuto.

La certificazione di avvenuto controllo può essere rilasciata indistintamente da qualsiasi ispettorato micologico istituito presso le USSL lombarde indipendentemente dal luogo di residenza, di vendita o di commercializzazione dei funghi.

E' fatto divieto di trasferire i funghi visitati in altri contenitori diversi dagli originali.

4.13.7 Modalità di vendita.

L' esposizione per la vendita dei funghi di cui all' art. 4.13.5 comporta l' obbligo di esporre i contenitori in modo tale che il cartellino, di cui al precedente articolo 4.13.6, sia visibile agli acquirenti. I funghi esposti per la vendita dovranno inoltre essere muniti di apposito segnaprezzo sul quale deve figurare, oltre il prezzo di vendita, la denominazione scientifica degli stessi accompagnata, ove esistente, dal nome italiano, così come indicato nel suddetto articolo 4.13.5.

4.13.8. Funghi freschi coltivati

La vendita dei funghi freschi coltivati, ancorchè rispondenti ai requisiti di cui al precedente art. 4.13.1, rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli. Nelle confezioni di *Agaricus bisporus* 8prataiolo coltivato, comunemente detto "champignon") è tollerabile la presenza di terriccio in quantità non superiore al 12%.

4.13.9. Funghi condizionati - Autorizzazione

In conformità a quanto stabilito dall' art. 21 L. 352/93, i funghi condizionati (conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, sottovuoto, al naturale, congelati, surgelati, o altrimenti preparati) debbono appartenere a specie facilmente riconoscibili, ben conservabili e di comprovata commestibilità. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

Il selezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all' analisi morfobotanica il riconoscimento delle specie. Su ogni confezione di funghi condizionati, oltre alle altre indicazioni obbligatorie, devono essere riportati, in modo facilmente visibile, i nomi scientifici delle specie di funghi contenute e le rispettive quantità, espresse percentualmente in ordine decrescente per quantità.

I funghi condizionati non possono essere posti in vendita sfusi.

Per ogni specie fungina nelle condizioni di cui al precedente comma 1), la U.S.S.L. competente per territorio rilascia, previa istanza degli interessati ed a seguito dell' accertamento dei requisiti previsti, specifica autorizzazione, con validità su tutto il territorio nazionale, i cui estremi sono indicati sulle etichette del prodotto condizionato. In conformità al disposto di cui all' art. 18, comma 3, L. 352/93, le imprese e i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi condizionati devono indicare nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui all' art. 2 L. 30 aprile 1962, n° 283 e successive modificazioni, anche le generalità del perito od esperto in materia, regolarmente iscritto al ruolo della CCIAA della provincia sotto il cui controllo avvengono la lavorazione ed il confezionamento.

4.13.10. Funghi secchi - Specie di cui è consentita la vendita - Autorizzazione

In conformità a quanto disposto dall' art. 17 L. 352/93 possono essere posti in commercio funghi secchi appartenenti alle seguenti specie e varietà:

a) *Boletus edulis* e relativo gruppo

(*Boletus edulis*,
Boletus pinicola,
Boletus aereus,
Boletus reticulatus);

b) *Cantharellus* (tutte le specie);

c) *Agaricus bisporus*;

d) *Auricularia auricula-judae*.

Possono altresì essere poste in commercio altre specie riconosciute eduli con apposito decreto ministeriale da emanarsi in conformità al dispositivo di cui all' art. 17 comma 2) della citata L. 352/93.

Le imprese ed i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi secchi o conservati devono indicare nella richiesta di autorizzazione sanitaria, di cui all' art. 2 della L. 283/62 e successive modificazioni, anche le generalità del perito od esperto nella materia, regolarmente iscritto al ruolo della camera di commercio della provincia, sotto il cui controllo avvengono la lavorazione ed il confezionamento (art. 18 comma 3, L. 352/93).

4.13.11. Funghi secchi - Modalità di commercializzazione - Indicazioni.

Le particolari modalità di commercializzazione e vendita dei funghi secchi di cui anche agli artt. 17, 18, 19 L. 352/93, sono di seguito riportate:

- con la denominazione "funghi porcini" possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo;
- è obbligatoria nell'etichettatura dei funghi secchi la dizione "contenuto conforme alla legge";
- la denominazione di vendita deve essere accompagnata dalle menzioni qualificative fissate dall'apposito decreto del ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato;
- i funghi secchi vanno venduti con l'indicazione, facilmente visibile, del nome scientifico del fungo contenuto, in confezioni chiuse, con almeno la metà di una facciata trasparente in modo da consentire il controllo del contenuto;
- ogni confezione deve contenere funghi della stessa specie.

E' vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini) che abbiano caratteristiche merceologiche classificabili come extra (sezioni intere e carne perfettamente bianca) e la cui umidità percentuale non superi il valore di 14.

Tali funghi sono posti in vendita previa autorizzazione rilasciata dal comune, in conformità al disposto di cui all'art. 19 L. 352/93.

E' consentita la vendita dei funghi secchi sminuzzati purchè comunque di dimensioni tali da consentire all'esame visivo il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo.

CAPITOLO 14

NORMA TRANSITORIA

4.14.1. Modalità di adeguamento

Le caratteristiche strutturali previste nel presente regolamento devono essere applicate sin dal momento dell'entrata in vigore del regolamento medesimo, per le attività di nuova istituzione.

Le attività già in essere all'entrata in vigore del presente regolamento dovranno adeguarsi alle norme ivi contenute nel termine di tre anni dalla entrata in vigore del presente regolamento.

Potranno essere consentite deroghe solo nei casi di comprovata impossibilità di realizzazione e quando, a giudizio del competente Servizio, la soluzione alternativa permette di conseguire le medesime finalità della norma derogata.

ALLEGATO AL TITOLO IV DEL REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE

VALORI INDICATIVI DI QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Gli indici microbiologici di seguito riportati devono essere considerati solo quali punti di riferimento tecnico finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico metta in evidenza valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, il competente Servizio provvede a invitare gli interessati ad adottare i necessari accorgimenti per individuare ed eliminare le cause che determinano i valori riscontrati.

Crema e pasticceria a base di crema

La crema e la pasticceria a base di crema non devono presentare *Esterichia coli* nè *Staphilococcus aureus* superiori a 10/g.

Prodotti di gastronomia

I prodotti di gastronomia non devono presentare *Esterichia coli* nè *Staphilococcus aureus* superiori a 10/g e *salmonella* deve essere assente in 25 g.

Prodotti cotti surgelati

I prodotti cotti surgelati non devono presentare *Esterichia coli* nè *Staphilococcus aureus* nè Anaerobi solfitoreducitori superiori a 10/g e *Salmonella* deve essere assente in 25 g.

Pasta all'uovo

Le paste all'uovo e le paste speciali, anche con ripieno, sia secche che fresche, devono essere esenti da *Salmonella* in 25 g e *Staphilococcus aureus* non deve essere superiore a 100/g.

Latte destinato agli stabilimenti

Il latte che perviene agli stabilimenti deve, tra l'altro, avere le seguenti caratteristiche:

- caratteristiche organolettiche proprie del latte al consumo;
- assenza di antibiotici e conservanti e di ogni altra sostanza estranea;
- carica microbica totale non superiore a 500.000 unità formanti colone a +32 C.

Latte parzialmente disidratato

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato non deve contenere *Staphilococcus aureus* in 1 ml, non deve contenere *salmonella* in 25 ml, deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità dopo incubazione di 3 settimane a + 32 C e di 10gg a + 55 C.

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1:3 deve presentare *Staphilococcus aureus* assente in 1 ml, mentre i saprofiti, esclusi i lattobacilli, non devono essere superiori a 20.000/ml e i coliformi devono essere assenti in 1 ml.

Latte totalmente disidratato

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere), comunque posti in vendita, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- fosfatasi negativa;
- Salmonella assente in 25 g e Staphilococcus aureus non superiore a 10/g;
- carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g, esclusi i fermenti;

- carica micetica non superiore a 10/g;
Limitatamente ai campioni di saggio i tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia devono rispondere ai seguenti requisiti:

- carica batterica totale (flora aerobica a + 32 C) non superiore a 10.000 colonie/g;
- coliformi assenti in 1g;
- salmonella assente in 25g;
- carica micetica non superiore a 100/g;
- fosfatasi negativa;
- assenza di sostanze inibenti;
- assenza di aflatossine e metalli pesanti.

Il prodotto finito non può avere un contenuto in umidità superiore al 5% in peso.

Panna montata

Alla vendita la panna montata disaerata deve avere le seguenti caratteristiche:

- E. coli non superiore a 10/g;
- Staphilococcus aureus non superiore a 10/g;
- salmonella assente in 25 g.

Yoghurt

Con la denominazione yoghurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, Lactobacillus Bulgaricus e Streptococcus Thermophilus vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e, comunque, in numero non inferiore a 1.000.000/g.

Il latte impiegato per la produzione dello yoghurt deve essere comunque sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione.

Nello yoghurt Coliformi e Staphilococcus aureus non devono essere superiori a 10/ml.

Burro

La fosfatasi deve essere negativa, la carica in muffe deve essere inferiore a 100/g, i coliformi devono essere inferiori a 100/g e Staphilococcus aureus inferiore a 100/g.

Formaggi freschi

I formaggi freschi a pasta cruda e a pasta filata non devono contenere E. coli in numero superiore a 10/g, Staphilococcus aureus in numero superiore a 100/g; in particolare, i formaggi freschi a pasta cruda devono presentare prova della fosfatasi negativa alla produzione.

Formaggi duri e semiduri

La produzione deve essere fatta con latte possibilmente pastorizzato e, comunque, di buona qualità.

Nel caso in cui non sia possibile latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

Il prodotto non deve presentare Staphilococcus aureus superiore a 100/g, nè muffe superiori a 100/g, purchè non siano appositamente

aggiunte. E' ammessa, qualora la tecnologia di produzione lo richieda, la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie.

Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato, alla vendita, non deve presentare *Staphilococcus aureus* superiore a 100/g nè muffe superiori a 100/g.

Ricotte e mascarpone

Le ricotte e il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- *E. coli* non superiore a 10/g.
- *Staphilococcus aureus* non superiore a 100/g;
- *salmonella* assente in 25 g.

Formaggi fusi

I formaggi fusi devono essere conservati in modo da evitare lo scadimento della qualità e deve essere garantita l'assenza di ogni tipo di microflora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

Ghiaccioli

I cosiddetti ghiaccioli non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie/ml nè coliformi superiori a 10/ml e *salmonella* deve essere assente in 25 ml.

Funghi secchi

E' vietata la vendita di funghi secchi polverizzati o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, che siano stati colorati artificialmente, che contengano residui di antiparassitari, e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.
La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie/g.

NR_TIT4.wps /GS/