

COMUNE DI CERVASCA
Provincia di Cuneo

Regione Piemonte
U.S.S.L. 59

REGOLAMENTO DI IGIENE

COMUNE DI CERVASCA
APPROVAZIONE CON
DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE
DEL 31/10/1994 N. 55
Il Segretario Il Sindaco
F.to Martines Diego F.to Massa Romano

OTTOBRE 1994

INDICE GENERALE

TITOLO 1 - OBIETTIVI GENERALI

1.1 FINALITA' E COMPETENZA

1.1.01 Compiti e scopi

1.1.02 Competenze in materia di igiene e sanità pubblica

TITOLO 2 - MALATTIE INFETTIVE

2.1. PROFILASSI

2.1.01 Vaccinazioni

2.1.02 Denuncia dei casi di malattie infettive

2.1.03 Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria

2.1.04 Disinfezione ambientale

2.1.05 Vendita e affitto di abiti e accessori usati

TITOLO 3 - DISCIPLINA AMBIENTALE E DELLE ATTIVITA' LAVORATIVE

3.1 DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DA INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

3.1.01 Definizioni

3.1.02 Autorizzazione allo scarico e controlli

3.1.03 Scarichi in pubblica fognatura derivanti da insediamenti produttivi

3.1.04 Campionamento degli scarichi

3.2 DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DELLE PUBBLICHE FOGNATURE

3.2.01 Definizioni

3.2.02 Classificazione delle pubbliche fognature

3.2.03 Recapito degli scarichi

3.2.04 Scaricatori di piena

3.2.05 Autorizzazione allo scarico e controlli

3.2.06 Pubbliche fognature esistenti

3.3 DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DEGLI INSEDIAMENTI CIVILI

3.3.01 Scarichi che recapitano in pubbliche fognature

3.3.02 Obbligo di allacciamento

3.3.03 Scarichi che non recapitano in pubbliche fognature

3.3.04 Autorizzazioni e controllo

3.4 DISCIPLINA DELLO SMALTIMENTO DEI REFLUI AUTOSPURGATI

3.4.01 Definizioni

3.4.02 Trattamento dei reflui autospurgati

3.4.03 Autorizzazioni e controlli

3.4.04 Cautele

3.5 DISCIPLINA DELLO SPANDIMENTO SU TERRENO DEI LIQUAMI

- 3.5.01 Definizione di terreno e di suolo
- 3.5.02 Autorizzazione
- 3.5.03 Divieto di spandimento

3.6 SERBatoi: PREVENZIONE DELL'INQUINAMENTO DEL SUOLO

- 3.6.01 Serbatoi

3.7 ACQUE METEORICHE

3.8 ACQUA POTABILE

- 3.8.01 Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua
- 3.8.02 Fonti di approvvigionamento in disuso
- 3.8.03 Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza
- 3.8.04 Fonti non autorizzate
- 3.8.05 Caratteristiche costruttive
- 3.8.06 parte superficiale del pozzo
- 3.8.07 Testata del pozzo
- 3.8.08 Pozzi a scavo
- 3.8.09 Pozzi attingenti a falde sovrapposte
- 3.8.10 Cattazione di sorgenti
- 3.8.11 Serbatoi di accumulo
- 3.8.12 Installazione di contatori
- 3.8.13 Zona circostante in punto di cattazione
- 3.8.14 Prima fascia di tutela assoluta
- 3.8.15 Seconda fascia di rispetto
- 3.8.16 Trattamenti di potabilizzazione
- 3.8.17 Accesso alle strutture
- 3.8.18 Segnalazione di variazioni
- 3.8.19 Ricerca sfruttamento nuove risorse approvvigionamento
- 3.8.20 Documentazione da presentare
- 3.8.21 Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto
- 3.8.22 Controlli di fonti private di approvvigionamento
- 3.8.23 Giudizio di potabilità
- 3.8.24 Acqua non usabile
- 3.8.25 Acqua non potabile
- 3.8.26 Trattamento domestico dell'acqua

3.9 INQUINAMENTO DELL'ARIA

- 3.9.01 Ambito della disciplina
- 3.9.02 Impianti termici civili
- 3.9.03 Focolari
- 3.9.04 Defezioni strutturali degli impianti
- 3.9.05 Caratteristiche dei camini
- 3.9.06 Ordinanze contingibili ed urgenti
- 3.9.07 Altre attività che possono essere fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc.)
- 3.9.08 Stabilimenti industriali
- 3.9.09 Impianti di abbattimento
- 3.9.10 Sistemi di lavaggio e pulizia
- 3.9.11 Divieto di combustione all'aperto
- 3.9.12 Veicoli con motore diesel
- 3.9.13 Impianti a gas di uso domestico

3.10 ATTIVITA' LAVORATIVE

- 3.10.01 Attività sottoposte a vigilanza
- 3.10.02 Nuovi insediamenti, ristrutturazioni, ampliamenti - Autorizzazione esercizio attività'
- 3.10.03 Richiesta abitabilità/agibilità/usabilità'
- 3.10.04 Comunicazione parere ex art. 48, D.P.R. 303/56
- 3.10.05 Classificazione industrie insalubri e parere ex art. 48 L.R. 56/77 3.10.06 Inizio attività'
- 3.10.07 Trasferimenti, nuovi insediamenti, ristrutturazione, concessione edilizia
- 3.10.08 Insediamenti in attività'

CARATTERISTICHE IGIENICHE EDILIZIE DEI LOCALI DESTINATI AD ATTIVITA' PRODUTTIVE NELLA NUOVA EDIFICAZIONE

- 3.10.09 Termocoibentazione, protezione dall'umidità'
- 3.10.10 Sistemazione aree esterne
- 3.10.11 Isolamento dei pavimenti
- 3.10.12 Caratteristiche dei locali di lavoro
- 3.10.13 Deroga sulle altezze
- 3.10.14 Superficie aero-illuminante
- 3.10.15 Trasporto interno
- 3.10.16 Dotazione di servizi igienici
- 3.10.17 Caratteristiche dei servizi igienici
- 3.10.18 Sbagliatoi
- 3.10.19 Mense e refettori
- 3.10.20 Distributori automatici di alimenti
- 3.10.21 Locali sotterranei e semi-sotterranei
- 3.10.22 Laboratori in civili abitazioni
- 3.10.23 Possibilità di deroghe

ATTIVITA' PRODUTTIVE A DOMICILIO

- 3.10.24 Caratteristiche dei locali
- 3.10.25 Lavorazioni non ammesse

3.11 RUMORE E VIBRAZIONI

- 3.11.01 Campo d'applicazione
- 3.11.02 Suddivisione del territorio in zone ai fini della valutazione dell'inquinamento
- 3.11.03 Suddivisione dell'arco della giornata ai fini della valutazione di rumore immesso
- 3.11.04 Determinazione del livello sonoro di valutazione del rumore immesso
- 3.11.05 Valori limite per l'inquinamento ambientale da rumore
- 3.11.06 Valutazione del disturbo alla quiete dei privati cittadini in relazione alla presenza di specifiche sorgenti di rumore immesso

VIBRAZIONI

- 3.11.07 Campo di applicazione
- 3.11.08 Modalità di misura
- 3.11.09 Limiti massimi consentiti

3.12 PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA

VENDITA

- 3.12.01 Autorizzazione ai locali di vendita
- 3.12.02 Registri di carico e scarico

ACQUISTO

- 3.12.03 Autorizzazione

IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI CON MEZZI MECCANICI

- 3.12.04 Autorizzazione
- 3.12.05 Condizioni in cui il trattamento deve avvenire
- 3.12.06 Modalita' di preparazione delle miscele
- 3.12.07 Modalita' di conservazione
- 3.12.08 Trattamenti post-raccolta
- 3.12.09 Controllo e vigilanza

TITOLO 4 - IGIENE EDILIZIA NORME GENERALI - PROCEDURE

- 4.1.01 Interventi sul patrimonio edilizio esistente
- 4.1.02 Rilascio di autorizzazioni e concessioni
- 4.1.03 Autorizzazioni d'uso
- 4.1.04 Strumenti urbanistici
- 4.1.05 Autorizzazione per l'esercizio di attivita' lavorative e depositi
- 4.1.06 Domanda per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attivita'
- 4.1.07 Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni
- 4.1.08 Dichiarazione di alloggio antgienico (art. 7, punto 4/b, D.P.R. 1035/72)
- 4.1.09 Dichiarazione di alloggio inabitabile

4.2 AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

- 4.2.01 Salubrita' dei terreni edificabili
- 4.2.02 Protezione dall'umidita'
- 4.2.03 Distanza e superficie scoperta
- 4.2.04 Divieto al riuso di materiali
- 4.2.05 Intercapedini e vespai
- 4.2.06 Muri perimetrali
- 4.2.07 Marciapiedi perimetrali
- 4.2.08 Parapetti
- 4.2.09 Gronde pluviali

4.3 MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

- 4.3.01 Sicurezza nei cantieri
- 4.3.02 Recinzioni
- 4.3.03 Demolizioni: difesa della polvere
- 4.3.04 Sistemazione aree abbandonate
- 4.3.05 Allontanamento materiale di risulta
- 4.3.06 Rinvenimento di resti umani
- 4.3.07 Cantieri a lunga permanenza

4.4 REQUISITI DEGLI ALLOGGI

- 4.4.01 Tipologia dei locali
- 4.4.02 Altezze minime
- 4.4.03 Superfici minime
- 4.4.04 Illuminazione naturale
- 4.4.05 Verande
- 4.4.06 Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta
- 4.4.07 Illuminazione notturna esterna

VENTILAZIONE

- 4.4.08 Stanze da bagno e WC - Superficie apribile minima per ricambio d'aria, ventilazione forzata
- 4.4.09 Definizione di canna di ventilazione
- 4.4.10 Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali
- 4.4.11 Divieti di installazione
- 4.4.12 Installazione di apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto
- 4.4.13 Impianti di condizionamento
- 4.4.14 Condizionamento: prese di aria esterna
- 4.4.15 Definizione di canna fumaria
- 4.4.16 Allontanamento dei prodotti della combustione
- 4.4.17 Definizione di canna di esalazione
- 4.4.18 Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura
- 4.4.19 Collegamento a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe
- 4.4.20 Aspiratori meccanici (ventole) - Limitazione del tiraggio
- 4.4.21 Canne fumarie di esalazione - Dimensionamento
- 4.4.22 Canne fumarie singole
- 4.4.23 Caratteristiche delle canne
- 4.4.24 Canne fumarie collettive - Caratteristiche
- 4.4.25 Comignoli - Caratteristiche

ISOLAMENTO ACUSTICO

- 4.4.26 Parametri di riferimento
- 4.4.27 Misurazioni e valutazioni
- 4.4.28 Limitazione alla rumorosita' degli impianti

RIFIUTI DOMESTICI

- 4.4.29 Obbligo al conferimento
- 4.4.30 Caratteristiche del locale immondezzagio
- 4.4.31 Caratteristiche cassoni raccoglitori
- 4.4.32 Canne di caduta
- 4.4.33 Rifiuti di facile deperibilita'
- 4.4.34 Deroga
- 4.4.35 Rifiuti non domestici

SCARICHI

- 4.4.36 Tipo di scarico
- 4.4.37 Reti, interne
- 4.4.38 Acque meteoriche
- 4.4.39 Acque nere
- 4.4.40 Caratteristiche delle reti e dei pozzetti
- 4.4.41 Liquami industriali
- 4.4.42 Caratteristiche dei sistemi di fognatura statica

DOTAZIONE DEI SERVIZI

- 4.4.43 Servizi igienici e stanze da bagno
- 4.4.44 Requisiti dei servizi igienici
- 4.4.45 Acqua potabile
- 4.4.46 Cucina

BARRIERE ARCHITETTONICHE

- 4.4.47 Requisiti di fruibilita' a persone fisicamente impeditite
- 4.4.48 Regolamentazione generale

4.5 CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

- 4.5.01 Cavedi e cortili
- 4.5.02 Cavedi: dimensioni
- 4.5.03 Cavedi: comunicazione con spazi liberi
- 4.5.04 Cavedi: caratteristiche
- 4.5.05 Cortili: norme di salvaguardia
- 4.5.06 Pavimentazione dei cortili
- 4.5.07 Cancelli
- 4.5.08 Igiene dei passaggi e degli spazi privati
- 4.5.09 Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici
- 4.5.10 Suolo pubblico
- 4.5.11 Concessione di suolo pubblico

4.6 SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTOTETTI, SCALE

- 4.6.01 Soppalchi, seminterrati, sottotetti, scale
- 4.6.02 Seminterrati
- 4.6.03 Sotterranei
- 4.6.04 Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo dei locali seminterrati e sotterranei
- 4.6.05 Soffitte e abbaini
- 4.6.06 Scale
- 4.6.07 Scale: caratteristiche dei materiali
- 4.6.08 Sicurezza delle scale
- 4.6.09 Larghezza delle scale
- 4.6.10 Dimensione delle scale
- 4.6.11 Scale a chiocciola
- 4.6.12 Chiusura delle scale di uso comune
- 4.6.13 Scale di emergenza
- 4.6.14 Impianto elettrico

4.7 LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

- 4.7.01 Cubatura minima
- 4.7.02 Servizi
- 4.7.03 Dotazione idrica
- 4.7.04 Condizionamento dell'aria
- 4.7.05 Divieto di fumare
- 4.7.06 Normativa generale

4.8 PISCINE, PALESTRE

- 4.8.01 Piscine: autorizzazione
- 4.8.02 Palestre: apertura
- 4.8.03 Palestre: ventilazione
- 4.8.04 Palestre: spogliatoi e servizi igienici

4.9 LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI

- 4.9.01 Lavanderie: autorizzazione
- 4.9.02 Caratteristiche delle lavanderie ad umido
- 4.9.03 Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali
- 4.9.04 Veicoli per il trasporto della biancheria
- 4.9.05 Biancheria infetta
- 4.9.06 Lavanderia a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione
- 4.9.07 Barbieri, parrucchieri, attivita' affini: autorizzazione
- 4.9.08 Libretti di idoneita' sanitaria
- 4.9.09 Scuole per barbieri, parrucchieri e attivita' affini
- 4.9.10 Attivita' di tosatura di animali: autorizzazione
- 4.9.11 Centri di estetica

4.10 AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

- 4.10.01 Autorimesse private e pubbliche
- 4.10.02 Autorimesse private: caratteristiche

4.11 COMPLESSI RICETTIVI COMPLEMENTARI ALL'APERTO E ALLOGGIAMENTI PROVVISORI

- 4.11.01 Definizione
- 4.11.02 Autorizzazione
- 4.11.03 Alloggiamenti provvisori
- 4.11.04 Requisiti propri dei campeggi

4.12 STUDI PROFESSIONALI, AMBULATORI

- 4.12.01 Studi professionali: definizione
- 4.12.02 Ambulatori: definizione
- 4.12.03 Studi professionali, ambulatori: requisiti
- 4.12.04 Raccolta, smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi

4.13 AMBIENTI DI RICOVERO E CURA

- 4.13.01 Norme generali
- 4.13.02 Norme specifiche

4.14 CASE RURALI E PERTINENZE

- 4.14.01 Norme generali e definizione
- 4.14.02 Requisiti delle aree libere
- 4.14.03 Depositi delle derrate alimentari
- 4.14.04 Dotazione di acqua potabile
- 4.14.05 Scarichi
- 4.14.06 Ricoveri per animali: procedure
- 4.14.07 Caratteristiche generali dei recinti per la stabulazione all'aperto
- 4.14.08 Caratteristiche dei ricoveri
- 4.14.09 Presenza di animali nell'abitato
- 4.14.10 Autorizzazione alla detenzione di animali nell'abitato
- 4.14.11 Requisiti di compatibilità per la detenzione di animali nell'abitato
- 4.14.12 Allevamenti di animali: distanze
- 4.14.13 Locale per la raccolta latte
- 4.14.14 Concimai
- 4.14.15 Capienza massima allevamento
- 4.14.16 Abbeveratoi e vasche di lavaggio

TITOLO 5 - DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

5.1 DISPOSIZIONI GENERALI

- 5.1.01 Autorità ed organi sanitari
- 5.1.02 Autorizzazione sanitaria
- 5.1.03 Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria
- 5.1.04 Laboratorio di produzione
- 5.1.05 Magazzini di deposito
- 5.1.06 Esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande
- 5.1.07 Caratteristiche dei laboratori annessi ad esercizi di somministrazione o ad esercizi di vendita al dettaglio
- 5.1.08 Insudiciamento dei generi alimentari
- 5.1.09 Vendita di generi diversi
- 5.1.10 Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari
- 5.1.11 Locali di vendita di alimenti di origine animale
- 5.1.12 Raccolta di rifiuti
- 5.1.13 Distribuzione e vendita di alimenti sfusi
- 5.1.14 Vendita di prodotti alimentari su aree pubbliche con posto fisso o assegnato a turno
- 5.1.15 Chioschi installati in posto fisso
- 5.1.16 Caratteristiche strutturali
- 5.1.17 Commercio ambulante e itinerante di prodotti alimentari
- 5.1.18 Vendita ambulante: locali di deposito
- 5.1.19 Area di mercato ambulante a posto fisso: requisiti

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

- 5.1.20 Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande
- 5.1.21 Requisiti generali
- 5.1.22 Arredamenti, attrezzature, utensili
- 5.1.23 Operazioni di pulizia
- 5.1.24 Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, riefezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali
- 5.1.25 Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali
- 5.1.26 Zone di cottura e preparazione cibi
- 5.1.27 Installazione impianti di cottura
- 5.1.28 Somministrazione in pertinenze esterne
- 5.1.29 Protezione, conservazione e modalita' di preparazione di alimenti e bevande
- 5.1.30 Feste popolari
- 5.1.31 Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI E BEVANDE

- 5.1.32 Requisiti
- 5.1.33 Comunicazione di installazione
- 5.1.34 Misure di tutela igienica della distribuzione automatica
- 5.1.35 Sostanze distribuite: requisiti
- 5.1.36 Personale addetto al rifornimento: requisiti
- 5.1.37 Idoneita' igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere
- 5.1.38 Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria
- 5.1.39 Idoneita' delle cisterne e dei contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari
- 5.1.40 Condizioni di temperatura durante il trasporto

GELATI

- 5.1.41 Preparazione estemporanea di gelati
- 5.1.42 Modalita' igieniche di produzione
- 5.1.43 Residui scongelati
- 5.1.44 Banchi di vendita
- 5.1.45 Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita
- 5.1.46 Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati

PANE, PASTA E SFARINATI

- 5.1.47 Vendita al pubblico
- 5.1.48 Conservazione ed esposizione del pane
- 5.1.49 Modalita' di vendita
- 5.1.50 Trasporto del pane con automezzi
- 5.1.51 Contenitori per il commercio del pane
- 5.1.52 Distinta di accompagnamento
- 5.1.53 Pane grattugiato

CARNI

- 5.1.54 Mezzi di trasporto delle carni e prodotti ittici: requisiti
- 5.1.55 Autobanco destinato alla vendita di carni: requisiti
- 5.1.56 Produzione, lavorazione e vendita di carni fresche
- 5.1.57 Requisiti minimi obbligatori per gli impianti di macellazione
- 5.1.58 Locali privati di macellazione con annesso spaccio di vendita
- 5.1.59 Laboratori di lavorazione delle carni
- 5.1.60 Spacci di vendita carni fresche e/o congelate
- 5.1.61 Personale addetto al settore alimentare
- 5.1.62 Provvedimenti amministrativi

NORMA TRANSITORIA

- 5.1.63 Modalita' di adeguamento

TITOLO 6 - ESERCIZIO DELLE FUNZIONI VETERINARIE IN MATERIA DI SANITA' ANIMALE ED IGIENE DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

6.1 PROFILASSI

- 6.1.01 Attuazione dei piani di profilassi vaccinale obbligatorio degli animali
- 6.1.02 Attuazione dei piani obbligatori di bonifica sanitaria da tubercolosi-e-brucellosi
- 6.1.03 Profilassi delle malattie infettive denunciabili degli animali

6.2 TRASPORTO - MERCATI

- 6.2.01 Trasporto di animali
- 6.2.02 Mercati bestiame, fiere, rassegne ed esposizioni di animali

6.3 ALPEGGIO, PASCOLO

- 6.3.01 Disciplina dell'alpeggio del bestiame
- 6.3.02 Disciplina del pascolo vagante

6.4 RANDAGISMO

- 6.4.01 Lotta al randagismo - Profilassi antirabbica

TITOLO 1 - OBIETTIVI GENERALI -

1.1 FINALITA' E COMPETENZE

1.1.01 Compiti e scopi

Il Regolamento disciplina la materia dell'igiene e sanità pubblica in attuazione ed interpretazione della legislazione nazionale e regionale adeguandola alle particolari condizioni locali.

Per quanto non compreso nel Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U.L.S., approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e successive modificazioni e nelle altre normative emanate dallo Stato e dalla Regione sulle specifiche materie.

Le norme delle leggi statali e ragionali che verranno emanate sulle materie oggetto del presente Regolamento, comportano implicita modifica di quanto in esso contenuto, senza bisogno di particolare recepimento.

1.1.02 Competenze in materia di igiene e sanità pubblica

Le funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, non espressamente attribuite allo Stato, alla Regione e alla Provincia sono esercitate dai Comuni singoli ed associati tramite la U.S.S.L. territorialmente competente.

Inoltre:

- a) i provvedimenti derivanti da poteri autorizzativi, prescrittivi e di concessione nella materia sono di competenza del Sindaco, il quale si avvale dei Servizi della U.S.S.L. per l'attività istruttoria;
- b) per le ordinanze di carattere contingibile e urgente, il Sindaco si avvale direttamente dei presidi delle UU.SS.SS.LL., dandone avviso all'Amministratore Straordinario.

TITOLO 2 - MALATTIE INFETTIVE -

2.1 PROFILASSI

2.1.01 Vaccinazioni

Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e Regolamenti.

Con ordinanza del Sindaco, su motivata richiesta del medico responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, possono essere disposti interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.

L'Ufficio dello Stato Civile trasmette mensilmente al Servizio della U.S.S.L. territorialmente competente, incaricato dell'esecuzione delle vaccinazioni, i dati anagrafici di ogni nato. Lo stesso Ufficio trasmette parimenti ogni mese, al Servizio, l'elenco corredata dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo ed ogni altra collettiva, anche privata, se non dimostra con apposito certificato rilasciato dalla U.S.S.L. in cui risiede, di essere stato

sottoposto in modo corretto alle vaccinazioni obbligatorie. I Direttori delle scuole, istituti ed altre collettività anche private che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

In attuazione del disposto della legge 5 marzo 1963, n. 292 e successive integrazioni, gli esercenti di attività lavorative ivi previste, devono curare che vengano sottoposti a vaccinazione antitetanica i lavoratori dipendenti.

Se le vaccinazioni vengono eseguite a cura dell'esercente di attività lavorative, questi deve provvedere a che la documentazione dell'avvenuta vaccinazione antitetanica di ciascun lavoratore e dei successivi richiami, sia trasmessa al Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. nel cui territorio ha sede l'insediamento produttivo che provvederà a darne notizia al Servizio di Igiene Pubblica delle U.S.S.L. di residenza dei lavoratori.

Copia della documentazione dovrà essere conservata presso il luogo di esercizio dell'attività.

Il medico incaricato della vaccinazione, deve provvedere in proprio alla trasmissione al Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. nel cui territorio è installato l'insediamento produttivo, dei dati relativi a ciascun lavoratore vaccinato secondo quanto prescritto al punto che precede.

Tutti i sanitari che eseguono vaccinazioni a qualsiasi titolo, ne danno comunicazione, per iscritto, al Servizio dell'U.S.S.L. incaricato dell'esecuzione della vaccinazione, per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, la data in cui sono state eseguite le somministrazioni, il tipo di vaccino adoperato e il nome della ditta produttrice, il numero della serie di fabbricazione, la data di scadenza.

2.1.02 Denuncia dei casi di malattie infettive

Le denunce di malattie infettive prescritte dall'art. 254 T.U.L.S. devono essere fatte pervenire tempestivamente al Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. nel cui territorio si è manifestata la malattia per gli adempimenti profilattici di competenza.

Qualora successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modificazione della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al Servizio stesso.

La denuncia di malattia infettiva dovrà essere redatta su apposito modello regionale.

Il medico accertatore dovrà fornire, a richiesta del personale sanitario del Servizio di Igiene Pubblica, ogni altra informazione utile.

2.1.03 Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria

Il medico che osserva un caso di malattia infettiva accertata o sospetta, deve provvedere alla adozione delle misure previste dalla circolare ministeriale 56/75 e sue successive modifiche ed ogni altra misura necessaria onde prevenire la diffusione; fornire alle persone conviventi le istruzioni e le informazioni del caso; provvedere, ove necessario, alla contumacia e all'isolamento a domicilio o in ambiente ospedaliero.

2.1.04 Disinfezione ambientale

La disinfezione ove prescritta, ovvero ritenuta necessaria dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica ad integrazione dei normali processi di sanificazione, e' obbligatoria e gratuita. Ogniqualvolta sia ritenuto necessario da parte del Servizio di Igiene Pubblica, viene eseguita la disinfezione straordinaria 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.

2.1.05 Vendita e affitto di abiti e accessori usati

E' 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 e disinfestazione secondo le modalita' stabilite dalla Autorita' sanitaria a carico dell'interessato.

Sono esenti dai trattamenti di bonifica e dalla disinfezione gli abiti che siano sottoposti a lavatura a secco, mediante trattamento con solventi clorurati o altri prodotti equivalenti e successiva essicazione a caldo.

TITOLO 3 - DISCIPLINA AMBIENTALE E DELLE ATTIVITA' LAVORATIVE -

3.1 DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DA INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

3.1.01 Definizioni

Per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi si intendono quelli provenienti da insediamenti o complessi produttivi come definiti nell'art. 1 quater, voce a) della legge 8 ottobre 1976 n. 690.

Sono considerati inoltre insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nella deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980.

3.1.02 Autorizzazione allo scarico e controlli

La vigilanza ed il controllo sugli scarichi da insediamenti produttivi sono compito del Servizio di Igiene Pubblica e del Laboratorio di Sanita' Pubblica. Ai sensi della L.R. 48 del 17/11/93 spettano alle province le funzioni amministrative di rilevamento, disciplina, controllo e autorizzazione degli scarichi da insediamenti produttivi in acque superficiali, sul suolo o nel sottosuolo.

3.1.03 Scarichi in pubblica fognatura derivanti da insediamenti produttivi

Gli scarichi in pubbliche fognature di insediamenti produttivi esistenti sono tenuti a rispettare le prescrizioni regolamentari e i limiti di accettabilita' fissati dagli Enti gestori della pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.

3.1.04 Campionamento degli scarichi

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate o su campione istantaneo o su campione medio prelevato in intervalli di tempo variabili in rapporto ai tempi e modi di versamento, alla portata e alla durata degli scarichi.

L'Autorita' che effettua il prelievo deve indicare i motivi per cui ricorre alle varie modalita' di prelievo.

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle indicate nelle tabelle allegata alla legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata e integrata dalla legge 24 dicembre 1979, n. 650.

I campionamenti devono essere effettuati immediatamente a monte del punto di immissione dello scarico nel recapito finale.

3.2 DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DELLE PUBBLICHE FOGNATURE

3.2.01 Definizioni

Ai fini del presente Regolamento si intende per pubblica fognatura un'opera, o complesso di opere, che raccoglie, allontana e scarica le acque meteoriche e/o di rifiuto provenienti da insediamenti civili e produttivi, privati e pubblici, gestito dagli enti di cui al comma 2 dell'art. 9 della legge 24 dicembre 1979, n. 650.

Si considera impianto di depurazione della fognatura un complesso di opere edili e/o elettromeccaniche ed ogni altro sistema atto a ridurre il carico inquinante e/o organico presente nelle acque reflue, mediante processi fisico-meccanici e/o biologici e/o chimici.

Si considera volume di carico della fognatura il volume giornaliero medio di liquame proveniente dalle reti fognarie scaricato in tempo secco, valutato al terminale della rete stessa e nel mese di massima produzione dello scarico.

3.2.02 Classificazione delle pubbliche fognature

Le pubbliche fognature sono classificate in tre categorie:

- la prima categoria comprende gli scarichi di volume non superiore a centocinquanta metri cubi al giorno, i cui effuenti siano originati da insediamenti civili e produttivi;
- la seconda categoria comprende gli scarichi di volume superiore a centocinquanta metri cubi al giorno, i cui effuenti siano originati da insediamenti civili e produttivi;
- la terza categoria comprende gli scarichi originati esclusivamente da insediamenti produttivi.

A cura dell'Ufficio Tecnico Comunale si provvedera' ad inoltrare al Servizio di Igiene Pubblica i dati relativi alla portata della rete fognaria in modo da consentire la classificazione.

3.2.03 Recapito degli scarichi

Gli scarichi delle pubbliche fognature nuove o esistenti sono ammessi esclusivamente nei corpi idrici superficiali.

Gli scarichi delle pubbliche fognature, i cui effuenti sono originati da soli insediamenti civili, possono essere ammessi sul suolo e nei relativi strati superficiali, quando sia accertata l'impossibilita' di recapitare tali scarichi in corpi idrici superficiali.

3.2.04 Scaricatori di piena

Gli scarichi di piena delle reti fognarie miste, sono dimensionati, di norma, in modo che lo sfioro abbia inizio ad una portata pari a 5 volte la portata media giornaliera in tempo secco. Sono fatte salve motivate deroghe, approvate contestualmente all'approvazione del progetto da parte della Regione, in funzione di eccezionali o particolari esigenze o necessita' di convogliamento di acque reflue urbane.

3.2.05 Autorizzazione allo scarico e controlli

Le domande di autorizzazione allo scarico delle pubbliche fognature sono presentate alla Provincia.

L'autorizzazione e' rilasciata per gli scarichi che rispettano le norme, le prescrizioni e i limiti di accettabilita' di cui alla tabella degli allegati della legge Regionale n. 13/90.

Per gli scarichi non ancora muniti o raccordati rispettivamente a impianto terminale o centralizzato di depurazione e' rilasciata una autorizzazione provvisoria contenente le prescrizioni e gli eventuali limiti di accettabilita' cui e' assoggettato lo scarico fino alla data di entrata in funzione a regime dell'impianto di depurazione.

I campioni effettuati per la verifica dei limiti di accettabilita' devono essere prelevati in tempo secco.

L'adeguamento ai suddetti limiti non puo' essere conseguito mediante diluizione con acque appositamente impiegate allo scopo.

3.2.06 Pubbliche fognature esistenti

Gli scarichi appartenenti alla prima categoria di cui al punto 3.2.02 sono sottoposti, ad un trattamento che consenta di ottenere livelli di depurazione non inferiori a quelli conseguibili attraverso le operazioni di separazione meccanica dei solidi sospesi di digestione anaerobica dei fanghi come realizzate con le tradizionali pratiche d'uso delle vasche settiche o tipo imhoff.

In ogni caso lo scarico dovrà comunque conformarsi ai limiti di accettabilita' di cui all'allegato 1 L.R. 13/90.

Gli scarichi appartenenti alla seconda categoria devono conformarsi ai limiti di accettabilita' stabiliti dall'allegato 2. L.R. 13/90.

Gli scarichi appartenenti alla terza categoria devono rientrare nei limiti di accettabilita' di cui alla tabella A della legge 10 maggio 1976, n. 319 e successive modifiche.

Gli enti gestori delle pubbliche infrastrutture di raccolta, convogliamento e depurazione delle acque reflue urbane sono tenuti, fino al momento in cui dovranno osservare le prescrizioni contenute nel provvedimento autorizzativo, ad adottare tutte le necessarie misure atte a non peggiorare le attuali caratteristiche qualitative dello scarico, in presenza di variazioni quantitative e qualitative degli scarichi immessi.

3.3 DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DEGLI INSEDIAMENTI CIVILI

3.3.01 Scarichi che recapitano in pubbliche fognature

Gli scarichi di insediamenti civili in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni regolamentari emanate dall'Ente gestore della pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.

3.3.02 Obbligo di allacciamento

Tutti gli scarichi civili devono essere collegati alla rete fognaria se canalizzabili in meno di 100 metri dall'apposito punto di allacciamento, anche usando mezzi di sollevamento a pompa.

Sono fatte salve eventuali motivate deroghe con particolare riferimento agli insediamenti esistenti.

3.3.03 Scarichi che non recapitano in pubbliche fognature

Gli scarichi che non recapitano in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni contenute nella legge regionale 13/90 fatti salvi gli obblighi previsti dagli artt. 25 e 26 della legge 10 maggio 1976, n. 319.

3.3.04 Autorizzazioni e controllo

Le domande di autorizzazione sono presentate al comune ove ha sede lo scarico e nei casi di recapito in pubblica fognatura all'ente gestore delle stesse prima dell'attivazione dell'impianto.

Il controllo e la vigilanza sugli scarichi di cui al punto 3.2.01 sono espletati:

- a) per gli scarichi in acqua superficiale dal Comune ove ha sede lo scarico;
- b) per gli scarichi in pubblica fognatura dall'Ente gestore della stessa e dal gestore del relativo impianto di depurazione.

Il Comune ai fini del rilascio dell'autorizzazione e per il controllo si avvale del Servizio di Igiene Pubblica competente per territorio.

3.4 DISCIPLINA DELLO SMALTIMENTO DEI REFLUI AUTOSPURGATI

3.4.01 Definizioni

Ai fini del presente Regolamento vengono definiti reflui autospurgati:

- a) i residui derivanti dagli insediamenti civili raccolti in fosse settiche;
- b) i percolati derivanti dalle discariche di rifiuti solidi urbani o assimilabili e dagli impianti di stoccaggio e trattamento degli stessi rifiuti;
- c) i residui fangosi non sottoposti a trattamento di stabilizzazione provenienti da pubblici impianti di trattamento delle acque.

3.4.02 Trattamento dei reflui autospurgati

I reflui di cui al punto 3.4.01 sono avviati alle pubbliche infrastrutture di raccolta e depurazione delle acque reflue. Gli impianti di depurazione delle pubbliche fognature accolgono reflui autospurgati al fine del trattamento dei medesimi contestualmente ai reflui delle pubbliche fognature. Presso il pubblico impianto, cui vengono conferiti i reflui e' tenuto un registro di carico e scarico dei reflui conferiti.

3.4.03 Autorizzazioni e controlli

Le attivita' di trasporto e successivo conferimento mediante autospурgo dei reflui di cui al punto 3.2.06 sono autorizzate dalla Provincia ove ha sede la ditta che effettua il trasporto. Durante il trasporto i reflui di cui al punto 3.4.01 devono essere accompagnati da una bolla di identificazione.

3.4.04 Cautele

Il committente o il titolare del servizio di trasporto di reflui autospurgati deve osservare durante le operazioni di carico, trasporto e scarico tutte le prescrizioni contenute nell'autorizzazione ed adottare le cautele necessarie ad evitare che tali operazioni possano provocare danni igienico-sanitari e ambientali.

Nel caso di fuoriuscita accidentale, il titolare del servizio di trasporto deve informare tempestivamente gli organi di vigilanza stradale nonche' il Sindaco quale Autorita' sanitaria locale e sostenere il costo delle operazioni di contenimento dei danni e di bonifica dell'ambiente da attuare secondo le prescrizioni impartite dalle Autorita' competenti.

3.5 DISCIPLINA DELLO SPANDIMENTO SU TERRENO DEI LIQUAMI

3.5.01 Definizione di terreno e di suolo

Per terreno agricolo si intende qualsiasi superficie la cui produzione vegetale e' direttamente od indirettamente, utilizzata per l'alimentazione umana o animale, ovvero per processi di trasformazione industriale o comunque e' oggetto di commercio; si intende altresi' qualsiasi superficie sulla quale debba essere effettuata o sia in atto pratica agricola, di silvicoltura o di creazione e mantenimento del verde.

Per suolo non adibito ad uso agricolo si intende qualsiasi superficie non compresa nella definizione di cui al comma 1 fatte salve le destinazioni che potranno essere definite dalla programmazione agricola del territorio.

3.5.02 Autorizzazione

Ai sensi del D.P.R. 915/82, i liquami provenienti da allevamenti animali possono essere ammessi allo spandimento su terreno. Il titolare dell'insediamento da cui derivano i liquami e' tenuto a richiedere l'autorizzazione allo spandimento alla Provincia territorialmente competente.

3.5.03 Divieto di spandimento

E' vietato spandere i liquami su e/o nei terreni:

- allagati, soggetti a periodiche esondazioni e/o inondazioni naturali, franosi, con falda acquifera affiorante e comunque ove la superficie della falda idrica superficiale disti mediamente meno di 1,50 m. dal piano di campagna;
- innevati o con ristagni di acqua gelata;
- con pendenza media superiore al 15%;
- sui terreni di cui non si ha titolo d'uso;
- a una distanza inferiore a 50 m. dal ciglio delle strade statali e/o provinciali ad una distanza inferiore a 10 m. dalle strade comunali; ad una distanza inferiore a 80 m. dalle abitazioni: tali distanze possono essere ridotte se lo spandimento avviene con diretto o tempestivo interramento dei liquami;
- a una distanza inferiore a 200 m. da sorgenti o da pozzi di captazione di aque ad uso potabile;
- tecniche di spruzzamento a pioggia;
- nei casi in cui i liquami possano venire a diretto contatto con prodotti destinati al consumo;
- in orticoltura e su colture da frutto non arboree;

Per i liquami deve essere interrotta l'applicazione:

- su pascoli e prati permanenti nelle tre settimane precedenti la messa a pascolo;
- su colture arboree da frutto dall'inizio della fioritura a raccolta ultimata ;
- su colture foraggere nelle tre settimane prima del raccolto dei foraggi.

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 dal 15 settembre al 15 maggio non oltre le ore 10 e non prima delle ore 16, dal 16 maggio al 14 settembre non oltre le ore 8 e non prima delle ore 19 o orari similari a seconda degli usi agricoli della zona, su indicazione, caso per caso, dell'Autorità Sanitaria.

Nelle vicinanze dei centri abitati sono vietati lunghi lanci durante la distribuzione delle deiezioni per evitare la diffusione degli odori, mentre è opportuno, compatibilmente con le tipologie culturali, l'impiego di attrezzature per l'interramento immediato delle deiezioni che, oltre a migliorare l'efficacia della concimazione, elimina quasi totalmente la diffusione degli odori.

E' opportuno evitare lo spandimento nei periodi in cui le precipitazioni atmosferiche sono notevoli, soprattutto sui terreni con forte permeabilità, presenza di una falda idrica poco profonda ed in vicinanza di pozzi.

3.6 SERBATOI: PREVENZIONE DELL'INQUINAMENTO DEL SUOLO

3.6.01 Serbatoi

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

I serbatoi fuori terra devono essere collocati in vasche a tenuta perfetta, di capacita' almeno corrispondente alla capacita' utile del serbatoio piu' voluminoso, realizzate con materiale inattaccabile delle sostanze stoccate ed aventi superfici interne impermeabili alla stessa 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 essere costituiti con doppia parete con intercapedine a tenuta ispezionabile. Eventuali diverse soluzioni dovranno avere requisiti di sicurezza equivalenti rispetto a eventuali perdite.

Per quanto riguarda l'esistente, possono, da parte del Sindaco su parere del Servizio di Igiene Pubblica, 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.

Per gli esistenti si deve provvedere a documentare a cura del proprietario l'esecuzione di controlli sulla tenuta a 15 anni dalla prima installazione e successivamente ogni 5 anni.

3.7 ACQUE METEORICHE

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

3.8 ACQUA POTABILE

3.8.01 Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua

L'acqua utilizzata per scopi potabili deve essere pura e di buona qualita', cosi' come previsto dal T.U.LL.SS. 1265/1936, dal D.P.R. 236 del 24 maggio 1988 e dal D.M. 26 marzo 1991.

L'attingimento dell'acqua destinata ad uso potabile in assenza di idoneo impianto di potabilizzazione deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda freatica consentano prelievi piu' superficiali.

3.8.02 Fonti di approvvigionamento in disuso

Le fonti di approvvigionamento in disuso, che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, devono essere eliminate. Il Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica ingiunge al proprietario di provvedere a propria cura e spese, sotto la propria responsabilita' e sotto il controllo del Servizio di Igiene Pubblica, alla chiusura mediante:

- a) estrazione dei manufatti di approvvigionamento (ove possibile);
- b) riempimento con materiale inerte (sabbia, ghiaia) nella zona satura;
- c) apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in cemento. Nella zona non satura il riempimento deve avvenire mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione areale adeguata.

3.8.03 Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza

Nei casi di inadempienza a quanto previsto al precedente punto, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura addebitandone le spese al proprietario.

3.8.04 Fonti non autorizzate

Qualora si tratti invece di una fonte attiva che non costituiscia rischio per la falda, 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, purche' in possesso dei requisiti, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica, previsti dal presente Regolamento.

3.8.05 Caratteristiche costruttive

I pozzi impiegati per l'approvvigionamento idrico, sia civile che industriale, devono essere del tipo tubolare con la prima fenestratura al di sotto di una fascia di terreno impermeabile e l'emungimento deve avvenire, salvo casi eccezionali, mediante pompea' del tipo sommerso, non posizionate in corrispondenza dei filtri, allo scopo di ridurre al minimo la presenza di sabbia.

3.8.06 Parte superficiale del pozzo

La parte superficiale del pozzo deve essere contenuta in apposita cameretta in uso esclusivo, che puo' essere interrata, seminterrata o, preferibilmente, sopra suolo, in relazione alle possibilita' tecniche. Tale cameretta deve, comunque, avere dimensioni tali da consentire l'agevole accesso e movimento degli operatori addetti alla manutenzione e l'installazione, ove necessario, di cloratori, essere illuminata ed aerata (eventuali aperture devono essere protette con reti a maglia fine), nonche' dotata di caratteristiche ed attrezzature tali da restare sempre asciutta, senza ristagni d'acqua sul pavimento e infiltrazioni d'acqua dalle pareti e dalla copertura.

3.8.07 Testata del pozzo

La testata del pozzo deve essere provvista di una chiusura, dotata di foro (0 1 pollice) munita di tappo filettato per l'introduzione di una sondina per la misurazione del livello piezometrico.

Per l'effettuazione della misura di livello, nel caso che lo spazio tra la colonna e la camicia del pozzo non consenta il passaggio della sondina, si deve fissare alla colonna montante oppure alla camicia del pozzo un tubetto di acciaio zincato (0 1 pollice), che corra lungo la colonna fino alla profondita' della pompa, chiusa superiormente con un tappo filettato.

3.8.08 Pozzi a scavo

Nel caso vengano ancora impiegati pozzi del tipo a scavo, deve essere disposta la loro soppressione o trasformazione in pozzi di tipo tubolare.

3.8.09 Pozzi attingenti a falde sovrapposte

Nei pozzi attingenti a falde sovrapposte, a scopo protettivo, e' opportuno che, in sede costruttiva, in corrispondenza degli strati impermeabili del terreno (argille, limi, conglomerati e rocce compatte), il riempimento tra perforo e rivestimento venga realizzato con materiale impermeabile con caratteristiche preferibilmente simili a quelle del materiale originario. Qualora le falde superficiali siano contaminate, devono essere escluse.

3.8.10 Captazione di sorgenti

Per quanto riguarda le sorgenti:

- a) l'opera di captazione deve raggiungere l'acquifero in profondita' onde prevenire possibili inquinamenti;
- b) i manufatti di presa devono essere in materiale idoneo impermeabile.

Nel caso di piu' manufatti di captazione, le varie acque raccolte devono essere convogliate separatamente in una vasca di "carico". Queste opere di presa devono essere protette da una struttura pure in calcestruzzo o altro materiale idoneo ed accessibili per le dovute ispezioni durante l'esercizio;

- c) nel caso di una sola opera di presa il fabbricato, preferibilmente fuori terra, oltre alla vasca di sedimentazione, deve comprendere anche la vasca di partenza, nella quale l'acqua captata deve arrivare attraverso uno stramazzo a battente, che permetta la misura di portata del corpo acquifero e l'agevole prelievo di campione per accertamenti analitici.

La vasca di partenza deve essere dotata di:

- uno scarico di fondo per lavaggi occorrenti con ipoclorito di sodio o altra sostanza idonea a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica prima di utilizzare l'acqua e durante l'esercizio per manutenzioni;
- uno sfioratore per allontanare le acque eccedenti durante i periodi di piena;
- un tubo di partenza posto ad un livello tale da essere sempre sotto lo stramazzo di arrivo e m. 0,30-0,50 piu' alto della platea di fondo.

Le acque di scarico devono confluire in un pozetto apposito munito di chiusura idraulica o di altro dispositivo atto ad impedire l'ingresso di animali.

L'opera deve comprendere locali accessori o comunque spazi adeguatamente separati per la manovra e per le eventuali apparecchiature di potabilizzazione dell'acqua.

Prima di essere immessa nella rete, l'acqua deve passare attraverso apposite condotte in un serbatoio di accumulo di cui vanno verificate periodicamente teruta e pulizia.

Le verifiche di controllo di competenza dell'Ente gestore devono comprendere, oltre a quanto sopradetto, anche la verifica di accessi, porte, serrature, stato di manufatti, dispositivi di aerazione, organi di manovra sia all'interno del manufatto che dentro le tubazioni.

3.8.11 Serbatoi di accumulo

Nel caso vengano impiegati nella distribuzione dell'acqua serbatoi di accumulo interrati questi devono essere ubicati in zone lontane da fonti d'inquinamento e che offrano sufficienti garanzie di stabilità. Devono essere costruiti con materiali idonei e dotati di valvola di non ritorno.

All'intorno di essi dovrà essere stabilita un'area di rispetto, sulla quale siano imposte opportune limitazioni dell'uso del territorio. L'estensione di tale area sarà definita sulla base delle caratteristiche idrogeologiche e geotecniche del terreno interessato, delle eventuali fonti di inquinamento, nonché delle caratteristiche costruttive dei serbatoi medesimi.

Dovranno essere previste opportune opere, intese ad intercettare o allontanare le acque di falda, di pioggia e quelle di piena di eventuali corsi d'acqua.

I serbatoi, specie se di grandi dimensioni, dovranno essere frazionati in più unità parallele.

L'arrivo delle acque dovrà essere ubicato in posizione opposta a quella di partenza, ovvero si dovranno inserire opportuni setti che favoriscano la circolazione, e quindi il ricambio dell'acqua immagazzinata.

Le tecniche costruttive e i materiali impiegati dovranno rassicurare la perfetta tenuta idraulica delle pareti e del fondo.

Le pareti, inoltre, dovranno essere protette dall'esterno mediante idonea intercapedine ispezionabile, munita di apposita cunetta di raccolta e di allontanamento delle acque. In mancanza di tale intercapedine le pareti dovranno essere impermeabilizzate verso le venute dall'esterno e fornite di un adeguato sistema di drenaggio, che consenta anche di rilevare eventuali perdite. Ogni vasca sarà dotata di scarico di fondo e di scarico di superficie.

Il fondo della vasca avrà una pendenza verso il punto di scarico per consentire un agevole smaltimento delle acque di lavaggio. Le acque di sfioro e di scarico dovranno confluire in appositi pozzetti, i cui scarichi siano muniti di chiusura idraulica.

Le porte di accesso devono essere a tenuta. La presa sarà situata ad una conveniente altezza sul fondo della vasca o della eventuale zona ribassata predisposta per l'alloggiamento della presa stessa, e sarà munita di apposita succhieruola.

I dispositivi di aerazione dovranno essere idonei ad impedire il passaggio di organismi viventi o polveri.

La copertura dei serbatoi sarà impermeabilizzata e dotata di sistema di smaltimento delle acque di pioggia. Opportune recinzioni impediranno l'accesso alla zona di copertura da parte di persone non autorizzate.

I serbatoi sopraelevati saranno protetti termicamente mediante intercapedine di aria o apposito materiale coibente. Non devono esservi luci aperte direttamente all'esterno.

Almeno trimestralmente si deve provvedere alla verifica della loro tenuta e alla loro pulizia e disinfezione.

L'arrivo dei rifornimenti deve essere distinguibile e campionabile.

La valvola di non ritorno e' obbligatoria per i serbatoi di accumulo dei privati e per i serbatoi di espansione degli acquedotti pubblici.

La verifica dello stato dei manufatti deve essere fatta almeno trimestralmente, mentre le operazioni di pulizia e disinfezione dei serbatoi vanno effettuate annualmente, salvo frequenze maggiori in relazione a specifiche esigenze.

3.8.12 Installazione di contatori

Come previsto dall'art. 7 della legge 319/76, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi devono provvedere alla installazione sulla tubazione in uscita della fonte prima di ogni derivazione, di un contatore.

3.8.13 Zona circostante il punto di captazione

Allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, e' necessario che la zona circostante il punto di captazione sia protetta con misure appropriate mediante prescrizioni e servitù diverse, in relazione alla ubicazione del corpo acquifero, alle caratteristiche geostratigrafiche ed idrologiche della falda (o sorgente) ed economico-produttive locali. Tale zona va suddivisa in due fasce di estensione variabile secondo le caratteristiche locali, l'una immediatamente circostante l'opera di captazione e l'altra all'esterno (area di tutela assoluta - area di rispetto).

3.8.14 Prima fascia di tutela assoluta

La prima fascia e' rappresentata dall'area immediatamente circostante l'opera di captazione.

Detta fascia deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio.

Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere. Il pozzo o la sorgente occupano la parte centrale e il terreno circostante deve essere sostituito, per quanto possibile, da uno spessore di argilla, sparsa su un foglio di polietilene ed opportunamente compattata ricoperta da un getto di calcestruzzo. Lo spessore complessivo dello strato così ottenuto deve essere pari almeno a 25 cm.

L'estensione di tale fascia che, come detto, e' variabile in relazione alle situazioni locali, deve essere comunque di raggio non inferiore a 10 m.

3.8.15 Seconda fascia di rispetto

La seconda fascia si estende all'esterno della prima. All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività mentre altre vanno opportunamente regolamentate.

Le attività, che vanno vietate, sono le seguenti:

- dispersione di fanghi e liquami, anche depurati;
- accumulo di concimi organici;
- dispersione nel sottosuolo di acque bianche provenienti da piazzali e strade;
- aree cimiteriali;
- spandimento di pesticidi e fertilizzanti;
- apertura di cave inerti nel sottosuolo;
- discariche di qualsiasi tipo anche se controllate;

- stoccaggio in superficie e nel sottosuolo di prodotti e sostanze di scarico, allo stato solido, liquido e gassoso e di sostanze radioattive;
- cimiteri di autoveicoli;
- imprese di compostaggio e depuratori.

Deve essere, inoltre vietata la costruzione di pozzi perdenti, mentre va curata e controllata la tenuta delle fognature, di condotte e serbatoi di prodotti chimici.

L'estensione di tale fascia e' di metri 200 e puo' essere variata in relazione alle caratteristiche complessive della zona, alle esigenze di protezione della falda e alla conformazione del pozzo o della sorgente.

3.8.16 Trattamenti di potabilizzazione

Allorché vengano usate acque sottoposte a trattamento di potabilizzazione, e' necessario effettuare, all'atto del prelievo, la determinazione del cloro residuo libero onde verificare l'efficacia del trattamento di disinfezione in atto. I processi di clorazione, sia per quanto riguarda gli aspetti quantitativi che i metodi di attuazione, vanno effettuati sotto il controllo del Servizio di Igiene Pubblica.

3.8.17 Accesso alle strutture

Per l'effettuazione dei controlli e delle misure di cui ai punti precedenti i tecnici delle U.S.S.L. devono avere libero accesso, anche fuori orario di funzionamento, ai locali, qualora ciò sia necessario.

Devono, inoltre, poter effettuare tutti i controlli richiesti, nonché consultare registri e raccogliere tutte le necessarie informazioni.

3.8.18 Segnalazione di variazioni

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia e a portare la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si verifichino cambiamenti nelle opere di captazione o nell'impianto con possibili influenze sulla qualità dell'acqua, di darne immediata comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica e al Comune, fatte salve le competenze del Settore Regionale Lavori Pubblici.

3.8.19 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 alla ricerca e captazione e la concessione alla derivazione, che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, su parere del Servizio di Igiene Pubblica e dell'Ente Gestore del Pubblico Acquedotto, dietro presentazione di documentazioni distinte e successive.

3.8.20 Documentazione da presentare

Per il parere di cui sopra, e' necessaria, a cura del richiedente, la presentazione di un progetto di ricerca, corredata di uno studio idrogeologico completo dell'area interessata, di una relazione tecnica, contenente le caratteristiche delle opere di presa e i dati relativi sia alla portata che si intende utilizzare sia agli usi.

In particolare, nello studio idrogeologico vanno approfondite le caratteristiche delle diverse fonti che si intendono utilizzare, se sorgenti, pozzi o acque superficiali, in relazione al loro utilizzo e alle conseguenze che dall'utilizzo possono derivare.

Se il prelievo e' da falda, bisogna valutare il regime e il movimento della falda, il suo equilibrio con le falde attigue, nonche' la stabilita' dei livelli piezometrici e i possibili rischi derivanti da eventuali depressioni e depauperamenti provocati dalla nuova captazione con richiamo di acque non desiderabili.

3.8.21 Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto

Accanto allo studio idrogeologico e alle caratteristiche dei terreni vanno sempre ricercate eventuali fonti di inquinamento attuali o potenziali e, pertanto, il richiedente, deve con precisione relazionare sugli insediamenti nelle fasce di rispetto.

3.8.22 Controlli di fonti private di approvvigionamento

Le analisi di controllo di fonti di approvvigionamento private dovranno essere eseguite a carico del proprietario con periodismo almeno annuale secondo protocolli di analisi disposti dal Servizio di Igiene Pubblica.

3.8.23 Giudizio di potabilita'

Il giudizio di potabilita' e' di competenza del Servizio di Igiene Pubblica sulla base del referto analitico e del parere del responsabile del Laboratorio di Sanita' Pubblica che ha eseguito l'analisi.

Il giudizio di potabilita' e' fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici forniti dal controllo completo e sulla loro rispondenza ai limiti di cui al D.P.R. 236 del 24 maggio 1988 nonche' dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondita', stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc. il giudizio di potabilita' deve essere trasmesso a cura del Servizio di Igiene Pubblica al Sindaco del Comune interessato.

3.8.24 Acqua non usabile

Se non sia stata accertata e dichiarata dal Servizio di Igiene Pubblica la potabilita' dell'acqua di un pozzo o di una sorgente, non e' consentito l'impiego per l'alimentazione, per la preparazione di sostanze alimentari nonche' per la lavatura di recipienti e utensili impiegati per dette attivita'.

3.8.25 Acqua non potabile

Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico sia riconosciuta non potabile, su segnalazione del Servizio di Igiene Pubblica, il Sindaco informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che venga sospeso l'uso.

Qualora la rimozione delle cause di inquinamento risultasse impossibile dovrà essere apposta alla fonte di approvvigionamento idonea segnalazione di non potabilità.

3.8.26 Trattamento domestico dell'acqua

Il trattamento dell'acqua a livello domestico deve avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero della Sanita' n. 443 del 21/12/90.

I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono, ai sensi del comma 4 dell'art. 3 del D.M. di cui sopra, darne notifica al Servizio di Igiene dell'U.S.S.L..

Per gli immobili di nuova costruzione o assoggettati a interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui al citato art. 3 del Decreto Ministeriale di cui sopra deve essere trasmessa al Servizio di Igiene Pubblica in fase di richiesta di licenza d'uso.

Per gli immobili già in possesso di licenza d'uso, la notifica deve pervenire, con la documentazione prevista per legge, entro e non oltre 30 giorni dall'installazione.

Nel caso di immobili nei quali siano già installati detti impianti, il titolare o proprietario, amministratore o legale rappresentante deve darne notifica al Servizio d'Igiene con le informazioni di cui alle lettere b), g), h) e i) del D.M. 443/90, secondo i tempi fissati dalle amministrazioni locali.

La documentazione di cui ai precedenti commi dovrà essere altresì corredata:

- a) dei più recenti referti analitici dell'acqua su campioni prelevati prima e dopo l'impianto;
- b) di un calendario delle manutenzioni cui sarà sottoposto l'impianto.

3.9 INQUINAMENTO DELL'ARIA

3.9.01 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 nell'atmosfera di qualunque tipo che, oltre ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria, possono costituire pregiudizio per la salute, danno per i beni pubblici o privati, per le colture agricole, per la flora e la fauna in genere.

3.9.02 Impianti termici civili

Gli impianti termici civili di potenzialità inferiore a 30.000 kcal/h, artigianali, commerciali e industriali, con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti e rispettare le disposizioni dei punti che seguono.

3.9.03 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 di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., prescrive l'adozione di apprechi idonei ad assicurare una perfetta combustione. Il Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., puo' proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare e che comunque possono essere causa di insalubrita' e di molestia.

3.9.04 Deficienze strutturali degli impianti

Quando risulti che il cattivo funzionamento di un impianto dipende da sue deficienze strutturali, su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., il Sindaco prescrive di porvi riparo assegnando un termine di tempo per l'esecuzione delle opere necessarie.

3.9.05 Caratteristiche dei camini

Le bocche dei camini devono risultare piu' 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 distanze superiori i camini possono sboccare ad altezza non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura piu' alta, diminuita di 1 metro per ogni metro di distanza orizzontale eccedente i 10 metri.

Per i camini inseriti o inglobati nell'edificio non puo' 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.

3.9.06 Ordinanze contingibili ed urgenti

In relazione alla gravita' degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco puo' 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 contingibile ed urgente.

3.9.07 Altre attivita' che possono essere fonti di emissioni (artigiani, commercianti ecc.)

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

Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., dispone i provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrita' (art. 217, T.U.LL.SS.).

3.9.08 Stabilimenti industriali

Le emissioni atmosferiche derivanti da impianti industriali devono essere autorizzate preventivamente la messa in esercizio dell'impianto secondo quanto disposto dal D.P.R. 203/88 e successive modificazioni..

3.9.9 Impianti di abbattimento

Gli impianti di abbattimento funzionanti secondo il ciclo a umido devono rispettare la normativa vigente in materia di scarichi idrici industriali.

Gli impianti di abbattimento di nuova installazione non possono essere messi in esercizio ed autorizzati fino a che gli scarichi liquidi non siano conformi alle norme vigenti.

3.9.10 Sistemi di lavaggio e pulizia

Gli stabilimenti il cui ciclo tecnologico preveda manipolazioni, 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, al fine di evitare l'accumulo ed il sollevamento di polvere.

3.9.11 Divieto di combustione all'aperto

E' vietata la combustione all'aperto di materiale vario, compresi gli scarti di lavorazione ed i rifiuti di ogni genere. Per quanto riguarda le ristoppie e altri residui vegetali e' consentito il loro abbruciamento solo quanto la distanza dai boschi supera i 100 metri, in assenza di vento e in periodi di elevata umidita' atmosferica.

3.9.12 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.

3.9.13 Impianti a gas di uso domestico

Gli impianti a gas di uso domestico devono essere installati secondo le norme C.I.G. e devono rispettare i seguenti parametri:

- a) il percorso orizzontale del condotto di scarico deve essere il piu' breve possibile, presentare un minimo di curve le quali devono essere a largo raggio e con angolatura non inferiore a 90 gradi;
- b) il diametro del condotto non deve essere in alcun punto inferiore al diametro dell'attacco di scarico dell'apparecchio;
- c) sopra l'interruttore di tiraggio o sopra il foro della cappa il tratto verticale deve essere di lunghezza non inferiore a tre diametri;
- d) il tratto esterno deve essere verticale e la differenza di quota tra lo sbocco esterno e la base della cappa o dell'interruttore di tiraggio deve essere almeno 1 metro e mezzo;

- e) lo sbocco dei prodotti della combustione deve distare almeno due metri da qualsiasi oggetto sporgente dal filo del muro esterno.

Dovra' inoltre essere ottemperato a quanto previsto dalla Legge 25/03/1990 n° 46 e s.m.

3.10 ATTIVITA' LAVORATIVE

3.10.01 Attività sottoposte a vigilanza

E' sottoposto alla vigilanza sanitaria l'esercizio di stabilimenti, officine, laboratori artigianali, cantieri, ecc., considerando come tali ogni luogo dove si compiano attività di produzione, lavorazione, trasformazione, ed immagazzinamento di materiali organici ed inorganici e/o uso di sostanze di qualunque specie indipendentemente dal numero dei lavoratori addetti.

Sono altresi' oggetto di vigilanza sanitaria:

- gli Istituti di istruzione e formazione professionale che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
- le attività che implichino l'uso continuo e subcontinuo di videoterminali ed esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello stato;
- le attività a domicilio come definite all'art. 1 della legge 877 del 18 dicembre 1973;
- le attività agricole e zootechniche come definite dall'art. 49 del 10 marzo 1956, n. 303.

3.10.02 Nuovi insediamenti, ristrutturazioni, ampliamenti - Autorizzazione esercizio attività

Chi intenda avviare nuovi insediamenti produttivi o ristrutturare e/o ampliare gli esistenti dovrà, all'atto della domanda di concessione edilizia se già sia nota l'attività da intraprendere o, all'atto della domanda di agibilità allegare alla documentazione richiesta dall'Ufficio Tecnico Comunale, le seguenti specifiche:

- a) planimetria in scala 1:100 specificante le destinazioni d'uso dei locali, la disposizione dei macchinari e degli impianti, attrezzature, locali, eventuale presenza di fonti di surriscaldamento o refrigerazione, ecc.
- b) relazione sui parametri incidenti sul microclima (superficie aero-illuminante o refrigerazione, ecc.);
- c) relazione tecnica sul ciclo produttivo specificante le materie prime lavorate, le sostanze od i prodotti ausiliari, i prodotti finiti, i passaggi di lavorazione, le temperature di utilizzo ed ogni altra notizia necessaria alla comprensione dei cicli lavorativi, la rispondenza di macchine e impianti alla normativa preventivale vigente;
- d) relazione sui prevedibili fattori di nocività e sui relativi interventi di prevenzione che si intendono attuare per la sicurezza e l'igiene degli ambienti di vita e di lavoro;
- e) dichiarazione sull'eventuale inserimento dell'insediamento produttivo nell'elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 T.U.L.L.S.S. e successive modificazioni;
- f) relazione sulle emissioni in atmosfera se presenti;

- g) relazione sugli scarichi se presenti;
- h) relazione sulla produzione e sullo smaltimento di rifiuti industriali, se presenti;
- i) documentazione di previsione d'impatto acustico della azienda ai sensi dell'art. 5 del D.P.C.M. 01/03/1991.

Per i documenti già trasmessi al Sindaco o al S.I.S.P., è sufficiente indicare gli estremi della presentazione.

3.10.03 Richiesta abitabilita'/agibilita'/usabilita'

Ad ultimazione dei lavori dovrà essere richiesta dal legale rappresentante dell'azienda la concessione del permesso abitabilita'/agibilita'/usabilita'. A tal fine gli organi tecnici comunali ed il Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. effettueranno i necessari sopralluoghi atti alla verifica:

- delle conformità progettuale dei locali
- del rispetto di tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte alla concessione, siano esse di carattere urbanistico-edilizio, igienico-sanitario, o di altro genere;
- del rispetto delle destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
- dell'eventuale presenza di cause o fattori di insalubrità nei confronti dell'ambiente interno ed esterno non emersi in sede di analisi progettuale.

Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi potranno essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio dell'abitabilita'/agibilita'/usabilita'.

3.10.04 Comunicazione parere ex art. 48, D.P.R. 303/56

Per quelle aziende che occupino più di tre operai in lavorazioni industriali, la presentazione della documentazione di cui al punto 3.10.02 varrà quale notifica ai sensi dell'art. 48, D.P.R. 303/56.

Il Servizio di Igiene comunicherà autonomamente, entro 30 giorni dal ricevimento della documentazione all'azienda il parere.

3.10.05 Classificazione industrie insalubri e parere ex art. 48 L.R. 56/77

La documentazione di cui al punto 3.10.02 ottempera agli obblighi previsti dall'art. 216 del T.U.L.S n. 1265/34.

3.10.06 Inizio attività'

Le lavorazioni non potranno iniziare prima della concessione dell'autorizzazione all'esercizio attività'.

3.10.07 Trasferimenti, nuovi insediamenti, ristrutturazione, concessione edilizia

Le Unità Produttive, come definite nelle Norme Generali, che ristrutturano la propria attività', che si trasferiscono o si insediano in nuovi locali dovranno richiedere al Sindaco l'autorizzazione all'esercizio attività' presentando la documentazione di cui al punto 3.10.02.

3.10.8 Insediamenti in attivita'

Le unita' produttive, come definite alle Norme Generali, che non abbiano già ottenuto l'autorizzazione esercizio attivita' come previsto dalle presenti norme dovranno, entro 180 giorni dall'accoglimento delle stesse da parte del Consiglio Comunale, presentare domanda in bollo di autorizzazione esercizio attivita'.

CARATTERISTICHE IGIENICHE EDILIZIE DEI LOCALI DESTINATI AD ATTIVITA' PRODUTTIVE NELLA NUOVA EDIFICAZIONE

3.10.9 Termocoibentazione, protezione dall'umidita'

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidita'.

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 vi si svolga. In ogni locale va garantito un ricambio dell'aria attraverso aperture esterne oppure mediante impianti di condizionamento.

3.10.10 Sistemazione aree esterne

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 rilasciare sostanze inquinanti.

Dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto delle norme previste dalla legge 319/76 e dalle LL.RR. 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 titolo III.

3.10.11 Isolamento dei pavimenti

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno delle unita' produttive, il piano di calpestio deve essere più alto d' almeno cm. 15 rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso. Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespaio, regolarmente aerato, di altezza non inferiore a cm. 50.

Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, si potrà derogare dall'obbligo del vespaio aerato.

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile e resistente, in superficie unita, raccordata alle pareti con spigoli arrotondati, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità'.

3.10.12 Caratteristiche dei locali di lavoro

I locali destinati ad attivita' produttive come definite dalle Norme Generali ed i locali accessori, dovranno rispondere alle caratteristiche previste dal titolo II del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e dal Titolo II del D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547.

3.10.13 Deroga sulle altezze

In deroga al precedente articolo, quando necessita' tecniche aziendali lo richiedano ed in relazione alla destinazione d'uso dei locali il servizio di Igiene Pubblica puo' consentire altezze inferiori a 3 metri, prescrivendo l'adozione di adeguato ricambio d'aria.

3.10.14 Superficie aero-illuminante

La superficie aero-illuminante dei locali destinati a lavorazione o uffici non dovrà essere di norma inferiore a 1/8 della superficie del pavimento.

3.10.15 Trasporto interno

Negli ambienti di lavoro non devono essere previsti sistemi di trasporto interno che utilizzino motori a scoppio. Puo' essere prevista un'area per le operazioni di carico-scarico di automezzi a condizione che siano stati predisposti adeguati sistemi di aspirazione ed allontanamento dei gas di scarico dei motori.

3.10.16 Dotazione di servizi igienici

I servizi igienici devono essere interni o in prossimita' dell'edificio dove si svolge l'attivita', in numero e posizione adeguati sia alle esigenze di privatezza e confort sia alla necessita' di una facile e rapida pulizia.

In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 3, sara' necessario almeno un vano latrina con antibagno dotato di lavabo.

L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potra' essere usato anche come spogliatoio.

Ove sia previsto un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di 10, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno ed un locale spogliatoio distinti per sesso.

La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno oltre 30 addetti, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di adeguata superficie.

Ogni 30 dipendenti successivi, si dovrà provvedere ad un ulteriore gabinetto.

Il numero totale di gabinetti puo' essere ridotto a 2/3 qualora vengano previsti un adeguato numero di orinatoi.

I vasi dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

3.10.17 Caratteristiche dei servizi igienici

Il vano latrina deve essere di superficie minima di mq. 1,1 (larghezza minima 0,90 m), 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 sara' inferiore a mq. 5.

I gabinetti devono essere suddivisi per sesso: devono essere regolarmente riscaldati e con regolamentari requisiti di aero-illuminazione naturale diretta anche per l'antibagno usato per spogliatoio, essendo ammisible la ventilazione forzata solo ove si dimostra una impossibilita' tecnica alla prima soluzione.

I pavimenti dei vani servizi e degli spogliatoi 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.

I servizi igienici potranno comunicare con gli spogliatoi ed i locali di produzione solamente se separati a tutta altezza da questi e se dotati di idonea aerazione naturale o forzata.

3.10.18 Spogliatoi

Gli spogliatoi devono avere la superficie minima di mq. 10 e comunque non meno di mq. 1 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 essere bene aerati, ventilati e illuminati.

Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente riscaldati nel periodo invernale, devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua potabile in ragione di 1 lavandino ogni 5 lavoratori occupati per turno. Quando si effettuino lavorazioni insudiciani dovrà essere prevista almeno una doccia con antibagno ogni dieci utilizzatori potenziali contemporanei e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore.

3.10.19 Mensa e refettori

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, i locali destinati a mensa o refettorio, devono essere bene illuminati aerati riscaldati nella stagione fredda con pavimento piastrellato e dotato di fognolo per la raccolta delle acque di lavaggio e pareti piastrellate o tinteggiate con pittura lavabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri.

Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di mq. 1 per persona. I lavoratori che si portano da casa il pranzo devono avere a disposizione le attrezzature per riporlo, conservarlo in condizioni igieniche, riscalarlo, lavare le stoviglie e i contenitori del cibo.

3.10.20 Distributori automatici di alimenti

Nell'ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con emissioni di polveri e/o gas e/o vapori o che risultano particolarmente insudiciani non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati.

3.10.21 Locali sotterranei e semi-sotterranei

I locali sotterranei e semi-sotterranei, fatti salvi i disposti di cui all'art. 8 del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, per essere adibiti a qualunque tipo di attivita' produttiva dovranno possedere i requisiti di cui al punto 4.6.02 della parte edilizia del presente Regolamento.

Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad emanazioni nocive o a temperature eccessive.

3.10.22 Laboratori in civili abitazioni

Nei laboratori installati all'interno di stabili destinati prevalentemente a civile abitazione, qualsiasi operazione che possa provocare lo sviluppo di emanazioni comunque moleste, deve essere praticata in modo che le stesse siano captate nel punto di produzione ed esalate secondo le norme di cui al punto 4.4.21 del presente Regolamento.

Tutte le fonti di rumorosita' devono essere isolate in modo da rispettare i limiti dati dal D.P.C.M. 1/3/1991.

3.10.23 Possibilita' di deroghe

Nelle aziende esistenti dove non venissero rispettate le disposizioni relative alle caratteristiche igieniche edilizie dei locali destinati ad attivita' produttive, potranno essere autorizzate dal Sindaco sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica soluzioni alternative, idonee alla tutela dei lavoratori e del vicinato, previa la dimostrazione dell'impossibilita' tecnico funzionale e/o strutturale al rispetto delle norme sopramenzionate.

ATTIVITA' PRODUTTIVE A DOMICILIO

3.10.24 Caratteristiche dei locali

I. Locali nei quali e' svolto lavoro a domicilio, come definito dalla legge 18 dicembre 1973, n. 877, anche se costituiscono parte integrante dell'abitazione del lavoratore a domicilio, devono:

- rispondere a tutte le caratteristiche prescritte dal vigente Regolamento per i locali ad uso produttivo, non essere usati per cucina o camera da letto, ed in genere per prepararvi cibi e/o dormirvi quando le caratteristiche delle materie da usare o per le particolarita' delle lavorazioni da svolgere, possa a giudizio dei Servizi dell'U.S.S.L. competente, derivarne anche indirettamente molestia o nocimento alle persone.
- avere pavimenti ben connessi, che possano essere frequentemente e completamente puliti, in modo che non vi si possano accumulare polveri o scarti di lavorazione.

3.10.25 Lavorazioni non ammesse

Nei locali anzidetti non potranno comunque essere svolte lavorazioni che possano essere causa di molestia agli occupanti od ai vicini sotto forma, ad esempio, di rumore o vibrazioni, odori sgradevoli, esalazioni tossiche; liberazione di pulviscolo di qualsiasi natura; infestazioni parassitarie (ad esempio per lavorazioni di piume o peli non sterilizzati); irradiazione termica localizzata su pareti divisorie, irradiazioni ottiche irritanti (raggi ultravioletti, ecc.); oppure lavorazioni che possano presentare pericolo di incendio o di scoppio.

Del pari gli attrezzi, gli utensili, le macchine di cui dispone il lavoratore a domicilio, devono essere sempre in condizioni di perfetta manutenzione al fine di evitare pericoli per lo stesso lavoratore o per i suoi familiari.

In ogni caso, su proposta del medico responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e di regola con l'indicazione delle opportune soluzioni tecniche, il Sindaco potra' adottare provvedimenti

specificatamente tesi a rimuovere le cause di molestia o di pericolo e, se il caso, a evitare la continuazione del lavoro a domicilio.

3.11 RUMORE E VIBRAZIONI

3.11.01 Campo d'applicazione

Il presente Regolamento si applica a tutte le situazioni di inquinamento ambientale da rumore, sia come disturbo alla quiete del privato cittadino, sia in senso lato come fattore in grado di influire sulla qualità degli ambienti di vita.

La valutazione dell'inquinamento acustico si esegue nel luogo, nel momento e nelle condizioni in cui di norma si manifesta il disturbo.

Il presente Regolamento è stato preparato tenuto conto del D.P.C.M. 1 marzo 1991 (G.U. 8 marzo 1991, n. 57) a cui comunque è opportuno far riferimento per una valutazione globale dell'inquinamento acustico ambientale.

3.11.02 Suddivisione del territorio in zone ai fini della valutazione dell'inquinamento

Ai fini della valutazione dell'inquinamento da rumore il territorio viene suddiviso nelle seguenti zone:

- a) zone di classe I - Aree particolarmente protette - aree nelle quali la quiete rappresenta un elemento di base per la loro utilizzazione: zone ospedaliere, scolastiche, aree destinate al riposo e allo svago, aree residenziali rurali, aree di particolare interesse urbanistico, parchi pubblici, ecc.;
- b) zone di classe II - Aree destinate ad uso prevalentemente industriale - aree urbane interessate prevalentemente da traffico veicolare locale, con bassa densità di popolazione, con limitata presenza di attività commerciali ed assenza di attività industriali ed artigianali;
- c) zone di classe III - Aree di tipo miste - aree urbane interessate da traffico veicolare locale o di attraversamento, con media densità di popolazione con presenza di attività commerciali, uffici, con limitata presenza di attività artigianali e con assenza di attività industriali; aree rurali interessate da attività che impiegano macchine operatrici;
- d) zone di classe IV - Aree di intensa attività umana - aree urbane interessate da intenso traffico veicolare, con alta densità di popolazione, con elevata presenza di attività commerciali e uffici, con presenza di attività artigianali; aree in prossimità di strade di grande comunicazione e di linee ferroviarie; aree portuali; aree con limitata presenza di piccole industrie;
- e) zone di classe V - Aree prevalentemente industriali - aree interessate da insediamenti industriali e con scarsità di abitazioni;
- f) zone di classe VI - Aree esclusivamente industriali - aree esclusivamente interessate da attività industriali e prive di insediamenti abitativi.

3.11.03 Suddivisione dell'arco della giornata ai fini della valutazione del rumore immesso

Le ore giornaliere sono suddivise in due periodi: diurno e notturno. Rispettivamente dalle ore 6.00 alle ore 22.00, e dalle ore 22.00 alle ore 6.00.

3.11.04 Determinazione del livello sonoro di valutazione del rumore immesso

Esclusivamente durante il periodo diurno, si prende in considerazione la presenza di un rumore a tempo parziale nel caso di persistenza del rumore stesso per un tempo totale non superiore ad un'ora. Qualora il rumore a tempo parziale sia compreso tra 1 h e 15 minuti il valore del rumore ambientale misurato in Livello Equivalente (Leq) espresso in dB(A) dev'essere diminuito di 3 dB(A); qualora sia inferiore a 15 minuti il Leq(A) dev'essere diminuito di 5 dB(A).

3.11.05 Valori limite per l'inquinamento ambientale da rumore

In tabella 1 sono riportati i livelli massimi di rumore ambientale ammessi (Leq), espressi in dB(A).

Tabella 1 - livelli massimi di rumore ambientale ammessi

Classi di destinazione d'uso del territorio	Diurno	Notturno
I - Aree particolarmente protette	50	40
II - Aree prevalentemente residenziali	55	45
III - Aree di tipo misto	60	50
IV - Aree di intensa attività umana	65	55
V - Aree prevalentemente industriali	70	60
VI - Aree esclusivamente industriali	70	70

I Comuni hanno facolta' di deroga rispetto ai livelli massimi riportati in tabella per le attivita' temporanee, quali cantieri edili, manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico, ecc.

3.11.06 Valutazione del disturbo alla quiete dei privati cittadini in relazione alla presenza di specifiche sorgenti di rumore immesso

Per questo tipo di valutazione, con esclusione della classe VI, oltre ai valori limite sopra riportati, viene stabilito un criterio differenziale basato sul confronto tra il livello del rumore ambientale ed il livello del rumore residuo, in relazione alle loro caratteristiche di variabilita'.

Per le zone I, II, III, IV, V, la differenza tra il livello del rumore ambientale e il livello del rumore residuo, misurati all'interno degli ambienti abitativi a finestre aperte, non deve superare i 5 dB(A) durante il periodo diurno e i 3 dB(A) nel periodo notturno.

Il criterio differenziale non viene applicato qualora il livello di rumore ambientale, misurato a finestre chiuse, sia inferiore a 40 dB(A) durante il periodo diurno e a 30 dB(A) durante il periodo notturno, in quanto livelli ambientali ritenuti accettabili.

Il criterio differenziale non viene inoltre applicato qualora il livello di rumore ambientale sia superiore a 60 dB(A) durante il periodo diurno e a 45 dB(A) durante il periodo notturno.

VIBRAZIONI

3.11.07 Campo di applicazione

Il presente Regolamento si applica a tutte le situazioni di inquinamento ambientale da vibrazioni meccaniche di tipo continuo o intermittente (successione a cadenza ravvicinata di singoli eventi vibratori) provenienti da:

- a) sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato;
- b) sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.

La valutazione dell'inquinamento da vibrazioni si esegue nel luogo, nel momento e nelle condizioni in cui di norma si manifesta il disturbo.

3.11.08 Modalita' di misura

Come unita' di misura viene assunto il valore medio efficace (R.M.S.) dell'accelerazione, espresso in m/s². L'analisi in frequenza delle vibrazioni va effettuata in bande da 1/3 di ottava nel campo 1-80 Hz (estremi inclusi).

Le vibrazioni vanno rilevate nelle posizioni rappresentative del locale disturbato, e deve essere rilevato il valore R.M.S. di accelerazione perpendicolare alla superficie vibrante. Ai fini della descrizione delle misure effettuate, si indica l'asse verticale, asse Z e il piano orizzontale piano xy.

3.11.9 Limiti massimi consentiti

I limiti dipendono:

- a) dal tipo di insediamento;
- b) dal periodo del giorno.

In tabella 2 sono riportati i fattori moltiplicativi dei valori limite di base riportati in tabella 3 a seconda del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui insiste e del periodo del giorno (diurno, notturno).

Per i casi non contemplati si suggerisce di operare per analogia.

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
Di particolare tutela (ospedali, ecc.)	Diurno	1	1
	Notturno	1	1
Abitazioni e assimilati	Diurno	2	4
	Notturno	1.4	1.4
Uffici e assimilati	Diurno	4	4
	Notturno	4	4

In tabella 3 sono riportati i valori limite di base riferiti sia all'asse verticale che al piano orizzontale.

Tabella 3 - Valori limite di base

Frequenza centrale della banda ed 1/3 d'ottava (Hz)	Accelerazione (R.M.S.) (m/s ²) Asse Z - Piano xy
1.00	3.5E - 03
1.25	3.5E - 03
1.60	3.5E - 03
2.00	3.5E - 03
2.50	3.8E - 03
3.15	4.0E - 03
4.00	4.3E - 03
5.00	4.5E - 03
6.30	4.7E - 03
8.00	5.0E - 03
10.00	6.3E - 03
12.50	7.8E - 03
16.00	1.0E - 02
20.00	1.2E - 02
25.00	1.6E - 02
31.50	1.9E - 02

3.12. PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA

VENDITA

3.12.01 Autorizzazione ai locali di vendita

Per la vendita in sede fissa oltre alle prescritte autorizzazioni commerciali, deve essere richiesta una apposita autorizzazione alla U.S.S.L. sulla idoneita' dei locali ai sensi della circolare n. 15 del Ministero Sanita' del 30/04/1993 per il rilascio della autorizzazione deve essere relativo alla possibilita' di conservare i Presidi Sanitari adeguatamente ed in modo separato da altri prodotti venduti nell'esercizio (sementi, concimi, alimenti per animali ecc.).

3.12.02 Registri di carico e scarico

I venditori di presidi sanitari per l'agricoltura devono annotare su appositi registri le quantita' acquistate per la vendita e le quantita' di prodotti appartenenti alla 1[^] e 2[^] classe di tossicita'.

Le quantita' vendute devono essere registrate volta per volta annotando a fianco di ciascuna il numero di autorizzazione di colui che le acquista per l'impiego. Tali registri devono essere vidimati pagina per pagina dalla U.S.S.L. in cui ha sede l'attivita' di vendita.

ACQUISTO

3.12.03 Autorizzazione

Coloro che acquistano per l'impiego prodotti di 1[^] e 2[^] classe tossicologica devono essere in possesso di una specifica autorizzazione rilasciata dalla apposita Commissione costituita presso lo SPAFA territorialmente competente. La suddetta autorizzazione abilita anche all'impiego di prodotti di 1[^] e 2[^] classe tossicologica.

Coloro che richiedono per la prima volta il rilascio delle autorizzazioni o che non hanno superato una precedente prova d'esame devono obbligatoriamente frequentare un corso di formazione programmato ed approvato dalla SPAFA territorialmente competente.

IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI CON MEZZI MECCANICI

3.12.04 Autorizzazione

L'impiego di presidi sanitari di 1^o e 2^o classe tossicologica è vincolato al possesso della autorizzazione di cui al precedente punto.

Le aziende agricole devono registrare i trattamenti eseguiti sull'apposito strumento messo a punto dai Ministeri competenti.

3.12.05 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, durante il 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.

La distanza dalle abitazioni deve essere tale da evitare qualunque molestia anche in rapporto alle condizioni meteorologiche.

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.

3.12.06 Modalità di preparazione delle miscele

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

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

I contenitori raccolti e smaltiti, ai sensi del D.P.R. n. 915/82 e successiva normativa tecnica.

3.12.07 Modalità di conservazione

I presidi sanitari devono essere conservati in appositi locali o armadi, ambedue da tenere chiusi a chiave, lontano da derrate alimentari.

3.12.08 Trattamenti post-raccolta

Chiunque, in forma singola o associata, intenda procedere all'impiego di sostanze chimiche su prodotti destinati all'alimentazione umana, durante il periodo di stoccaggio e conservazione al fine di migliorarne l'efficacia, è tenuto a darne preventiva segnalazione al Servizio di Igiene Pubblica.

Detta comunicazione deve contenere:

- 1) i dati anagrafici del titolare o del legale rappresentante dell'azienda;
- 2) l'indicazione della sostanza chimica che si intende utilizzare ed il numero di registrazione ministeriale;
- 3) il quantitativo previsto ed il tipo di derrate alimentari in causa;
- 4) le modalita' del trattamento e le misure cautelative che si intendono adottare per evitare ogni possibile danno agli addetti ed alla salute pubblica.

Prima dell'immissione sul mercato di queste derrate alimentari dovrà essere preventivamente avvisato il Servizio di Igiene Pubblica affinché disponga gli opportuni accertamenti.

Lo stesso Servizio può disporre il divieto di commercializzazione dei prodotti in questione fino all'espletamento dei controlli ispettivi e delle eventuali analisi di laboratorio.

3.12.09 Controllo e vigilanza

Al Servizio di Igiene Pubblica, congiuntamente al Servizio Veterinario per le parti di rispettiva competenza, spetta il controllo e la vigilanza, perché vengano adottate tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali, di aziende dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, durante i trattamenti.

Il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., tramite i suoi operatori con qualifica di ufficiale o agente di polizia giudiziaria, può svolgere controlli e prelevare dei prodotti utilizzati.

Qualora riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, l'operatore deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.

Nei casi invece di riscontro di irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, può disporre la sospensione.

In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata al Sindaco del Comune interessato per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

Qualora abbiano a verificarsi incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, l'operatore deve avvisare i Servizi della U.S.S.L. interessati.

Inoltre da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. sono svolti controlli sulle modalita' di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

TITOLO 4 - IGIENE EDILIZIA -

4.1 NORME GENERALI. PROCEDURE

4.1.01 Interventi sul patrimonio edilizio esistente

Ogni richiesta di intervento sul patrimonio edilizio esistente deve essere inoltrata al Sindaco completa della documentazione, e nel rispetto delle procedure previste dalle leggi vigenti e dalle norme del Regolamento Comunale Edilizio. Nel caso di risanamento o ristrutturazione anche parziale di edifici preesistenti, qualora sia dimostrata, previo parere del responsabile dell'Ufficio Tecnico Comunale, l'impossibilità di modifica di strutture esistenti e risulti altresì previo parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, che le opere progettate apportino comunque migliorie igieniche e risanamento, possono essere consentite dal Sindaco soluzioni anche difformi dalle norme del presente Regolamento.

4.1.02 Rilascio di autorizzazioni e concessioni

Il Sindaco provvede al rilascio dell'autorizzazione o della concessione edilizia, previo parere del responsabile del Servizio d'Igiene di cui al punto precedente e sentita la Commissione edilizia, ove necessario.

Il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica o suo delegato rilascia il proprio parere obbligatorio ed autonomo previsto dall'art. 220 del T.U.LL.SS. n. 1265 del 1934.

Ai fini del rispetto dei termini di cui alla legge 241/90, il Sindaco provvede in tempo utile a sottoporre al parere dell'U.S.S.L. competente per territorio la documentazione. Per le domande di concessione relative ad insediamenti industriali e di attività produttive comprese negli elenchi di cui all'art. 216 del T.U.LL.SS. R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, si applica l'art. 48 della L.R. n. 56 del 5 dicembre 1977 e successive modificazioni. Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso a cui è destinato, oppure procedere a opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità o di variazione di uso, di un edificio preesistente o di parte di esso, deve prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal Regolamento edilizio vigente.

Contestualmente a tale domanda deve essere presentata, qualora occorra, quella per l'autorizzazione agli scarichi liquidi di cui agli artt. 9 e 10 della legge 10 maggio 1976, n. 319, e successive modificazioni e legge Regionale n. 13 del 26/03/1990.

Nella relazione e nei disegni da allegarsi debbono essere illustrati e indicati:

- la distanza da edifici circostanti se questa è inferiore a 30 m. (per edifici di nuova costruzione);
- il sistema di approvvigionamento dell'acqua potabile;
- il sistema di smaltimento dei liquami biologici;
- il sistema di allontanamento dei rifiuti solidi urbani interni;
- il sistema di riscaldamento con il numero di kcal. della caldaia;
- la destinazione dei singoli locali;
- la verifica del rapporto superficie fenestrata/superficie pavimentata.

Potra' essere richiesta altra documentazione a giudizio del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. o suo delegato.

Per insediamenti di particolari caratteristiche comportanti problematiche di impatto ambientale potranno essere richieste indagini sulla entita' di detto impatto con particolare riferimento all'acqua, al suolo, al clima, alla flora, alla fauna, all'ambiente edificato ivi compreso il patrimonio architettonico, da effettuarsi a carico del richiedente.

Per gli insediamenti non abitativi, la domanda deve essere corredata anche da una relazione delle attivita' che vi si intendono svolgere, dei singoli processi produttivi, delle materie prime impiegate, delle misure di protezione adottate per gli ambienti di lavoro e per il vicinato anche in relazione al T.U.L.L.S.S. 27 luglio 1934, n. 1265, artt. 216 e 217, alla legge 13 luglio 1966, n. 613, al D.P.R. n. 203 del 24/05/1988 e alla legge 10 maggio 1976, n. 319, nonche' a tutta l'altra legislazione vigente.

4.1.03 Autorizzazioni d'uso

Nessuna costruzione puo' essere occupata senza autorizzazione d'uso rilasciata dal Sindaco.

Detta autorizzazione e' altresi' necessaria per l'occupazione di edifici che siano stati oggetto di interventi di:

- ricostruzione;
- ampliamento;
- sopraelevazione;
- restauro;
- ristrutturazione edilizia o urbana e nei casi di mutamento di destinazione d'uso.

L'autorizzazione d'uso e' rilasciata dal Sindaco per le destinazioni generiche gia' previste in sede di approvazione della concessione od autorizzazione quando, previo parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e dell'Ufficio Tecnico Comunale, per le rispettive competenze, risulti che la costruzione sia stata eseguita in conformita' al progetto approvato e che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause di insalubrita'.

L'autorizzazione d'uso abilita alla residenza. Ogni altra destinazione e' soggetta inoltre alle preventive autorizzazioni previste da leggi o Regolamenti.

Le domande dirette a ottenere la licenza d'uso di un edificio devono essere dirette al Sindaco che si avvale per gli opportuni accertamenti del Servizio di Igiene Pubblica e dell'Ufficio Tecnico Comunale secondo le rispettive competenze.

4.1.04 Strumenti urbanistici

Nel rispetto dei disposti dell'art. 20, lettera (f), legge 833/78 e dall'art. 15, L.R. 56/77 e successive modifiche, ogni strumento urbanistico in fase di approvazione viene fatto pervenire al Servizio Igiene Pubblica per il parere di competenza. Copia degli strumenti urbanistici, corredata dalle rispettive tavole, viene trasmessa a cura del Comune al Servizio di Igiene Pubblica competente per territorio.

4.1.05 Autorizzazione per l'esercizio di attivita' lavorative e depositi

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni nel territorio del Comune per iniziare, modificare, ampliare una qualsiasi attivita' lavorativa o istituire un deposito di materiali anche all'aperto, deve ottenere oltre l'autorizzazione d'uso dell'immobile anche l'autorizzazione del Sindaco inoltrando apposita domanda.

La domanda, con relativa documentazione, vale ad ottemperare gli obblighi dell'art. 216 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. n. 1265/34 e dell'art. 48 del D.P.R. 303/56 per le opere costruite o rese usabili con destinazione d'uso generica.

4.1.06 Domanda per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attivita'

La richiesta di autorizzazione di cui al precedente art. 4.1.05, va indirizzata al Sindaco completa della documentazione seguente (per gli atti e documenti già presentati e sufficiente il richiamo agli stessi solo se non variati):

- 1) copia della licenza d'uso (che sostituisce il successivo punto 2) qualora rilasciata;
- 2) copia della concessione edilizia rilasciata dal Sindaco, copia del progetto edilizio approvato;
- 3) progetto esecutivo dettagliato degli impianti o certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel presente Titolo, ivi compreso gli impianti elettrici che devono essere rispondenti alla Legge 46/90;
- 4) nulla-osta e certificazioni 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;
- 5) domanda di autorizzazione o copia di autorizzazione allo scarico di acque reflue;
- 6) copia di autorizzazione ex D.P.R. 203/88 per le attivita' soggette;
- 7) copia della domanda o dell'autorizzazione ex art. 13 Legge 615/66;
- 8) copia della denuncia, della scheda descrittiva e del registro carico-scarico per i rifiuti speciali e tossici e nocivi;
- 9) copia delle richieste al Ministero o alla Regione per le attivita' soggette al D.P.R. 175/88;
- 10) altre autorizzazioni se ed in quanto dovute;
- 11) relazione tecnica secondo scheda proposta dal Servizio di Igiene.

4.1.07 Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni

E' fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilita' 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 nei termini eventualmente fissati dall'Amministrazione Comunale previo rilascio, se necessario, di autorizzazione o concessione edilizia.

4.1.08 Dichiarazione di alloggio antigienico (art. 7, punto 4/b, D.P.R. 1035/72)

L'alloggio e' da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri; quando presenta umidita' permanente dovuta a capillarita', condensa o igroscopicità ineliminabile con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti (inferiore a 2/3 del limite ammissibile).

La dichiarazione di alloggio antigenico viene certificata dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e dall'Ufficio Tecnico Comunale, secondo le rispettive competenze, previo accertamento tecnico.

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

Un alloggio dichiarato antigenico non puo' essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'U.S.S.L. o l'Ufficio Tecnico Comunale, abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità'.

4.1.09 Dichiarazione di alloggio inabitabile

Il Sindaco sentito il parere o su richiesta del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica puo' dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.

Tra i motivi che determinano la situazione di inabitabilita' si segnalano:

- le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumita' degli occupanti;
- alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
- requisiti di superfici e di altezza gravemente insufficienti;
- mancanza di aeroilluminazione;
- mancata disponibilita' di servizi igienici e acqua potabile.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato ai sensi dell'art. 222 T.U.L.L.S.S. con ordinanza del Sindaco e non potra' essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova autorizzazione d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

4.2 AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

4.2.01 Salubrità dei terreni edificabili

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

Il giudizio di risanamento e' dato dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica previa acquisizione della documentazione e dei pareri tecnici ritenuti necessari, i cui eventuali oneri saranno a carico del richiedente.

Se il terreno oggetto di edificazione e' 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'umidita' si trasmetta dalle fondazioni, alle murature e/o strutture sovrastanti.

In ogni caso devono essere adottati accorgimenti tali da impedire la risalita dell'umidità per capillarità (intercapedine, vespaio, strati impermeabili), inoltre i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante per mezzo di manti impermeabili o da adeguata intercapedine.

4.2.02 Protezione dall'umidità'

Se su terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi sono 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 edificabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche ovvero di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

4.2.03 Distanza e superficie scoperta

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

4.2.04 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 igroscopici di risulta che siano inquinati.

4.2.05 Intercapedini e vespaio

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, 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 scantinati o sotterranei, il pavimento deve essere isolato dal suolo mediante vespaio di adeguata altezza (almeno 50 cm) e ventilato con bocchette di aerazione. Il vespaio a ciottolame è tollerato solo per le preesistenze.

Possono essere ammesse su conforme parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica soluzioni tecniche diverse che rispondano agli stessi requisiti igienici di cui al presente Regolamento.

4.2.06 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 adeguato abbattimento acustico.

I muri devono essere dello spessore di cm. 40 se a muratura piena o 30 cm. se a "cassa vuota".

I muri perimetrali e le coperture degli edifici dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia di risparmio dei consumi energetici e di isolamento termico.

I muri esterni devono essere intonacati verso l'esterno o rivestiti con materiali che permettano il rapido scorrimento delle acque meteoriche in superficie e di riflesso il loro rapido asciugamento e che consentano comunque una adeguata permibilità all'aria.

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 parti opache delle pareti, non si deve avere condensazione.

L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti, è ammesso solo se il locale è munito di mezzi di ventilazione adeguati.

4.2.07 Marciapiedi perimetrali

Ogni edificio nuovo deve avere un marciapiede perimetrale costruito in materiale resistente ed impermeabile, di larghezza non inferiore a cm. 90 e posto a quota inferiore dal piano del pavimento.

4.2.08 Parapetti

I balconi, i terrazzi e le finestre devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm. 100, e con spazi liberi di larghezza non inferiore ai 10 cm e costruiti in modo da non favorire l'arrampicamento.

4.2.09 Gronda 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, di 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 ne' aperture ne' interruzioni di sorta nel loro percorso.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Le condotte pluviali devono recapitare in recapiti idonei. È vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acquai, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

4.3 MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

4.3.01 Sicurezza nei cantieri

In ogni lavoro di costruzione, demolizione o altro (rifacimenti, tinteggiature ecc.) devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni allo scopo di garantire la sicurezza e la incolumità dei lavoratori e di tutti i cittadini.

Per quanto concerne le norme particolari per i cantieri in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza, responsabilita', ecc. si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.

4.3.02 Recinzioni

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m. 2,00.

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi.

4.3.03 Demolizioni: difesa della polvere

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinche' 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 palle o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Sindaco, oltre alla bagnatura, occorrera' adottare speciali accorgimenti allo scopo di evitare polverosita' e rumorosita'.

4.3.04 Sistemazione aree abbandonate

Le opere di demolizione di fabbricati o parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altro, quando possono determinare grave situazione igienico-sanitaria, devono in ogni caso essere precedute da adeguati interventi di derattizzazione. La derattizzazione deve essere attuata a cura di chi procede alla demolizione, producendo idonea documentazione.

4.3.05 Allontanamento materiale di risulta

In caso di demolizione o di scavi, il materiale di risulta dovrà essere trasportato o smaltito in una discarica autorizzata a norma di legge, nel rispetto del D.P.R. 915/82 e di ogni altra norma vigente.

Il titolare della concessione di demolizione dovrà conservare allo scopo la relativa documentazione probante.

Nel caso di demolizioni che producono materiale previsto nell'elenco dell'art. 24.3 della circolare Regionale 11/ECO/91, tale materiale può essere usato come riempimento.

4.3.06 Rinvenimento di resti umani

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 10 settembre 1992 n. 195, informare immediatamente il Sindaco il quale ne da' subito comunicazione all'Autorità Giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio del nulla osta per la sepoltura.

4.3.07 Cantieri a lunga permanenza

Tutti i cantieri a lunga permanenza (oltre 30 giorni) 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 alla adeguata dotazione di servizi dovranno essere assicurati gli indici minimi di abitabilità previsti nei capitoli "Abitazioni collettive" e "Alloggi provvisori".

4.4 REQUISITI DEGLI ALLOGGI

4.4.01 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 (sottotetti accessibili, verande, tavernette, ecc.);
- c) spazi di servizio (locali di servizio): bagni, posto di cottura, lavanderia, corridoi, ripostigli, spogliatoi, guardaroba, autorimessa, cantina, ecc.

I requisiti di cui al presente capitolo relativi agli spazi di abitazione, salvo diverse specifiche regolamentazioni, si applicano anche per negozi, studi professionali, uffici in genere, laboratori a conduzione dei soli titolari.

4.4.02 Altezze minime

L'altezza netta media interna degli spazi di abitazioni, non deve essere inferiore a m. 2,70.

Per gli spazi accessori e di servizio, l'altezza netta media interna non deve essere inferiore a m. 2,40.

Gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi devono in relazione all'uso del locale essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi e ne potra' essere considerato l'uso esclusivamente come ripostiglio, guardaroba, spogliatoio, deposito.

Nei Comuni montani per le costruzioni al di sopra dei 1000 metri sul livello del mare, e' ammessa una riduzione dell'altezza media fino a m. 2,55 per gli spazi di abitazione e m. 2,30 per gli spazi accessori e di servizio.

4.4.03 Superfici minime

Gli alloggi devono preferibilmente essere distribuiti in modo tale da poter usufruire di riscontro d'aria.

Negli alloggi per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14 per i primi 4 abitanti e a mq. 10 per ciascuno dei successivi. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona e di mq. 14, se per due persone.

Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq. 14.

Ogni locale di abitazione principale deve avere un lato minimo di m. 2.

L'alloggio monostanza per una persona deve avere superficie minima, comprensiva del servizio, non inferiore a mq. 28 e non inferiore a mq. 38, se per due persone.

4.4.04 Illuminazione naturale

Tutti i locali abitativi, lettera a) e b) dell'art. 4.4.01, devono avere una adeguata superficie fenestrata ed apribile, atta ad assicurare l'illuminazione e l'areazione naturale.

Possono usufruire di aeroilluminazione solo artificiale:

- a) i locali destinati ad uffici, la cui estensione non consente una adeguata illuminazione naturale dei piani di utilizzazione;
- b) i locali aperti al pubblico destinati ad attivita' commerciali, culturali e ricreative nonche' i pubblici esercizi;
- c) i locali destinati ad attivita' che richiedono particolari condizioni di illuminazione;
- d) i locali destinati a servizi igienici;
- e) i locali non destinati alla permanenza di persone;
- f) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale.

4.4.05 Verande

In deroga a quanto prescritto dal punto precedente sono ammesse in corrispondenza delle finestre o delle porte finestre di locali facenti parte di edifici esistenti o da erigere, in quanto pertinenze degli stessi, verande realizzate mediante chiusura con pareti vetrate trasparenti di balconi e terrazzi, purché vengano rispettate le seguenti condizioni:

- 1) la superficie fenestrata di ciascun locale interno apribile sulla veranda non sia inferiore a 1/8 della superficie del pavimento del locale stesso e la superficie fenestrata della veranda apribile verso l'esterno non sia inferiore a 1/8 della somma delle superfici dei pavimenti delle verande e di tutti i locali aprentisi sulla medesima, senza pero' tenere conto dei locali che non debbano fruire necessariamente di illuminazione ed aerazione naturale diretta (W.C., anti W.C., ripostigli, disimpegni). Nel caso che i locali aprentisi sulla veranda abbiano altre aperture dirette all'esterno, si puo' detrarre dalla superficie dei pavimenti dei locali la quota parte di essa alla cui aerazione ed illuminazione provvedono le suddette aperture dirette all'esterno. Tale quota parte dal pavimento e' pari a 8 volte la superficie delle suddette aperture;
- 2) la superficie del pavimento della veranda sia inferiore a mq 9;
- 3) le cucine ed i locali con posto di cottura che si aprono sulle verande siano muniti di un adeguato impianto di aspirazione forzata sui fornelli con scarico diretto all'esterno; gli sfinti di focolari di qualunque tipo devono sboccare all'esterno secondo le norme vigenti;
- 4) i servizi igienici che si aprono sulla veranda siano muniti di adeguato impianto di aspirazione forzata con scarico diretto all'esterno e non vi siano installati apparecchi a fiamma libera;

- 5) non vengano elimitate le chiusure interposte tra la veranda ed i locali interni che su essa si affacciano;
- 6) non vengano installati nella veranda corpi ed apparecchi di nessun tipo finalizzati al riscaldamento della veranda, apparecchi igienico-sanitari, impianti di cucine ed altre apparecchiature od arredi atti a mutare le caratteristiche di volume termico accessorio a servizio dell'unita' immobiliare interessata;
- 7) qualora siano inseriti nella veranda la centralina termica a gas per il riscaldamento dell'unita' alloggiativa, boyler a gas e altri impianti a gas la cui collocazione in veranda non sia vietata dal precedente punto 6, lo sfiato dei suddetti impianti e la ventilazione permanente della veranda dovranno rispettare le norme U.N.I.-C.I.G. in applicazione della legge 1083/71, del D.M. 7 luglio 1973 (rispettivamente punto "scarico dei prodotti della combustione" e punto "ventilazione dei locali") e della legge 46/90. Le stesse norme devono essere rispettate nel caso in cui la centralina termica per il riscaldamento dell'unita' abitativa e/o altri impianti a gas siano collocati in un locale apribile sulla veranda;
- 8) qualora siano presenti all'interno della veranda tubazioni di distribuzione del gas a monte dei misuratori stessi, la veranda sia resa direttamente e permanentemente comunicante con l'esterno mediante un'apertura priva di vetro situata nella parte superiore ed avente superficie non inferiore a 1/30 della superficie del pavimento della veranda con un minimo di mq. 0,2.

Tubazioni e misuratore potranno anche essere collocati in un settore della veranda separato dalla restante parte con apposita parete divisoria, purché esso sia ventilato con le stesse modalità di cui al precedente comma e reso accessibile per l'ispezione mediante porta a tenuta.

Dovranno inoltre essere rispettate le norme, anche se non espressamente citate, di cui alla legge 6 dicembre 1971, n. 1083 e relativo D.M. 7 giugno 1973.

Sono in ogni caso ammessi i doppi vetri con doppio infisso.

4.4.06 Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

La superficie fenestrata dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore allo 0,02 misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale e misurato ad un'altezza di m. 0,90 dal pavimento.

Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie fenestrata non sia inferiore al 12,5% (1/8 della superficie del pavimento), solo per i locali la cui profondità non superi di 2,5 volte l'altezza della finestra.

Nel caso di ambienti coperti da sporgenze, oggetti, ecc. o confrontanti su spazi liberi ristretti che ne limitano la possibilità illuminatoria potrà essere richiesta dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica un rapporto superficie fenestrata-superficie pavimento congruamente maggiorato.

L'illuminazione diurna dei locali deve essere di massima naturale e diretta; possono tuttavia fruire d'illuminazione naturale indiretta oppure d'illuminazione artificiale:

- i locali destinati ad uffici, le cui dimensioni orizzontali non consentano l'illuminazione naturale dei piani di utilizzazione;
- i locali aperti al pubblico destinati ad attività commerciali, culturali e ricreative;

- i locali destinati ad attivita' che richiedono particolari condizioni di illuminazione artificiale;
- i locali destinati a servizi igienici, ripostigli, disimpegni, le cabine di cottura;
- magazzini, depositi, autorimesse ed altri locali accessori simili;
- i locali non destinati alla permanenza di persone.

4.4.07 Illuminazione notturna esterna

Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna eventualmente anche temporizzato.

VENTILAZIONE

4.4.08 Stanze da bagno e W.C. - Superficie apribile minima per ricambio d'aria, ventilazione forzata

La stanza da bagno, se ventilata naturalmente, deve essere fornita di apertura all'esterno di misura non inferiore a mq. 0,50 di superficie per il ricambio dell'aria.

Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione meccanica deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora, se in espulsione continua, di 12 volumi/ora se in aspirazione meccanica intermittente a comando adeguatamente temporizzato in modo da ottenere 3 ricambi completi ad ogni utilizzazione e collegato all'interruttore di illuminazione.

4.4.09 Definizione di canna di ventilazione

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e la estrazione di aria negli ambienti. Dette canne funzionano in aspirazione forzata mediante dispositivo meccanico, oppure in espirazione naturale per differenza di pressione.

4.4.10 Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali

Nei locali degli alloggi dove 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 dell'aria dovrà avvenire mediante aperture con sezione libera totale di almeno 6 cmq per ogni 1.000 kcal/h con minimo di 100 cmq. Tale apertura può essere eventualmente ricavata maggiorando la fessura tra porta esterna e pavimenti (vedi punti 4 delle norme U.N.I. - C.I.G. 7126-72, D.M. 7 giugno 1973).

4.4.11 Divieti di installazione

Negli ambienti sprovvisti di apertura all'esterno è proibita l'installazione di apparecchi a fiamma libera.

4.4.12 Installazione di apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto

La corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonché l'installazione di accessori e apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definite con le norme U.N.I.-C.I.G. di

cui alla legge 6 dicembre 1971, n. 1083, approvata con D.M. 7 giugno 1973 deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dal personale qualificato che esegue i lavori di messa in opera e provvede al collaudo successivo. La manutenzione degli impianti di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato. E' applicabile in ogni caso la legge n. 46 del 05.03.90 e regolamento di attuazione approvato con D.P.R. 447/91.

4.4.13 Impianti di 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 compatibili con il benessere delle persone ed assicurare le seguenti condizioni:

- a) aria esterna filtrata non inferiore a 20 mc/h per persona;
- b) temperatura operativa di 20 + 1 gradi C con U.R. 40% min. 60% max nella stagione invernale.
- c) differenza di temperatura dell'aria tra l'esterno e l'interno non superiore a 7 gradi C con U.R. 40% min. 50% max nei periodi nei quali è necessaria la refrigerazione dell'aria.

La ricircolazione dell'aria è ammessa in misura non superiore a 1/3 per abitazione, salvo diverse disposizioni dell'Autorità sanitaria con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc.;

- d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,15 m/s misurata dal pavimento fino a una altezza di m. 2.00.

4.4.14 Condizionamento: prese di aria esterna

Le prese d'aria esterna devono essere sistematiche di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno m 3 dal suolo se si trova all'interno dei 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.

4.4.15 Definizione di canna fumaria

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

4.4.16 Allontanamento dei prodotti della combustione

Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido, liquido, o gassoso devono essere collegati a canne fumarie salvo apparecchi a gas di cui all'art. 1 del decreto 30 ottobre 1981. Gli impianti a gas che non sono espressamente contemplati nel succitato decreto possono in alternativa scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno nel rispetto del D.M. 7 giugno 1973, punto "scarico dei prodotti della combustione".

4.4.17 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.

4.4.18 Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura

Gli odori, vapori o fumi devono essere allontanati per mezzo di idonee canne di esalazione.

4.4.19 Collegamento 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 canne 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 e della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore a 3 volte del diametro della bocca di ingresso;
- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;
- non avere cambiamenti con angoli minori di 120 gradi;
- essere facilmente smontabili;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

4.4.20 Aspiratori meccanici (ventole) - Limitazione del tiraggio

E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali di abitazione a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da istituti pubblici.

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

4.4.21 Canne fumarie di esalazione - Dimensionamento

Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione e' 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 e' indicata nella tabella seguente:

Altezza in metri delle canne fumarie (collegamenti esclusi)			Canne cylindriche	Canne rettangolari o quadratiche	
h < 10	10 < h < 20	h > 20		Diametro interno cm.	Sezione interna cm. ²
Portate termiche Kcal/h (fino a)					
25.000	25.000	25.000	10,0	79	87
30.000	30.000	40.000	11,0	95	105
40.000	40.000	60.000	12,5	123	135
50.000	60.000	80.000	14,0	154	169
60.000	80.000	105.000	15,0	189	208
70.000	105.000	125.000	17,0	226	249
80.000	125.000	155.000	18,0	255	280
100.000	155.000	180.000	20,0	314	345
120.000	180.000	213.000	22,0	380	418
140.000	200.000	259.000	24,0	452	497
160.000	240.000	300.000	26,0	551	584

Per portate termiche maggiori si deve adottare una sezione circolare di:

- 3,5 cmq ogni 1000 kcal/h per altezze h minori di 10 m.
- 2,5 cmq ogni 1000 kcal/h per altezze h comprese fra 10 e 20 m.
- 2 cmq ogni 1000 kcal/h per altezze h maggiori di 20 m.

4.4.22 Canne fumarie singole

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.

4.4.23 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 e di debole conduttività termica.

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da rendere facile la periodica pulizia; per questo scopo esse devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di aspirazione. Inoltre devono essere idoneamente isolate in modo da non dare luogo a fenomeni di surriscaldamento a carico dei locali che attraversano.

4.4.24 Canne fumarie collettive - Caratteristiche

Le canne fumarie collettive possono ricevere solo scarichi simili:

- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per il riscaldamento alimentari alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per scaldare acqua alimentati con lo stesso combustibile.

Le canne di esalazione collettive possono convogliare solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.

Le canne fumarie collettive e di esalazione collettive sono costituite da un condotto principale nel quale si immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145 gradi. 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 9 piani. Se lo stabile ha più di 9 piani la canna fumaria collettiva che serve i primi 8 piani deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori.

4.4.25 Comignoli - Caratteristiche

Per tutti i comignoli valgono i dispositivi del D.P.R. 1391 del 22 dicembre 1970 per gli impianti termici.

ISOLAMENTO ACUSTICO

4.4.26 Parametri di riferimento

Devono essere attuati accorgimenti idonei ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio riguardanti:

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

4.4.27 Misurazioni e valutazioni

La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalle raccomandazioni internazionali I.S.O.

4.4.28 Limitazione alla rumorosità degli impianti

Gli impianti presenti nell'edificio (ascensori, generatori di calore, o centraline di condizionamento, rubinetterie, apparecchi sanitari ecc.) non devono generare rumori tali da incrementare di oltre 5 dB la rumorosità ambientale, in periodo diurno e di 3 dB in periodo notturno, qualora il livello di rumorosità ambientale sia superiore a 40 dBA in periodo diurno e 30 dBA in periodo notturno.

Le misurazioni e le valutazioni dei risultati vanno fatte seguendo le procedure previste negli allegati al D.P.C.M. 01/03/1991 "Limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno".

RIFIUTI DOMESTICI

4.4.29 Obbligo al conferimento

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 a perdere (sacchetti) a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti tempestivamente ai cassonetti di deposito all'uopo predisposti. Ove non siano adottati altri sistemi di raccolta con cassonetti pubblici, i fabbricati devono disporre di un deposito atto a contenere i recipienti (sacchetti) delle immondizie. Tali depositi potranno essere costituiti da apposito locale immondezzaio o da cassoni raccoglitori.

Dovranno essere dimensionati per poter contenere almeno i rifiuti di tre giorni, calcolati in base al numero massimo di utenti previsti nell'edificio per 1t 1,00-1,50 per abitante/die come indice minimo.

Detti depositi devono essere facilmente accessibili.

4.4.30 Caratteristiche del locale immondezzaio

In ogni caso, fermo restando che tali depositi devono raccogliere rifiuti domestici già chiusi negli appositi sacchetti, essi dovranno assicurare le caratteristiche seguenti:

- 1) avere superficie adeguata;
- 2) altezza minima interna di m 2, e una porta metallica a tenuta di dimensioni 0,90 X 1,80;
- 3) avere pavimento e pareti con raccordi arrotondati e costituiti da materiale liscio, facilmente lavabile e impermeabile;
- 4) devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio, e di scarichi regolamentari e sifonati dell'acqua di lavaggio.

4.4.31 Caratteristiche cassoni raccoglitori

I cassoni raccoglitori devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere costruiti in materiale resistente, avere superficie liscia di facile pulizia, con raccordi interni arrotondati;
- avere dispositivi di apertura e di aerazione tali da assicurare una efficace difesa antimurine e antinsetti ed una agevole pulizia, nonche' il regolare lavaggio e periodiche disinfezioni;
- essere ubicati su aree preferibilmente coperte, con platea impermeabile e distanti il massimo possibile dai locali abitati.

4.4.32 Canne di caduta

Le canne di caduta sono di regola vietate.

Possone essere ammesse ove gia' esistono solo nel rispetto delle seguenti condizioni:

- a) essere esterne ai singoli appartamenti;
- b) assicurare il convogliamento dei rifiuti nei contenitori con accorgimenti idonei ad impedire la dispersione nel locale di deposito;
- c) essere in numero di almeno una per ogni 500 mq. di superficie servita; tuttavia se la canna ha un dispositivo terminale con possibilita' di alimentare due contenitori, una canna potra' servire 1.000 mq di superficie.

4.4.33 Rifiuti di facile deperibilita'

I titolari dei laboratori di preparazione di sostanze, i dirigenti di collettività e di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano origine a rifiuti suscettibili di rapida putrescibilita' (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori stabiliti dall'Autorita' Comunale.

E' ammesso nel rispetto delle norme precedenti l'uso di tali rifiuti quale mangime per animali, fatte salve le competenze veterinarie. A richiesta dell'interessato, in relazione alle modalita' di trattamento finale depurativo degli scarichi fognari, i rifiuti di cui al presente punto previa triturazione potranno essere ammessi in fognatura comunale nel rispetto delle norme di cui alla legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni.

4.4.34 Deroga

Il Sindaco, si riserva, in presenza di situazioni tecniche o dispositivi diversi da quelli indicati, di giudicare la loro idoneita' ed ha la facolta' di chiedere a chi propone tali soluzioni, la documentazione tecnica e i chiarimenti necessari per esprimere un eventuale parere favorevole.

4.4.35 Rifiuti non domestici

Per i rifiuti provenienti da edifici per attivita' produttive e depositi si richiama il D.P.R. 915/82 e successive modifiche e integrazioni.

SCARICHI

4.4.36 Tipo 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.

4.4.37 Reti interne

Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati e distinti devono essere conferiti nel recapito finale ammissibile a norma della legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni, nonche' a quanto previsto al titolo III del presente regolamento. Compatibilmente con il tipo di fognatura, e' ammessa l'unificazione delle diverse reti immediatamente a monte del recapito finale fermo restando la possibilita' di ispezione e prelievo di campioni delle singole reti.

4.4.38 Acque meteoriche

Le acque meteoriche possono essere recapitate in pubblica fognatura rispettando le norme dell'apposito Regolamento comunale.

E' ammesso il loro recapito sul suolo e negli strati superficiali del sottosuolo per sub irrigazione purché il disperdimento 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.

Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alla possibilita' di convogliamento delle acque anche nei periodi di piena.

4.4.39 Acque nere

Il recapito delle acque nere dovrà avvenire secondo le modalita' previste nel titolo terzo del presente Regolamento.
Per le zone sprovviste di pubblica fognatura, si richiamano le norme contenute nella L.R. 13/90 e successive modificazioni.
Nelle zone sprovviste di collettore fognario e' ammessa l'installazione di vasche a tenuta per la raccolta momentanea dei liquami da svuotarsi periodicamente a cura di ditte specializzate. Lo svuotamento dovrà avvenire mediante aspirazione con pompa mobile, trasporto in carro-botte autorizzato (cfr. punto 3.2.06) e successiva immissione nella fognatura comunale a monte dell'impianto di depurazione secondo modalita' prestabilite dal Comune, d'intesa con il Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica.

E' vietato lo smaltimento dei fanghi provenienti dalle fosse biologiche e dalle vasche a tenuta, sul terreno (fatta salva la L.R. 31/79).

L'interessato dovrà conservare copia della bolla di accompagnamento relativa a ciascun svuotamento rilasciata dalla ditta che effettua l'operazione.

4.4.40 Caratteristiche delle reti e dei pozzetti

Le condutture delle reti di scarico devono essere sicuramente impermeabili ed a perfetta tenuta, così come le giunzioni devono essere isolate dai muri e dalle condutture delle reti di distribuzione delle acque e in ogni caso a un livello inferiore di questa.

Le condutture devono essere interrate salvo nei casi particolari ove, per la pericolosità degli scarichi, l'Autorità sanitaria locale può prescrivere percorsi controllabili a vista.

4.4.41 Liquami industriali

Per quanto riguarda i liquami industriali si fa riferimento alla legge 319/76 e successive modificazioni.

4.4.42 Caratteristiche dei sistemi di fognatura statica

Per la proponibilità di sistemi di fognatura statico-dinamica e di sistemi di sub irrigazione si fa riferimento alla legge 319/76 e in modo particolare ai contenuti tecnici di cui alla deliberazione del Ministero del Lavoro in data 4 febbraio 1977 (Allegati 4 e 5).

Le vasche settiche di tipo tradizionale per le preesistenze e le vasche settiche di tipo Imhoff devono rispondere ai requisiti tecnici di cui ai punti 3 e 4 dell'Allegato 5 della deliberazione del Ministero dei Lavori Pubblici del 4 febbraio 1977.

E' fatto divieto di utilizzo di pozzi perdenti per lo smaltimento di acque nere, se non come mezzo di dispersione di acque chiarificate, provenienti da una vasca Imhoff.

DOTAZIONE DEI SERVIZI

4.4.43 Servizi igienici e stanze da bagno

Per ciascun alloggio almeno un servizio igienico deve essere dotato dei seguenti impianti:

- vaso;
- bidet;
- vasca da bagno o doccia;
- lavabo,

con una superficie minima di almeno mq. 4 (larghezza minima m. 0,90).

Eventuali altri servizi igienici possono avere una dotazione impiantistica ridotta e comunque devono avere una superficie minima di almeno mq. 1,10 (larghezza minima m. 0,90). Negli edifici preesistenti e nelle relative modifiche, qualora esistano palesi difficoltà di spazio potranno essere tollerati servizi con dotazioni ridotte a condizione che i lavori costituiscano comunque miglioria igienica, ai sensi di quanto previsto dal punto 4.1.01. Il servizio igienico deve avere pareti rivestite in materiale liscio, lavabile ed impermeabile.

4.4.44 Requisiti dei servizi igienici

Resta inteso che i locali destinati a servizi igienici e bagni dovranno essere completamente separati con pareti fisse da ogni altro locale. E' vietato mettere in comunicazione diretta i locali destinati a servizi igienici con il locale ove avviene la preparazione e la distribuzione degli alimenti; essi devono avere accesso da corridoi e disipegni o essere separati da locali di abitazione mediante antilatrina della superficie minima di 1 mq. E' consentito l'accesso diretto per bagni o servizi annessi a singole camere da letto nelle unita' abitative con plurimi servizi.

Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici devono avere spessore non inferiore a m. 0,10 se costruite in muratura; se costruite con altro materiale deve essere assicurato un isolamento non inferiore. Nelle stanze da bagno e' proibita la installazione di apparecchi a fiamma libera, se privi di finestratura diretta all'esterno, fatte salve le norme tecniche di settore.

4.4.45 Acqua potabile

Ogni alloggio deve essere provvisto di acqua potabile proveniente dall'acquedotto comunale o consortile.

Solo in casi ove cio' non fosse tecnicamente possibile su dichiarazione dell'Ente potra' essere assicurato da acquedotti privati, in tal caso l'acqua dovrà essere dichiarata potabile dal competente Servizio di Igiene Pubblica ed il gestore dell'acquedotto dovrà a propria cura e spese far eseguire, tramite il Laboratorio di Sanita' Pubblica, analisi complete di campioni di acqua prelevata almeno una volta l'anno e comunque secondo la periodicità stabilita dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L.

4.4.46 Cucina

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina per la preparazione degli alimenti adeguato all'alloggio. Tale ambiente dovrà avere la superficie delle pareti perimetrali piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per un'altezza di almeno m. 1,80.

I locali ad uso cucina devono avere la dimensione minima di mq. 4 con lato minimo di m. 1,60.

In alternativa al locale cucina deve aversi un posto cottura, annesso al locale di soggiorno e con esso in ampia e costante comunicazione.

Il posto di cottura deve essere dotato di fenestratura propria all'esterno oppure, se ricavato quale sfondato cieco, deve essere comunicante con l'annesso locale con una proporzione tra profondità ed apertura di almeno 2 a 3 e deve essere dotato di impianto di aspirazione forzata sui fornelli.

BARRIERE ARCHITETTONICHE

4.4.47 Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedisce

Ove previsto, le caratteristiche costruttive degli edifici, per facilitare la vita di relazione delle persone fisicamente impedisce, dovranno tenere conto delle prescrizioni del D.P.R. 27 aprile 1978, n. 384, in materia di abbattimento delle barriere architettoniche nelle strutture pubbliche e della legge 13 del

09/01/1989 e successive modifiche e integrazioni per gli edifici privati.

Le strutture pubbliche a carattere collettivo e sociale comprendono tutte le costruzioni o parte di esse aventi destinazione e servizi di interesse generale e ad attivita' di carattere amministrativo, culturale, giudiziario, economico, sanitario ancorche' gestiti da privati.

Si intendono compresi fra esse le attivita' commerciali, gli esercizi di ospitalita' e le abitazioni collettive nonche' i locali per pubblici spettacoli e attivita' accessibili al pubblico e di dimensioni minime di 500 mq di superficie complessiva linda comprese le pertinenze.

Le norme di cui sopra si applicano per i nuovi edifici e per quelli già esistenti nel caso fossero sottoposti a ristrutturazione o cambio di destinazione.

Al fine di rendere gli ambienti accessibili e fruibili da parte di persone fisicamente impedisce, si dovranno osservare le norme dell'articolo seguente per tutti gli edifici ed impianti di nuova costruzione sia pubblici che privati, a qualsiasi uso destinati e con sole esenzioni per:

- le costruzioni destinate alla residenza unifamiliare o a gruppi di non più di quattro alloggi;
- le costruzioni e gli impianti destinati a sui misti o produttivi che abbiano ad assolvere a esigenze particolari e contrastanti con le norme del D.P.R. 384/78;
- gli interventi sull'esistente per i quali sia documentata l'impossibilita' di adeguamento alle presenti norme.

4.4.48 Regolamentazione generale

Negli spazi e nelle costruzioni di cui al precedente articolo devono essere assicurati:

- l'accesso a tutti i locali e servizi (e ai mezzi di sollevamento meccanico delle persone quando trattasi di costruzioni multipiani e tali mezzi non raggiungono il piano terra), attraverso rampe indipendenti o abbinate alle scale, di larghezza non inferiore a m. 1,20 e di lunghezza non superiore a m. 9; di pendenza contenuta entro 1'8% convenientemente protette, attrezzate e pavimentate con materiale antisdruccelevole;
- per gli edifici di almeno 4 piani (compreso piano terra) la disponibilita' di ascensore, dotato di meccanismo di autolivellamento di dimensione interna minima di 0,90 X 1,30 m., con l'apertura posta sul lato più corto e porte a battenti o a scorrimento laterale, aventi larghezza non inferiore a m. 0,80;
- la disponibilita' di scale munite di corrimano su entrambi i lati, almeno su un lato non interrotto neppure in corrispondenza dei pianerottoli; di pianerottoli o piani di distribuzione anche per il solo ascensore, con profondita' di almeno m. 1,30; di gradini con alzata non superiore a cm. 17 e pedate non inferiore a cm. 30;
- la percorribilita' dell'unita' immobiliare mediante portoncino di ingresso porte interne e disimpegni con corridoi e varchi di passaggio non inferiori rispettivamente a m. 1,10 e m. 0,80;
- la fruibilita' dei bagni, cucine e cabine di cottura, attrezzabili in modo da consentire il movimento di rotazione di 360 di carrozzine e la sosta di queste ultime senza che sia impedita la praticabilita' delle dotazioni essenziali.

Il controllo sull'applicazione della normativa soprarichiamata, che comunque costituisce materia di regolamento edilizio, dovrà essere effettuata dall'Ufficio Tecnico Comunale in sede di rilascio di concessione edilizia.

4.5. CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

4.5.01 Cavedi e cortili

Eventuali interventi di ristrutturazione che interessino cavedi e cortili, dovranno tenere in particolare conto i problemi della circolazione naturale dell'aria e della privatezza.

4.5.02 Cavedi: dimensioni

Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aeroilluminazione di latrine, bagni, corridoi di disinpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni detti pozzi luce o cavedi o chiostri. In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

- altezza fino a mt. 8: lato minimo mt. 2,50, superficie minima mq. 6;
- altezza fino a mt. 12: lato minimo mt. 3,00, superficie minima mq. 9;
- altezza fino a mt. 18: lato minimo mt. 3,50, superficie minima mq. 12;
- altezza oltre a mt. 18: lato minimo mt. 4,00, superficie minima mq. 16.

L'altezza dei cavedi si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.

4.5.03 Cavedi: comunicazione con spazi liberi

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi dalla sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e mai inferiore a mq 2. Possono essere ammesse anche eventuali altre soluzioni rispondenti allo scopo.

4.5.04 Cavedi: caratteristiche

Tali cavedi o pozzi luce 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 rifiuto delle case.

4.5.05 Cortili: norme di salvaguardia

E' vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale risultino peggiorate le condizioni igieniche dei cortili esistenti.

4.5.06 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 un metro, 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.

E' vietata a qualsiasi titolo sul terreno dei cortili la concimazione con materiale fecale, il deposito di immondizie, di imballaggi usati, di residui di lavorazione, di materie prime putrescibili o maleodoranti.

E' vietato ricoprire i cortili, anche con vetrati, quando i manufatti interferiscano con aperture praticate per aerare e illuminare ambienti ad uso abitativo anche saltuario.

4.5.07 Cancelli

Ove si faccia ricorso a cancelli, porte, portoni, motorizzati dovranno essere adottati i criteri costruttivi ed i dispositivi di protezione contro gli infortuni di cui alla norma UNI del gennaio 1984 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

4.5.08 Igiene dei passaggi e degli spazi privati

Ai vicoli e ai passaggi privati, per cio' 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 essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, puliti e sgombri di ogni immondizia e di qualsiasi deposito che possa cagionare umidita', cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale.

4.5.09 Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

In tutti gli edifici, ove occorra, vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere con griglie o altri accorgimenti, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere.

Se necessario gli edifici dovranno in ogni caso essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e derattizzazione a cura e spese della proprietà con la necessaria periodicità e comunque ogniqualvolta il Servizio di Igiene Pubblica ne ravvisa la necessità.

4.5.10 Suolo pubblico

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico devono essere provvisti di mezzi per il facile pronto scolo delle acque meteoriche, coperti e sistemati nel sottosuolo.

E' proibito gettare, spandere o accumulare immondizie e rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiale 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.

4.5.11 Concessione di suolo pubblico

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione nel suolo pubblico per attivita' estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni e raduni, ecc. e' data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche atte ad impedire l'inquinamento del suolo mediante materiale escrementizio, residui alimentari e materiale comunque putrescibile o fermentabile, nonche' rifiuti in genere. Le norme relative saranno caso per caso indicate dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e si riferiranno principalmente:

- a) alla disponibilita' di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamenti scarichi;
- b) alla disponibilita' di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);
- c) alla disponibilita' di una presa di corrente elettrica a norma;
- d) alle indicazioni e i mezzi per lo sgombro di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

In caso la dotazione dei servizi non fosse adeguata alle manifestazioni, potranno essere previste soluzioni alternative.

4.6. SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTOTETTI, SCALE

4.6.01 Soppalchi, seminterrati, sottotetti, scale

La superficie dei soppalchi a balconata aperta sara' relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle pareti sia inferiori che superiori.

L'altezza tra pavimento finito e soffitto finito, per la parte soprastante, non potra' essere inferiore a m. 2,00 se per destinazione a deposito, a m. 2,20 se destinato ad uso abitativo, fermo restando che la superficie del soppalco non superera' 1/2 della superficie del locale.

Per quanto attiene la parte sottostante l'altezza deve comunque non essere inferiore a m. 2,20.

Resta inteso, in ogni caso, che i soppalchi non devono menomare neppure parzialmente, l'apertura delle superfici fenestrate.

Entrambe le parti, soprastante e sottostante, devono essere totalmente aperte e quella superiore munita di balaustra non inferiore a m. 1,00 di altezza.

Per la destinazione ad uso lavorativo, l'ammissibilita' dei locali soppalcati, deve essere comunque rispondente alle norme del D.P.R. 303/56 e successive modificazioni.

4.6.02 Seminterrati

I locali seminterrati possono essere destinati ad uso esercizi pubblici, magazzini di vendita, uffici, mense, laboratori, cucine, autorimesse, servizi igienici, fatte salve particolari norme vigenti per i singoli casi, quando abbiano i seguenti requisiti:

- a) altezza interna utile m. 2,70 riducibile a m. 2,40 per gli spazi accessori e di servizio come descritti al punto 4.4.01 del presente Regolamento;
- b) sporgenza fuori terra per ogni lato non inferiore a 1/3 dell'altezza;

- c) dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che inferiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici, mediante intercapedine e vespaio ventilati.

In luogo dell'intercapedine per i seguenti locali: cantine, autorimesse, servizi igienici, bagni, disimpegni, sgomberi, puo' essere ammessa la formazione di cappotto di calcestruzzo con additivi impermeabilizzati di spessore sufficiente a garantire la impermeabilita' alle acque di percolamento;

- d) adeguate condizioni di aeroilluminazione naturale diretta. Tali condizioni si considerano soddisfatte qualora la superficie fenestrata sia non inferiore a 1/8 della superficie pavimentata. Qualora sia tecnicamente impossibile, deve essere adottato un condizionamento ambientale che assicuri analoghi requisiti;
- e) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti.

I locali seminterrati che non corrispondono integralmente alle caratteristiche di cui ai punti b) e d) del presente punto sono da considerare ad ogni effetto sotterranei e regolamentati dal punto successivo.

I locali seminterrati che abbiano una destinazione lavorativa ai sensi del D.P.R. 303 del 19 marzo 1956 debbono comunque rispondere alle prescrizioni del suddetto D.P.R. salvo le deroghe in esso specificatamente previste.

4.6.03 Sotterranei

I locali sotterranei possono essere destinati ad usi che comportino la permanenza di persone limitatamente a quelli indicati al punto precedente, qualora presentino i seguenti requisiti, oltre a quelli strutturali di cui alle lett. a), c), e) del punto precedente:

- condizionamento che deve garantire i requisiti di cui ai paragrafi 4.4.13 e 4.4.14 del presente Regolamento d'Igiene.
- l'altezza minima utile indicata alla lettera a) del paragrafo precedente, va calcolata, in ogni caso, al netto delle apparecchiature accessorie per l'impiego di condizionamento.

4.6.04 Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo dei locali seminterrati e sotterranei

L'uso a scopo lavorativo degli ambienti di cui ai precedenti articoli 4.6.03 e 4.6.04 deve essere ai sensi dell'art. 8 del D.P.R. 303/56 autorizzato dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica.

4.6.05 Soffitte e abbaini

Quando i locali con soffitto non orizzontale costituiscono una Unità Insediativa autonoma:

- l'altezza media interna degli spazi di abitazione non deve essere inferiore a m. 2,50;
- l'altezza minima non deve essere inferiore a m. 1,80;
- per gli spazi di servizio, l'altezza media interna non deve essere inferiore a m. 2,10.

Quando i locali con soffitto non orizzontale sono pertinenze di Unità Insediative esistenti ai piani sottostanti:

- l'altezza media interna degli spazi di abitazione degli spazi accessori non deve essere inferiore a m. 2,30;

- l'altezza minima non deve essere inferiore a m. 1,60;
- per gli spazi di servizio, l'altezza media interna non deve essere inferiore a m. 2,10.

4.6.06 Scale

Le scale che collegano piu' 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 1,00 per ogni piano.

Solo eccezionalmente potra' essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernaio la cui apertura deve essere pari a mq 0,40 per piano servito.

Gli eventuali infissi devono essere comodamente ed agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione.

I vetri che costituiscono parete del vano scala, devono essere di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumita' delle persone.

Nei vani scala e' fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'areazione di locali contigui.

4.6.07 Scale: caratteristiche dei materiali

Le pareti dei vani scala, devono essere realizzate, fino a un'altezza di m. 1,50 con materiali che consentano una facile pulizia.

4.6.08 Sicurezza delle scale

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. 1, avere parapetti realizzati in modo e con materiali che garantiscano uno stato di totale sicurezza.

La distanza, misurata in ogni senso dal primo gradino alla soglia del vano porta non puo' essere inferiore a m. 0,50.

4.6.09 Larghezza delle scale

La larghezza minima della rampa e dei pianerottoli al servizio di due piani, compreso quello terreno, non deve essere inferiore a m. 1,10.

La larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani degli alloggi e degli utenti serviti.

Nei casi di scale interne che collegano locali di abitazione o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc. puo' essere consentita una larghezza di rampa inferiore a m. 1,10 ma comunque non minore di m. 0,85.

4.6.10 Dimensione delle scale

Fermo restando la larghezza della rampa, i gradini dovranno avere le seguenti misure:

- alzata massima cm. 18;
- pedata di larghezza tale che la somma di esso con due alzate non sia inferiore a cm. 63.

Il pianerottolo per le nuove costruzioni non deve essere inferiore a m. 1,10 per 1,10. Inoltre dovrà essere previsto un pianerottolo ogni 10 scalini.

4.6.11 Scale a chiocciola

Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di due o piu' piani, tra diversi alloggi e comunque ad uso collettivo e pubblico, questa dovrà avere una pedata di profondità minima di cm. 25 per la larghezza di almeno m. 1,00 per gradino; l'alzata massima potrà essere di 18 cm.

Le scale a chiocciola che collegano i locali di uno stesso alloggio o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti ecc. devono avere un diametro minimo non inferiore a m. 1,20.

4.6.12 Chiusura delle scale di uso comune

Nelle nuove costruzioni la scala di accesso all'alloggio, se unica, deve essere coperta; dovrà inoltre essere chiusa su ogni lato fermo restando quanto previsto al punto 4.6.07 qualora sia l'unico collegamento per alloggi situati su piu' di due piani.

4.6.13 Scale di emergenza

Le scale di emergenza o di servizio devono avere le stesse caratteristiche tecnico costruttive, anche se possono essere scoperte, indicate ai punti precedenti.

4.6.14 Impianto elettrico

Si demanda a quanto stabilito dalla L. 46/90 e successive modifiche ed integrazioni.

- 4.7 LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

4.7.01 Cubatura minima

I teatri, i cinema ed in genere tutti gli edifici o i locali adibiti a pubblici spettacoli, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti, ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici o con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per persona.

4.7.02 Servizi

Ogni locale di cui al precedente punto deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca con regolare anti-latrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 pubblici utenti.

Ogni latrina, distinta per i due sessi, compresi gli ambienti destinati agli orinatoi, deve essere preceduta da una anti-latrina, munita di un lavabo ad acqua corrente, scarico libero a chiusura idraulica, corredata di erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugatura elettrica o monouso.

Tanto la latrina che l'anti-latrina devono essere ventilate direttamente dall'esterno. Si può consentire che, ove non sia possibile altrimenti, la ventilazione si effettui attraverso sistemi di aerazione artificiale. Ogni locale deve in ogni caso disporre di almeno 1 servizio igienico accessibile a portatori di handicap.

4.7.03 Dotazione idrica

Ogni locale di ritrovo o esercizio, o stabilimento, deve essere dotato di impianto di acqua potabile, con rubinetti di erogazione a disposizione dei frequentatori, ed in numero adeguato alla ricettività del locale.

4.7.04 Condizionamento dell'aria

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere tali da garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc. 20 per persona per ora.

La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di m. 2 non deve superare in ogni caso m. 0,70 al secondo.

Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere le seguenti condizioni ambientali di benessere:

- d'estate: temperatura interna non inferiore di oltre 7 gradi C rispetto all'esterno - umidità relativa compresa tra il 40-50%;
- d'inverno: temperatura interna tra 18-20 gradi C - umidità relativa compresa tra il 40-60%.

Termometri ed igrometri di controllo dovranno essere installati in almeno due punti del locale, opportunamente stabiliti.

4.7.05 Divieto di fumare

Nei locali di cui al presente titolo è fatto divieto di fumare e devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "vietato fumare", in numero non inferiore a tre, disposti almeno due all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso.

4.7.06 Normativa generale

Per quant'altro non previsto nel presente capitolo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento e della Circolare 16 del 05/02/1951 del Ministero degli Interni, e successive modifiche.

Sono fatte salve le prescrizioni date dalla Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo.

4.8 PISCINE, PALESTRE

4.8.01 Piscine: autorizzazione

L'agibilità delle piscine pubbliche e private, aperte al pubblico, sia coperte che scoperte, è subordinata alla autorizzazione del Sindaco, sentito il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica.

Nessuna piscina può essere messa o mantenuta in esercizio se le installazioni, gli impianti e gli accessori relativi non sono tali da non poter costituire causa di diffusione di malattie infettive contagiose, ovvero di pericolo per l'integrità fisica ed il benessere dei bagnanti e del personale addetto, secondo quanto disposto dall'atto d'intesa Stato-Regioni relativo agli aspetti igienico-sanitari delle piscine (G.U. del 17/02/1992).

4.8.02 Palestre: apertura

L'apertura di palestre ad uso diverso da quello scolastico e' autorizzata dal Sindaco acquisito il parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. competente per territorio.

4.8.03 Palestre: ventilazione

Tutte le palestre indipendentemente dall'uso a cui sono destinate devono essere dotate di ventilazione diretta assicurata da apertura di superficie non inferiore a 1/8 di quella del pavimento, nel caso in cui non fosse possibile disporre di adeguata ventilazione naturale potra', su parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, essere ammessa la ventilazione artificiale dei locali nella misura di almeno 25 mc/aria/persona/ora.

Il parere di cui sopra dovrà tenere conto in ogni caso delle caratteristiche strutturali dei locali rispetto al tipo di attività svolta, alle condizioni microclimatiche (illuminazione, umidità, rumore, ecc.) e di sicurezza.

4.8.04 Palestre: spogliatoi e servizi igienici

Tutte le palestre indipendentemente dall'uso a cui sono destinate devono disporre di spogliatoi distinti per sesso, di superficie non inferiore a mq. 30. Per ciascun utente dovranno essere disponibili non meno di 1 mq. di superficie all'interno dello spogliatoio.

Si dovrà in ogni caso disporre complessivamente di almeno 2 W.C.; 2 lavabi; 6 docce.

Tale dotazione dovrà essere integrata nella misura di 1 doccia per ulteriori 15 frequentatori oltre i primi 30, 1 W.C. ogni ulteriore 15 frequentatori ed 1 lavabo per ulteriori 20 frequentatori.

4.9. LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI

4.9.01 Lavanderie: autorizzazione

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido ed a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature. L'autorizzazione di cui sopra deve essere richiesta anche nei casi in cui si è proceduto alla ristrutturazione totale dei locali o dell'attività e dove si procede al cambio della titolarità dell'autorizzazione.

Nella domanda devono essere indicati:

- 1) il sistema di lavaggio;
- 2) gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire con particolare riferimento alle collettività (industrie, ospedali, mense, ecc.); Nel caso di lavanderie ad acqua si dovrà inoltre indicare:
- 3) quali acque verranno usate;
- 4) come si provvederà al loro smaltimento.

4.9.02 Caratteristiche delle lavanderie ad umido

Le lavanderie ad acqua oltre che al reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifuga 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) gruppo di servizi composto almeno da una latrina e dello spogliatoio, completo di almeno un W.C. e un lavabo.

Si potra' derogare da tali requisiti quando la lavanderia e' 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.

4.9.03 Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali

I locali devono avere:

- a) pavimenti impermeabili, con gli angoli raccordati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
- b) pareti lisce e lavabili fino ad altezza d. M. 2,00 dal pavimento;
- c) altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.

Qualora la lavanderia non disponga di apparecchi meccanici per il trattamento delle biancherie sporche, deve esservi un numero sufficiente di vasche per le varie operazioni di allollatura, lavatura e sciacquatura.

4.9.04 Veicoli per il trasporto della biancheria

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile.

La biancheria sporca deve comunque essere racchiusa in sacchi durante il trasporto.

4.9.05 Biancheria infetta

E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecci di ammalati di malattie trasmissibili prima che siano stati regolarmente disinfezati e disinfestati.

4.9.06 Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II classe, il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica propone al Sindaco i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.

Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali siti al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servizi (un W.C. ed un lavabo).

I locali o lo spazio, oltre che di ventilazione naturale, a riscontro in tutti i casi ove cio' sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'esterno e bocca di aspirazione sita in

prossimita' del pavimento; dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

Il condotto di scarico dei vapori della lavatrice deve sboccare all'esterno del laboratorio e essere munita di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente.

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 respiratore e guanti;
- c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti idonei a chiusura ermetica e smaltiti in base alle norme vigenti;.

Per quanto non espressamente normato dal presente capitolo, vale quanto disposto dal D.P.R. 303/56.

4.9.07 Barbieri, parrucchieri, attivita' affini: autorizzazione

L'attivita' di barbiere, di parrucchiere per uomo e per donna sono disciplinati da apposito Regolamento deliberato dal Consiglio Comunale approvato in conformita' alla legge 14 febbraio 1963, n. 161, modificato con legge 23 dicembre 1970, n. 1142 e dalla legge 4 gennaio 1990 n. 1.

Dette attivita' non possono di norma, svolgersi in forma ambulante.

Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attivita' su parere favorevole del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, il qual accerterà la idoneita' dei locali e dell'attrezzatura sotto l'aspetto igienico-sanitario.

4.9.08 Libretti di idoneita' sanitaria

Chiunque eserciti dette attivita' deve munirsi di apposito libretto di idoneita' sanitaria, da rinnovarsi annualmente.

4.9.09 Scuole per barbieri, parrucchieri e attivita' affini

Le norme indicate nei punti 4.9.07 e 4.9.08 del presente Regolamento sono estese alle scuole per barbieri, parrucchieri ed attivita' affini.

4.9.10 Attivita' di tosatura di animali: autorizzazione

Gli esercizi di attivita' di tosatura e di toelettatura di animali domestici dovranno essere autorizzati dal Sindaco previo parere anche del responsabile del Servizio Veterinario. Tali esercizi dovranno inoltre disporre di piletta sifonata sul pavimento del locale di lavaggio, avere idonei mezzi di captazione sfocianti oltre il tetto per l'allontanamento di odori, vapori, gas che si sviluppano durante l'attivita', ed avere inoltre regolamentari scarichi idrici con pozzetti di decantazione e intercettatura dei peli. Tutti i residui organici dell'animale devono essere raccolti in appositi sacchi chiusi identificabili da conferire all'incenerimento.

4.9.11 Centri di estetica

Le attivita' inerenti all'adeguamento estetico dell'aspetto a determinati canoni di moda o di costume che non implichino prestazioni di carattere medico curativo sono considerati mestieri affini a quelli di barbiere-parrucchiere.

In particolare nei centri di estetica possono essere espletate le seguenti attivita':

- pulizia e trattamento del viso;
- depilazione a caldo e a freddo;
- manicure e pedicure estetico;
- massaggio a scopi estetici del viso;
- trucco.

Tali attivita' possono essere svolte sia manualmente, sia con l'ausilio di apparecchiature elettromeccaniche, mediante l'applicazione di prodotti cosmetici definiti in base alle direttive CEE e alla legislazione della stato.

Le apparecchiature atte alla spiegazione delle attivita' di cui al punto precedente sono le seguenti:

- vaporizzatori;
- apparecchi per il vuotomassaggio, il pneumomassaggio, il vibromassaggio, il drenaggio, la ionoforesi cosmetica, la ginnastica eccitomotoria;
- elettrodepilatori;
- scaldacere;
- pinze elettroniche;
- saune;
- idromassaggi;
- lampade abbronzanti, UV-A.

Tutte le apparecchiature che utilizzano la corrente elettrica devono risultare conformi alla normativa C.E.I. ed al D.P.R. 547/55; essere dotati del doppio isolamento contrassegnato con il simbolo []. In alternativa puo' essere sufficiente il marchio IMQ.

L'attivita' di estetica puo' essere esercitata, previa autorizzazione valida per l'intestatario della stessa, per i locali e per le apparecchiature in essa indicate.

La stessa attivita' puo' essere svolta nel domicilio dell'esercente qualora i locali adibiti all'esercizio presentino i requisiti previsti dal Regolamento Comunale per l'esercizio delle attivita' di barbiere, parrucchiere per uomo e donna ed estetista.

L'autorizzazione e' rilasciata dal Sindaco, sentito il parere della Commissione Comunale di cui all'art. 2 bis della legge 1142/70, previo accertamento:

- a) dei requisiti igienici dei locali: a cura del Servizio di Igiene Pubblica che dovrà verificare la presenza dei requisiti di abitabilità nonché la avvenuta verifica dell'impianto di messa a terra;
- b) della qualificazione, del richiedente l'autorizzazione o del titolare dell'azienda, ai sensi della legge 1142/70;
- c) del rispetto delle prescrizioni della legge 14 febbraio 1963, n. 161 modificata dalla legge 23 dicembre 1970, n. 1142.

Per quanto non espressamente previsto, si fa riferimento al Regolamento Comunale per l'esercizio delle attivita' di barbiere.

4.10 AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

4.10.01 Autorimesse private e pubbliche

Devono essere assicurati i requisiti e le norme tecniche di cui al D.M. 20/11/1981 e al Decreto del Ministero dell'Interno 1 febbraio 1986.

Per quanto riguarda le autorimesse per carri funebri si fa rimando all'art. 21 del D.P.R. 195 del 10/09/1990.

4.10.02 Autorimesse private: caratteristiche

Le autorimesse private, con meno di nove posti auto, devono essere provviste di pavimento impermeabile e piletta di scarico per evitare il ristagno dei liquami. Le porte devono avere feritorie 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 cortili o spazi di manovra. Le eventuali comunicazioni con i locali dell'edificio a diversa destinazione devono essere protette con porte tagliafuoco.

L'altezza minima netta interna delle autorimesse non puo' essere inferiore a m. 2,00.

E' fatto assoluto divieto far passare a vista nelle autorimesse tubazioni della distribuzione di gas a meno che non siano conformi alle norme UNI-CIG.

4.11 COMPLESSI RICETTIVI ALL'APERTO E ALLOGGIAMENTI PROVVISORI

4.11.01 Definizione

Si intendono per complessi ricettivi complementari all'aperto quelli indicati dalla L.R. n. 54 del 31/08/1979 e dalla L.R. n. 31 del 15/04/1985.

4.11.02 Autorizzazione

L'autorizzazione all'esercizio delle strutture ricettive extra alberghiere di cui alla legge regionale n. 31 del 15 aprile 1985 (case per ferie e ostelli per la gioventu', rifugi alpini e rifugi escursionistici, alloggi agrituristicci, esercizi di affittacamere, case e appartamenti per vacanze) e' rilasciata in conformita' a quanto previsto da quest'ultima.

L'autorizzazione all'esercizio dei campeggi e di altre strutture di vacanze a questi riducibili (alloggiamenti provvisori, ecc.) e' rilasciata dal Sindaco sentito il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica.

4.11.03 Alloggiamenti provvisori

Prefabbricati, containers, bungalows e simili, ad uso saltuario, devono avere uno spazio abitabile non inferiore a mc. 9,00 per persona.

Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi di aria ed avere una adeguata illuminazione naturale.

Devono essere realizzati con idoneo materiale allo scopo di evitare notevoli sbalzi di temperatura e che si formi condensa sulle pareti interne.

Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un W.C., una doccia e di adeguato sistema di smaltimento acque nere.

4.11.04 Requisiti propri dei campeggi

Nella sistemazione o predisposizione dell'area o delle piazzuole per il posizionamento dei campeggi e dei villaggi turistici, occorre rispettare le indicazioni dell'allegato 1) e 2) della L.R. N. 54 del 31/08/1979 e successive modifiche e integrazioni.

4.12. STUDI PROFESSIONALI, AMBULATORI

4.12.01 Studi professionali: definizione

Sono studi professionali gli ambienti nei quali i medici generici e specialisti (compresi gli odontoiatri) ed i medici veterinari esercitano la loro professione. Per la loro attivazione non si richiede alcuna autorizzazione, salvo quella inerente l'abitabilita' dei locali.

4.12.02 Ambulatori: definizione

Istituti aventi individualita' ed organizzazione propria e autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato o personale in cui il medico esercita la professione. Essi presentano le stesse caratteristiche delle Case ed istituti di Cura che possono essere autorizzati anche in favore di chi non sia medico purche' siano dirette da medici.

Nessuno puo' aprire o mantenere in esercizio ambulatori e laboratori di diagnostica e terapia strumentali senza la necessaria autorizzazione della autorita' competente sentito il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S:L. competente.

Le disposizioni suddette si applicano anche agli ambulatori veterinari in merito ai quali il Sindaco provvede, sentito il parere del responsabile del Servizio Veterinario.

Il Sindaco indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura delle istituzioni sanitarie suddette aperte o gestite senza l'autorizzazione suddetta. Puo' altresi' ordinare la chiusura, per una durata non superiore a 3 mesi, in caso di violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre irregolarita'.

4.12.03 Studi professionali, ambulatori: requisiti

I locali da adibire ad uso ambulatorio fatto salvo quanto previsto dalla vigente convenzione per medicina generale, devono possedere, dal punto di vista igienico, i requisiti stabiliti dal presente Regolamento per i locali di civile abitazione ed avere disponibilita' di almeno un servizio igienico di uso esclusivo del presidio sanitario, con regolamentare antibagno e lavabo.

I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere superficie adeguata e comunque corrispondente alle norme vigenti, pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite per un'altezza di almeno m. 1.80 dal pavimento, con materiali anche essi impermeabili, di facile lavatura e disinfezione.

Da parte delle istituzioni che svolgono attivita' con impiego di radiazioni ionizzanti devono essere rispettate le norme protezionistiche previste dalla legge 185/1964 e successive modificazioni.

4.12.04 Raccolta, smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi

La raccolta, lo smaltimento, lo scarico e l'eventuale trattamento dei rifiuti solidi e liquidi devono avvenire in conformita' alle disposizioni del D.P.R. 319/76, D.P.R. 915/82 e successive modificazioni.

4.13 AMBIENTI DI RICOVERO E CURA

4.13.01 Norme generali

La costruzione, l'ampliamento e la ristrutturazione di ambienti destinati al ricovero ed alla cura oltre alle norme di cui ai capitoli precedenti deve attenersi alle seguenti norme: in fase di presentazione della richiesta di concessione edilizia, il progetto deve essere accompagnato da una relazione tecnico-sanitaria a firma dell'ingegnere progettista e di un medico competente in igiene ospedaliera.

Nella relazione saranno riportati e specificati i seguenti elementi:

- a) caratteristiche e criteri di scelta dell'area in cui si intende costruire (decreto Capo del Governo 20 luglio 1939, pubblicato sulla G.U. 11 agosto 1939, n. 187 e successive modifiche);
- b) caratteristiche tecniche e requisiti di sistemi di approvvigionamento idrico, rimozione e smaltimento dei rifiuti solidi, liquidi e radioattivi;
- c) requisiti costruttivi e degli impianti affinche' siano soddisfatti gli standards di illuminazioni, aerazione, temperature, isolamento acustico richiesti;
- d) caratteristiche, numero e tipo degli ambienti destinati ai servizi generali, diagnostici e curativi, delle unita' di soggiorno e degenza, dei percorsi e dei collegamenti;
- e) rispondenze alle norme di Piano Socio Sanitario Regionale vigente.

Prima del rilascio della concessione per le costruzioni private destinate al ricovero e alla cura il Sindaco oltre le procedure di tipo generale acquisira' anche il parere del C.d.g. dell'U.S.S.L. territorialmente competente.

Ultimati i lavori, l'autorizzazione all'uso dei locali verrà rilasciata dal Sindaco ai sensi e con le procedure, previste dall'art. 221 del T.U.LL.SS. 1265/34. Prima dell'inizio dell'effettivo esercizio dell'attivita' dovrà essere ottenuta anche la speciale autorizzazione di cui agli artt. 193 e 194 del T.U.LL.SS. 1265/34 rilasciata dalla Giunta Regionale.

4.13.02 Norme specifiche

In quanto alle norme costruttive impiantistiche e di organizzazione interna, gli ospedali e le case di cura private devono rispondere alle normative di cui rispettivamente ai D.C.G. 20 luglio 1939, D.M. 5 agosto 1977, D.P.R. 12 febbraio 1968, n. 132, D.P.R. 27 marzo 1969, n. 128, L.R. n. 7 del 10 marzo 1982; legge n. 46 del 05.03.90 e relativo regolamento di attuazione approvato con D.P.R. n. 447 del 06.12.91.

4.14 CASE RURALI E PERTINENZE

4.14.01 Norme generali e definizione

Le costruzioni rurali adibite ad abitazione sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.

Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione ed al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari servizi a quest'ultima inerenti.

Gli edifici rurali possono essere costruiti in corpo unico comprendente abitazioni e pertinenze o a più corpi separati. Nella costruzione di case rurali bi-funzionali devono essere adottati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente la parte residenziale da quella funzionale aziendale.

Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunicare con i locali di abitazione se si tratta di case rurali bifunzionali a corpo unico di fabbrica, non devono avere aperture sulla stessa facciata ove insistono le finestre delle abitazioni a distanza inferiore a m. 10 in linea orizzontale.

Nel nuovo e nel ristrutturato non è comunque consentito destinare ad uso alloggio i locali sovrastanti i ricoveri per animali in genere.

I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori avventizi devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti dal presente Regolamento.

4.14.02 Requisiti delle aree libere

I cortili, le aie, gli orti od i giardini, anche 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 deve provvedersi al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.

4.14.03 Depositi delle derrate alimentari

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, raticidi ed altri presidi, olii minerali e carburanti.

4.14.04 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 riconosciuta potabile.

La potabilità dell'acqua deve risultare secondo quanto stabilito dal capitolo 3 Titolo 3.

Le opere di presa devono essere convenientemente protette da possibili fondi di inquinamento.

4.14.05 Scarichi

Lo scarico delle acque usate, anche nelle case già esistenti, deve essere fatto con tubazione impermeabile ed in modo da evitare esalazioni e infiltrazioni. Dette acque devono essere convogliate negli appositi sistemi di raccolta e smaltimento secondo quanto disposto dal titolo 3.2.

4.14.06 Ricoveri per animali: procedure

La costruzione dei ricoveri per animali è soggetta a concessione edilizia da parte del Sindaco che la concede, sentito il parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica per quanto attiene le competenze in materia di igiene del suolo e dell'abitato e del responsabile del Servizio Veterinario sulla idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie diffuse degli animali, nel rispetto delle norme del vigente Regolamento di Polizia Veterinaria; l'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco, che la rilascia previo accertamento favorevole del responsabile del Servizio Veterinario e del Servizio di Igiene Pubblica per le rispettive competenze.

L'autorizzazione alla gestione deve indicare la o le specie di animali nonché il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.

Trattandosi di:

- allevamento di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;
 - allevamenti di carattere industriale o commerciale che utilizzano rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;
 - canili gestiti da privati o Enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;
 - allevamenti industriali di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia;
- della autorizzazione è subordinata al nulla osta del Presidente della Giunta Regionale previsto dall'art. 24 del Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320.

4.14.07 Caratteristiche generali dei recinti per la stabulazione all'aperto

I recinti per la stabulazione all'aperto devono:

- essere dislocati lontano dalle abitazioni (almeno 10 m.),
- essere lontani dai confini della proprietà e da corsi d'acqua superficiali (almeno 15 metri);
- quando non abbiano pavimento impermeabile devono essere sistemati in modo da evitare sia il ristagno dei liquami che il loro ruscellamento.

4.14.08 Caratteristiche dei ricoveri

I ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di protezioni contro gli insetti e i roditori, agevolmente pulibili, lavabili e disinfezionabili, con pavimentazione impermeabile, protetti dall'umidità del suolo o da vespaio ventilato almeno a ciottolame e con idonea pendenza verso canaletti di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con pozzo nero o la fognatura statico-dinamica.

Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superficie fenestrata apribile.

Per le porcilaie e per le stalle la superficie fenestrata apribile dovrà essere tale da garantire l'illuminazione e l'aerazione del locale secondo le esigenze del tipo di allevamento praticato.

La ventilazione dell'ambiente va comunque intensificata anche mediante canne di ventilazione attraverso il soffitto, di diametro di almeno cm. 30 prevedendone una ogni 120 mc. di stalla.

L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno m. 3,00. Le pareti devono essere intonacate a cemento o rivestite con altro materiale impermeabile fino all'altezza di m. 1,50 dal pavimento. I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.

Le stalle adibite a più di 2 capi devono essere dotate di concimaia ai sensi dell'art. 233 del R.G. 27/07/34 n. 1265 ed avere tutte le protezioni necessarie alla prevenzione degli infortuni.

Le stalle per vacche lattifere devono essere dotate di apposito locale per la raccolta del latte e deposito dei recipienti.

4.14.09 Presenza di animali nell'abitato

E' consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da compagnia e/o guardia (cani, gatti, ecc.) compatibilmente con i Regolamenti condominiali. In ogni caso dalla presenza degli animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia per il vicinato. Le valutazioni a tale riguardo sono di competenza del Servizio di Igiene Pubblica.

Non sono ammessi allevamenti di animali nelle zone previste come zone residenziali dai Piani Regolatori Comunali.

Per allevamenti di animali si devono intendere gli insediamenti con finalità produttive diverse per entità e qualità da quelle strettamente connesse all'uso familiare.

Al fine della utilizzazione familiare è ammessa la detenzione di: 10 avicoli (polli, tacchini, ecc.), 10 conigli, 2 bovini, 2 suini, 2 equini, 4 ovini. È ammessa la presenza contemporanea di non più di 15 capi. In tale evenienza gli animali di media e grossa taglia non dovranno superare il numero di 4.

4.14.10 Autorizzazione alla detenzione di animali nell'abitato

Coloro che intendono detenere nell'abitato gli animali di cui al punto precedente devono darne comunicazione al Sindaco che si avvale del Servizio di Igiene Pubblica per le eventuali verifiche di compatibilità rispetto agli insediamenti abitativi circostanti.

4.14.11 Requisiti di compatibilità per la detenzione di animali nell'abitato

Il Servizio di Igiene Pubblica, per la valutazione della compatibilità relativa alla presenza di animali nel centro abitato, dovrà tenere in considerazione:

- l'idoneità degli impianti di stabulazione;
- la distanza dalle proprietà adiacenti in rapporto alla diffusione di rumori ed odori; gli impianti di stabulazione in ogni caso devono distare non meno di 20 metri dalle abitazioni viciniori;

- le modalita' di stoccaggio ed allontanamento dei rifiuti organici.

4.14.12 Allevamenti di animali: distanze

Gli allevamenti di animali sono ammessi solo nelle zone previste come zone a sviluppo agricolo dai piani regolatori comunali. Oltre ai requisiti generali previsti al punto 4.14.08 del presente Regolamento le stalle di nuova costruzione dovranno distare:

- almeno 10 metri dalla abitazione del proprietario;
- almeno 15 metri dal confine della proprietà e comunque non meno di 20 metri dai fabbricati di terzi più vicini
- almeno 100 metri dalla zona a destinazione residenziale o produttiva o ricreativa anche dei Comuni vicini.

Qualora si tratti di allevamenti intensivi classificabili come insediamenti produttivi ai sensi della delibera 08/05/1980 del Min. Lavori Pubblici, o comunque molesti, dovranno essere ubicati:

- ad una distanza minima di almeno 100 metri dalle abitazioni di terzi più vicini;
- ad una distanza minima di almeno 500 m. dalle aree a destinazione residenziale o produttiva o ricreativa anche dei comuni vicini.

4.14.13 Locale per la raccolta latte

Il locale destinato alla filtrazione e alla refrigerazione del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal R.D. 9 aprile 1929, n. 994 e dal D.M. 184 del 9/5/1991, deve essere attiguo alla stalla, ma non direttamente comunicante con la stessa, avere pavimento in materiale impermeabile con pendenza adatta a permettere lo scolo delle acque, fognoli muniti di chiusini, pareti rivestite in materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m. 2,00, finestra apribile con reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti, lavandino per gli addetti e, se necessario, spogliatoio. Il deposito e il lavaggio dei recipienti vanno effettuati in un locale attiguo al locale latte. In relazione alla dimensione dell'allevamento, il deposito ed il lavaggio recipienti possono essere effettuati in uno spazio ricavato nello stesso locale latte.

4.14.14 Concimaie

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine e in genere tutti i depositi di rifiuto devono essere ubicati lontano da qualunque abitazione non meno di 20 m. e comunque a distanza tale da non arrecare molestia al vicinato.

E' vietato lo spandimento del liquame sul terreno se non e' preceduto da un periodo di fermentazione nella concimaia di almeno 120 giorni, atto a ridurre la molestia conseguente allo spandimento.

Il fondo e le pareti delle concimaie devono essere costruiti in materiale impermeabile per garantire la tenuta del liquame. Le concimaie a platea impermeabile devono essere delimitate su 3 lati da muretto di altezza minima di m. 0,50.

Il fondo del contenitore dei liquami deve trovarsi al di sopra del livello di massima escursione della falda.

Il volume minimo complessivo dei contenitori dei liquami dovrà essere valutato sulla base della potenzialità massima dell'insediamento prendendo in considerazione il tipo di animali allevati e la tipologia di allevamento e calcolando una capacità sufficiente per almeno 120 giorni qualora il numero di animali di taglio grosso o capi equiventi sia superiore a 10.

Si fa riferimento alla D.G.R. 30/12/91 n. 48-12028, per indicazioni sui parametri per il calcolo della quantità di liquami prodotti da allevamenti di bovini, suini e polli ed il conseguente dimensionamento delle concimeie.

Tabella di riferimento per determinare la quantità di liquame in funzione del tipo di animale allevato e del suo peso unitario (La dimensione minima della vasca liquami si calcola moltiplicando i liquami prodotti in 4 mesi per il numero dei capi animali).

TIPO DI ANIMALE	PESO DI UN CAPO (KG)	LIQUAMI MC/ANNO
Bovini	100	6,5
	300	18,5
	500	22,2
Suini	25	1,9
	70	5,3
	150	11,5
Ovaiole	1,8	0,04

4.14.15 Capienza massima allevamento

Per una corretta stima della capienza massima dell'allevamento occorre fare riferimento al numero massimo di animali allevabili sulla reale superficie utile di allevamento si riportano dei parametri indicati sul rapporto numero capi/superficie di riposo disponibile:

0,3 mq per suini di peso medio tra 20 kg e 30 kg
0,6 mq per suini di peso medio tra 50 kg e 100 kg
1,2 mq per suini di peso medio superiore ai 140 kg
10 mq per bovine da latte a stabulazione fissa
5 mq per vitelloni
3 mq per vitelli fino ai 6 mesi

4.14.16 Abbeveratoi e vasche di lavaggio

Le acque degli abbeveratoi, e quelle usate per il lavaggio e rinfrescaggio degli ortaggi devono essere convogliate a sufficiente distanza a valle dei pozzi e possono essere disperse nel sottosuolo tramite pozzi perdenti.

Le suddette attrezzature devono essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di recupero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m. 50 da eventuali pozzi.

TITOLO 5 – DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DELLE SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE –

5.1. DISPOSIZIONI GENERALI

5.1.01 Autorita' ed organi sanitari

Alla tutela della sanita' pubblica ed alla osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione, dell'impiego, e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario della U.S.S.L. competente.

La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei Regolamenti, nonche' delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorita' competente in materia di Igiene e Sanita' Pubblica, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire l'educazione sanitaria della popolazione.

Tutti i cibi e le bevande, le materie prime, gli additivi chimici e i coloranti ammessi sono considerati "sostanze alimentari e bevande" e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.

Il Servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio Veterinario, per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto.

Sono inoltre soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate, nonche' l'impiego in zootecnia degli estrogeni e di altre sostanze ad azione ormonale, sostanze ad azione antiormonale e mangimi.

Parimenti il Servizio di Igiene Pubblica vigila, sotto il profilo igienico-sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

Gli organi di vigilanza, in qualunque momento possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 4 comma del presente punto, negli scali e sui mezzi di trasporto.

5.1.02 Autorizzazione sanitaria

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e art. 25 D.P.R. 327/80:

- a) l'esercizio di stabilimento e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande;
- b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e bevande;
- c) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande (bar);

d) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie). Sono da considerarsi annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

Sono inoltre soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.

E' parimenti soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attivita' di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, i complessi turistici di cui alla legge n. 326/58 le case di cura, di riposo, ecc.

L'autorizzazione sanitaria e' prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attivita' di cui al presente punto.

5.1.03 Modalita' di rilascio dell'autorizzazione sanitaria

L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo viene rilasciata dal Sindaco del Comune in cui hanno sede le attivita' di cui al medesimo articolo previo accertamento da parte del S.I.S.P. dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto.

Per quanto attiene i requisiti specifici si rimanda ai rispettivi articoli dei successivi paragrafi.

I requisiti ivi specificati devono essere rispettati nel caso di avvio di nuove attivita'.

Per quanto concerne le modificazioni alle attivita' esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria ed annesse ad esercizi di somministrazione o vendita, puo' essere consentito derogare ai requisiti richiesti in caso di comprovata impossibilita' tecnica, adottando soluzioni alternative, giudicate idonee dal Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e/o Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze. Tali soluzioni comporteranno la annotazione di condizioni vincolanti sull'autorizzazione sanitaria.

5.1.04 Laboratorio di produzione

Ai fini della autorizzazione sanitaria gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze da destinare all'alimentazione; c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
- e) locale spogliatoio per il personale dotati di idonei servizi igienici. I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione (art. 28, D.P.R. 327/80).

I locali 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.

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 un'altezza non inferiore a m. 2, con materiali di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfezionabili; 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.

In particolari casi anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo può essere consentito che i locali di cui alle lettere a), b) e c) siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzato.

5.1.05 Magazzini di deposito

Per i depositi all'ingrosso si applicano le disposizioni di cui all'art. 28 - del D.P.R. 327/1980 ritenute necessarie per assicurare la buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche delle sostanze in deposito.

I magazzini di deposito e conservazione devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) non essere situati in locali di abitazione;
- b) essere asciutti e ben ventilati con porte e finestre e, quando necessario, con apposite canne di ventilazione prolungantesi fino al di sopra del tetto della casa o con sistemi di ventilazione meccanica;
- c) disporre di una derivazione di acqua potabile e di un bocchetta di scarico raccordata mediante sifone idraulico alla fognatura;
- d) quando siano destinati alla raccolta di materiale deperibile essere provvisti di impianti di ventilazione o di refrigerazione adeguati;
- e) avere le aperture verso l'esterno protette da mezzi idonei alla lotta contro le mosche;
- f) avere le pareti fino all'altezza di metri due ed i pavimenti facilmente lavabili e disinfezionabili;
- g) per talune esigenze, di prodotti quali formaggi, salumi, vini, aceti, liquori ed acqueviti, l'Autorità competente ai sensi del 7 comma dell'art. 28, D.P.R. 327/1980, potrà prescrivere requisiti diversi. Nelle autorizzazioni l'Autorità competente indicherà i prodotti alimentari per i quali viene autorizzato il deposito all'ingrosso.

5.1.06 Esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande

Gli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- 1) avere accesso diretto della pubblica via ed essere dotati di una costante ventilazione dell'ambiente ottenibile anche tramite il retro e non essere comunque siti in prossimità di possibili cause di insalubrità;
- 2) per quanto riguarda la superficie minima deve farsi riferimento ai piani commerciali, mentre per quanto riguarda le altezze dei locali, si fa riferimento ai vigenti Regolamenti igienico-edilizi;
- 3) avere pavimenti di materiale impermeabile e facilmente lavabile, ben unito e compatto; soffitto e pareti ad intonaco liscio ed imbiancato, queste ultime rivestite ad almeno due metri di altezza dal pavimento di materiale impermeabile e lavabile ben unito e compatto (ammessa la verniciatura a smalto). Non sono ammessi i pavimenti e le pareti rivestiti con moquette e tappeti;
- 4) non disporre di comunicazione diretta con locali di abitazione e con latrine e non essere impiegati in alcun modo a sosta od a dimora di persone ne' diurna ne' notturna ne' ad altri usi diversi da quelli cui sono destinati;
- 5) essere forniti di acqua potabile;
- 6) disporre di servizio igienico costituito da locale WC con vano antistante. Nell'antibagno deve trovarsi sempre a disposizione sapone liquido, asciugamano monouso e lavabo a comando che non possa essere manuale; devono comunque avere un lavabo con acqua potabile posto all'interno del locale o nell'eventuale retro. È tollerata la mancanza di latrina quando trattasi di esercizi in cui non sia impiegato personale estraneo alla famiglia del gestore alla condizione che l'abitazione del gestore sia nelle vicinanze dell'esercizio e sia fornita di regolare servizio igienico ad esclusivo uso della famiglia del gestore stesso;
- 7) avere le aperture verso l'esterno e le porte opportunamente protette durante l'estate dalle mosche;
- 8) avere spazio libero di larghezza utile non inferiore a cm. 70;
- 9) disporre di spogliatoi o armadi per gli addetti. 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.

5.1.07 Caratteristiche dei laboratori annessi ad esercizi di somministrazione o ad esercizi di vendita al dettaglio

Gli esercizi di vendita o somministrazione di sostanze alimentari e bevande devono essere dotati di un apposito idoneo locale destinato a laboratorio-cucina, qualora vi si eseguano operazioni di preparazione di alimenti destinati alla somministrazione o vendita diretta.

Detti locali devono avere una superficie minima di mq 4 e rispondere alle caratteristiche previste per i laboratori di produzione; essere muniti di cappa di aspirazione e canna di esalazione qualora si esercitino operazioni di cottura.

Qualora le operazioni di preparazione di alimenti destinati alla somministrazione o vendita siano limitate al confezionamento di panini, toasts, tramezzini e similiari e' sufficiente disporre di un piano di lavoro di uso esclusivo e di sufficiente ampiezza.

5.1.08 Insudiciamento dei generi alimentari

I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento ma, da esso sollevati di almeno 50 cm. All'esterno e' ammessa l'esposizione solo di frutta e verdura, sollevata di almeno 70 cm dal suolo.

I negozi e i magazzini, devono essere sottoposti a derattizzazione e disinfezione con periodicità almeno annuale.

E' vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazione, arredi, oggetti, sostanze o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attività. E' comunque vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.

5.1.09 Vendita di generi diversi

Non e' consentita la vendita di sostanze alimentari e non alimentari, salvo i casi cui queste ultime siano custodite in distinti scaffali, siano preconfezionate o tali da non poter contaminare in alcun modo le sostanze o prodotti alimentari.

In ogni caso e' esclusa la vendita promiscua con presidi sanitari.

5.1.10 Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

I fogli di carta o di altro materiale destinato a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre alle norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o da contatto di qualsiasi specie ed usati, singolarmente, man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

5.1.11 Locali di vendita di alimenti di origine animale

I locali a spaccio e vendita di carne di qualsiasi specie e di pesce dovranno essere dotati di pareti rivestite in materiale lavabile e impermeabile fino all'altezza di metri 2, ben raccordate con il pavimento, rivestito di analogo materiale e con pendenza di quest'ultimo verso un pozetto di scarico centrale con chiusura idraulica. Inoltre detti locali non devono essere in relazione funzionale con l'esercizio.

I locali adibiti a spaccio e vendita di carni di qualsiasi specie, di latte e derivati freschi dello stesso e di pesce devono essere dotati di:

- 1) acqua potabile fredda e calda in quantità sufficiente;
- 2) almeno di una cella o armadio frigorifero di adeguate capacità con termometro esterno;
- 3) un banco refrigerante qualora si espongano gli alimenti di che trattasi in mostra al pubblico, con termometro visibile.

Negli spacci di vendita di alimenti ittici puo' essere usato il ghiaccio per la conservazione del prodotto purché preparato con acqua potabile; comunque i tavoli per l'esposizione degli stessi prodotti dovranno avere la giusta inclinazione per lo scolo delle acque di lavaggio che dovranno essere raccolte ovvero convogliate in fognatura;

4) un banco di vendita rivestito di marmo o di altro materiale lavabile, gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, debbono essere in materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabile e disinfectabile.

5.1.12 Raccolta di rifiuti

I locali di produzione, i magazzini, i negozi di vendita e di distribuzione, ecc. in sede fissa o ambulante di generi alimentari e bevande devono essere dotati di recipienti impermeabili, muniti di coperchio, per raccogliervi i rifiuti man mano che si producono.

Detti recipienti devono essere tenuti separati dagli alimenti e devono essere periodicamente svuotati, lavati e disinfectati.

5.1.13 Distribuzione e vendita di alimenti sfusi

Per la distribuzione degli alimenti non in confezione sigillata e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovranno essere messi in atto particolari accorgimenti, in modo da evitare il contatto diretto delle derrate con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

E' fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani. Laddove l'entita' numerica degli addetti lo consenta e' auspicabile destinare un addetto all'esclusivo maneggio della moneta.

Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scompartimenti ben distinti.

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere aperte dalla parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).

Le vetrine ed i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento. Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste dall'art. 16 D.L. n. 109 del 27/01/1992.

5.1.14 Vendita di prodotti alimentari su aree pubbliche con posto fisso o assegnato a turno

La vendita di generi alimentari e di bevande su aree pubbliche e' disciplinata dalla legge 28 marzo 1991 n. 117 nonche' dalle norme del presente Regolamento.

La vendita ambulante di prodotti alimentari sul suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc. e' autorizzata dal Sindaco su conforme parere (sia per l'area mercatale sia per il singolo operatore) dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L. secondo le rispettive competenze, subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni:

a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola, di materiale impermeabile e facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 70 cm lungo tutto il perimetro; i contenitori dovranno altresi' essere posti a 70 cm da terra oppure a 30 cm da terra se sono protetti con idonei teloni impermeabili che impediscono il contatto con i cani od altri animali;

- b) uso di mezzi di trasporto sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra. I banchi o i mezzi di trasporto di cui alle precedenti lett. a) e b) devono essere dotati di idonei mezzi per la conservazione degli alimenti in conformita' al D.P.R. 327/1980.

I suddetti banchi devono essere coperti, laddove non esista copertura fissa, all'altezza minima di utilizzo dal suolo da una tenda od altro idoneo mezzo per proteggere le merci dal sole e dalla pioggia.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita in presenza di risistemazione o rilocalizzazione deve essere autorizzata dal Sindaco, su conforme parere dei competenti Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario della U.S.S.L..

I generi alimentari dei quali e' permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate sono:

- 1) frutta e vendura, funghi e tartufi;
- 2) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetri chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati con esclusione dei prodotti surgelati e congelati;
- 3) biscotti e dolciumi in involucri originali o in apposite confezioni sigillate, con esclusione della pasticceria fresca;
- 4) formaggi, burro, margarina, uova, salumi e semi-conserve;
- 5) pollami, conigli, selvaggina, possono essere venduti soltanto sui mezzi di trasporto di cui al punto b) del secondo comma del presente punto, idoneamente attrezzati e autorizzati dalla competente Autorita' Sanitaria. La vendita di formaggi freschi, di salumi affettati, di semi-conserve, di burro e margarina, e' consentita se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato fino al momento della vendita sui mezzi di cui alla lett. b) del secondo comma del presente punto. L'esposizione dei generi per la vendita e' consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dalla influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico;
- 6) i prodotti ittici, salvo che si tratti di pesce salato, affumicato ed essiccato debbono essere venduti in condizioni che assicurino la normale refrigerazione e conservabilita' del prodotto. Il banco di vendita deve essere dotato di idoneo rifornimento idrico e canaletto di raccolta delle acque di lavaggio con idoneo sistema di smaltimento. L'area destinata alla vendita ambulante di prodotti ittici dovrà avere inoltre pavimentazione perfettamente lavabile ed a tenuta compatta che permetta il facile lavaggio anche con pompe a pressione e idoneo scarico in caditoie poste a valle ed in tutta prossimita' dei posti di vendita;
- 7) e' consentita la vendita in forma ambulante di
 - pizze e similari;
 - polli arrosto;
 - wurstel,purche' sottoposti estemporaneamente a cottura e conservati ad idonea temperatura comunque superiore a 60 gradi centigradi dopo la cottura.

5.1.15 Chioschi installati in posto fisso

Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso, autorizzato dal Sindaco, su parere conforme del Servizio di Igiene Pubblica o Veterinario della U.S.S.L. secondo le rispettive competenze, puo' essere concessa la vendita e somministrazione dei seguenti generi alimentari:

- 1) frutta e verdura, funghi e tartufi;
- 2) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati con esclusione dei prodotti surgelati e congelati;
- 3) biscotti e dolciumi in involucri originali o in apposite confezioni sigillate, con esclusione della pasticceria fresca;
- 4) formaggi, burro, margarina, uova, salumi e semi-conserve;
- 5) bibite analcoliche, caffè, te, birra, etc.;
- 6) gelati sfusi e/o confezionati, prodotti in laboratori autorizzati, rispettando le norme di conservazione con l'ininterrotta catena del freddo;
- 7) conserve di prodotti alimentari contenuti in recipienti originali e sigillati. La frutta e la verdura vanno tenute sollevate dal pavimento non meno di 70 cm. Qualora venga esercitata anche attivita' di produzione preparazione e' necessaria anche l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 ed al D.P.R. 26 marzo 1980; 8) e' consentita inoltre la vendita di:
 - pizze e similari;
 - polli arrosto;
 - wurstel,purche' sottoposti estemporaneamente a cottura e conservati ad idonea temperatura comunque superiore a 60 gradi centigradi.

5.1.16 Caratteristiche strutturali

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dal competente Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. o del Sindaco secondo le rispettive competenze. Inoltre devono essere lontani da fonti di insalubrita' o di insudiciamento. I banchi di vendita devono essere muniti di un rialzo protettivo di almeno 30 cm di altezza dal piano di vendita, esteso lungo i tre lati prospicienti gli avventori, escluso per i prodotti ortofrutticoli.

E' comunque vietata l'esposizione delle sostanze alimentari all'esterno del chiosco salvo la frutta e la verdura. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonche' impianti di acqua corrente, idoneo servizio igienico ed idoneo sistema di raccolta di rifiuti solidi e di canalizzazione per l'allontanamento dei rifiuti liquidi. Le mensole devono essere di materiale impermeabile e lavabile, compatto e unito.

Nel caso di vendita di prodotti alimentari deperibili, esclusi i prodotti ortofrutticoli freschi, e' richiesto:

- a) l'allacciamento alla rete elettrica ovvero disponibilita' di energia elettrica erogata da impianto autonomo;
- b) allacciamento alla rete idrica o comunque impianto di erogazione autonoma di acqua potabile;
- c) appositi impianti frigoriferi di deposito, celle o armadi, e di distribuzione, adeguati alla capacita' commerciale interessata, e in grado di assicurare le temperature prescritte per i diversi alimenti: nonche' il continuo mantenimento della catena del freddo.

5.1.17 Commercio ambulante e itinerante di prodotti alimentari

Il commercio ambulante e' consentito esclusivamente per:

- a) frutta e verdura, funghi e tartufi;
- b) bevande analcoliche solo se in contenitori originali;
- c) biscotti e dolciumi (esclusa la pasticceria fresca);
- d) gelati sfusi, gelati prodotti e confezionati in adatti contenitori termici che mantengano ininterrotta la catena del freddo.

E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari di cui al punto a), b), c), d) e) del precedente comma purché questi risultino preventivamente idonei, con riferimento alla merce in vendita dai Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L. secondo le rispettive competenze. L'U.S.S.L. competente per territorio e' quella ove ha sede il magazzino di deposito.

L'idoneita' e' subordinata ai seguenti requisiti:

- la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- la dotazione di un'idonea apparecchiatura frigorifero per la conservazione della merce deperibile;
- il possesso di idoneo piano impermeabile e lavabile di lavoro;
- l'esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace serbatoio per acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata; lavabo con rubinetto non azionabile a mano, detergente liquido e asciugamano monouso;
- dotazione di idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti.

Il Sindaco, su parere conforme del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario dell'U.S.S.L., secondo le rispettive competenze, puo' limitare il commercio itinerante.

5.1.18 Vendita ambulante: locali di deposito

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante a posto fisso assegnato a turno o in forma itinerante) deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati aventi le caratteristiche stabilite dal punto 4.1.05 del presente Regolamento.

5.1.19 Area di mercato ambulante a posto fisso: requisiti

L'area individuata per il commercio ambulante a posto fisso che tratta generi alimentari (tabelle I, II e V) dovrà essere riconosciuta idonea dal Servizio di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L. ed avere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in aree che non presentino pericoli di inquinamento, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione tale da consentire un'adeguata pulizia ed essere collegata alla fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;
- essere dotata di collegamento alla rete elettrica.

Tutte le aree mercatali dovranno essere dotate di idonei servizi igienici per il personale addetto alla vendita. Tali servizi dovranno essere conformi a quanto disposto dall'art. 28 del D.P.R. 327/1980.

ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE

5.1.20 Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

L'attivita' 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 analcoolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, ecc., e' regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

5.1.21 Requisiti generali

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 5.1.20 devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89 in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresi':

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori e 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 con 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 diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati.

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile. In ogni caso l'esercizio delle attivita' che diano origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

5.1.22 Arredamenti, attrezzature, utensili

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole espli- cazione 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.

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.

5.1.23 Operazioni di pulizia

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere svolte nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

5.1.24 Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, ristorazioni 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 all'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.

Nelle cucine che servono più di 100 pasti al giorno e nelle mense devono essere assicurati spazi separati per la preparazione e l'eventuale lavaggio di carni, verdure, formaggi, salumi, primi piatti. In dette cucine deve essere assicurato il "percorso in avanti" dei prodotti alimentari dalla fornitura al consumo.

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 di Igiene e del Servizio Veterinario secondo competenza circa la idoneita' dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, si puo' consentire che le attivita' 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, altresi', 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 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 cosi' da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;
- c) essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale;
- d) esporre cartello recante divieto di introdurre animali ad eccezione dei cani guida per ciechi.

E) Uno o piu' 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 un servizio per ogni aumento della superficie pari al doppio dell'ultimo aumento di superficie considerato. Il numero dei servizi igienici andra', comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate. Con piu' di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi diversi. Almeno un servizio igienico deve, comunque, essere conforme al D.P.R. 384/78.

G) Un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente vuotabile o asportabile.

H) Un 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 capacita' ricettiva superiore alle 50 persone.

La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere A), B), C), e H), salvo diversa indicazione del Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, non deve essere inferiore a mq 0,5 per posto a sedere e, comunque, non inferiore a mq. 20.

5.1.25 Bar e tavole fredde o assimilabili - requisiti strutturali

I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

- a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attivita': comunque, lo spazio per la preparazione di alimenti non compresi nei generi di caffetteria non deve essere inferiore a mq. 4;
- 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) un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino a 50 posti o con locali di somministrazione fino a 60 mq, e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori, cosi' come indicato al precedente art. 5.1.24 lettera F).
- e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili. Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, si specifichera' nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

5.1.26 Zone di cottura e preparazione cibi

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie e negli esercizi di cui al precedente art. 5.1.25, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica, puo' essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

5.1.27 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 attivita' di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

5.1.28 Somministrazione in pertinenze esterne

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie, onde 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'attivita' gia' in corso, deve essere fatta segnalazione al Servizio di Igiene Pubblica 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.

5.1.29 Protezione, conservazione e modalita' 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 modalita' atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego, con acqua potabile, gassata o nimerale. 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 puo' essere spillata dai barili con apparecchiatura 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 the', il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;
- la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonche' 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 (brioches e analoghi) da impasti congelati e' subordinata al rilascio di specifica autorizzazione previa verifica della idoneita' sia delle modalita' di conservazione sia delle apparecchiature frigorifere.

5.1.30 Feste popolari

L'attivita' di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizione, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, e' soggetta ad autorizzazione sanitaria, previa verifica da parte del Servizio di Igiene Pubblica, 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 attivita' di vendita e/o somministrazione:
 - a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneita' sanitaria;
 - b) il banco di distribuzione ed 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 di ogni insudiciamento;
- d) deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;
- e) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalita' idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature necessarie, nonche' protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- f) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- g) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilita' per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- h) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari;
- i) deve essere garantita la disponibilita' di almeno un servizio igienico riconosciuto idoneo;
- l) non e' 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 modalita' e attrezzature idonee;
- m) deve essere garantita l'accessibilita' agli spazi di relazione come previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89.

2. Qualora venga effettuata anche l'attivita' 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:
 - a) lavelli in numero adeguato alle necessita', dotati di rubinetto di acqua potabile;
 - b) pareti, se esistono, in materiale lavabile e impermeabile fino a m. 2 di altezza dal pavimento;
 - c) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, tenuto in adeguate condizioni di pulizia;
 - d) idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o di prodotti finiti;
 - e) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;
 - f) 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. E' inoltre necessario l'utilizzo di prese di corrente a norma CEI e messa a terra delle strutture metalliche.

5.1.31 Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività di cui al precedente articolo devono essere inviate al Sindaco, a cura del responsabile dell'organizzazione o, in assenza, dal singolo interessato, almeno 15 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 dei posti previsti;
- 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.

DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI E BEVANDE

5.1.32 Requisiti

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- 1) essere di facile pulizia e disinfezionabili sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e di disinfezione;
- 3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:
 - delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a + 4 °C;
 - delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a - 18 °C;
 - delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di + 65 °C, o comunque non inferiore a + 60 °C;
- 5) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore o comunque da fonti che possano pregiudicare la salubrità degli alimenti distribuiti;
- 6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altri inquinanti. Ove la natura dell'alimento o della bevande lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti per la raccolta dei rifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

5.1.33 Comunicazione di installazione

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Sindaco ed al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L.

Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte dell'Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della ditta installatrice.

In detta comunicazione deve essere fatta specifica menzione:

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 gg. dalla comunicazione. Il controllo della potabilità dovrà essere richiesto dalla ditta presso cui è installato il distributore, secondo le frequenze stabilite dalla Autorità sanitaria.

5.1.34 Misure di tutela igienica della distribuzione automatica

I distributori automatici o semiautomatici devono disporre di un congegno che blocca automaticamente la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti.

5.1.35 Sostanze distribuite: requisiti

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:

- 1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti - dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del D.P.R. 26 MARZO 1980, n. 327;
- 2) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Sui distributori automatici debbono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D.L. n.109 del 27.1.1992, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.

5.1.36 Personale addetto al rifornimento: requisiti

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

5.1.37 Idoneita' igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici e da altri fattori ambientali.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che, dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

E' vietata la promiscuita' di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o di imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento. Il trasportatore e' tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneita' prevista dal presente Regolamento e a sospenderne l'utilizzazione, in caso di inidoneita'.

L'Autorita' sanitaria, territorialmente competente, ove accerti direttamente o su segnalazione di altri Organi di Vigilanza che, il veicolo non e' piu' idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione stessa, ritira l'autorizzazione dandone notizia al Sindaco del Comune di residenza del trasportatore.

5.1.38 Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori a questi assimilabili adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse, a mezzo di veicoli;
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;
- c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati.

5.1.39 Idoneita' delle cisterne e dei contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specificati dalla legge 283/1962 e dei rispettivi decreti di attuazione;
- 2) serbatoio ad unico o piu' scomparti, con pareti interne ad angoli e spigoli smussati, o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) quando necessario, protezione termica e, se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
- 6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni (es. valvola di sfialo con filtro e protezione) facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti, senza difficolta', al lavaggio e alla

disinfezione.

Le cisterne o i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneita'.

L'autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco cui fa capo il Comune di residenza dell'intestatario del libretto di circolazione del veicolo. Sul mezzo autorizzato sara' apposto idoneo contrassegno autorizzativo a cura del Servizio di Igiene Pubblica e Veterinario secondo le rispettive competenze.

E' fatto salvo quanto diversamente previsto dalle disposizioni speciali del D.P.R. 20 dicembre 1928, n. 3298 e successive modificazioni.

Le cisterne adibite al trasporto latte dovranno riportare la scritta "trasporto latte".

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne ed i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e di disinfezione, con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze non alimentari o di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi del presente Regolamento.

Copia dei verbali, compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra, deve essere trasmessa all'Autorita' che ha rilasciato l'autorizzazione.

5.1.40 Condizioni di temperatura durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'Allegato C del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, modificato con D.M. della Sanita' del 6 febbraio 1982 e successive modificazioni e integrazioni, deve essere effettuato con modalita' fatte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate.

GELATI

5.1.41 Preparazione estemporanea di gelati

L'installazione di macchinari per la preparazione estemporanea di gelati puo' essere autorizzata dall'Autorita' sanitaria, purche' l'esercente possa dimostrare di:

- 1) possedere idoneo locale per la conservazione delle materie prime e per la preparazione delle miscele;
- 2) disporre di attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e di disinfezione delle parti interne ed esterne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide e gelificate;
- 3) disporre di idonea superficie, non esposta ai raggi del sole e lontana da fonti inquinanti per la collocazione del macchinario;
- 4) avere provveduto a proteggere l'ugello terminale con idoneo cappuccio da rimuovere al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

5.1.42 Modalita' 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 modalita' atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti. La panna utilizzata deve essere sottoposta almeno ad un processo di pasteurizzazione.

5.1.43 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, ne' altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati.

5.1.44 Banchi di vendita

La vendita dei gelati, anche di quelli gia' preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinti, o, comunque, separato in modo ritenuto idoneo dal Servizio di Igiene Pubblica, 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.

5.1.45 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 disinfeccabile e munito di guardia che impedisca in 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 e' consentito utilizzare una paletta per ogni singola vaschetta, tenendo la paletta costantemente immersa nel gelato.

5.1.46 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.

PANE, PASTA E SFARINATI

5.1.47 Vendita al pubblico

La vendita al pubblico di pane, pasta e sfarinati e' 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).

5.1.48 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.

5.1.49 Modalita' di vendita

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine in cui e' esposto il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

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.

5.1.50 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.

5.1.51 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. 31/3/73 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) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/03/73 e successive integrazioni e/o modifiche.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi devono essere rispettate anche nella fase di consegna a domicilio purché il pane sia stato preincartato nell'esercizio di vendita.

5.1.52 Distinta di accompagnamento

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione, agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi, alle comunità, deve avvenire con le modalita' previste dai commi 3 e 4 dell'art. 24 della L. 580/67.

5.1.53 Pane grattugiato

Il pane grattugiato puo' essere posto in vendita solo se in confezione originale e sigillata, oppure preparato estemporaneamente a richiesta del cliente.

Non e' consentito l'uso per la preparazione del pane grattugiato di pane contenente olii e grassi o di pane ammuffito o irrancidito.

CARNI

5.1.54 Mezzi di trasporto delle carni e prodotti ittici: requisiti

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

- a) avere le pareti interne ed ogni parete che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni. Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;
- b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento, salvo che si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio. I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi.

Inoltre nessuna altra merce puo' essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.

Per il trasporto delle carni, dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.P.R. 10 agosto 1972, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art. 11 della legge 283/1962 e dai relativi decreti di attuazione.

Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresi' lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere, oltre ai requisiti di cui al primo comma lettera a) del presente punto, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitarne il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve avere luogo, al piu' presto, ultimato lo scarico.

5.1.55 Autobanco destinato alla vendita di carni: requisiti

L'autobanco destinato alla vendita di carni dovrà disporre dei seguenti requisiti:

- le vetrine di esposizione, realizzate in materiale facilmente lavabile devono essere provviste di vani separati per ogni tipo merceologico di carne, atto comunque a garantire la conservazione delle condizioni igieniche delle carni stesse nel rispetto delle prescrizioni di leggi in vigore;
- devono essere dotati di armadio frigorifero regolato a temperatura non superiore a + 4 C; se l'autobanco e' destinato alla vendita promiscua di carni avicunicole, suine, ovine, caprine, sullo stesso devono essere installati due armadi frigoriferi riservati in modo inequivocabile l'uno alle carni

- avicunicole, l'altro alle carni suine, ovine e caprine;
- le strutture criogeniche, dotate di strumenti di controllo previsti per legge, indipendentemente dalla loro destinazione od esposizione o conservazione, debbono essere funzionanti sia quando l'automezzo e' in sosta o in movimento;
- ogni autobanco puo' essere utilizzato soltanto dopo che il Sindaco del Comune nel quale ha sede legale l'esercente l'attivita' di vendite, abbia rilasciato l'autorizzazione all'uso, su parere favorevole del medico responsabile del Servizio Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario. L'autorizzazione puo' essere revocata in qualsiasi momento, qualora il personale tecnico dei servizi suddetti accertasse il venire meno dei requisiti tecnico-igienici di cui ai paragrafi precedenti;
- l'uso dell'autobanco, autorizzato ai sensi del comma precedente, e' consentito esclusivamente nei posti fissi o assegnati a turno o nelle apposite aree pubbliche attrezzate.

5.1.56 Produzione, lavorazione e vendita di carni fresche

Chiunque intenda attivare un impianto di macellazione, sezionamento, lavorazione e/o confezionamento carni deve rivolgere domanda al Sindaco del Comune in cui sorge lo stabilimento, secondo le modalita' indicate all'art. 26 del D.P.R. 327/80 per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 283/62 e art. 27 del D.P.R. 327/80. Gli impianti di macellazione sono inclusi nell'elenco delle industrie insalubri di prima classe e devono quindi sottostare al rispetto della normativa di cui all'ar. 216 del T.U.LL.SS. Detti impianti possono essere ubicati anche nei centri urbani purché l'Autorita' sanitaria competente accerti l'installazione di attrezzature o la messa in atto di comportamenti che salvaguardino l'igiene del suolo e dell'abitato. E' di competenza dei Comuni la costruzione e la manutenzione dei macelli pubblici.

L'U.S.S.L., avvalendosi del Servizio Veterinario, assicura la gestione sanitaria dell'impianto e le attivita' di ispezione e vigilanza veterinaria.

E' di competenza dell'U.S.S.L. l'attuazione e la gestione di strutture pubbliche esclusivamente destinate alla macellazione di animali infetti o d'urgenza (macello contumaciale o sanitario).

5.1.57 Requisiti minimi obbligatori per gli impianti di macellazione con bollo CEE

Per i macelli abilitati alla esportazione di carni nella Comunita' Europea e nei Paesi terzi consentiti si fa riferimento all'Allegato 1 del D.P.R. N. 312 del 10.09.91.

Per i macelli avicoli si fa riferimento al D.P.R. 8 giugno 1982, n. 503, per i macelli di conigli si fa riferimento al D.P.R. n. 559 del 30.12.92.

5.1.58 Requisiti minimi per impianti di limitata capacita'

Ad integrazione di quanto indicato all'art. 28 del D.P.R. 327/80 ed oltre al rispetto delle norme in materia di igiene del suolo e dell'abitato e dell'igiene del lavoro, gli impianti di macellazione operanti nel solo ambito nazionale, ad esclusione dei casi su elencati, debbono avere i seguenti requisiti:

- a) una stalla di sosta per il ricovero degli animali o almeno zona idonea per la visita antemortem;

- b) un locale per la macellazione sufficientemente ampio da permettere la corretta esecuzione delle varie fasi della macellazione. Nel caso in cui il locale venga utilizzato per la macellazione di bovini e di suini, deve essere presente un reparto apposito per la scottatura e depilazione dei suini, nettamente separato dalle postazioni o dalla catena di macellazione;
- c) un locale per lo svuotamento e la pulitura degli stomaci e degli intestini e, qualora effettuata nello stabilimento, un locale per la lavorazione delle budella e delle trippe;
- d) un locale per la rasatura delle teste qualora detta attività sia svolta nell'impianto;
- e) un locale per il deposito dei cascami quando questi non vengano evacuati nello stesso giorno di macellazione; in quest'ultimo caso è sufficiente disporre di un idoneo contenitore chiudibile;
- f) una o più celle frigorifere di adeguate dimensioni;
- g) un locale spogliatoio, doccia e latrine: queste ultime devono immettere direttamente nei locali di lavoro;
- h) acqua potabile - lavabi e dispositivi ad acqua calda (+82 °C) per disinfezione coltelli e attrezzi;
- i) evacuazione giornaliera del letame o idonea concimaia.

La disposizione dei vari locali su indicati deve essere tale da evitare percorsi a ritroso delle carni macellate. In particolare, il macello deve disporre di un'entrata per gli animali vivi nettamente distinti dall'uscita delle carni.

I requisiti igienico-sanitari dell'impianto e delle relative attrezzature devono soddisfare le esigenze di cui ai commi nn. 6 e 9 dell'art. 28 e le norme igieniche indicate dall'art. 29 del D.P.R. 327/80.

5.1.59 Laboratori di lavorazione delle carni

Fatta eccezione per le carni avicole e per le carni destinate agli scambi comunitari, ai sensi del presente Regolamento si intende per lavorazione delle carni il complesso delle operazioni che va dallo spolpo alla produzione di carni preparate e/o confezionate.

Per i requisiti minimi dei laboratori di lavorazione delle carni si fa riferimento all'art. 28 del D.P.R. 327/80 e al punto 3 del presente Regolamento.

5.1.60 Spacci di vendita carni fresche e/o congelate

Per i requisiti strutturali ed igienico-sanitari degli spacci di vendita di carne fresca si fa riferimento all'art. 29 del R.D. 3298 del 1928 e ai commi 1, 2 e 4 dell'art. 31 del D.P.R. 327/80. I requisiti delle pollerie sono indicati all'art. 12 del D.P.R. 967/72.

Nel caso di vendita promiscua di carni di diverse specie animali, si deve provvedere alla separazione delle carni avi-cunicole da quelle bovine, suine ed ovicaprine, sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature di conservazione indicate nell'Allegato C del D.P.R. 327/80 modificato con D.M. 14 febbraio 1984.

La preparazione alla vendita delle carni avi-cunicole deve essere inoltre effettuata su taglieri e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altre carni.

Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelazione si fa riferimento al D.M. 3 febbraio 1977.

5.1.61 Personale addetto al settore alimentare

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari - ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che abbiano compiuto il 14 esimo anno, che prestino attivita', anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso - destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire a contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneita' sanitaria previsto dall'art. 14 della legge 283/62 secondo le modalita' previste dal D.P.R. 327/80, previa visita medica ed accertamenti idonei a stabilire che il richiedente non sia affetto da una malattia infettiva contagiosa o sia portatore di agenti patogeni. Il libretto di idoneita' sanitaria, distribuito ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, ha validita' di un anno che permane anche in caso di trasferimento del titolare da un Comune all'altro.

Considerata l'ampia variabilita' dei rischi derivanti dalle diverse attivita' professionali, vista la necessita' di limitare l'incidenza di episodi morbosi in rapporto al consumo di alimenti, si suggeriscono le seguenti procedure differenziate per categorie ad integrazione di quanto previsto dalla legge 283/62:

- a) personale addetto a mense e cucine (ristoranti, mense aziendali e scolastiche ed asili nido), pastai, panettieri, gelatai, pasticceri, settore lattiero caseario, macellerie, addetti alla vendita di prodotti non confezionati:
 - visita media annuale;
 - vaccinazione antitififica;
- b) tutti gli addetti non compresi al punto a):
 - visita medica.

Inoltre particolare cura deve essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

Per il rilascio del libretto di idoneita' sanitaria, nel caso che il lavoratore provenga da altro Comune, deve essere prodotta una dichiarazione della competente Autorita' del Comune di provenienza, attestante che, all'interessato non era stato rilasciato, in precedenza, ovvero era stato negato e per quali motivi, il libretto di idoneita' sanitaria.

Presso il Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente e' istituito apposito schedario tenuto costantemente aggiornato. L'Autorita' sanitaria competente ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, puo' disporre, in ogni momento, accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui al primo comma dell'art. 37 del sopracitato D.P.R. e adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Il rinnovo del libretto puo' essere effettuato presso l'Autorita' sanitaria del Comune dove l'interessato svolge la propria attivita', previa segnalazione da parte del competente Servizio, al Comune di residenza.

Le visite mediche per il rilascio del libretto di idoneita' sanitaria, quello di rinnovo, come pure quelle eseguite nell'ambito dell'attivita' di controllo, sono effettuate dai medici del Servizi territoriali dell'U.S.S.L. avvalendosi delle strutture necessarie.

I libretti di idoneita' sanitaria del personale debbono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresi' l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità sanitaria i casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale dipendente per l'adozione degli eventuali provvedimenti consequenziali, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa. I titolari o conduttori dell'esercizio hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per causa di malattia per oltre cinque giorni il certificato medico dal quale risulti che il lavoratore non rappresenta pericolo di contaminazione degli alimenti dipendente dalla malattia medesima.

A tal fine, i medici curanti od i medici di cui all'art. F5, terzo comma, della legge 20 maggio 1970, n. 300, sono tenuti a rilasciare l'attestazione sopra richiesta.

Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, il personale di cui al primo comma dell'art. 37 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, deve indossare tute o sopravesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione confezionamento di sostanze alimentari negli esercizi di vendita deve indossare adeguata giacca o sopraveste di colore chiaro, nonché copricapo che contenga la capigliatura.

Le tute, le giacche, le sopravesti ed i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e, in particolare, delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. L'Autorità sanitaria puo' disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.

5.1.62 Provvedimenti amministrativi

In caso di inosservanza delle disposizioni regolamentari e nei casi non previsti dal Regolamento ma che sono ad esso riconducibili, che costituiscono pericolo per la salute pubblica e fatti salvi i provvedimenti sanzionatori previsti dalle vigenti disposizioni di legge, va previsto che il Sindaco, con propria ordinanza, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, emetta i necessari provvedimenti, atti a rimuovere le irregolarità constatate stabilendo anche i tempi di esecuzione.

I trasgressori delle norme del presente Regolamento, ove non si siano resi responsabili di diverso o più grave reato previsto e punito da legge dello Stato o della Regione, vanno puniti con la sanzione amministrativa del pagamento della somma che per ciascuna trasgressione sarà stata stabilita con deliberazione della Giunta Comunale comunque non inferiore a L. 200.000.

Per l'accertamento dell'infrazione, la notificazione dell'avvenuto accertamento ed il pagamento della sanzione vanno applicate le disposizioni della legge 24 novembre 1981, n. 869 e di quelle in essa richiamate.

In caso di persistenza della trasgressione l'ammontare della sanzione viene raddoppiata ad ogni successivo accertamento.

Per l'inosservanza delle ordinanze del Sindaco in materia di igiene sanità pubblica oltre alla segnalazione all'Autorità Giudiziaria si applicherà la sanzione di L. 500.000 salvo che non venga diversamente disposto in singoli casi in rapporto alla gravità dell'infrazione.

Si applica altresì la disposizione di cui al 4 comma del presente punto.

NORMA TRANSITORIA

5.1.63 Modalita' di adeguamento

Le caratteristiche strutturali previste nel presente regolamento devono essere applicate sin dal momento dell'entrata in vigore del regolamento medesimo, per le attivita' di nuova istituzione. Le attivita' già in essere all'entrata in vigore del presente regolamento dovranno adeguarsi alle norme ivi contenute nei termini e nei modi indicati dai competenti organi di vigilanza. Potranno essere consentite deroghe, solo nei casi di comprovata impossibilita' di realizzazione e quando la soluzione alternativa permette di conseguire le medesime finalita' della norma derogata.

TITOLO 6 - ESERCIZIO DELLE FUNZIONI VETERINARIE IN MATERIA DI SANITA' ANIMALE ED IGIENE DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE -

6.1 PROFILASSI

6.1.01 Attuazione dei piani di profilassi vaccinale obbligatoria degli animali

I programmi di vaccinazione obbligatoria degli animali sono disposti annualmente dal Ministero della Sanita' ed attuati dal Servizio Veterinario della U.S.S.L. nei tempi e con le modalita' stabilite, secondo gli indirizzi impartiti dall'Assessorato Regionale alla Sanita'.

Programmi vaccinali di emergenza od in relazione a particolari situazioni epidemiologiche possono essere disposti con provvedimento del Sindaco o del Presidente della Giunta Regionale, su motivata richiesta dei competenti Servizi Veterinari.

In caso di inadempienza, si applicano i provvedimenti amministrativi previsti ed il Sindaco ordina l'esecuzione del trattamento immunizzante.

Il Sindaco, qualora si renda necessario, dispone su richiesta del Servizio Veterinario, tempi, luoghi e modalita' degli interventi immunizzanti, per consentire la collaborazione dei proprietari ed il razionale svolgimento delle operazioni.

6.1.02 Attuazione dei piani obbligatori di bonifica sanitaria da tubercolosi brucellosi e leucosi

Secondo le vigenti disposizioni, tutti gli allevamenti bovini, sono sottoposti a controllo dello Stato per risanamento da tubercolosi, brucellosi e leucosi. Il risanamento da brucellosi interessa altresi' gli allevamenti ovini e caprini.

I piani sono programmati ed attuati dal Servizio Veterinario della U.S.S.L., secondo le modalita' stabilite dalla normativa nazionale, sotto il coordinamento ed il controllo dell'Assessorato Regionale alla Sanita'.

Quando in un allevamento si riscontrano capi infetti da tubercolosi o brucellosi o leucosi, il Sindaco notifica immediatamente al detentore degli animali l'obbligo dell'abbattimento ed i termini entro cui deve essere effettuato.

Tra la data dell'esito degli accertamenti ed il giorno della notifica non devono decorrere piu' di quindici giorni fatto salvo il diritto del detentore al ricorso di legge. Quando i proprietari/detentori degli animali non adempiano spontaneamente alle operazioni di risanamento, il Sindaco ne ordina l'esecuzione a spese degli interessati e si applicano i previsti provvedimenti amministrativi.

6.1.03 Profilassi delle malattie infettive denunciabili degli animali

Il Sindaco riceve la denuncia obbligatoria dei casi di malattie infettive ed infestive degli animali e provvede all'immediata trasmissione al Servizio Veterinario della U.S.S.L., che effettua gli accertamenti del caso e dispone l'adozione dei primi provvedimenti. Secondo le disposizioni vigenti e le indicazioni del Servizio Veterinario, il Sindaco individua con propria ordinanza la stalla infetta e, ove previsto, i limiti della zona infetta e della zona di protezione per la malattia denunciata e stabilisce le norme di profilassi e polizia veterinaria da applicarsi. Il provvedimento di stalla infetta deve essere notificato per iscritto ai detentori degli animali.

Il Sindaco provvede altresi' a disporre, ove necessaria, la chiusura di fiere e mercati bestiame.

Quando l'efficacia del provvedimento interessa tutto o parte del territorio regionale comprendente piu' Comuni, la competenza spetta al Presidente della Giunta Regionale.

Nel caso in cui la denuncia riguardi malattie esotiche o ad elevata pericolosita' per cui e' previsto l'obbligo di abbattimento degli animali colpiti (infetti, sospetti di infezione, sospetti di contaminazione secondo i casi), il Sindaco dispone il relativo provvedimento e ne attesta la piena esecuzione ai fini della corresponsione della indennita' di abbattimento.

Il Sindaco, in accordo con il Presidente della U.S.S.L. e con il Prefetto, dispone l'impiego degli strumenti di vigilanza e di repressione degli illeciti atti a garantire la piena osservanza dei provvedimenti disposti.

Nei casi di inadempienze si applicano i provvedimenti amministrativi o penali previsti dal T.U.L.L.S.S., dalle successive integrazioni e modifiche, dal codice penale.

6.2. TRASPORTO-MERCATI

6.2.01 Trasporto di animali

Chiunque intenda esercitare il trasporto di animali equini, bovini, bufalini, ovini, caprini, suini e degli animali da cortile a mezzo di autoveicoli deve ottenere l'autorizzazione dal Sindaco del Comune in cui ha sede la rimessa automobilistica. L'autorizzazione e' valida un anno, salvo revoche.

Per l'esercizio del trasporto di animali senza la prescritta autorizzazione, si applicano i provvedimenti amministrativi previsti dal vigente Regolamento di polizia veterinaria.

6.2.02 Mercati bestiame, fiere, rassegne ed esposizioni di animali

I mercati, le fiere e le esposizioni di animali sono istituite con deliberazione della Amministrazione Comunale.

Il Comune provvede a dotare i mercati bestiame di locali per

l'isolamento di animali eventualmente infetti o sospetti di malattie infettive e di impianti per la pulizia e la disinfezione dell'area e delle attrezzature mercatali, di tutti i luoghi di sosta o di passaggio degli animali, dei mezzi di trasporto, le spese per la pulizia e disinfezione dei mezzi di trasporto sono a carico dei gestori dei medesimi secondo tariffe fissate dalle Autorita' comunali.

Qualora il mercato bestiame assuma importanza regionale, il suo funzionamento deve essere disciplinato da uno speciale Regolamento, approvato dall'Amministrazione Comunale.

L'Istituzione di fiere, rassegne ed esposizioni di animali deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco; le domande devono essere fatte pervenire entro il 31 dicembre dell'anno precedente a quello di effettuazione delle manifestazioni zootecniche.

Il Sindaco, informato dal Servizio Veterinario competente della presenza di inconvenienti igienico-sanitari che ostacolano il regolare funzionamento del mercato, di fiere, rassegne od esposizioni di animali, ordina l'esecuzione delle opere igieniche necessarie e, nel caso di mancata esecuzione dei lavori, dispone la sospensione dell'esercizio.

6.3. ALPEGGIO, PASCOLO

6.3.01 Disciplina dell'alpeggio del bestiame

Il trasferimento del bestiame fuori del territorio comunale per l'alpeggio e' subordinato all'esito favorevole degli accertamenti sanitari e deve essere autorizzato dal Sindaco; le domande devono pervenire almeno 15 giorni prima della partenza, affiche' il Sindaco possa provvedere alla immediata segnalazione al Servizio Veterinario per gli accertamenti necessari, nonche' al Comune di destinazione.

L'autorizzazione rilasciata deve essere consegnata al Comune di destinazione a cura del detentore degli animali, entro il giorno successivo all'arrivo; essa sara' restituita all'interessato, completa del visto comunale, entro i tre giorni precedenti la dimenticazione.

Il Sindaco riceve dal Comune di provenienza la segnalazione di arrivo del bestiame destinato all'alpeggio nel territorio del Comune e copia della autorizzazione sanitaria di scorta, che provvede a trasmettere immediatamente al Servizio Veterinario, per consentire l'espletamento della vigilanza.

6.3.02 Disciplina del pascolo vagante

I pastori interessati devono richiedere al Sindaco del Comune di residenza il rilascio del libretto di pascolo vagante.

I pastori che praticano il pascolo vagante devono inoltrare domanda di autorizzazione al Sindaco del Comune in cui intendono trasferirsi, almeno 15 giorni prima di ogni partenza. Il nulla osta del Comune di destinazione viene comunicato al Sindaco del Comune di partenza e da questi attestato sul citato libretto, con l'indicazione di modalita' e tempi di trasferimento.

Nei casi in cui un gregge sia stato spostato senza regolare autorizzazione, puo' essere disposto il rientro nella localita' di partenza a spese del contravventore.

6.4 RANDAGISMO

6.4.01 Lotta al randagismo

I possessori o detentori a qualsiasi titolo di cani devono inoltrare notifica al Comune di residenza, per la iscrizione alla anagrafe canina regionale.

All'atto della notifica viene assegnato a ogni cane un codice di identificazione: i proprietari o detentori hanno l'obbligo di far riportare tale codice, tramite tatuaggio, sulla cute della faccia interna della coscia o del padiglione auricolare dell'animale, entro tre mesi dall'iscrizione.

Il Comune provvede a trasmettere le iscrizioni al Servizio Veterinario della U.S.S.L. ed a verificare periodicamente il rispetto degli obblighi da parte dei proprietari di cani.

Per l'omissione della notifica e/o del tatuaggio si applicano le sanzioni amministrative previste dal Regolamento di polizia veterinaria e dal Testo unico delle leggi sanitarie e si provvede all'esecuzione d'ufficio degli adempimenti, a spese del contravventore.

I cani condotti nelle vie o in altri luoghi aperti al pubblico devono essere condotti al guinzaglio o muniti d museruola, fanno eccezione i cani da pastore, da caccia, delle forze armate e di polizia nell'esercizio della loro attivita'.

I cani da guardia possono essere tenuti senza guinzaglio ne' museruola solo entro i limiti dei luoghi da custodire, purché non aperti al pubblico.

Il Comune provvede al servizio di cattura cani ed a tenere in esercizio un canile, anche in associazione con altri Comuni.

Nel canile comunale le funzioni sanitarie sono svolte dal Servizio Veterinario della U.S.S.L.

Per i cani condotti in locali pubblici e' obbligatorio l'impiego di guinzaglio e museruola.