

**REGIONE EMILIA-ROMAGNA
ASSESSORATO ALLA SANITÀ
A.N.C.I. REGIONE EMILIA-ROMAGNA**

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

(schema tipo per l'adozione da parte dei Consigli Comunali)

*integrato con le modifiche di cui all'art. 23.3 del vigente
RUE e approvate con Delibera di Consiglio Comunale
n.60 del 21/12/2018*

SETTEMBRE 1984

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

L'iniziativa di predisporre una bozza di Regolamento di Igiene per i Comuni della Regione è stata condotta dall'A.N.C.I. Sezione Sanità e dall'Assessorato Regionale alla Sanità della Regione Emilia-Romagna.

Il lavoro esecutivo è stato coordinato dal Dott. Stefano Cencetti dell'Assessorato alla Sanità della Regione, sulla base delle indicazioni fornite dai servizi di Igiene Pubblica delle UU.SS.LL. della Regione e dalla Commissione Tecnica Regionale dei Servizi di Medicina Preventiva e di Igiene del lavoro sulla base della prima bozza regionale del 1978, del Regolamento di igiene edilizia del comune di Bologna e del regolamento predisposto dall'USL n. 38 di Forlì e con la collaborazione specifica nella redazione di:

Bolognesi Domenico	U.S.L. N. 23 IMOLA
Casari Susanna	U.S.L. N. 16 MODENA
Cenni Paolo	U.S.L. N. 23 IMOLA
Corsello Antonino	U.S.L. N. 4 PARMA
Ferrari Lucia	U.S.L. N. 4 PARMA
Paterlini Luisa	U.S.L. N. 3 FIORENZUOLA D'ARDA
Valcavi Adele	U.S.L. N. 9 REGGIO EMILIA
Zavatti Adriano	U.S.L. N. 16 MODENA

Presentazione

Il regolamento Comunale di Igiene, primo strumento normativo sanitario del nostro Stato, che origina da una legge del 1865, riconfermato successivamente dal T.U. delle Leggi Sanitarie del 1934, mantiene una sua specifica utilità, anche a seguito dell'attuazione della Riforma Sanitaria e della riorganizzazione dei Servizi di Igiene Pubblica in base alla L.R. n. 19/1982, che all'art. 48 impegna tutti i Comuni all'adeguamento del Regolamento Comunale di Igiene.

Oltre a mantenere una sua specifica funzione il Regolamento Comunale di Igiene acquista attualmente un suo particolare valore alla luce proprio della legge n. 833/78 che individua nel Sindaco l'autorità sanitaria locale.

È quindi a livello comunale che deve avvenire il momento di sintesi e di visione integrata e unitaria dei problemi igienico-sanitari, in base alla quale si determinano i necessari provvedimenti preventivi di controllo o prescrittivi.

Nella figura del Sindaco si ricompongono tutti i poteri autorizzativi, prescrittivi ed ordinatori da affiancare con strumenti tecnico-normativi atti a fare assolvere tali poteri in maniera scientificamente e giuridicamente corretta.

Il regolamento Comunale di Igiene va pertanto inteso in questa ottica, inserendo al suo interno, con l'obiettivo di un miglioramento complessivo dell'igiene e salubrità degli ambienti di vita e di lavoro, tutta la normativa nazionale e regionale integrata, là dove carente insufficiente o insoddisfacente, con norme tecnicamente adeguate ad affrontare specifiche cause di insalubrità presenti nelle diverse realtà locali.

L'A.N.C.I. e l'Assessorato regionale alla sanità, hanno voluto contribuire a questo impegno specifico delle singole amministrazioni comunali, affidando ad un gruppo di tecnici delle UU.SS.LL. (servizi di igiene pubblica e di medicina preventiva ed igiene del lavoro) la predisposizione di proposte tecniche in base alle quali poi l'A.N.C.I. e l'assessorato hanno redatto uno schema tipo di regolamento comunale di Igiene, calibrato sui principali problemi igienico-sanitari presenti in Emilia Romagna.

Lo schema di regolamento che segue è stato redatto sulla base della bozza predisposta fin dal 1978 dalla Regione Emilia Romagna, passata attraverso la riflessione critica di cinque anni di applicazione in oltre un terzo dei Comuni della Regione, tanti sono infatti i Comuni che hanno adottato a tuttoggi la bozza del 1978.

Tale bozza già assommava in sé la legislazione nazionale e regionale fino a quella data esistente e gran parte delle nuove esigenze igieniche della società civile.

Il contributo attuale ha tenuto a puntualizzare ulteriormente la bozza del 1978 e a completarla in alcune specifiche parti.

Particolare attenzione è stata posta al titolo I che analizza la sfera di competenza e la struttura organizzativa interna del Servizio di Igiene Pubblica delle UU.SS.LL. soffermandosi in particolare sui collegamenti operativi e funzionali fra Comuni e UU.SS.LL., sull'attività informativa e sulla partecipazione della popolazione.

Nel titolo II "Igiene edilizia", oltre a specifiche migliorie sul fronte dell'edilizia di civile abitazione, la maggiore attenzione è stata posta sugli ambienti di lavoro:

- inserendo una metodologia di intervento preventivo nella fase di localizzazione, progettazione e avviamento di nuovi insediamenti produttivi, di ampliamento e di ristrutturazione di quelli esistenti, nell'ottica dell'art. 20 lettera f) della L.N. 833/78 e in previsione di un più complessivo ed articolato esame preventivo per la valutazione di impatto ambientale;
- redigendo, in attesa della emanazione del T.U. di cui all'art. 24 della L.N. 833/78, alcune disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro per gli edifici destinati ad attività industriali, commerciali, agricole, di prestazioni di servizio e di deposito.

Significative innovazioni normative si riscontrano anche nel Titolo III "Igiene dell'ambiente fisico di vita", prime fra tutte:

- la regolamentazione sul rumore urbano,
 - primi principi di difesa dalle radiazioni elettromagnetiche;
- ma particolare attenzione, in attesa della emanazione di direttive regionali in materia, è stata posta anche nei confronti della tutela delle acque, normando, per es. le modalità di stoccaggio e spandimento dei liquami agrozootecnici, e di tutela dell'aria, normando le attività urbane che usano solventi.

Infine il Titolo IV "Igiene degli alimenti e delle bevande", da completare entro breve con tutta la problematica sugli alimenti di origine animale, compresi nello schema tipo di regolamento comunale veterinario in via di predisposizione da parte di ANCI e assessorato regionale alla sanità, concentra la propria attenzione sulla normativa igienica per i luoghi di vendita e somministrazione, fissi e in forma ambulante.

La proposta che l'A.N.C.I. e l'Assessorato alla sanità presentano va intesa come «schema tipo» di adeguamento da non accettare acriticamente, ma da discutere, verificare, approfondire, calibrare ulteriormente a livello di ogni singolo Comune e Associazione dei Comuni, con il supporto tecnico delle UU.SS.LL. e il coinvolgimento delle forze sociali, produttive e sindacali interessate, al fine di giungere alla predisposizione di uno strumento tecnico normativo aggiornato per ogni singola realtà pur rientrando all'interno di uno schema e di una logica a valenza regionale.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
L'ASSESSORE ALLA SANITÀ
DECIMO TRIOSI

A.N.C.I. REGIONALE
IL SEGRETARIO
BRUNO SOLAROLI

Sommario

SCHEMA TIPO REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

TITOLO I	Pag.
Disposizioni generali in materia di igiene, sanità pubblica e tutela ambientale	9
TITOLO II	
Igiene edilizia e degli ambienti confinati ad uso civile, industriale, collettivo e speciale	33
TITOLO III	
Igiene dell'ambiente fisico di vita	119
TITOLO IV	
Igiene degli alimenti e delle bevande	163

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI
IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ
PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

Disposizioni generali

	Art.	Pag.
Regolamento comunale di igiene	1	13
Validità	2	13
Violazioni	3	13
Abrogazione norme precedenti	4	13

Autorità Sanitaria Locale

Autorità sanitaria locale	5	13
Strutture e supporti operativi dell'autorità sanitaria locale	6	14
Compiti delle strutture e supporti operativi dell'autorità sanitaria locale	7	14
Supporti propri e ausiliari dell'autorità sanitaria locale	8	15
Organizzazione locale dei servizi sanitari	9	15
Attribuzioni del Comune	10	15
Compiti del Comune	11	15
Compiti dell'U.S.L.	12	15
Regolamenti interni	13	16
Esercizio della vigilanza igienico-ambientale	14	16
Esito della vigilanza	15	16
Violazioni amministrative	16	16
Provvedimenti dell'autorità sanitaria locale	17	16
Esazione delle ammende e sanzioni	18	16

Attività informativa

Raccolta dati	19	16
Relazione semestrale	20	17
Denunce cause di morte	21	17
Rapporti con l'utenza	22	19

Profilassi delle malattie infettive

Compiti del Comune	23	19
Compiti dell'Unità Sanitaria Locale	24	19
Situazione in cui deve avvenire la denuncia	25	20
Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree	26	20
Obbligo della denuncia; raccolta e trasmissione dei dati	27	20
Indagine epidemiologica; accertamenti e misure	28	21
Trasporto di malati infettivi	29	21
Disinfezione continua e finale dei locali di abitazione	30	22
Disinfezione dei vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci e libri usati	31	22
Disinfestazione	32	22
Lotta contro le mosche e altri insetti	33	23

	Art.	Pag.
Derattizzazione	34	23
Vaccinazioni	35	23
Esecuzione e registrazione delle vaccinazioni	36	24
Compiti dell'Ufficio di stato civile: registrazioni, certificazioni	37	25
Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite	38	25
Vaccinazioni e frequenza in collettività	39	25
Profilassi delle malattie veneree	40	25
Profilassi antirabbica; detenzione di cani	41	25

Vigilanza sulle attività sanitarie

Esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie	42	26
Apertura di ambulatori medico-chirurgici e veterinari	43	27
Requisiti di ambulatori	44	27
Istituti di cura	45	28
Disciplina della pubblicità sanitaria	46	28
Assistenza al parto	47	29
Denuncia di nato morto; adempimenti	48	30
Obblighi degli esercenti la professione di medico-chirurgo negli eventi di decesso, di aborto, di nascita infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica	49	30
Obblighi dell'ostetrica negli eventi di nato morto, o immaturo; registri dei parti e degli aborti	50	30
Licenza di commercio per oggetti sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie	51	31
Servizi pubblici e privati di trasporto infermi	52	31
Vigilanza sulle farmacie	53	32

Titolo I DISPOSIZIONI GENERALI, IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

Disposizioni generali

Art. 1 - Regolamento comunale di igiene

Il Regolamento comunale di Igiene detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali, in materia di: igiene del territorio, igiene edilizia e degli ambienti confinati, igiene degli alimenti e delle bevande, profilassi delle malattie infettive, vigilanza sulle professioni e arti sanitarie.

Art. 2 - Validità

Il regolamento comunale di igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'albo pretorio del Comune, ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione; mentre per l'esistente vi è l'obbligo di adeguamento entro 3 anni dalla data di entrata in vigore, salvo casi particolari espressamente previsti negli articoli del regolamento.

Art. 3 - Violazioni

Le violazioni alle prescrizioni del Regolamento comunale di igiene, quando non comportino violazioni di legge altrimenti sanzionate, sono punite con l'ammenda da L. 200.000 a L. 1.000.000, fatto salvo il caso dell'oblazione in forma ridotta.

Per l'applicazione delle contravvenzioni il Sindaco, tramite i propri uffici, applicherà le disposizioni di cui al T.U. della legge comunale e provinciale in materia di conciliazione amministrativa.

Art. 4 - Abrogazione norme precedenti

Con l'approvazione del regolamento locale di igiene si intendono abrogate tutte le norme precedenti contenute in regolamenti comunali incompatibili o in contrasto con quelle approvate.

Autorità sanitaria locale: sue strutture e supporti operativi

Art. 5 - Autorità Sanitaria Locale

Il Sindaco è l'autorità sanitaria locale cui compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi e prescrittivi comprese le ordinanze contingibili e urgenti in materia di igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale.

In particolare fa capo al Sindaco nella veste sopra specificata il compito di perseguire e vigilare sulla tutela della pubblica salute in ordine alla quale promuov-

ve l'adozione dei provvedimenti tecnici di diretta competenza dei servizi territoriali e, se del caso, dei servizi cui è attribuita la gestione degli stabilimenti sanitari.

Il Sindaco può formulare proposte di atti e di iniziative di competenza degli organi dell'unità sanitaria locale.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni, di operatori sanitari o di privati cittadini venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni anti-igieniche, malsane, a rischio o illegali nel campo sanitario può richiedere, attraverso la direzione dei servizi, l'intervento immediato degli organi tecnici dell'unità sanitaria locale.

In tal caso il Sindaco deve dare comunicazione della circostanza al Comitato di Gestione dell'unità sanitaria locale.

Qualora i provvedimenti proposti dal Sindaco comportino conseguenze patrimoniali a carico dell'unità sanitaria locale o incidano anche per via indiretta sul territorio di altri Comuni, essi dovranno essere preventivamente sottoposti alla Assemblea dell'Associazione dei Comuni o, in caso di urgenza, al Comitato di Gestione o al suo Presidente.

L'esame degli organi collegiali dell'unità sanitaria locale è necessario anche quando le iniziative concernenti il territorio e i presidi siti in uno dei Comuni comportino il determinarsi di uno squilibrio nel livello delle prestazioni rispetto a quello esistente nel restante territorio dell'unità sanitaria locale.

Art. 6 - Strutture e supporti operativi dell'autorità sanitaria locale

Il Sindaco nell'esercizio delle sue prerogative di autorità sanitaria locale si avvale dei servizi territoriali dell'unità sanitaria locale e, in particolare, dei seguenti:

- a) servizio o ufficio farmaceutico, limitatamente al settore della vigilanza;
- b) servizio di igiene pubblica;
- c) servizio di medicina preventiva e igiene del lavoro;
- d) servizio materno infantile relativamente alla tutela sulla comunità infantile e protette;
- e) servizio veterinario.

Art. 7 - Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'unità sanitaria locale

I servizi elencati nell'art. precedente sono tenuti al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:

- a) devono riferire all'autorità sanitaria locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità;

- b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco indicati al primo comma dell'art. 5 del presente regolamento;
- c) in rapporto alle situazioni e accordi locali curano la predisposizione degli schemi di provvedimenti da sottoporre alla firma del Sindaco;
- d) curano l'esecuzione materiale e amministrativa degli interventi richiesti dal Sindaco come specificato al 3° comma dell'art. 5 del presente regolamento;
- e) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità e veterinaria.

Art. 8 - Supporti propri e ausiliari dell'autorità sanitaria locale

Di fronte a situazioni di emergenza ed urgenza che abbiano saturato la capacità operativa dei Servizi dell'U.S.L., il Sindaco può avvalersi, anche in materia di sanità, dei propri uffici tecnici e di polizia, ponendoli alle dipendenze funzionali del servizio dell'U.S.L. competente per materia.

Art. 9 - Organizzazione locale dei servizi sanitari

L'organizzazione locale dei servizi sanitari è fornita dalle strutture dell'U.S.L. competenti per funzione e territorio.

L'individuazione puntuale delle singole funzioni deve essere riferita ai livelli centrale e distrettuale dell'U.S.L., con possibilità di subarticolazioni comunali, qualora il territorio distrettuale, in cui il Comune è inserito, sia più vasto.

Art. 10 - Attribuzioni del Comune

Spetta al Comune il mantenimento dei rapporti giuridici, inerenti le funzioni amministrative di sanità, con gli utenti di queste, sia che si tratti di singoli cittadini che di associazioni o enti.

Art. 11 - Compiti del Comune

Il Comune riceve dagli utenti le istanze, i ricorsi e gli atti comunque determinati, ne cura la conservazione, nonché la trasmissione ai servizi per l'ulteriore svolgimento tecnico.

Gli spetta pure la consegna agli utenti degli atti perfezionati, nonché, in linea di massima, l'estensione degli stessi.

Art. 12 - Compiti dell'U.S.L.

I Servizi dell'U.S.L., ricevuti gli atti, in copia o in originale, ne effettuano l'istruttoria tecnica, formulano i verbali e i pareri e li trasmettono al Comune per la definizione.

Alla stessa stregua trasmettono atti e proposte d'iniziativa autonoma, che comportino comunque l'emanazione di provvedimenti da parte del Sindaco, quale autorità sanitaria locale.

I Servizi di Igiene pubblica hanno il compito di smistare ai servizi delle UU.SS.LL. territorialmente competenti i dati sui decessi delle persone non residenti sul proprio territorio tramite l'apposito modulo (allegato n. 2).

ALLEGATO N. 2

U.S.L. N.
 Servizio Igiene Pubblica

URGENTE

AL SERVIZIO IGIENE PUBBLICA

U.S.L. N.

Si comunica la causa di morte di

.....
 deceduto in codesto Comune il giorno

Ringraziando, con osservanza.

Il responsabile
 Servizio Igiene Pubblica

MORTE NATURALE

Malattia o stato morboso iniziale:

.....

Malattia o stato morboso che ha direttamente causato il decesso:

.....

MORTE DA CAUSA VIOLENTA

Causa violenta:

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

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

.....

Art. 22 - Rapporti con l'utenza

Il cittadino che singolarmente o in gruppo ed in qualunque forma si rivolge al Sindaco o direttamente al Servizio per chiedere un intervento o una informazione deve avere sempre una risposta scritta, esauriente ed in tempo utile.

Per il diritto di accesso dei cittadini al Servizio è assicurata, fatto salvo il rispetto della normativa contrattuale vigente, l'apertura di un ufficio centrale per tutti i giorni della settimana esclusi i festivi, in orari da concordare. A livello dei distretti dell'USL il personale del Servizio assicura la presenza negli uffici del distretto preventivamente stabilita e pubblicizzata per il periodo necessario all'espletamento dei propri compiti.

Le segnalazioni di inconvenienti che riguardano la salute pubblica o rischi collettivi e la richiesta di interventi urgenti possono essere fatte anche telefonicamente: allo scopo deve essere assicurato un servizio di ricevimento telegramma, telex, o altro idoneo sistema informativo per le ore di ufficio.

Il Servizio assicura tramite il servizio di guardia igienica permanente un sistema di pronta reperibilità per tutto il periodo eccedente l'orario di ufficio. La pronta reperibilità deve essere assicurata preferibilmente da almeno un medico e da un tecnico di adeguata qualifica ed esperienza in grado di assicurare un efficace primo intervento.

Il sistema di pronta reperibilità deve garantire la vigilanza continua sull'ambiente e la pronta risposta a chiamate e segnalazioni urgenti e deve essere integrato ed avvalersi del sistema di guardia igienica permanente di cui alla Legge Regionale n. 19/82.

Le modalità e l'organizzazione per assicurare quanto previsto nei precedenti articoli del presente capitolo sono stabilite con apposito atto deliberativo dell'Assemblea dei Comuni.

Profilassi delle malattie infettive e parassitarie

Art. 23 - Compiti del Comune

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffuse il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori, su richiesta dei Servizi dell'U.S.L., nonché di emettere ordinanze contingibili e urgenti.

Art. 24 - Compiti dell'Unità Sanitaria Locale

Spetta all'Unità Sanitaria Locale provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffuse attraverso l'adozione delle misure idonee a prevenirne l'insorgenza.

In questo ambito l'U.S.L. provvede:

1 - a raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive, di cui all'alenco ufficiale;

2 - ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.

Art. 25 - Situazione in cui deve avvenire la denuncia

La denuncia da parte dei medici, prevista dall'art. 254 del T.U. delle leggi sanitarie, deve essere fatta immediatamente al Servizio di Igiene Pubblica, per ciascuna malattia infettiva e diffusiva accertata o sospetta specificata al precedente articolo, sugli appositi moduli forniti gratuitamente dall'U.S.L.

Oltre la denuncia, fatta all'atto dell'accertamento della malattia, deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito di cambiamento di domicilio del malato o del suo trasporto all'ospedale o in altro istituto di cura ed anche dopo il suo decesso.

Art. 26 - Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree

È fatto obbligo inoltre ai sanitari di denunciare, nel più breve tempo al Servizio di Igiene Pubblica, qualunque manifestazione di malattia infettiva, non soggetta a denuncia, che per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Il sanitario che constata un caso di malattia venerea deve darne, ai sensi dell'art. 5 della legge 25 luglio 1956, n. 837, notizia immediata al Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

Art. 27 - Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati

I sanitari che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita denuncia, per iscritto, al Servizio di Igiene Pubblica della Unità Sanitaria Locale compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dalla Unità Sanitaria Locale.

La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore di ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta. Nella denuncia dovrà essere indicato:

- 1) il nome, cognome, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui cominciò la malattia;
- 2) la diagnosi della malattia;
- 3) tutte le osservazioni che il sanitario considera di fare per la norma del Servizio di Igiene Pubblica;
- 4) le misure del medico adottate per prevenire la diffusione della malattia.

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai diret-

tori di scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività.

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. segnala al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali indicando anche le misure adottate per impedirne il contagio umano.

Il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. parimenti segnala al Servizio Veterinario dell'U.S.L. le necessarie indagini e adotta provvedimenti atti ad impedirne la diffusione.

Il Servizio di Igiene Pubblica provvede a trasmettere all'Assessorato Regionale per ogni caso delle malattie elencate il bollettino mensile di cui al Mod. 16.

Il Servizio di Igiene Pubblica trasmette in copia, in linea di massima nella stessa giornata, al Servizio Materno Infantile, le denunce concernenti i minori di anni 15.

Art. 28 - Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure

Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetta di esserlo, il Servizio di Igiene Pubblica provvede alla inchiesta epidemiologica e, quando occorre, alla raccolta del materiale patologico da inviare per gli esami al Presidio Multizonale o agli altri Presidi convenzionati con l'U.S.L. per l'accertamento diagnostico.

In caso di malattie infettive in soggetti inferiori ai 15 anni i provvedimenti sono di competenza del Servizio Materno Infantile di concerto col Servizio di Igiene Pubblica.

Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché la presenza di portatori sani e di contatti, il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio Materno Infantile dispongono, per quanto di competenza, tutte le misure di profilassi ritenute necessarie: isolamento del malato, contumacia dei contatti, profilassi chemio antibiotica, vaccinazione, disinfezione, sorveglianza epidemiologica e quant'altro si renda necessario ad impedire la diffusione della malattia.

L'isolamento del malato può anche essere domiciliare, affidato alla famiglia o a persone di fiducia.

Segnalano inoltre sollecitamente, accertandosi che il medico curante abbia dato, e la famiglia eseguito, le istruzioni atte ad impedire la diffusione della malattia, i casi di particolare interesse ai fini profilattici all'Assessorato Igiene e Sanità della Regione Emilia-Romagna.

Art. 29 - Trasporto di malati infettivi

Il trasporto di ammalati di forme infettive contagiose deve, di regola, essere effettuato mediante autolettighe di volta in volta disinfettate.

In caso di urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata, il medico curante deve darne comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Spetta al medico responsabile del pronto soccorso e dell'accettazione dell'istituto di valutare la necessità di disporre, in caso di ricovero di malato infettivo contagioso, che il proprietario sottoponga l'automezzo alla disinfezione presso l'apposito servizio, informandone contemporaneamente il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Art. 30 - Disinfezione continua e finale dei locali di abitazione

È obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi e personali nonché di tutti gli altri oggetti che siano stati a contatto con ammalati di malattie infettive o parassitarie per le quali tali misure siano previste dalla Circolare ministeriale n. 53. Ugualmente i prodotti di rifiuto, gli escrementi e gli altri materiali biologici infetti prima di essere allontanati o smaltiti devono essere sottoposti a disinfezione.

Il servizio di Igiene Pubblica può disporre la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di vita, di lavoro e di studio frequentati da detti ammalati.

Le disinfezioni disposte d'Ufficio sono gratuite e vengono eseguite secondo le istruzioni del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. Il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. può inoltre fare eseguire, a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione applicando un'apposita tariffa stabilita dall'Amministrazione dell'Unità Sanitaria Locale.

È da prevedere in determinate circostanze, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., la disinfezione dei locali degli Istituti di cura e di ricovero sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri, dei cinema, dei mezzi di trasporto, e in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo.

Dette disinfezioni sono a carico dei titolari degli esercizi.

Art. 31 - Disinfezione dei vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci e di libri usati

È proibito vendere o tenere per vendere abiti effetti di vestiario o lettereschi usati che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale, stabilito dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un'apposita attrezzatura per la disinfezione periodica dei libri, secondo le istruzioni impartite dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. È vietata l'introduzione nel Comune di stracci che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese dell'interessato.

Art. 32 - Disinfestazione

Spetta al Comune provvedere alla disinfestazione da blatte, ratti e mosche ne-

gli ospedali, strutture sanitarie pubbliche, scuole. Le modalità della disinfestazione sono definite dal Servizio di Igiene Pubblica cui compete anche la vigilanza sulle operazioni di disinfestazione, comprese quelle eseguite per motivi di carattere turistico ambientale.

Art. 33 - Lotta contro le mosche e altri insetti

Nel mesi di marzo e di ottobre, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro le mosche secondo metodi e mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. che impartisce istruzioni anche sulla durata e modalità dei singoli trattamenti. Coloro che usano e impiegano insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate nelle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

La lotta contro altri insetti nocivi o molesti deve essere effettuata ogni qualvolta l'Autorità sanitaria ne ravvisa la necessità, secondo le norme del presente capo, in quanto applicabili.

Art. 34 - Derattizzazione

Quando per la presenza di ratti o topi, accertata in un edificio, possa temersi un danno per la salute pubblica, il Sindaco su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. ordina le necessarie operazioni di derattizzazione e le necessarie opere di bonifica ambientali. La zona da derattizzare viene delimitata dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Nell'ambito della zona fissata, possono essere esentati dalle misure disposte gli edifici che, per la loro struttura antiratto sono da ritenersi non infestabili.

Qualora i privati intendessero praticare direttamente operazioni di disinfestazione di rilevante entità (grosse ditte, stabilimenti, magazzini e simili) devono presentare al Servizio di Igiene Pubblica il relativo piano in cui vengono illustrati il numero e la tipologia degli interventi, i mezzi raticidi scelti e i luoghi dove saranno utilizzati.

Art. 35 - Vaccinazioni

Il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. provvede, negli orari e secondo le modalità all'uopo stabilite alle seguenti vaccinazioni d'obbligo o volontarie.

— *Antitetanica*, secondo le norme della legge 5/3/1963 n. 292 del regolamento approvato con D.P.R. 7/9/1965, modificate con L. 20/3/1968 n. 419 e con D.M. 22/3/1975, ulteriormente modificate con L. 27/4/1981 n. 166 e con L.M. n. 52 del 9/8/1982 nelle categorie di lavoratori indicate nelle suddette leggi a partire dalle nuove leve di lavoratori e negli sportivi all'atto della filiazione al CONI;

— *Antitubercolare*, secondo le norme stabilite dalla L. 14/12/1970 n. 1088 e dal regolamento approvato con D.P.R. 23/1/1975 n. 477;

— *Antitifo-paratifica*, secondo le norme del D.C.G. 2/12/1926 nonché della L. 283/62 D.P.R. 327/80;

— *Antinfluenzale*, nei soggetti di età superiore ai 60 anni, nonché ai portatori di malattie croniche e soggetti a rischio su indicazione del medico di base;

— *Antirabbica*, che viene effettuata di norma su persone morsicate da animali malati o sospetti o comunque non identificati. Può essere effettuata su personale particolarmente esposto al contagio.

Lo SMIEE (Servizio Materno Infantile Età Evolutiva) provvede invece alle seguenti vaccinazioni d'obbligo nei riguardi della popolazione e della comunità infantile, a norma della L.R. Emilia Romagna 10/6/1976 n. 22 e della L.R. Emilia Romagna del 4/5/1982 n. 19:

— *Antidifterica*, secondo le norme già stabilite dalla L. 6/6/1939 n. 891 del D.C.G. 7/3/1940 modificato con L. 20/3/1968 n. 419;

— *Antitetanica*, a norma delle leggi su indicate;

— *Antipollomelittica*, secondo le norme della legge 4/2/1966 n. 51, del D.M. 25/5/1967 e del D.M. 14/1/1972;

— *Antirosolia*, che è volontaria e gratuita e viene eseguita nei riguardi della popolazione infantile di sesso femminile dopo i 10 anni di età e delle donne in età feconda secondo le disposizioni della già menzionata L.R. 10/6/1976 n. 22;

— *Antimorbillosa*, che è volontaria e gratuita e viene effettuata da 15 mesi ai 3 anni di età.

Le vaccinazioni per le malattie quarantenarie (peste, colera, tifo, encefalico, febbre gialla), previste dagli accordi internazionali, possono essere eseguite, a pagamento, solo da parte di Uffici sanitari autorizzati dal Ministero della Sanità con il D.M. 24/5/1963, il D.M. 16/4/1969 e succ. mod.

Art. 36 - Esecuzione e registrazione delle vaccinazioni

Il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. provvede ad attuare altri interventi di immunizzazione attiva o passiva a carattere facoltativo o obbligatorio contingente su disposizione dell'autorità sanitaria superiore.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite. Possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni coloro che, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere assoggettati senza danno.

Presso tutti i servizi che eseguono vaccinazioni, è tenuta nota, in appositi schedari o registri delle vaccinazioni eseguite.

Danno comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica delle vaccinazioni eseguite con cadenza semestrale tramite il modello 19 della R.E.R.

Art. 37 - Compiti dell'Ufficio di Stato Civile - Registrazioni - Certificazioni

Gli Uffici di Stato Civile di ogni Comune trasmettono mensilmente al Servizio Materno Infantile dell'U.S.L. i dati anagrafici di ogni nato.

Gli stessi Uffici trasmettono parimenti ogni mese al Servizio Materno Infantile dell'U.S.L. l'elenco corredato delle generalità degli immigrati, degli emigranti e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

Il rilascio di certificazioni di vaccinazioni obbligatorie è gratuito.

Art. 38 - Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite

I medici, sia liberi esercenti che dipendenti da Enti pubblici, o da azienda hanno l'obbligo di dare comunicazione, al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. per iscritto, delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, data in cui sono state eseguite secondo modulo da compilarsi da parte del curante.

Art. 39 - Vaccinazioni e frequenza in collettività

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola dell'obbligo e altre collettività se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte.

I direttori di scuole, istituti, fabbriche, opifici e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti di ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale dei Servizi competenti.

Art. 40 - Profilassi delle malattie veneree

La profilassi delle malattie veneree è disciplinata dalla L. 25/7/1956, n. 857 e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 27/10/1962 n. 2035.

Negli Istituti di pena, l'Unità Sanitaria Locale svolge le mansioni affidatigli in materia dalla L. 26/7/1975, n. 465 e relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 22/5/1976 n. 431.

Al funzionamento dei Dispensari Antivenerei, a norma dell'art. 2 della Legge Regionale 21/11/1974, n. 51, provvede l'Unità Sanitaria Locale con gestione diretta.

Art. 41 - Misure di profilassi antirabbica - Detenzione di cani

Quando un cane, un gatto o altro animale, capace di trasmettere la rabbia,

morsichi una persona, deve essere fatta denuncia tanto dal proprietario detentore dell'animale quanto dal medico che ha assistito la persona, al Servizio di Igiene Pubblica, il quale provvede a:

a) segnalare l'animale morsicatore al Servizio Veterinario per gli accertamenti e la conseguente osservazione per il tempo previsto dal regolamento di Polizia Veterinaria;

b) indirizzare il morsicato a un Istituto antirabbico per un eventuale trattamento profilattico.

Il Servizio Veterinario comunicherà sollecitamente l'esito della osservazione praticata sull'animale morsicatore.

A cura dei proprietari, i cani circolanti sulle vie o in altro luogo aperto al pubblico, devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

Nei luoghi pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto i cani devono portare museruola e devono essere tenuti al guinzaglio.

Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia soltanto entro i limiti da sorvegliare purché non aperti al pubblico. I cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle forze armate e di Polizia utilizzati per servizio, possono essere tenuti liberi nei limiti della loro specifica utilizzazione.

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

Vigilanza sulle attività sanitarie

Art. 42 - Esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di veterinario, di farmacista; delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, di tecnico di radiologia, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico-ortopedico ed ernista, di massaggiatore, di puericultrice, bagnini degli istituti idrotermali, ed arti assimilate, gli interessati devono fare registrare ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. entro un mese dal giorno in cui hanno preso residenza o hanno iniziato l'attività se non residenti.

Il Servizio di Igiene Pubblica terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie proveniente da altro

comune deve, all'atto della registrazione del titolo, presentare con il titolo originale, un certificato del Sindaco del Comune o del Registro del Servizio di Igiene Pubblica dell'USL di provenienza attestante la registrazione in quel Comune o USL.

Art. 43 - Apertura di ambulatori medico-chirurgici o veterinari

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli Istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione. Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati, in cui i medici generici o specializzati, esercitano la loro professione.

Per questi ultimi si può esprimere solo un parere di idoneità dei locali e delle attrezzature, da parte del Servizio di igiene pubblica dell'U.S.L.

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco che la concede dopo aver sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. sulla idoneità igienica dei locali per la attività che vi deve essere svolta, e il parere del Comitato di Gestione dell'U.S.L.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.

Le disposizioni suddette si applicano anche agli ambulatori veterinari, in merito ai quali il Sindaco provvede dopo avere sentito anche il servizio di Veterinaria dell'U.S.L.

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti od esercenti senza l'autorizzazione suddetta. Può altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a 3 mesi, degli ambulatori nei quali fossero accertate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre irregolarità. Di tutti i provvedimenti adottati dal Sindaco relativamente agli ambulatori, è data comunicazione al Presidente della Giunta Regionale, che può annullarli entro 20 giorni dalla data del ricevimento.

Art. 44 - Requisiti degli ambulatori

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui al precedente articolo, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, corredata con i seguenti documenti:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad ambulatorio e relativi servizi (pianta e sezione in scala 1:100);
- 2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) dichiarazione di un dottore in medicina e chirurgia o di un dottore in veterinaria (a seconda che si tratti di ambulatorio medico-chirurgico o di ambulatorio veterinario), da cui risulti che il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio. La dichiarazione deve essere inoltre firmata dal richiedente;

4) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici o dei Veterinari;

5) elenco degli altri sanitari che esercitano nell'ambulatorio.

La stessa procedura deve essere eseguita anche in caso di ampliamento di ambulatorio già autorizzato.

In caso di cambiamento del direttore tecnico deve essere presentata al Sindaco, da parte del direttore entrante, apposita dichiarazione in bollo, controfirmata dal direttore uscente e dal titolare dell'ambulatorio. In questo caso, alla dichiarazione medesima devono essere allegati:

- a) l'autorizzazione ad attivare l'ambulatorio;
- b) il certificato di cui al precedente n. 4 relativo al direttore entrante.

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere dal punto di vista igienico i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, ed essere costituiti da almeno un locale di visita e da un locale attesa e con disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di m. 2,00 dal pavimento, con materiali pure impermeabili, suscettibili, di facile lavatura e disinfezione. Le latrine annesse agli ambulatori devono corrispondere ai requisiti prescritti dal presente regolamento.

Gli ambulatori possono essere autorizzati anche a favore di chi non sia medico, purché siano diretti da medici.

Art. 45 - Istituti di cura

Gli ambulatori e gli istituti nei quali vengono espletate attività di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti, sono assoggettati alla disciplina stabilita dall'art. 193 del T.U. LL.SS., R.D. 27/7/1934, n. 1265 e successive modificazioni.

Sono assoggettati alla stessa disciplina gli ambulatori e gli istituti nei quali venga praticato l'esercizio della crioterapia, della chirotterapia, chinesioterapia, dell'agopuntura, della ipnosi, della psico-terapia e di altre simili applicazioni curative di competenza medico-chirurgica.

L'esercizio di cure fisiche e affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapia e/o di materiali radioattivi a scopo curativo sono disciplinati dalle norme dell'art. 194 del T.U. LL.SS. 27/7/1934, n. 1265, e succ. modificazioni.

Art. 46 - Disciplina della pubblicità sanitaria

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamen-

te autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici o dei Veterinari, nonché del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

Gli interessati debbono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere l'autorizzazione alla diffusione dei testi pubblicitari tenendo presente le seguenti norme:

— l'istanza deve essere redatta in bollo e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione dell'autorizzazione e della quietanza di pagamento della prescritta tassa di concessione;

— con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre, però, riferendosi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento termale;

— di ciascun testo pubblicitario, debbono essere allegate alla domanda due bozze o due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili). Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti - ortopedisti - infermieri - ottici - odontotecnici, ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza del medico o del chirurgo;

— nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico dirigente responsabile;

— circa la pubblicità dei sanitari, la dicitura «specialista» è ammessa solo per i medici in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i medici, invece, che, pur non possedendo tale diploma, risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola dizione relativa alla branca medesima (es. «ulcera gastro-duodenale» - «vene varicose» - «malattie veneree e della pelle» - ecc.).

Art. 47 - Assistenza al parto

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e qualora, per causa di forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 12 ore.

In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere a norma dell'art. 18 del R.D.L. 15/10/1936, n. 2128, apposito certificato di assistenza che deve essere presentato al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

Art. 48 - Denuncia di nato-morto. Adempimenti.

Quando al momento della dichiarazione di nascita il bambino non è vivo, il dichiarante deve fare conoscere se il bambino è nato morto o è morto posteriormente alla nascita, indicandone in questo caso la causa di morte. Tali circostanze devono essere comprovate dal dichiarante con il certificato di assistenza al parto di cui al precedente articolo.

In entrambi i casi l'Ufficiale di Stato civile è tenuto a trasmettere copia del certificato al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. per le relative annotazioni sul registro prescritto dall'art. 1 del D.P.R. 21/10/1975 n. 803.

Art. 49 - Obblighi degli esercenti la professione di medico chirurgo negli eventi di decesso, di aborto, di nascita infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica

A norma dell'art. 103 del T.U. LL.SS. R.D. 27/7/1934 n. 1265, gli esercenti la professione di medico-chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento di decesso;

b) a denunciare al Servizio di Igiene Pubblica, entro due giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta secondo le norme del regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del Codice penale e dell'art. 4 del Codice di procedura penale;

c) a denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;

d) di denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesioni da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;

e) di denunciare al Servizio di Igiene Pubblica i casi di intossicazione da anti-parassitari, a norma della L. 2/12/1975, n. 638;

f) ad informare il Servizio di Igiene Pubblica dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

Art. 50 - Obblighi dell'ostetrica negli eventi di nato deforme o immaturo. Registri dei parti e degli aborti

A norma del D.P.R. 7/3/1975 n. 163 l'ostetrica ha l'obbligo:

1) di redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto;

b) di denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica ogni nascita di neonato deforme, sempre che la denuncia non sia fatta dal medico, il cui interven-

to deve essere sempre richiesto ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. sopra citato;

c) di segnalare sollecitamente al Servizio di Igiene pubblica la nascita di imaturi o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero per gli eventuali interventi;

d) di annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito negli appositi registri che le sono forniti dal Comune, segnando in esso le annotazioni richieste. L'ostetrica è tenuta a consegnare ogni due mesi detti registri al Servizio di Igiene Pubblica, che appone il proprio visto. Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.

Alla fine di ciascun trimestre l'ostetrica consegna i due registri dei parti e trasmette quello degli aborti al Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 51 - Licenza di commercio per sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non proponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

Art. 52 - Servizi pubblici e privati di trasporto infermi

Fatta eccezione per i mezzi ed i servizi dipendenti da Enti pubblici a ciò specificamente deputati (Sanità Militare, Servizi antincendi, C.R.I., Enti Ospedalieri, Comuni e Province) le associazioni di qualsiasi natura ed i privati non possono esercitare servizi di trasporti di infermi senza apposita autorizzazione del Sindaco.

A questo fine gli interessati dovranno presentare al Sindaco apposita istanza in bollo, allegando la seguente documentazione:

1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro-sanitari (pianta e sezione scala 1:100);

2) descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali e dei mezzi;

3) dichiarazione di un esercente la professione di medico-chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione del servizio;

4) elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali;

5) elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione).

Anche per eventuali modificazioni o sostituzione degli impianti e dei mezzi dovrà essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco.

L'autorizzazione sindacale viene rilasciata previo accertamento della idoneità dei servizi offerti, eseguita da apposita Commissione composta dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. da un esperto in servizio di pronto soccorso nominato dal Comune, da un rappresentante sindacale delle categorie ospedaliere. Detta commissione è presieduta dal Dirigente del Servizio Ig. Pubblica o da un medico igienista da lui delegato.

L'autorizzazione ha validità biennale. Ogni autolettiga autorizzata deve conservare nell'abitacolo copia dell'autorizzazione, da esibire ad ogni richiesta degli organi comunali di vigilanza.

Il trasporto in ospedale degli infermi di malattie contagiose deve essere eseguito a mente dell'art. 133 del Regolamento generale sanitario R.D. 3.3.1901, n. 45, con mezzi e con lettighe, di volta in volta disinfettati.

Se il trasporto è avvenuto con autolettighe di proprietà di Enti ed associazioni a ciò legalmente deputate, oppure con altri mezzi privati, la disinfezione deve essere eseguita presso il Servizio di disinfezione dell'Ente.

Art. 53 - Vigilanza sulle farmacie

Ai sensi della legge regionale n. 19/82, l'Unità Sanitaria Locale assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite l'Ufficio (Servizio) Farmaceutico e il Servizio di Igiene Pubblica. Ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta ogni due anni dall'apposita commissione prevista dalla legge regionale n. 19/82.

Le farmacie sono tenute al pieno rispetto delle norme vigenti. Nel caso in cui siano state riscontrate violazioni il titolare è diffidato dal Sindaco ad adottare le necessarie misure entro un termine rapportato alla situazione specifica; decorso tale termine infruttuosamente, il Sindaco su proposta del comitato di gestione, dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

Qualora nel corso dell'ispezione l'ispettore, che riveste la qualifica di polizia giudiziaria, ravvisi situazioni di pericolo, provvede immediatamente a rimuoverle impartendo le opportune disposizioni al responsabile della farmacia, assicurandosi della loro esecuzione; di tali provvedimenti, fermo restando ogni obbligo, darà tempestiva segnalazione al Sindaco e agli organi dell'U.S.L.

Eventuali sanzioni amministrative previste dalle vigenti norme nei confronti del titolare della farmacia sono adottate dal Sindaco.

TITOLO II

IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE, COLLETTIVO E SPECIALE

Norme generali per le costruzioni

	Art.	Pag.
Concessione e autorizzazione alla costruzione	54	41
Strumenti urbanistici generali	55	53
Autorizzazioni all'abitabilità o all'usabilità	56	53
Visite ai fabbricati per il rilascio dell'abitabilità o usabilità	57	54
Dichiarazione di alloggio antigiogenico	58	54
Dichiarazione di alloggio inabitabile	59	55

Norme generali per i cantieri

Misure igieniche nei cantieri edili	60	55
Demolizione di fabbricati	61	55

Prescrizioni igienico edilizie di ordine generale

Condizioni e salubrità del terreno	62	56
Isolamento termico	63	56
Protezione acustica	64	57
Ampiezza dei cortili interni	65	58
Pozzi di luce e chiostrine	66	59
Pavimento dei cortili	67	59
Igiene dei passaggi e spazi privati	68	59
Umidità interna	69	59
Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici	70	59
Marciaipiedi	71	60
Ringhiere e parapetti	72	60
Canali di gronda	73	61
Coperture	74	61
Condutture di scarico delle latrine e degli acquai	75	61
Obbligo di allacciamento alla fognatura comunale	76	62
Approvvigionamento di acqua potabile	77	62
Attuazione di norme in materia di barriere architettoniche	78	62

Requisiti igienici degli alloggi

Campo di applicazione	79	63
Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata	80	63
Dimensioni e caratteristiche dei locali di abitazione	81	64
Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione	82	66
Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta	83	66
Superficie illuminante utile	84	67
Superficie illuminante utile in presenza di ostacoli e sporgenze	85	67
Requisiti delle finestre	86	67
Illuminazione artificiale	87	69
Illuminazione notturna esterna	88	69

	Art.	Pag.
Superficie apribile e ricambio minimo d'aria	89	69
Locali accessori: superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata	90	69
Canne di ventilazione: definizione	91	69
Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali	92	69
Condizionamento: caratteristiche degli impianti	93	70
Apparecchi di controllo: misuratori umidità per condensa	94	70
Divieti di installazione apparecchi a combustione	95	71
Installazione apparecchi a gas	96	71
Apparecchi a combustione: targhe e istruzioni	97	71
Canna fumaria: definizione	98	72
Canna di esalazione: definizione	99	72
Allontanamento dei prodotti della combustione, di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura	100	72
Collegamenti a canne fumarie, o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe	101	72
Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti	102	72
Limitazione di tiraggio	103	73
Canne fumarie ed esalazioni: caratteristiche dimensionamento e messa in opera	104	73
Canne fumarie singole	105	74
Canne fumarie collettive	106	74
Comignoli: tipi, altezze, ubicazioni	107	74
Riscaldamento e impianti tecnici	108	75
Impianto elettrico	109	75
Installazione di bombole di gas liquefatti	110	75
Impianto di ascensore	111	76
Scale	112	76
Soppalchi	113	77
Locali a piano terreno	114	77
Piani seminterrati	115	77

Case rurali, pertinenze e stalle

Case coloniche e costruzioni accessorie	116	78
Stalle	117	78
Letamai	118	78
Porcili, pollai e ricoveri di animali in genere di allevamento domestico	119	78
Distanze delle concimaie e pozzi neri dalle case	120	79
Cessazione attività allevamenti animali	121	79
Abbeveratoi, lavanderie, vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi	122	79
Aziende condotte in economia	123	79
Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi	124	79

Edifici adibiti ad attività lavorative

	Art.	Pag.
Disposizioni generali		
Campo di applicazione	125	80
Classificazione dei locali	126	80

Caratteristiche strutturali

Altezza dei locali	127	80
Superficie dei locali	128	81
Locali interrati e seminterrati	129	81
Uscite	130	82
Soppalchi	131	82
Scale e parapetti	132	82
Barriere architettoniche	133	83
Dotazione dei servizi igienico-assistenziali	134	83
Numero e caratteristiche dei servizi	135	83
Isolamento termico, riscaldamento, areazione	136	84
Illuminazione naturale	137	85
Illuminazione artificiale	138	86

Difesa dagli agenti nocivi

Inquinanti aerei	139	86
Rumore	140	87
Vibrazioni	141	87
Alte temperature	142	87

Edilizia speciale e norme di esempio

Ospedali, case di cura o di assistenza ostetrica, istituti di cura, stabilimenti termali, farmacie, magazzini di prodotti farmaceutici: prescrizioni generali	143	87
Ospedali e case di cura	144	88
Alberghi e simili	145	88
Personale	146	89
Vigilanza igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande	147	89
Affittacamere	148	90
Farmacie	149	90
Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici	150	91
Abitazioni collettive	151	91
Locali di riposo; dormitori stabili o temporanei per lavoratori	152	92
Dormitori pubblici	153	92
Classificazione e disciplina igienico-sanitaria dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale	154	92
Istituti di pena	155	93

	Art.	Pag.
Soggiorni di vacanza per minori	156	93
Scuole	157	94
Norme igieniche di ordine generale; disinfezioni annuali; divieto di fumare	158	94
Asili nido di nuova costruzione	159	95
Asili nido nei centri storici od in edifici residenziali	160	96
Nurseries	161	96
Locali di pubblico spettacolo	162	97
Locali privati di riunioni e di divertimento	163	97
Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunioni e di divertimento	164	97
Divieto di fumare	165	98
Arene estive: pavimentazione	166	98
Arene estive: latrine	167	99
Arene estive: posti a sedere, acustica, illuminazione, gestione	168	99
Padiglioni per pubblici spettacoli, alloggi mobili per girovachi	169	100
Palestre ed istituti di ginnastica	170	101
Alberghi diurni, saune e simili	171	101
Lavanderie	172	102
Autorimesse	173	104
Locali accessori ed impianti delle autorimesse	174	104
Caseifici e burrifici	175	105
Barbieri, parrucchieri: regime autorizzatorio	176	105
Definizione di mestieri affini	177	106
Esercizio dell'attività a domicilio, divieto di esercizio in forma ambulante	178	106
Voltura delle autorizzazioni e modificazioni dei locali autorizzati	179	106
Requisiti igienici dei locali	180	107
Ubicazione degli esercizi	181	107
Arredamento, attrezzature e dotazione degli esercizi	182	108
Libretto di idoneità sanitaria del personale	183	108
Conduzione igienica delle attività	184	108
Pulizia del personale	185	109
Piscine	186	110
Caratteristiche della vasca	187	110
Acqua di alimentazione	188	110
Alimentazione delle piscine	189	111
Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua	190	111
Caratteristiche delle canalette di sfioro	191	111
Accesso in vasca	192	112
Uso della cuffia	193	112
Temperatura dell'acqua e dell'ambiente	194	112
Capienza della vasca	195	112
Tipi di spogliatoi	196	112
Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione	197	113
Corsie - Corridoio	198	113
Rientro del bagnante dalla vasca	199	113
Proporzionamento delle docce e dei WC	200	113
Caratteristiche delle zone docce e dei WC	201	114

	Art.	Pag.
Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi	202	114
Insonorizzazione	203	114
Obblighi del gestore	204	114
Zone riservate ai tuffi	205	115
Pronto soccorso	206	115
Piscina con accesso agli spettatori	207	115
Deposito materiale	208	115
Stabilimenti balneari su acque marine ed interne: autorizzazione sanitaria	209	115
Requisiti propri	210	116
Esercizio di terapia fisica	211	116
Pulizia della spiaggia	212	116
Pronto soccorso	213	116
Porticcioli turistici	214	117

Norme generali per le costruzioni

Art. 54 - Concessione o autorizzazione alla costruzione

Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità, di variazioni di uso, di manutenzione straordinaria 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 e da quello presente, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.

Contestualmente a tale domanda deve essere presentata quella per l'autorizzazione allo scarico di cui agli artt. 218, 219 e 220 e del presente regolamento.

Nella relazione e nei disegni da allegarsi debbono essere illustrati ed indicati: la provvista e la distribuzione dell'acqua potabile; i materiali e le sezioni dei muri con la descrizione dei mezzi adottati per assicurare la difesa termica dell'edificio; la destinazione dei singoli vani; le caratteristiche degli infissi esterni ai fini dell'isolamento termoacustico; la rete di smaltimento delle acque luride, corredata dalla ubicazione, sezione e volumetria delle canalizzazioni fino al recapito terminale e dai disegni, in pianta e in sezione, degli eventuali impianti di depurazione, la rete di smaltimento delle acque pluviali; il sistema di ventilazione secondaria delle latrine; il sistema di riscaldamento con l'ubicazione, le sezioni, i tipi delle canne di esalazione e delle canne da fumo; il sistema di raccolta e smaltimento dei rifiuti domestici.

Per gli insediamenti lavorativi in genere la domanda deve essere corredata dalla scheda informativa in allegato, allegato n. 3)

3 - STRUTTURA DEL FABBRICATO

	materiali e loro coefficiente di trasmissione termica K (Kcal/m ² h°C)	trattamenti superficiali (pittura, intonaci, rivestimenti, ecc.) e loro coefficiente di assorbimento acustico α_p
pareti		
soffitto		
pavimento		

4 - ILLUMINAZIONE NATURALE

locale o reparto	superficie pavimentata (Sp) m ²	superficie illuminante (Si) m ²		R.I. (SvSp)	natura del materiale utilizzato e suo coefficiente di trasmissione della luce
		a parete	a soffitto		

5 - ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

Tipo e quantità delle sorgenti luminose, con riferimento alla illuminazione generale e localizzata:

6 - AERAZIONE NATURALE

locale o reparto	volume m ³	superficie finestrata apribile (S _a) m ²		R.A. (SvSp)	tipo di apertura dei serramenti	
		a parete	a soffitto		a parete	a soffitto

7 - AERAZIONE ARTIFICIALE E RISCALDAMENTO

locale o reparto	tipo di impianto di riscaldamento e sue caratteristiche	combustibile	temperatura minima garantita °C	ricambio forzato dell'aria o ricambio/h

- sistemi di reintegro dell'aria (*)

- impianto di condizionamento (*)

(*) allegare relazione illustrativa delle caratteristiche tecniche

8 - DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

locale o reparto	descrizione dell'attività svolta attualmente e dell'attività prevista ⁽¹⁾ lavorazioni, modalità, n. e tipo di macchine, tempi di utilizzo (ore/giorno, giorni/anno)	addetti per mansione	
		attuali	previsti

⁽¹⁾ Nei disegni delle piante rappresentando aree destinate alle diverse lavorazioni e al deposito dei materiali grezzi, semilavorati e finiti, macchine e impianti utilizzati; impianto di riscaldamento con posizione delle bocchette di immissione dell'aria.

Allegare o riportare lo schema a blocchi del processo produttivo e informazioni anche sui vari stadi di realizzazione del ciclo di lavorazione.

9 - PRODOTTI

MATERIE PRIME - PRODOTTI AUSILIARI - COMBUSTIBILI

denominazione commerciale e attività produttrice	denominazione chimica (*)	fase e modalità di impiego	quantità utilizzata per	
			ciclo di lavorazione	giorno mese, anno

SOTTOPRODOTTI E/O SCARTI

denominazione	denominazione chimica (*)	fase di formazione e destinazione	quantità utilizzata per	
			ciclo di lavorazione	giorno mese, anno

PRODOTTI FINITI

denominazione _____

quantità prodotta (mese, anno) _____

(*) o numerazione del Tipo ABC VWY, o numerazione secondo il CAE-Chemical Abstract Service, o numero di CI-Color Index.

10 - DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI

	causa lavorazione o macchina	durata ora/giorno	Interventi previsti o adottati alla sorgente, nell'ambiente, di protezione individuale (*)
POLVERI			
FUMI E NEBBIE			
GAS E VAPORI			
RUMORE			

	causa lavorazione o macchina	durata ora/giorno	Interventi previsti o adottati alla sorgente, nell'ambiente, di protezione individuale (*)
VIBRAZIONI			
ALTE BASSE TEMPERATURE			
UMIDITÀ			

(*) Riportare le caratteristiche tecniche degli interventi e, per gli impianti di aspirazione, allegare lo schema dell'impianto con l'indicazione delle dimensioni delle parti aspiranti e della posizione delle cappe.

11 - RADIAZIONI NON IONIZZANTI E IONIZZANTI

Sorgenti esistenti o da installare:

saldatrici elettriche ad arco con elettrodi n. _____ a filo in atmosfera inerte n. _____

lampade a UV impiego di radiazioni elettromagnetiche a radiofrequenza

impianti per RX impianti per raggi γ impiego di isotopi radioattivi

indicatori di livello parafulmini segnalatori di incendio

altre _____

Allegare una relazione nella quale, a seconda delle sorgenti presenti, si specifichi: numero, quantità e qualità degli elementi, caratteristiche degli impianti, finalità e tempo di impiego, collocazione (deposito e impiego), smaltimento, misure di radioprotezione adottate.

Estremi della denuncia _____

Estremi delle autorizzazioni _____

12 - MACCHINE E IMPIANTI

- Potenza elettrica installata (nell'impianto nuovo o ampliato): kW _____
 - Impianto elettrico:
 - funzionante a V _____ altre tensioni previste V _____
 - alimentato da rete B.T. da propria cabina a V _____
 - Impianti di protezione contro le scariche atmosferiche:
 - n. e tipo _____
 - strutture ed impianti protetti _____
 - Impianti di messa a terra:
 - prima installazione sostitutivo o aggiuntivo per modifiche
 - descrizione degli impianti protetti _____
 - Dispositivi di protezione:
 - dispositivi differenziali altri
 - Impianti di illuminazione sussidiaria:
 - tipo _____
 - accensione automatica
 - Impianti di sollevamento:
 - n. e tipo _____
 - portata singola _____
 - Impianti di trasporto:
 - n. e tipo _____
 - motoria _____
 - Impianti per la produzione di vapore o di acqua surriscaldata:
 - n. _____
 - potenzialità complessiva _____ pressione singola _____
 - Impianti per la produzione di acqua calda:
 - n. e tipo _____
 - Compressori:
 - n. e tipo _____
 - pressione singola _____ capacità dei serbatoi _____
 - collocazione _____
 - Porte di uscita dei locali di lavoro:
 - n. _____
 - sistema di apertura _____ larghezza _____
 - Luoghi nei quali sono previsti il deposito e la lavorazione di sostanze e materiali che danno luogo a pericolo di esplosione o incendio: _____
-
- Motori a combustione interna
 - Forni a combustione
 - Motori a vapore
 - Impianti frigoriferi
 - Gruppo elettrogeno
 - Mezzi antincendi

13 - SCARICHI ATMOSFERICI

SITUAZIONE ATTUALE

n. emissioni: tipo e tempi di funzionamento	portata (Nm ³ /h)	H. camini (m)	superf. bocche di emissione (m ²)	T di emissione (°C)	inquinanti (mg/Nm ³)	impianto di abbattimento (*)

(*) Estremi dell'autorizzazione all'esercizio di impianto esistente di abbattimento inquinanti gassosi

domanda presentata il _____

autorizzazione concessa il _____

SITUAZIONE FUTURA

n. emissioni: tipo e tempi di funzionamento	portata (Nm ³ /h)	H. camini (m)	superf. bocche di emissione (m ²)	T di emissione (°C)	inquinanti (mg/Nm ³)	impianto di abbattimento (*)

(*) Per questo impianto compilare l'allegato 3 della "scheda informativa per la valutazione dell'inquinamento atmosferico da sorgenti fisse" del CRIALR (Assessorato ambiente, Regione Emilia-Romagna).

- Allegare stralcio mappa topografica 1:2000 con indicati i punti di emissione, gli edifici prossimi (nel raggio di 100 m. dai punti di emissione) e loro altezza

14 - SCARICHI IDRICI

Approvvigionamento idrico: acquedotto pozzi privati altro _____

— Per variazione degli scarichi allegare:

- domanda di autorizzazione allo scarico (legge n. 319/1976 e successive modifiche);
- scheda catasto scarichi della Regione Emilia-Romagna;
- planimetria in scala 1:100 o 1:200 con schemi delle reti di acqua potabile, di acqua di raffreddamento impianti, di approvvigionamento delle acque di processo e/o recupero, fognaria delle acque cloacali con pozze di ispezione e punto di emissione, fognaria delle acque di processo con pozze di ispezione e punto di emissione;
- schema impianto di depurazione previsto.

— Per gli scarichi esistenti:

domanda di autorizzazione allo scarico presentata il _____ # _____

autorizzazione concessa il _____ provvisoria definitiva

15 - RIFIUTI SOLIDI

- Allegare domanda di autorizzazione allo smaltimento di rifiuti speciali e/o tossici e/o nocivi (D.P.R. n. 815 del 10/9/82).

Modalità prevista per lo smaltimento dei rifiuti prodotti _____

16 - ALTRE EVENTUALI INFORMAZIONI

TIMBRO DELLA DITTA TITOLARE DELLA RICHIESTA
E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

TIMBRO DELLA DITTA TITOLARE DELLA ATTIVITÀ
E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

FIRMA E TIMBRO DEL PROGETTISTA

Data _____

La scheda informativa deve essere presentata ad ogni variazione nelle attività svolte anche se queste non modificano gli indici urbanistici ed edilizi.

La scheda informativa vale come notifica al Servizio di medicina preventiva ed igiene del lavoro prevista dall'art. 48 del D.P.R. 303/1956.

Per quanto concerne le emissioni nell'atmosfera di fumi, polveri, gas, alla domanda dovrà essere allegata una relazione tecnica contenente le caratteristiche delle emissioni, la descrizione degli impianti di abbattimento degli inquinanti atmosferici, da installare in conformità a quanto previsto dalla L. 13.7.1966 n. 615 e dall'art. 5 del D.P.R. 15.4.1971 n. 322, e successive modificazioni.

Il Sindaco provvede al rilascio di concessione o autorizzazione edilizia, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, del Servizio di Igiene e Medicina Preventiva e del Lavoro in caso di attività lavorative in genere, del Servizio Veterinario in caso di attività zootecniche e di annesse attività di trasformazione, quando necessario, della U.S.L. competente per territorio e sentita la Commissione edilizia.

Analoga procedura si applica per l'approvazione degli strumenti urbanistici generali e per i piani attuativi di cui al successivo art. 55.

Il parere del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. competente per territorio sostituisce il parere obbligatorio e autonomo previsto dall'art. 220 del T.U. LL.SS. - R.D. 27.7.1934 n. 1265.

Art. 55 - Strumenti urbanistici generali

Gli strumenti urbanistici generali e i piani attuativi adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia al Servizio di Igiene Pubblica delle UU.SS.LL. territorialmente competenti, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione di osservazioni, i Servizi di Igiene Pubblica in accordo coi Servizi di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro ed i Servizi Veterinari, devono fare pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese a una migliore definizione dell'uso del suolo e a una più corretta collocazione degli insediamenti abitativi e produttivi per la tutela igienica dell'ambiente e della salute.

Art. 56 - Autorizzazione all'abitabilità e all'usabilità degli edifici

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso ed attività diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata, a richiesta dell'interessato, quando, a seguito di accertamenti effettuati dall'ufficio tecnico comunale e dal servizio di igiene pubblica di medicina preventiva ed igiene del lavoro e di veterinaria dell'U.S.L. nell'ambito delle rispettive competenze risulta:

— che i lavori siano stati eseguiti in conformità al progetto approvato;

— che i muri siano stati convenientemente prosciugati e non sussistano altre cause di insalubrità;

— che siano rispettate tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte sulla concessione o autorizzazione, siano esse di carattere urbanistico edilizio, igienico-sanitario o di altro genere;

— che la costruzione non presenti cause o fattori di insalubrità sia nei confronti degli utenti di essa che dell'ambiente, sia interno che esterno;

— che siano rispettate le destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;

— che si sia ottemperato alle norme del presente regolamento e a quanto prescritto dalle normative vigenti in materia.

All'autorizzazione all'abitabilità o usabilità sarà allecata l'autorizzazione definitiva allo scarico con eventuali prescrizioni.

Art. 57 - Visite ai fabbricati per il rilascio dell'abitabilità o usabilità

Ai fini del parere di competenza da parte dei servizi dell'U.S.L. il proprietario deve inviare al Servizio di Igiene Pubblica due distinte comunicazioni:

— Termine dell'edificazione della struttura grezza;

— Termine definitivo dei lavori;

In ambedue i momenti le parti interrato devono essere allo scoperto.

I competenti servizi dell'U.S.L. potranno svolgere visite nei due distinti momenti al fine di valutare l'ottemperanza a tutto quanto previsto dal presente regolamento e alle prescrizioni presenti nella concessione edilizia.

Qualora si rilevino condizioni di insalubrità e/o difformità dal presente regolamento o dalle prescrizioni da altre leggi e normative igienico-sanitarie, il Sindaco, su proposta dei servizi dell'U.S.L., può ordinare opportuni lavori di modifica o risanamento in relazione al progetto approvato.

Art. 58 - Dichiarazione di alloggio antigienico (art. 7 punto 4/b D.P.R. n. 1935/72)

L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio; quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aerilluminazione naturale gravemente insufficienti.

La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Responsabile del Servizio di igiene pubblica previo accertamento tecnico e rilasciata ai fini di preferenza per l'assegnazione di alloggi di edilizia residenziale pubblica. Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.

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

Art. 59 - Dichiarazione di alloggio inabitabile

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

Tra i motivi che determinano la situazione di inabitabilità si segnalano:

— le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;

— alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);

— insufficienti requisiti di superfici e di altezza;

— mancanza di aerilluminazione;

— mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile.

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

Art. 60 - Misure igieniche nei cantieri edili

In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.

I materiali di demolizione debbono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite trombe o recipienti, per evitare il sollevamento delle polveri.

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico, potranno effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.

Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore dovrà assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici.

Le eventuali latrine provvisorie, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppresse appena sia possibile sostituirle con altre all'interno dell'edificio.

Art. 61 - Demolizione di fabbricati

Durante le demolizioni si dovranno adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polveri.

I pozzi neri e pozzetti dovranno essere preventivamente vuotati e disinfettati; così pure le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.

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

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

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

Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine.

Prescrizioni igienico edilizie di ordine generale per gli alloggi

Art. 62 - Condizioni e salubrità del terreno

Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito d'immondizie, di liquame o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente.

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.

In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

È vietato per le colmate l'uso di terra o di altri materiali inquinanti.

Le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri debbono distare da essi almeno di m 3 dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.

La distanza delle finestre o porte dei locali di soggiorno non dovrà tuttavia essere minore di m 5 dalla scarpata o dal muro di sostegno.

Art. 63 - Isolamento termico. Spessore dei muri

Lo spessore dei muri esterni non deve essere inferiore a cm 30 se costruiti in mattoni pieni di cotto, o cm 45 se costruiti in sassi o pietre.

Chi nella costruzione dei muri esterni intenda fare uso di materiali diversi, deve allegare certificati di idoneità rilasciati da competente Istituto universitario italiano, da cui risulti una condizione di idoneità non inferiore a quella suddetta.

Condizione pari a quella suddetta si ritiene osservata quando il coefficiente di trasmissione termica globale è uguale o inferiore a $1 \text{ Kcal/h m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$.

I locali di abitazione posti sotto i tetti o lastrici solari devono avere una camera d'aria isolata di almeno cm 15 interposta fra il soffitto e la copertura.

Potrà essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiali aventi speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel comma precedente.

Nel caso di pareti perimetrali realizzate in materiale vetroso (tipo continuo in vetro) o in metalli o in altro materiale assimilabile, il coefficiente di trasmissione termica globale non dovrà essere superiore a $2 \text{ Kcal/h m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$.

Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di proporzioni regolamentari riferite ad un ottavo della superficie del pavimento.

I muri esterni delle case di nuova costruzione o di recupero, ad eccezione di quelli eseguiti in pietra a vista, debbono essere intonacati o stuccati oppure rivestiti con pietra da taglio, naturale o artificiale, o con altro materiale decorativo.

Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono comunque essere osservate le norme previste dalla L. 30.4.1976, n. 373 e relativo regolamento di applicazione (D.P.R. 28.6.1977, n. 1052 e D.M. 10.3.1977, pubblicato dalla Gazzetta Ufficiale - Supplemento n. 36 del 6.2.1978).

Art. 64 - Protezione acustica

I materiali utilizzati per la costruzione di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori di impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui o da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie, rumori da locali di pubblico spettacolo.

Le singole parti delle pareti perimetrali esterne degli alloggi di persone a qualunque scopo destinate (abitativo, di riposo, studio, cura), debbono avere indici di valutazione, dedotti da misure di laboratorio del potere fonoisolante, non inferiori ai seguenti:

— pareti opache	40 dB (A)
— pareti trasparenti complete di telaio e cassonetti	25 dB (A)
— griglie e prese d'aria	20 dB (A)

Le pareti perimetrali interne degli alloggi debbono avere indici di valutazione, dedotte da misure in opera dell'isolamento acustico o da misure di laboratorio del potere fonoisolante, non inferiore rispettivamente ai seguenti valori:

- pareti volte verso i locali destinati alla circolazione orizzontale e verticale 36-40 dB (A)
- pareti volte verso altri alloggi 42-47 dB (A)
- pareti volte verso locali destinati ad attività artigiane, commerciali, industriali e comunque tali da potere arrecare disturbi sonori 47-53 dB (A)

Art. 65 - Ampiezza dei cortili interni

L'area dei cortili deve essere superiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda, e avere un'apertura minima di 9/10 m verso spazi pubblici.

L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la distanza tra esso muro e la parete opposta.

La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m 6.

Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltre passi la metà del lato di esse aperto sul cortile.

Negli altri casi di profondità maggiore, le rientranze sono equiparate alle chiostrine e devono perciò, agli effetti degli ambienti e delle dimensioni, rispondere alle norme fissate per le chiostrine medesime.

Per i muri di fabbrica in arretrato, rispetto ad uno o più lati del cortile, è consentita una maggiore altezza pari alla profondità dell'arretramento.

Nei cortili destinati ad illuminare e aerare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio del servizio di igiene pubblica, possono essere causa di insalubrità o disturbare gli inquilini stessi.

Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento, nel limite massimo di quattro stanze per ciascun piano, sempreché l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di tre stanze oltre l'ingresso e gli accessori.

Non è ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monocalci o miniappartamenti, residences o simili.

I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per la nettezza.

Art. 66 - Pozzi di luce e chiostrine

Nel risanamento dei vecchi edifici è permessa la costruzione di pozzi-luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria solo in linea di massima alle scale o ai servizi. Ogni lato del pozzo-luce non dovrà essere inferiore a m 4,00. I pozzi di luce e le chiostrine devono essere facilmente accessibili per la nettezza.

Nei pozzi di luce e nelle chiostrine non sono permesse rientranze nei perimetri.

Art. 67 - Pavimento dei cortili

I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno cm 80 lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.

È vietato ricoprire con vetrate i cortili al di sopra di aperture praticate per aereare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Art. 68 - Igiene dei passaggi e spazi privati

Ai vincoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo della acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili.

I vincoli 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, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare la aereazione naturale.

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.

Art. 69 - Umidità interna

Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità.

Qualora si verificassero ne devono essere eliminate prontamente le cause a cura del proprietario o del locatario in rapporto alla natura delle cause stesse.

Ad evitare qualsiasi ristagno di acqua o le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini, pensili e coperture piani devono essere adeguatamente impermeabilizzati.

Art. 70 - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

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

Nei sottotetti vanno resi impenetrabili, con griglie o reti, le finestre e tutte le aperture di aerazione, compresi i frantoni in cotto, sia per i tetti a coppi sia per quelli in tegole marsigliesi.

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

Nel caso di solai o vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione debbono essere sbarrati con reti a maglie fitte e, per le condotte, debbono essere usati tubi in cemento o gres a forte inclinazione o verticali.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture debbono essere munite di reti a maglie fitte alla sommità delle canne stesse o in posizioni facilmente accessibili per i necessari controlli.

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

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

I cavi elettrici, telefonici, per T.V., per illuminazione pubblica debbono essere posti, di norma, in canalizzazioni stagne.

Tutti gli spazi inter-esterni (portici, androni, loggiati, ecc.) le corti, i cortili e le chiostrine debbono presentare superfici senza distacchi o crepe sia nelle pareti che nelle pavimentazioni.

Art. 71 - Marciapiede

Tutti gli edifici di nuova costruzione dovranno essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a cm 80, oppure si possono costruire intercapedini aerate o drenanti, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso di impossibilità a tale esecuzione sarà consentito l'uso di idonea pavimentazione.

Art. 72 - Ringhiere e parapetti

I davanzali delle finestre nei nuovi fabbricati dovranno avere una altezza minima di m 0,95, e comunque la somma dell'altezza dei davanzali e della larghezza dei davanzali stessi non dovrà essere inferiore a m 1,20.

Nelle finestre a tutta altezza i parapetti hanno un'altezza non inferiore a m 1,20.

Le ringhiere delle scale dovranno avere una altezza minima, misurata al centro della pedata, di m 1,00; gli interspazi fra gli elementi costituenti dovranno avere almeno una delle due dimensioni, inferiore a cm 16,00.

I parapetti dei balconi dovranno essere non scalabili ed avere una altezza minima di m 1,00.

Nel caso di parapetti non pieni, valgono per gli interspazi fra gli elementi costituenti, le stesse norme delle ringhiere, delle scale.

Art. 73 - Canali di gronda

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

Tali condotte non debbono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.

Le giunture dei tubi debbono essere a perfetta tenuta.

È vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acque, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

Art. 74 - Coperture

La copertura, sia essa realizzata con tetto piano o con tetto a falda, deve essere sempre eseguita a doppio solaio con interposta camera d'aria e avere un adeguato grado di coerenza termica.

Art. 75 - Condutture di scarico delle latrine e degli acquei

Le condutture di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e debbono essere costruite con materiali impermeabili, di diametro adeguato al numero delle latrine servite; i pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

Le condutture di scarico saranno di regola verticali e prolungate sopra al tetto, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicinato e sifonate al piede. Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi nelle fognature a sistema dinamico senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

Tutti gli acquei, i lavandini, i bagni, ecc. debbono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica, possibilmente scoperto per rendere facili le riparazioni.

Le condutture dei bagni, acquai, ecc. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente e possono convogliare i liquidi nel tubo di latrine e mai viceversa.

Art. 76 - Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale

Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il servizio pubblico competente giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune.

Nei quartieri o borgate ove l'Amministrazione Comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici debbono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari, in conformità alle norme previste nel regolamento comunale delle fognature.

Per le zone non servite da fognatura dinamica le nuove costruzioni dovranno essere dotate per il trattamento delle acque usate di fossa tipo Imhoff; l'acqua in uscita dovrà essere smaltita preferibilmente per dispersione nel terreno.

Gli insediamenti di civile abitazione di consistenza superiore a 50 vani o a 5.000 mq di volumetria dovranno essere dotati per il trattamento delle acque usate di fosse ad ossidazione.

L'affluente dovrà rispettare i limiti previsti dalla tabella III allegata alla legge regionale che disciplina gli scarichi nelle pubbliche fognature. (L.R. n. 7/1983).

Art. 77 - Approvvigionamento di acqua potabile

Ogni tipo di alloggio deve essere provvisto di acqua potabile, distribuita proporzionalmente al numero dei locali abitabili.

La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

È proibito ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione, o chi per essi, privare detti locali dell'erogazione di acqua potabile.

Art. 78 - Attuazione di norme in materia di barriere architettoniche

Ai sensi del D.P.R. 24.4.1978, n. 384 (G.U. del 22.7.1978), nei fabbricati pubblici, con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo-sociale dovranno essere attuate le norme intese a facilitare l'accessibilità e la fruizione anche agli handicappati con difficoltà di deambulazione, qualora ne sia previsto l'uso per gli handicappati stessi.

Al fine di ridurre al massimo le barriere architettoniche, tali norme vanno applicate negli edifici pubblici e privati di nuova costruzione e, nei limiti del possibile, anche in quelli preesistenti, nel caso di interventi edilizi soggetti a concessione del Sindaco allorché ne sia espressamente previsto l'uso per gli handicappati motori.

In particolare devono essere attuate le norme relative agli accessi (parcheggi, percorsi pedonali, scale, rampe, porte, pavimenti, ascensori e locali di servizio).

Dovrà, inoltre, essere favorita comunque l'abolizione dei dislivelli esistenti al medesimo piano.

Requisiti igienici degli alloggi

Art. 79 - Campo di applicazione

Le norme seguenti si applicano per tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso.

Interventi edilizi su fabbricati esistenti possono essere ammessi anche in deroga alle norme previste dal regolamento quando ne risulti, a parere del Servizio di Igiene Pubblica, un evidente miglioramento igienico.

Art. 80 - Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata

Sono locali di abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini:

- A.1. soggiorni, pranzo, cucine, camere da letto in edifici di abitazione privata;
- A.2. uffici, studi, sale di lettura, ambulatori.

Sono classificati come locali accessori quelli nei quali la permanenza delle persone è limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni:

- B.1. servizi igienici e bagni negli edifici di abitazione individuale e collettiva, negli alberghi, nelle pensioni, negli stabilimenti balneari;
- B.2. a) scale che collegano più di due piani;
- b) corridoi e disimpegni comunicanti quando superano i mq 12 di superficie o m 8 di lunghezza;
- c) magazzini e depositi in genere;
- d) garages di solo posteggio;
- e) salette di macchinari che necessitano solo di avviamento o di scarsa sorveglianza;
- f) lavanderie private, stenditori e legnaie;
- B.3. a) disimpegni inferiori a mq 10;
- b) ripostigli, magazzini, armadi a muro e simili inferiori a mq 5;

c) vani scala colleganti solo due piani;

d) salette macchine con funzionamento automatico, salve le particolari norme degli Enti preposti alla sorveglianza di impianti e gestione.

I locali di abitazione privata non espressamente elencati vengono classificati per analogia, a criterio dell'Amministrazione su parere del Servizio di Igiene Pubblica e della Commissione Edilizia.

Art. 81 - Dimensioni e caratteristiche dei locali di abitazione (con le modifiche approvate con D.C.C. n. 60 del 21/12/2018)

1. L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione è fissata in m 2,70 riducibili a m 2,40 per i corridoi, i disimpegno, in genere i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.
2. Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m 2,70 con minimo di gronda di m 2,00.
3. Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq 14, per i primi 4 abitanti e di mq 10 per ciascuno dei successivi.
4. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq 9, se per una persona, e di mq 14, se per due persone.
5. Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile verso l'esterno.
6. Ferma restando l'altezza minima interna di m 2,70, l'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie, comprensiva dei servizi igienici non inferiore a mq 28 e non inferiore a mq 38 se per due persone. Oltre alla porta d'ingresso l'appartamento monostanza deve essere sempre provvisto di una finestra apribile all'esterno.
7. I locali accessori di categoria B.1 non possono avere accesso da locali categoria A, se non attraverso disimpegno, salvo il caso di unità edilizia (alloggio, ufficio, albergo o simili) con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso da disimpegno di categoria B.
8. **Ogni appartamento deve comprendere un locale o uno spazio adibito a cucina.**
9. **La superficie del locale cucina non deve essere inferiore a mq 5,00 con apertura pari ad almeno 1/8 della superficie.**
10. **Sono ammesse cucine in nicchia prive di finestra, se ampiamente aperte su altro locale di superficie di almeno 14,00 mq, purché abbiano una superficie inferiore a mq 5,00 e purché siano dotate, oltre che di canna fumaria, di aspirazione forzata indipendente, con ricambio 5 mc/h.**

11. Nel caso di cucina in nicchia, la illuminazione e la ventilazione naturali dovranno essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.
12. Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno la parete ove sono le apparecchiature per un'altezza minima di m 2,00 rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile.
13. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: WC, lavabo, bidet.
14. **Per la stanza da bagno non è prevista una superficie minima, ma deve essere dotata dei seguenti impianti igienici: vaso, bidet, vasca da bagno o doccia, lavabo.**

Ogni appartamento deve comprendere almeno un servizio igienico dotato di lavabo, vaso, bidet, doccia o vasca da bagno.

Art. 82 - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

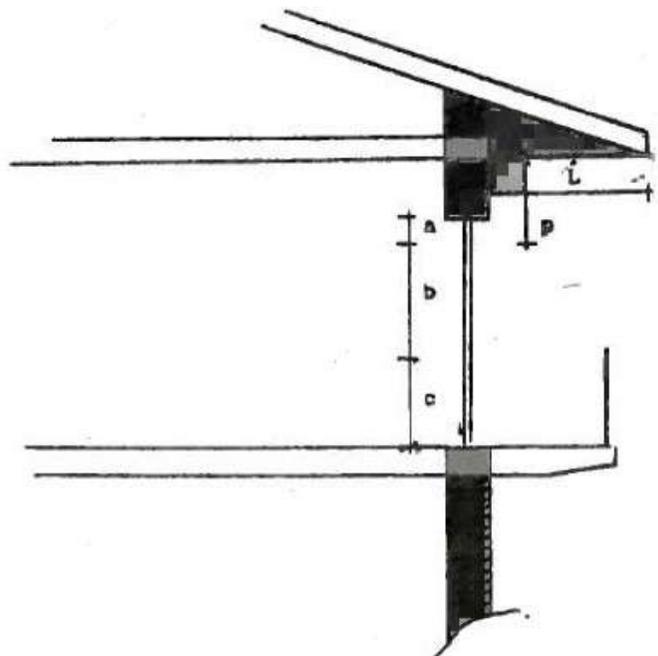
I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana facilmente lavabili e disinfettabili.

Inoltre debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.

Le pareti non dovranno essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

Art. 83 - Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta (con le modifiche approvate con D.C.C. n. 60 del 21/12/2018)

1. La superficie finestrata, dovrà assicurare in ogni caso un fattore di luce diurna medio (FLDm) non inferiore allo 0,02 (2%), misurato nel locale ad un'altezza di m 0,90 dal pavimento.



Legenda

L = lunghezza dell'aggetto o della copertura superiore (maggiore di m 1,50)

p = proiezione dell'aggetto o copertura = $L/2$

a = superficie finestrata utile per 1/3 agli effetti della illuminazione

b = superficie utile agli effetti dell'illuminazione

c = superficie anche se finestrata comunque non utile ai fini dell'illuminazione ($C = \text{cm } 80$)

La superficie finestrata utile è uguale a: " b " + 1/3 di " a "

2. Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestrata (verticale o a tetto) utile (vano murario), non sia inferiore a 12,5% (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile; tale norma vale solo per i locali la cui profondità non superi 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra/portafinestra misurata dal pavimento e quando non esistano ostacoli frontali alle superfici finestate entro una distanza di m 10,00.

Ai fini della dimostrazione del rispetto dei requisiti minimi di illuminazione, il valore del fattore di luce diurna medio (FLDm) può essere utilizzato in alternativa al rapporto tra superficie finestrata e superficie di pavimento (1/8).

3. Negli interventi di recupero e restauro e risanamento con eventuale cambio d'uso, su edifici di valore storico architettonico – beni culturali e negli edifici di valore storico culturale e testimoniale, nei locali destinati a cucina, soggiorno o camere da letto, il fattore di luce diurna medio si intende soddisfatto qualora la superficie finestrata (verticale o a tetto) utile (vano murario) non sia inferiore ad 1/15 della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile.

Art. 84 - Superficie illuminante utile (con le modifiche approvate con D.C.C. n. 60 del 21/12/2018)

Per superficie illuminante utile, che deve essere riportata in tabella sul progetto, si intende la superficie totale dell'apertura finestrata detratta la eventuale quota inferiore fino ad un'altezza di cm 80 e la quota superiore eventualmente coperta da sporgenze, aggetti, velette (balconi, coperture ecc.), tettoie, coperture con appoggio, solo se con profondità " L " maggiore di m1,50, calcolata per un'altezza $p = L/2$ (ove p = proiezione della sporgenza sulla parete e L = lunghezza della sporgenza/copertura all'esterno della parete, in perpendicolare) così come da schema esplicativo.

La porzione di parete finestrata che si verrà a trovare nella porzione " p " sarà considerata utile per 1/3 agli effetti illuminanti.

Art. 85 - Superficie illuminante utile in presenza di ostacoli e sporgenze esterne (con le modifiche approvate con D.C.C. n. 60 del 21/12/2018)

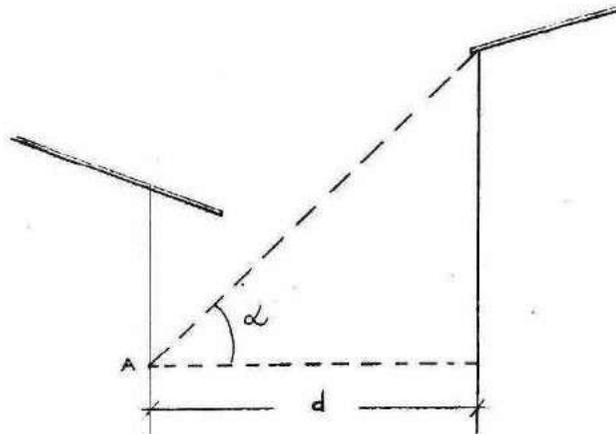
Per i locali di cui all'articolo 83 secondo comma, potrà essere ammessa una profondità maggiore a 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra dal pavimento, a condizione che le pareti finestate siano almeno 2 e che sia rispettato il requisito di superficie finestrata verticale e/o a tetto utile (vano murario) pari a 1/8 della superficie del pavimento.

Art. 86 - Requisiti delle finestre

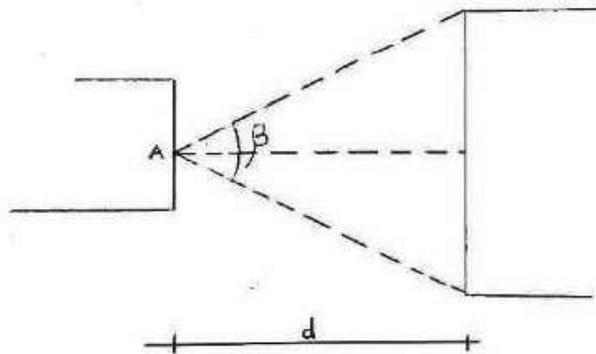
La superficie finestrata e comunque tutte le parti trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture degli alloggi devono essere dotate di dispositivi permanenti che consentano il loro oscuramento parziale o totale.

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

Resta inteso che tutte le superfici finestate devono essere comunque accessibili per la pulizia, anche dalla parte esterna.



Legenda
A = baricentro della finestra
d = distanza tra fabbricati (≅ 30 metri)



Legenda
A = baricentro della finestra
d = distanza tra fabbricati (≅ 30 metri)

Art. 87 - Illuminazione artificiale

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

Art. 88 - Illuminazione notturna esterna

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

I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

Art. 89 - Superficie apribile e ricambio minimo d'aria (con le modifiche approvate con D.C.C. n. 60 del 21/12/2018)

1. I locali degli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione, siano compatibili con il benessere e la salute delle persone ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.
2. Per ciascun locale d'abitazione di categoria A, l'ampiezza delle finestre e/o portefinestre deve essere proporzionata in modo da assicurare una superficie apribile non inferiore a 1/8 della superficie di pavimento

Art. 90 - Locali accessori (con le modifiche approvate con D.C.C. n. 60 del 21/12/2018)

La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a $m^2 0,60$ per il ricambio dell'aria.

Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato, per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

Nei corridoi e nei disimpegni a servizio di unità abitative, che abbiano lunghezza non inferiore a m 20 o superfici non inferiore a $m^2 40$, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni, o alternativamente una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

Art. 91 - Canne di ventilazione: definizione

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

Art. 92 - 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

so di aria dovrà avvenire mediante aperture sull'esterno con sezione libera totale di almeno 6 cm² per ogni 1.000 Kcal/h con un minimo di 100 cm².

Art. 93 - Condizionamento: caratteristiche degli impianti

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:

a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona, nei locali di uso privato e a 30 mc/persona nei locali di uso pubblico. I valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;

b) temperatura di $20 \pm 1^\circ\text{C}$ con U.R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra $25-27^\circ\text{C}$ con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C ;

c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;

d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m 2,00.

Sono fatte salve diverse disposizioni dell'autorità sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, ecc.

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m 3,00 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili e ad almeno m 6,00 se su spazi pubblici.

La distanza da camini o altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

Art. 94 - Apparecchi di controllo: misuratori umidità per condensa

Nelle normali condizioni di occupazione e uso degli alloggi, le superfici interne delle pareti perimetrali nonché i soffitti dei locali con copertura a terrazzo non devono presentare tracce di condensa permanente nei locali di abitazione e accessori.

Nei locali di servizio, con rivestimento perimetrale impermeabile, la superficie delle pareti interne, nelle normali condizioni di occupazione e uso e usufruendo della ventilazione naturale, non deve presentare tracce di condensa a mezz'ora dalla chiusura di eventuali fonti di umidità (cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente ecc.).

Art. 95 - Divieto di installazione apparecchi a combustione

Nelle stanze da bagno e nei W.C., è proibita l'installazione di apparecchi a combustione a fiamma libera.

Art. 96 - Installazione apparecchi a gas

La corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonché l'installazione di accessori e apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definita dalle norme UNI-CIG di cui alla legge 6 dicembre 1971, n. 1083 e 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.

I collegamenti tra apparecchi mobili e gli impianti fissi devono essere realizzati con tubi flessibili mobili che abbiano marcato sulla superficie esterna, in maniera chiara e indelebile, ad intervallo non maggiore di cm 40 il nome o la sigla della ditta fabbricante ed il riferimento alla tabella UNI-CIG.

La legatura di sicurezza tra i tubi e il portagomma deve essere realizzato con fascette che:

— richiedano l'uso di un attrezzo (sia pure un cacciavite) per operare sia la messa in opera sia l'allentamento. È pertanto vietato l'impiego di viti e alette che consentano l'applicazione e l'allentamento manuale;

— abbiano larghezza sufficiente e una conformazione adatta per non tagliare il tubo, correttamente applicato sul raccordo portagomma anche se stretto a fondo sullo stesso.

Art. 97 - Apparecchi a combustione: targhe e istruzioni

Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile in cui siano indicati in caratteri indelebili e in lingua italiana:

a) nome del costruttore e/o marca depositata;

b) dati sull'avvenuto collaudo;

c) la designazione commerciale con la quale l'apparecchio è presentato al collaudo dal costruttore;

d) il tipo di combustibile utilizzato e nel caso di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio;

e) la portata termica nominale e la potenza dell'apparecchio in Kcal/h.

L'apparecchio deve essere corredato da un libretto d'istruzioni, in lingua italiana, per il suo uso e manutenzione; in particolare devono essere dettagliate le manovre di accensione e quelle relative alla pulizia e alla manutenzione.

Art. 98 - Canna fumaria: definizione

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

Art. 99 - Canna di esalazione: definizione

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi anche se effettuato con apparecchi a fiamma libera.

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.

Art. 100 - Allontanamento dei prodotti della combustione di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura

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

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

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

Art. 101 - Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe

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

- avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingresso;
- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;
- non avere cambiamenti di direzione con angoli minori di 120°;
- essere facilmente montabili;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

Art. 102 - Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti

È vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più

apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate.

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

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

Art. 103 - Limitazione del tiraggio

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

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

Art. 104 - Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento, caratteristiche e messa in opera

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

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

Dimensioni canne fumarie

Altezza in metri delle canne fumarie (collegamenti esclusi)			Canne cilindriche		Canne rettangolari o quadrate
h < 10	10 ≤ h ≤ 20	h > 20	Diametro interno cm	Sezione interna cm ²	Sezione interna cm ²
Portate termiche Kcal/h					
fino a 25.000	fino a 25.000	fino a 25.000	10,0	79	87
fino a 30.000	fino a 30.000	fino a 40.000	11,0	95	105
fino a 40.000	fino a 40.000	fino a 60.000	12,5	123	135
fino a 50.000	fino a 60.000	fino a 80.000	14,0	154	169
fino a 60.000	fino a 80.000	fino a 105.000	15,5	189	208
fino a 70.000	fino a 105.000	fino a 125.000	17,0	226	249
fino a 80.000	fino a 125.000	fino a 155.000	18,0	225	260
fino a 100.000	fino a 155.000	fino a 180.000	20,0	314	345
fino a 120.000	fino a 180.000	fino a 213.000	22,0	380	418
fino a 140.000	fino a 200.000	fino a 258.000	24,0	452	497
fino a 160.000	fino a 240.000	fino a 300.000	26,0	531	584

Per portate termiche maggiori si deve adottare una sezione circolare di:
3,5 cm² ogni 1.000 kcal/h per altezze h minori di 10 m;
2,5 cm² ogni 1.000 kcal/h per altezze h comprese fra 10 e 20 m;
2 cm² ogni 1.000 kcal/h per altezze h maggiori di 20 m.

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

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da rendere facile la periodica pulizia; per questo scopo esse devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

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

Art. 105 - 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.

Art. 106 - Canne fumarie collettive

Le canne fumarie collettive possono ricevere solo scarichi simili:

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

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

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

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

Art. 107 - Comignoli: tipi, altezze, ubicazioni

I comignoli devono essere del tipo aspiratore statico ed aperti sui 4 lati.

Tutte le bocche dei camini, fatte salve le disposizioni di cui al punto 3.6.15 del-

l'art. 6 del D.P.R. n. 1391 del 22 dicembre 1970, devono risultare più alte di almeno cm 40 al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 8 m.

Art. 108 - Riscaldamento e impianti termici

Gli alloggi debbono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare temperature dell'aria interna comprese tra i 18°C e i 20°C.

La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei servizi, esclusi i ripostigli.

Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 100.000 Kcal/h debbono ottemperare alle disposizioni di legge vigenti.

È vietato l'uso di impianti di abbattimento dei fumi funzionanti secondo il ciclo a umido che comporti scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato nelle pubbliche fognature o nei corsi d'acqua.

Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi, deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.

Art. 109 - Impianto elettrico

Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni o norme particolari in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere alle prescrizioni delle norme CEI (Commissione Elettrotecnica Italiana) documentato da apposita dichiarazione in carta legale.

Negli edifici sociali soggetti alle disposizioni del D.P.R. 384/1978 gli apparecchi di comando, gli interruttori, i campanelli di allarme manovrabili da parte della generalità del pubblico debbono essere posti ad una altezza massima di m 0,90 dal pavimento ed avere le caratteristiche definite dal citato D.P.R., relativo all'eliminazione delle barriere architettoniche.

Art. 110 - Installazione di bombole di gas liquefatti

Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, debbono essere previste all'esterno dell'edificio nicchie per la installazione di bombole di gas dal peso superiore ai 25 kg. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.

La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile, e protetta, nell'attraversamento delle murature, da guaina metallica.

Qualora l'impianto sia centralizzato, debbono essere osservate le norme vigenti prescritte dal VV.FF.

Art. 111 - Impianto di ascensore

Gli impianti di ascensore e di montacarichi debbono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonché nel rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni.

La dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, dovranno comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni, sia la possibilità di realizzare una cabina di dimensioni non inferiori a m 1,50 di lunghezza e m 1,37 di larghezza.

Art. 112 - Scale (nuovo testo approvato con D.C.C. n. 60 del 21/12/2018)

- 1. Le scale condominiali che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano, di superficie finestrata verticale utile (vano murario) non inferiore a m² 0,50.**
- 2. Eccezionalmente potrà essere consentita l'illuminazione dall'alto con lucernaio, la cui apertura di ventilazione sia pari a m² 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.**
- 3. Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.**
- 4. I vetri che costituiscono parete debbono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiore ad un metro dal pavimento devono essere infrangibili, oppure protetti da una ringhiera di altezza almeno di m 1,00.**
- 5. Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui; potrà essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi.**
- 6. L'illuminazione artificiale dei vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 50 Lux.**
- 7. Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite fino all'altezza di m 1,50 con materiali impermeabili, resistenti al fuoco, di facile lavatura e disinfezione.**
- 8. Le scale debbono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza compresa tra m 0,90 e 1,00 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.**
- 9. La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli di scale condominiali a servizio di due piani non deve essere inferiore a m 1,20.**

10. Nei casi di scale interne alla stessa unità immobiliare, è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m 0,80.

Art. 113 - Soppalchi (nuovo testo approvato con D.C.C. n. 60 del 21/12/2018)

1. I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:

- **la proiezione orizzontale del soppalco non eccede ½ della superficie del locale;**
- **l'altezza minima dei locali ottenuta col soppalco non scende sotto i m 2,20;**
- **le zone abitabili dei soppalchi sono aperte e la parte superiore è munita di balaustra;**
- **la superficie aeroilluminata del locale è almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alle superfici superiore e inferiore del soppalco;**
- **l'altezza media del vano principale e dei vani secondari deve essere almeno di m 2,70.**

2. Possono essere creati soppalchi anche in difetto della superficie aeroilluminante se esiste il condizionamento integrale del locale rispondente alle prescrizioni del regolamento comunale d'igiene.

Art. 114 - Locali a piano terreno (nuovo testo approvato con D.C.C. n. 60 del 21/12/2018)

- 1. Tutti i locali destinati ad abitazione a piano terreno devono essere posti a quota pari o più elevata del terreno circostante.**
- 2. Devono inoltre essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di spessore di cm 50 tra il terreno battuto e il pavimento, oppure di solaio sovrastante camere d'aria di altezza non inferiore a cm 20.**
- 3. Tali vespai devono essere riempiti di ghiaia, o materiali simili e di aperture di ventilazione protette in modo da evitare la penetrazione di insetti, topi ed altri animali.**

Art. 115 - Piani seminterrati

I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione.

Sia i locali seminterrati che quelli interrati debbono avere aperture per assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.

E vietata l'emissione di esalazioni, gas, vapori, polveri attraverso le aperture che danno aria a tali locali.

Case rurali, pertinenze e stalle

Art. 116 - Case coloniche e costruzioni accessorie

Le abitazioni rurali debbono ottemperare alle norme igieniche generali delle costruzioni residenziali urbane.

Art. 117 - Stalle

Le stalle non debbono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione e debbono essere dotate di pavimentazione impermeabile con idonei scoli.

Le stalle per le vacche lattifere debbono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e il deposito dei recipienti.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto, deve essere attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un pozzetto esterno munito di chiusura idraulica; le pareti debbono essere rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino all'altezza di almeno m 1,80; le finestre debbono essere apribili sull'esterno e munite di serramenti a vetro e reti antimosche; il locale deve disporre di acqua potabile corrente per il lavaggio dei recipienti e lavandino per la pulizia degli addetti.

Art. 118 - Letamai

Le stalle che ospitano più di due capi adulti debbono essere dotate di letamaio.

I manufatti debbono essere costruiti con fondo e pareti resistenti e impermeabili.

La platea deve essere costruita con idonea pendenza verso una cunetta impermeabile, la quale convogli il liquame ad una cisterna a perfetta tenuta.

Le caratteristiche e le dimensioni sono riportate all'art. 230.

Art. 119 - Porcili, pollai e ricoveri di animali in genere di allevamento domestico

I porcili debbono essere costruiti in muratura ed a una distanza non inferiore a metri 10 dalle abitazioni e dalle strade; debbono essere dotati di aperture ventilanti onde permettere un sufficiente ricambio d'aria, di pavimenti e mangiatoie ben connessi e di materiale impermeabile; il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo della urina in pozzetto a tenuta.

I ricoveri per animali in genere debbono essere possibilmente staccati dalla casa di abitazione; in ogni caso non debbono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione.

Art. 120 - Distanza delle concimale e pozzi neri dalle case

Le concimale, i pozzi neri, i pozzetti per le urine e in genere tutti i depositi di rifiuti devono essere ubicati a valle dai pozzi comuni e da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, e a non meno di m 20.

Uguale distanza deve osservarsi tra le concimale e le case di abitazione ed i dormitori.

Art. 121 - Cessazione attività allevamenti animali

Quando, a seguito dell'espansione del centro abitato, i ricoveri di animali esistenti non rispettano più le distanze previste dal presente regolamento dovranno entro un anno cessare l'attività.

Art. 122 - Abbeveratoi - Lavanderie - Vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi

Gli abbeveratoi debbono essere ubicati ad opportuna distanza ed a valle del pozzo e costruiti con materiale di facile lavatura.

Le vasche per il bucato e quelle usate per il lavaggio ed il rinfrescamento di ortaggi debbono essere a sufficiente distanza ed a valle del pozzo ed alimentate con acqua potabile.

Abbeveratoi e vasche debbono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque usate o di supero in condotti di materiali impermeabili fino alla distanza di m 20 dal pozzo e per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

Art. 123 - Aziende condotte in economia

Alle grandi aziende condotte in economia si applicano anche le vigenti norme di igiene del lavoro. I ricoveri ed i dormitori per lavoratori stagionali, oltre che possedere i requisiti di abitabilità previsti dal presente regolamento devono in particolare corrispondere alle vigenti norme di igiene sugli ambienti di lavoro.

Art. 124 - Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi

Il proprietario è obbligato a mantenere le case rurali nelle condizioni di abitabilità sancite dal presente regolamento o, quando tali condizioni manchino, ad apportarvi le opportune riparazioni o completamenti. In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco ordina l'esecuzione dei lavori occorrenti eventualmente provvedendo d'ufficio, secondo le procedure stabilite dall'articolo di legge citato. I conduttori di case coloniche debbono praticare a loro spese la lotta contro le mosche, le zanzare ed i pappatacci nelle stalle, nei letamai, nei depositi di materiali putrescibili, nei maceri od altri invasi di acqua. A richiesta del personale di vigilanza del Servizio di igiene pubblica, essi sono tenuti ad esibire il materiale disinfettante con i relativi strumenti di uso.

Edifici adibiti ad attività lavorative **Disposizioni generali per gli edifici adibiti ad attività lavorative.**

Art. 125 - Campo di applicazione

In attesa della emanazione del T.U. di cui all'art. 24 della L. 833/78 sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici destinati ad attività industriali, artigianali, commerciali, agricole, di prestazioni di servizio e di deposito anche se svolte temporaneamente e/o saltuariamente.

Per quanto non espressamente specificato, si rinvia alle vigenti norme riguardanti l'Igiene e la Sicurezza del Lavoro.

Art. 126 - Classificazione dei locali

I locali di cui all'art. 1 del presente capo sono così classificati:

Categoria C 1

- Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa
- Magazzini e depositi

Categoria C 2

- Uffici
- Spogliatoi
- Ambulatorio aziendale/camera di medicazione
- Refettorio
- Archivi

Categoria C 3

- Latrine
- Docce
- Disimpegni
- Ripostigli (intesi come locali utilizzati come deposito di materiali inerti e movimentati a mano e aventi una superficie non superiore a mq 8)

Caratteristiche strutturali dei fabbricati e dei locali adibiti ad attività lavorative

Art. 127 - Altezza dei locali

Per i locali di Categoria C 1 l'altezza minima assoluta è di m 3 ad esclusione dei locali destinati ad attività commerciali per i quali è ammessa una altezza minima assoluta di m 2,70.

Per i locali esistenti di altezza inferiore a m 3, è ammessa una altezza minima di m 2,70 unicamente per quelli destinati a magazzini e depositi.

Per i locali di Categoria C 2 l'altezza minima assoluta è di m 2,70.

Per i locali di Categoria C 3 l'altezza minima assoluta è di m 2,40 ad esclusione delle docce che devono avere una altezza minima di m 2,70.

Art. 128 - Superficie dei locali

Fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni del SMPIL la superficie minima dei locali di Categoria C 1 deve essere la seguente:

- Laboratori, magazzini e depositi: mq 20 x addetto.

Per i locali di categoria C 2 la superficie minima deve essere:

- Uffici: mq 6 x addetto con una S.U. minima di mq 12;
- Spogliatoi: mq 1,2 x addetto con una S.U. minima di mq 6;
- Ambulatorio aziendale camera di medicazione: S.U. minima di mq 12;
- Refettorio: mq 2 x utilizzatore previsto con una S.U. minima di mq 12;
- Archivi: secondo necessità.

Per i locali di Categoria C 3 devono essere rispettate le seguenti S.U. minime: Latrine mq 1, Docce mq 1.

Art. 129 - Locali interrati e seminterrati

È vietato adibire a luoghi di lavoro locali chiusi interrati e seminterrati.

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche può essere derogato da quanto sopra con esplicita autorizzazione del SMPIL d'intesa con il SIP.

Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per aerazione e illuminazione.

Dovranno soddisfare inoltre i seguenti parametri:

- vespaio ventilato sotto il perimetro di altezza minima di m 0,40;
- quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al di sotto del piano di posa del vespaio;
- pavimento e superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

Non è ammessa deroga per lavorazioni o depositi con pericolo di esplosione e/o incendio, con sviluppo di emanazioni nocive o sviluppo di elevate temperature.

Art. 130 - Uscite

Le uscite dai locali di lavoro devono essere realizzate in conformità alle misure di sicurezza previste dagli artt. 13 e 14 del D.P.R. 547/55.

Nei locali soggetti a prevenzione incendi (D.P.R. 577/82) le porte di sicurezza devono essere sempre in numero superiore a 1 e in posizione contrapposta; in ogni caso deve essere assicurato quanto previsto dall'art. 34 lettera d) del DPR 547/55. Ove sia richiesto dalla normativa vigente, rispetto al quantitativo e al tipo di sostanze e alle caratteristiche delle lavorazioni, deve essere prodotto esplicito parere preventivo del Comando dei Vigili del Fuoco.

Art. 131 - Soppalchi

I soppalchi, cioè i dimezzamenti dei piani, non sono considerati come piani distinti.

Sono ammessi soltanto:

- se costruiti in ferro o in muratura
- se tali da garantire nella parte sottostante e sovrastante, quando adibiti a luoghi di lavoro, la rispondenza delle caratteristiche previste per gli ambienti di lavoro di cui agli artt. 127 e 128, art. 136 con esclusione della lettera a), art. 137 e 138 del presente regolamento.

I soppalchi dovranno inoltre essere conformi per i parapetti e protezioni verso il vuoto e per le scale, accessi e uscite a quanto previsto dagli artt. 26, 27, 16, 17, 13, 14 del DPR 547/55 e dagli artt. 130 e 132 del presente regolamento.

Sui soppalchi dovranno essere esposti, in punti ben visibili, cartelli riportanti il carico massimo ammissibile (kg/m²) non superabile desunto dalla relazione di calcolo strutturale a firma di un Tecnico abilitato.

La distribuzione dei carichi dovrà avvenire in modo razionale e sempre nel rispetto della stabilità.

In genere per i soppalchi destinati solamente a deposito senza presenza fissa di lavoratori, valgono tutte le condizioni su esposte ad eccezione di quelle previste al 2° comma del presente articolo.

Art. 132 - Scale e parapetti

Le scale fisse a gradini, destinate al normale transito negli ambienti di lavoro, devono essere realizzate in conformità all'art. 16 del D.P.R. 547/55 e i relativi parapetti all'art. 26 dello stesso D.P.R.

Le scale devono presentare un andamento regolare ed omogeneo per tutto il loro sviluppo.

La pavimentazione delle scale deve essere antisdrucciolevole. Sono vietate le scale a chiocciola ad esclusione di quelle utilizzate per l'accesso agli Uffici.

Art. 133 - Barriere architettoniche

Devono osservare le presenti norme, volte ad eliminare gli impedimenti fisici comunemente definite «barriere architettoniche» che siano di ostacolo alla attività dei minorati:

- i privati datori di lavoro
- le amministrazioni
- le aziende ed enti pubblici

che abbiano alle loro dipendenze un invalido o che, fatte salve le eccezioni di Legge, siano obbligati alla assunzione di invalidi in quanto aventi alle loro dipendenze più di 35 addetti tra operai e impiegati in attuazione della Legge n. 482/68 (disciplina generale delle assunzioni obbligatorie presso le pubbliche amministrazioni e le aziende private).

Gli interventi sulle strutture esterne degli edifici nonché sulla struttura edilizia devono rispettare il disposto del D.P.R. 384/78.

Art. 134 - Dotazione dei servizi igienico-assistenziali

Tutti i luoghi di lavoro di cui all'art. 1 devono essere dotati dei seguenti servizi:

- Latrine
- Lavandini
- Spogliatoi
- Ambulatorio/camera di medicazione (vale quanto disposto dall'art. 30 del DPR 303/56)
- Refettorio (per le attività che occupano più di 5 addetti)
- Docce (fatte salve eventuali prescrizioni o deroghe, le docce sono obbligatorie per le attività industriali, artigianali e agricole)

Art. 135 - Numero e caratteristiche dei servizi

- Latrine: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.

Dovranno essere tamponate a tutta altezza e dotate di antilatrina con lavandino.

Va assicurata la ventilazione dotando il locale di finestra completamente apribile comunicamente con l'esterno di almeno mq 0,40.

In alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri almeno 20 ri-

cambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita del servizio.

Le latrine dovranno essere collocate in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.

- Lavandini: almeno uno ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti.
- Docce: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.

Devono comunicare con gli spogliatoi.

Devono essere corredate di apposito spazio anticoccia utile per il deposito degli indumenti.

L'aerazione naturale deve essere garantita con finestre apribili comunicanti con l'esterno di superfici pari ad 1/8 della S.U. delle docce o attraverso aperture comunicanti con gli spogliatoi.

- Spogliatoi: La superficie per garantire illuminazione e ventilazione naturali deve essere pari ad almeno 1/8 della S.U. dello spogliatoio.

Ove non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale e un ricambio continuo dell'aria pari a 3 volumi/ora.

Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto.

Le latrine, le docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso.

- Ambulatorio aziendale - camera di medicazione: Devono essere rispettati i parametri riguardanti illuminazione e ventilazione naturali previsti per i locali di categoria C 1 di cui agli artt. 136 lettera c) e 137.
- Refettorio: Devono essere rispettati i parametri della illuminazione e ventilazione naturali previsti per i locali di Categoria C 1 di cui agli artt. 136 lettera c) e 137.

Inoltre dovrà essere opportunamente ubicato in modo da evitare contagio dagli inquinanti eventualmente presenti nei locali di lavoro.

Art. 136 - Isolamento termico, riscaldamento, aerazione

Nell'ambito di quanto stabilito dalla normativa vigente sulle direttive per il contenimento dei consumi energetici relativi alla termoventilazione e climatizzazione degli edifici, per i locali di cui all'art. 126 del presente regolamento è necessario assicurare le condizioni di cui alle lettere successive.

- a) Isolamento termico delle pareti disperdenti, coperture e pavimenti.

Nei locali di categoria C 1 l'isolamento termico delle pareti disperdenti e delle coperture deve essere realizzato con l'impiego di materiali che garantiscono una trasmittanza $K \leq 1 \text{ Kcal/h m}^2\text{C}$.

Per i pavimenti si dovrà avere $K \leq 2 \text{ Kcal/h m}^2\text{C}$.

I coefficienti di trasmittanza dei materiali usati dovranno essere desunti dalle norme UNI FA 161.

Per i locali di categoria C 2 e C 3 vale quanto disposto dalle L. 373/76 e successive integrazioni.

b) Riscaldamento

I locali di categoria C 1, fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione o alla loro pericolosità, valutabili di volta in volta, devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione all'attività svolta, e comunque una temperatura minima dell'ambiente di 16°C.

Nei locali di categoria C 2 e C 3 vale quanto disposto dalla L. 373/76 e successive integrazioni e comunque va assicurata una temperatura minima dell'ambiente di 18°C.

c) Aerazione naturale

Tutti i locali appartenenti alle categorie C 1 e C 2 (ad esclusione degli archivi) devono essere dotati di superfici finestrate apribili pari ad almeno 1/16 della S.U. del locale.

Almeno il 50% della superficie finestrata apribile deve essere a parete e deve avere la soglia non superiore alla metà dell'altezza della parete netta.

Di norma le aperture devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne.

d) Aerazione artificiale

L'impianto di condizionamento e/o di aerazione artificiale non deve essere sostitutivo delle aperture finestrate.

I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

L'impianto di aerazione artificiale non può essere utilizzato per la rimozione degli inquinamenti dovuti alle lavorazioni in sostituzione dell'aspirazione localizzata.

L'aria di rinnovo deve essere prelevata da zona non inquinata.

L'impianto di termoventilazione e climatizzazione deve essere realizzato in modo da evitare sulle postazioni di lavoro una velocità dell'aria superiore a 0,30 metri/secondo.

Art. 137 - Illuminazione naturale

I locali appartenenti alle categorie C 1 e C 2 ad esclusione degli archivi, devono essere illuminati con luce naturale.

La superficie illuminante deve corrispondere ad almeno 1/8 della S.U. del locale.

Il 50% della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da lucernai; il 25% della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da aperture a shed o a lanterna.

La superficie illuminante deve essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro naturale. Con coefficienti di trasmissione della luce più bassi occorre proporzionalmente adeguare la superficie illuminante.

Art. 138 - Illuminazione artificiale

L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessaria una illuminazione localizzata il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5.

Devono essere assicurati i seguenti valori minimi di illuminamento sul posto di lavoro:

Impegno e compito visivo	Lux
minimo	200
medio	300
fine	1.000
finissimo	1.500

L'indice di resa cromatica deve essere adeguato al compito visivo e, in ogni caso, mai inferiore all'85%.

La temperatura di colore deve essere correlata al livello di illuminamento.

L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.

La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che ostacolano il compito visivo.

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere, devono esistere mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (art. 31/547/55).

Difesa dagli agenti nocivi

Art. 139 - Inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori)

Tutti gli inquinanti aerei devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano e in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.

Pertanto la velocità di cattura, la geometria e la posizione delle cappe devono essere rapportate alle caratteristiche fisiche, chimiche e tossicologiche degli inquinanti.

di cui agli artt. 216 e 217 del T.U. della L. 50, n. 1265/1979, e della L. 615/1966, e il cui scopo è di affidare all'adozione di tutti quei processi di captazione che le tecnologie tecniche attuali stabiliscono e in difetto di esse, l'ordinanza di installazione dell'impianto generatore dell'impianto (sottoposto con atto del C.C. n. 45 del 14.10.85)

Art. 140 - Rumore

Le lavorazioni rumorose vanno effettuate in ambienti separati.

Le macchine e i componenti degli impianti rumorosi, anche se ausiliari alla produzione, devono essere opportunamente insonorizzati.

L'installazione di elementi fonoisolanti e fonoassorbenti non deve contrastare con le esigenze di illuminazione naturale, artificiale e di ricambio dell'aria.

I materiali fonoisolanti e fonoassorbenti non devono disperdere fibre dannose nell'ambiente e non devono produrre fumi e gas tossici in caso di incendio.

Art. 141 - Vibrazioni

In presenza di attrezzature in grado di causare vibrazioni (es. presse, magli, vibriere, macchine rotanti...) tutti i basamenti devono essere costruiti su supporti antivibranti e, nel caso di impianti di maggior impegno, senza punti di contatto con il resto della pavimentazione e con le strutture portanti dell'edificio.

In ogni caso, l'isolamento dalle vibrazioni deve riguardare anche le specifiche postazioni di lavoro.

Art. 142 - Alte temperature

In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.

Edilizia speciale e norme di esercizio

Art. 143 - Ospedali, case di cura o di assistenza ostetrica. Istituti di cura, stabilimenti termali, farmacie, magazzini: prescrizioni generali

Tutti gli stabilimenti sanitari pubblici e privati, qualunque ne sia la specie debbono avere, a norma dell'art. 87 del Regolamento generale sanitario R.D. 3 febbraio 1901, n. 45, un regolamento proprio sul servizio igienico e sanitario, formalmente approvato.

Qualora si giovino dell'impiego di gas tossici (come l'ossido di etilene compresi nell'elenco dei gas tossici), di cui al D.M. 6/2/1935 e succ. modifiche debbono attenersi alle norme del R.D. 9.1.1927, n. 147 (Regolamento per l'impiego dei gas tossici).

I medici, e gli altri sanitari pubblici e privati, e chiunque detenga apparecchi radiologici e sostanze radioattive è obbligato a farne denuncia, al Servizio di Igiene Pubblica 13.2.1964, n. 185 (Sicurezza degli impianti e protezione sanitaria dei lavoratori e delle popolazioni contro i pericoli della radiazioni ionizzanti derivanti dall'impiego pacifico dell'energia nucleare).

L'esercizio di tali attività è disciplinato dalle norme della succitata legge n. 185 e successive modificazioni. I laboratori nei quali si impiegino sostanze radioat-

tive sono compresi nell'elenco delle industrie insalubri, di cui al D.M. 23.12.1976 e succ. modifiche e sono assoggettati alla disciplina di cui al Titolo III, Capo III (Delle lavorazioni insalubri), del T.U. L.L.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 e degli artt. 102 e seg. del Regolamento generale sanitario R.D. 3.2.1901, n. 45.

Gli ambienti di lavoro debbono corrispondere ai requisiti stabiliti dal D.P.R. 19.3.1956, n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro) il quale fissa anche le prescrizioni per la difesa dei lavoratori dagli agenti nocivi.

Lo smaltimento dei rifiuti solidi presso gli istituti di cura e prevenzione, pubblici e privati, è disciplinato dal D.P.R. 915/1982.

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti radioattivi devono essere effettuati secondo le norme stabilite dagli artt. 104, 105, 106, 107, e 108 del citato D.P.R. 13.2.1964, n. 185.

Gli impianti termici di riscaldamento, quelli delle cucine delle lavanderie e di incenerimento dei rifiuti debbono rispondere alle norme di cui all'art. 239 del presente Regolamento.

Per la normativa riguardante il trattamento delle acque reflue, gli Istituti di cura sono equiparati, a norma dell'art. 1 quater della L. 8.10.1976, n. 690 agli «Insediamenti civili» e debbono ottemperare alla disciplina della L. 10.5.1975, n. 319 («Norme per la tutela delle acque dell'inquinamento») e della L.R. n. 7/1983. I relativi impianti di depurazione debbono essere inoltre dotati di idonei sistemi di disinfezione di caso in caso approvati dall'Autorità Sanitaria Locale.

Negli Istituti di ricovero e di cura, pubblici e privati, ai sensi dell'art. 28 del D.P.R. 10.6.1955, n. 854, debbono essere messe in atto misure idonee ad impedire la moltiplicazione e la disseminazione delle mosche, secondo le norme nella specie stabilite dall'art. 13 del D.C.G. 20.5.1928.

Negli Istituti di cura privati sono applicabili le norme di cui all'art. 1 della L. 11.11.1975, n. 584, salvo l'applicazione di norme più restrittive da parte del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L.

Per quanto non sia disciplinato da norme speciali, si fa riferimento a quelle concernenti materia analoga del presente regolamento.

Art. 144 - Ospedali e case di cura

I requisiti igienico-edilizi delle costruzioni di ricovero ospedaliero gestite da Enti pubblici ospedalieri o dagli Istituti ed Enti ecclesiastici, di cui al quinto comma dell'art. 1 della legge 12.2.1968, n. 132 (Enti ospedalieri ed assistenza ospedaliera), sono stabiliti dalle istruzioni dettate dal D.C.G. 20.7.1939. Per le case di cura private o dipendenti da Istituti ed Enti di cui al sopra citato comma della L. 12.2.1968, n. 132, valgono le norme di cui al D.M. 5.8.1977 (G.U. n. 236 del 31.8.1977).

Art. 145 - Alberghi e simili

Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, case di ri-

poso, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24.5.1925, n. 1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modif. con D.P.R. 30.12.1970, n. 1437, nonché dal D.M. 22.7.1977 (G.U. n. 246 del 9.9.1977).

Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616 nonché, ai fini igienico-sanitari, quella del Servizio di igiene pubblica ai sensi dell'art. 231, del T.U. L.L.SS. R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, in relazione al D.P.R. 11.2.1961, n. 264 e della L. 16.6.1939 n. 1112.

L'autorizzazione sanitaria ha validità permanente per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentirne l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei di riscaldamento.

Quando gli alberghi e gli altri servizi di ospitalità restino chiusi per oltre 3 mesi devono comunque richiedere nuovo sopralluogo igienico e conseguente nuova autorizzazione sanitaria.

Art. 146 - Personale

Il personale degli alberghi delle pensioni e delle locande non potrà essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente, e comunque non anteriore a tre mesi dalla data di assunzione, rilasciato dal Servizio Igiene Pubblica o da altro medico la cui firma sia debitamente autenticata, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.

È fatto in conseguenza divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere personale sprovvisto di detto certificato, che è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo, negli esercizi suddetti.

Sopravvenendo al personale in servizio di cui innanzi o alle persone con esso conviventi una malattia contagiosa, dovrà essere allontanato al più presto.

Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, prima di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi a controllo.

Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art. 14 del R.D. 24.5.1925, n. 1102 e successive modifiche.

Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione degli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addetti sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30.4.1962, n. 283 e del D.P.R. 327/1980.

Art. 147 - Vigilanza igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande

Gli alberghi, le pensioni e le locande debbono avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via o comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di fabbricati addetti ad abitazioni private.

Art. 148 - Affittacamere

Le condizioni igieniche di esercizio ed il regime autorizzatorio per gli affittacamere, debbono seguire le disposizioni degli artt. del presente regolamento.

La norma di cui all'art. 147 non si applica ad esercizi con una disponibilità fino a 6 posti letto.

Le camere di affitto in ogni caso debbono corrispondere alle prescrizioni in vigore per l'edilizia residenziale privata.

L'accesso ai servizi igienici dovrà in ogni caso essere disposto in modo da evitare il passaggio attraverso altre camere da letto o la cucina dell'appartamento.

Qualora i posti letto siano più di quattro, l'esercizio dovrà essere dotato di doppi servizi.

Art. 149 - Farmacie

I locali destinati a farmacie debbono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni di ordine e di pulizia.

Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dall'art. 81 del presente regolamento.

L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere alle prescrizioni dell'art. 6 del D.P.R. 19.3.1956, n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro) ed è vietato, ai sensi dell'art. 8 della stessa legge, destinare a tale uso locali sotterranei o seminterrati.

Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.

I sopralci saranno ammessi solo nei locali aventi luce ed aria direttamente dall'esterno e che siano alti almeno m 5; devono essere di comodo accesso e la loro superficie non potrà superare complessivamente 1/3 della superficie del locale e la loro altezza libera non dovrà essere inferiore a m 2.

La farmacia deve disporre di un adeguato retro e di aperture atte ad assicurare costante, naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale.

Il tavolo di preparazione deve essere dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con condotto autonomo di esalazione sfociante all'esterno, in posizione che non arrechi danno o molestia al vicinato.

Il magazzino-deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei nei quali siano con mezzi naturali o con sistemi artificiali, assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione del farmaco.

Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigorifero ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale e successive modifiche.

Art. 150 - Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici

I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici debbono essere ubicati in locali aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da spazio pubblico, in modo da assicurare la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.

Detti depositi debbono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della F.U. e successive modifiche.

Gli ambienti destinati al personale debbono corrispondere ai requisiti del D.P.R. 11.3.1956, n. 303, ed alle norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente regolamento.

Art. 151 - Abitazioni collettive

I collegi, convitti, conventi, ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità comunque costituite devono disporre di:

a) dormitori con una superficie non inferiore a mq 6 e mc 18 per ogni posto letto;

b) refettori con una superficie da mq 0,80 a mq 1,20 per ogni convivente;

c) cucina di superficie proporzionata, dotata di cella frigorifera e dispensa;

d) gruppi di servizi composti di una latrina ogni 10 persone un lavabo ogni 5, ed una doccia per ogni 10.

Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno; disimpegnate da una ampia antilatrina con aria e luce diretta;

e) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;

f) lavanderia, o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;

g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino a m 1,80, idonea aerazione e illuminazione naturale ed artificiale.

In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20.5.1928 ed art. 28 D.P.R. 10.6.1955, n. 854 per la lotta contro le mosche ed altri artropodi vettori.

Art. 152 - Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori

I locali di riposo, i dormitori stabili o temporanei per lavoratori debbono avere le caratteristiche fissate dagli artt. 43, 44, 45, 46, 47 del D.P.R. 19.3.1968, n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro).

Se si tratta di baracche o di tipi baraccati la loro capacità può essere limitata a 20 mc per persona.

Per quanto riguarda provvista d'acqua, lontananza da concimaie ecc. valgono le norme stabilite per le case coloniche.

Art. 153 - Dormitori pubblici

I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi e devono avere:

- a) le pareti rivestite, sino a m 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
- b) i letti distribuiti in modo che corrisponda almeno mq 6 di superficie e mc 18 per posto letto;
- c) una latrina almeno per ogni 10 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;
- e) una quantità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare ed un numero di rubinetti di acqua con lavandini necessari alla pulizia del corpo.

Tutti i locali debbono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati con luci notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a fare richiesta del medico per i primi e più urgenti soccorsi.

Art. 154 - Classificazione e disciplina igienico-sanitaria dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale

Sono definiti «Complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale» gli allestimenti gestiti da Enti o da privati che non abbiano finalità di lucro, attuati per soddisfare le esigenze del servizio sociale e giovanile, come gli alberghi od ostelli per la gioventù, i campeggi, i villaggi turistici, le case per ferie ed in genere gli altri allestimenti, i quali non abbiano le caratteristiche volute dal R.D.L. 18.1.1937, n. 975, convertito nella L. 30.12.1937, n. 2651, e success. modific. sulle classificazioni degli esercizi alberghieri, e dalle norme regionali in materia.

La specifica identificazione ed il regime autorizzatorio di tali allestimenti sono stabiliti dalla L. 21.3.1958, n. 326 e dal Relativo Regolamento di applicazione approvato con D.P.R. 20.6.1961, n. 869 e delle norme successive. La vigilanza igienico-sanitaria dei complessi è di competenza del Servizio di igiene pubblica.

Non è consentita la promiscuità dell'attività di aziende alberghiere con quella di complesso ricettivo complementare.

I requisiti igienici generali degli alberghi ed ostelli per la gioventù, per i campeggi e villaggi turistici, le case per ferie ed analoghi allestimenti sono stabiliti nel suddetto regolamento e dalle istruzioni impartite con la Circolare 146 del 5.8.1971 del Ministero della Sanità e dalle disposizioni regionali in materia.

Lo smaltimento dei rifiuti liquidi deve in ogni caso ottemperare alle norme della normativa regionale sugli scarichi degli insediamenti civili e da quanto previsto dal presente regolamento.

Per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi, l'approvvigionamento di acqua potabile, per la lotta contro le mosche ed altri parassiti, nella specie si fa riferimento alle norme del presente regolamento in materia di insediamenti civili ed esercizi alberghieri.

Art. 155 - Istituti di pena

I requisiti igienico-costruttivi, di abitabilità e di gestione igienica degli edifici penitenziari e l'ordinamento del servizio sanitario in queste istituzioni sono stabilite dalla L. 26.7.1975, n. 354 (Norme sull'ordinamento penitenziario e sulla esecuzione delle misure privative e limitative della libertà) e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 29.4.1976, n. 431.

L'amministrazione penitenziaria, per l'organizzazione e per il funzionamento dei servizi sanitari, può avvalersi della collaborazione dei servizi della U.S.L. d'intesa con la Regione e secondo gli indirizzi del Ministero della Sanità.

Per le nascite e per i decessi avvenuti nell'Istituto il sanitario ed il direttore provvedono nelle forme previste dall'art. 44 della suddetta legge e dall'art. 87 del relativo Regolamento.

La profilassi delle malattie veneree negli Istituti penitenziari è disciplinata dall'art. 7 della L. 25.7.1956, n. 837 (Riforma della legislazione vigente per la profilassi delle malattie veneree) e del relativo Regolamento, approvato con D.P. 27.10.1962, n. 2056.

Per quanto ivi non previsto si applicano le prescrizioni del presente regolamento.

Art. 156 - Soggiorni di vacanza per minori

I requisiti strutturali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabilite dalle «Disposizioni per la gestione dei soggiorni di vacanza nella Regione Emilia-Romagna» approvate con dichiarazione consiliare n. 96 del 29.3.1973.

Per quanto ivi non contemplato valgono le norme del presente regolamento.

Art. 157 - Scuole

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari secondarie di primo (medie) e secondo grado sono fissate dal D.M. 18.12.1975 (Norme tecniche aggiornate e relative alla edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modif. con D.M. 13.9.1977 (G.U. n. 338 del 13.12.77).

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della L. 5.8.1975, n. 412 (Norme sull'edilizia scolastica e piano finanziario di intervento), hanno vigore le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.

Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, rispondenti alle prescrizioni stabilite dagli artt. 3, 4, 5, 6 e 7 del D.P.R. 22.12.67, n. 1518 (Regolamento per l'applicazione del Titolo III - Servizi di medicina scolastica) del D.P.R. 11.2.1961, n. 26-10 e giudicati idonei dal Servizio di igiene pubblica.

Sia il locale di visita, sia quello di attesa, sia il servizio igienico annesso all'ambulatorio dovranno essere convenientemente aerati, illuminati e riscaldati.

Le aule a piano terreno devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopraelevato rispetto al terreno circostante.

Art. 158 - Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione annuale. Divieto di fumare

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, come le autoscuole, i doposcuola e simili, è assoggettata al nulla osta rilasciato dall'autorità sanitaria locale. Le scuole od istituzioni simili debbono essere alimentate di acqua potabile e dotate di idonei sistemi di fognatura e di raccolta di rifiuti solidi.

La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e di ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili, con l'impiego di apparecchi di aspirazione oppure ad umido.

È di norma vietato servirsi dei locali scolastici per ogni altro uso diverso dall'insegnamento; nel caso che gli ambienti siano stati usati ad altro scopo (riunioni, elezioni, ecc.) non potrà esservi riammessa la scolaresca senza previa pulizia e disinfezione riconosciute sufficienti e corrette dal Servizio di Igiene Pubblica.

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili nido e gli Istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati almeno una volta l'anno.

La disinfezione sarà praticata d'Ufficio per le scuole pubbliche, mentre per quelle private, pareggiate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari e dirigenti al Servizio di Igiene Pubblica prima dell'apertura annuale dei corsi.

Gli Istituti che possono praticare la disinfezione con mezzi propri, potranno farlo, richiedendo le prescrizioni al Servizio di Igiene Pubblica.

È vietato fumare nei locali delle scuole di ogni ordine e grado.

Art. 159 - Asili nido di nuova costruzione

L'area per la costruzione di asili-nido deve essere scelta in località aperta, la quale consenta il massimo soleggiamento, al riparo da depositi di rifiuti, da acque stagnanti e da scoli di acque luride, lontano da strade di traffico, da industrie insalubri o rumorose e da attrezzature urbane che possano arrecare disturbo, tenuto conto anche della direzione e dell'intensità dei venti dominanti.

La superficie minima dell'area dovrà possibilmente rispettare i seguenti valori:

- a) 1 asilo (25 bambini) mq 1.800;
- b) 1 asilo (50 bambini) mq 2.500;
- c) 2 asili (100 bambini) mq 4.000.

Qualora le particolari caratteristiche dell'area (forma molto irregolare, forti pendenze, vincoli, ecc.) ne impediscano una buona utilizzazione, le ampiezze minime indicate dovranno essere conseguentemente aumentate.

Il rapporto tra area coperta ed area scoperta va indicativamente considerato 1/4 per asilo.

La superficie minima richiesta per l'area da destinare a unico intervento (scuola materna-asili-nido) dovrà risultare dalla somma delle superfici richieste per la scuola materna dal D.M. 18.12.1975 e per l'asilo-nido dalla tabella precedente.

Per un asilo di 48-50 bambini, che accolga: 6-12 lattanti (0-9 mesi), 12 semidivezzi (10-16 mesi), 12 piccoli divezzi (17-24 mesi), 12 divezzi (25-35 mesi) il rapporto tra superficie dei servizi generali e l'intero asilo-nido è indicata orientativamente in 1/4.

L'asilo deve essere dotato di un atrio collegato con l'esterno mediante zona filtro, che serva da cuscinetto termico e da deposito delle carrozzine.

La sezione lattanti sarà dotata di proprio spogliatoio (superficie non inferiore a mq 0,5/bambino); ambiente di riposo (mq 1,70/posto letto); ambiente di soggiorno (mq 3,30/bambino); locale di pulizia diviso in due scomparti: a) cambio; b) materiali sporchi; cucinetta propria.

Le altre sezioni disporranno dei seguenti spazi indicativi: spogliatoio unico (mq 0,50/bambino); soggiorno (mq 3,50-4/bambino); locali di pulizia divisi in due scomparti: a) lavandini; b) servizi igienici per una dimensione di circa mq 1,2/bambino.

I servizi generali consisteranno in: a) cucina e dispensa per la sezione divezzi (mq 20,00); b) guardaroba e lavandino (mq 20); servizi igienici (mq 10) e spogliatoio (mq 8) per il personale; ripostiglio (mq 6); ambulatorio (mq 10), deposito e preparazione materiale didattico ed ufficio (mq 12).

La centrale termica (mq 12) è preferibilmente costituita da un edificio isolato; le pareti eventualmente a contatto con l'asilo saranno in mattoni pieni dello spessore di cm 30.

Per gli altri parametri igienico-costruttivi ed ambientali (requisiti acustici, di illuminazione naturale ed artificiale, termoigrometrici e di purezza dell'aria) si fa riferimento alle norme stabilite per le scuole materne dal D.M. 18.12.1975.

Per quanto concerne le caratteristiche dei pavimenti, delle chiusure, degli spazi esterni e quelli interesterni, per gli impianti e le attrezzature igieniche e gli arredi si fa riferimento alle indicazioni per gli asili-nido fornite dalla Regione Emilia-Romagna.

Quando siano organizzate nell'interno dell'asilo riunioni delle persone interessate alla sua gestione, sarà tassativamente escluso l'impiego della zona dei latranti. I locali nei quali sia stata tenuta una riunione debbono essere subito abbondantemente aerati, accuratamente puliti e correttamente disinfettati prima dell'ingresso dei bambini.

Art. 160 - Asili nido ubicati nei centri storici od in edifici residenziali

Quando non vi siano possibilità di altra ubicazione, ed il sito dell'asilo nido debba essere scelto in centri od aree storiche, oppure l'asilo nido sia ubicato in quartieri nei quali non vi sia disponibilità di aree con le caratteristiche dell'art. 159 o, per necessità, debba essere localizzato in edifici preesistenti, devono essere individuate quelle unità abitative che per parametri dimensionali, possibilità di spazio aperto, si configurano più idonee ad una tale utilizzazione.

In questi casi potranno essere adottati riduzioni degli standards ambientali sopra preposti, cercando sempre di garantire livelli idonei di abitabilità, da valutare dal Sindaco sentito il servizio di igiene pubblica.

Art. 161 - Nurseries

L'apertura e l'esercizio di nurseries e simili, locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli in età prescolastica, affidati all'assistenza privata, sono sottoposte ad autorizzazione del Sindaco, il quale provvede, sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. Per i requisiti igienico-edilizi, di attrezzature, di articolazione o di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alle indicazioni dei precedenti artt. 157 e 159 tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata della loro sosta, del numero e della qualificazione delle persone addette.

Tale personale addetto deve essere munito di tessera sanitaria a validità annuale, rilasciata dai Servizi di Igiene Pubblica della U.S.L.

I locali nei quali i bambini vengono ospitati non possono essere adibiti ad altro uso, non debbono contenere altri mobili od arredi all'infuori di quelli necessari ai bambini. Debbono inoltre essere mantenuti in condizioni di ordine e di pulizia ed essere periodicamente disinfettati.

Art. 162 - Locali di pubblico spettacolo

Sono locali di pubblico spettacolo: teatri, cinematografi, cinema-teatri, altri locali di trattenimento, circhi, serragli, stadi, steristeri ed in genere luoghi per divertimento e spettacolo all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti, classificati e definiti dall'art. 17 della C. Ministero dell'Interno Dir. Gen. Serv. Antincendi n. 16 del 15.2.1951, la quale ne fissa i requisiti igienico-costruttivi e le norme generali di esercizio.

L'autorizzazione alla costruzione ed all'apertura di tali locali è regolata dalle disposizioni del D.P.R. 24.7.1977, n. 616.

Le sale per proiezione a passo ridotto e le arené estive, ai sensi della L. 21.6.1975, n. 287 sono assoggettate allo stesso regime autorizzatorio e di verifica periodica.

Art. 163 - Locali privati di riunione e di divertimento

Si comprendono con tale definizione le sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale, le sale chiuse da ballo, le sale corsa, le sale di riunioni e di esposizione, gestite da privati, da associazioni e circoli, le quali non siano assoggettate al regime autorizzatorio del T.U. leggi di pubblica sicurezza R.D. 18.6.1934, n. 773 e del relativo regolamento di applicazione sopra citato.

La costruzione, la modificazione, l'apertura e la voltura di questi locali è condizionata ad autorizzazione del Sindaco, il quale decide sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L.

Questi locali debbono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di latrine, di superficie corrispondente a quelle stabilite dall'art. 81.

Debbono inoltre essere provvisti di spazio per spogliatoio, di idonee uscite di sicurezza, di sistemi di ventilazione naturale o meccanica e di riscaldamento tali da garantire negli ambienti condizioni di temperatura effettiva rispondente alle fasce di benessere.

Negli ambienti debbono essere assicurate condizioni igieniche adeguate di illuminazione naturale od artificiale.

Art. 164 - Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunioni e di divertimento

I locali di ritrovo e di divertimento di cui ai precedenti articoli devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di ordine e di pulizia, mediante spazzatura ad umido od apparecchiature di aspirazione. I rifiuti debbono essere raccolti in recipienti a tenuta sino alla loro asportazione.

Nell'eventualità che vi sia un sistema di ventilazione o di condizionamento di aria con parziale recupero dell'aria interna, la parte di aria riciclata deve essere disinfettata attraverso una batteria di radiazioni ultraviolette.

Almeno due giorni per settimana i locali debbono essere disinfettati.

Nei locali di pubblico trattenimento è vietata la vendita, la consumazione e lo spargimento di semi di zucca e di altri generi che possano imbrattare e contaminare i pavimenti.

Per evitare che siano alterati i parametri sui quali sono state calcolate le condizioni di igiene ambientale del locale nelle sale di spettacolo non può essere dato accesso ad un numero di persone superiore a quello dei posti a sedere.

Negli intervalli degli spettacoli, ove e nella misura possibile e igienicamente tollerabile, deve provvedersi all'aerazione.

I proprietari ed i gestori di cinematografi dovranno avere cura che i mezzi audiovisivi del locale non vengano impiegati per quadri e programmi di pubblicità sanitaria non regolarmente autorizzata.

In tutti i locali di ritrovo e di divertimento ha libero accesso il personale di vigilanza del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L.

Per la protezione acustica e la rumorosità di tali ambienti valgono i parametri di cui all'art. 64 e agli articoli da 245 a 249 del presente regolamento.

Art. 165 - Divieto di fumare

È vietato fumare nei locali dall'art. 1 della L. 11.11.1975, n. 584 (Divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico).

L'esenzione dell'osservanza del divieto può essere autorizzata dal Sindaco, sentito il servizio di Igiene Pubblica della U.S.L., quando il conduttore del locale installi un impianto di condizionamento dell'aria od un impianto di ventilazione, corrispondenti alle caratteristiche di definizione e di classificazione determinate dall'Ente italiano di unificazione.

I requisiti igienici ambientali, i relativi dispositivi di controllo, i tipi e la dislocazione dei cartelli indicatori del divieto o dell'esistenza dell'impianto installato, sono definiti dal D.M. 18.5.1976 (Disposizione in ordine agli impianti di condizionamento o ventilazione di cui alla L. 11.11.1975, n. 584).

Non rientrano nel divieto gli atrii, i foyers, le sale di attesa e simili quando siano ben aerati e muniti di mezzi idonei di ventilazione. Tali norme inoltre non si applicano ovviamente alle arene estive ed alle sale da ballo all'aperto.

Art. 166 - Arene estive - Pavimentazione

Il primo calpestio delle arene estive deve essere pianeggiante, eventualmente in lieve pendenza, non superiore mai al rapporto 1/20, senza asperità e senza avvallamenti che possano costituire causa di inciampo, senza polvere sollevabile o fango.

Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, alla galleria ed ai palchi dovranno corrispondere alle norme di P.S. Indicate nella circolare ministeriale n. 16 del 15.2.1951, artt. 48, 49, 50, 51. In particolare i gradini dovranno essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili

tanto a chi sale che a chi scende. I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm ed alzata non superiore a cm 17.

Tali norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per i cinema al chiuso.

Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena, non debbono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.

Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti alla attività propria del locale.

Art. 167 - Arene estive: Latrine

Ogni arena deve essere dotata di un adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, distribuite in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalate da scritte indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza. Le latrine dovranno essere almeno due ogni 300 posti, una riservata alle donne ed una agli uomini, con accessi indipendenti e precedute ciascuna da una antilatrina. Ogni latrina deve avere dimensioni minime corrispondenti a m 1,20 x 0,90; conveniente aerazione; buona illuminazione artificiale; pavimento resistente, impermeabile, lavabile e dotato di sifone di scarico; pareti intonacate, tinteggiate e rivestite con materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m 2.

Nella latrina deve essere posto un vaso inglese porcellanato, con sistema di lavaggio a cacciata d'acqua, sedile ribaltabile a ferro di cavallo aperto anteriormente e con sifone a chiusura idraulica.

Ogni antilatrina deve avere le stesse caratteristiche della latrina e dimensioni adeguate al numero delle latrine servite. Nelle antilatrine deve essere posto almeno un lavandino con acqua potabile corrente e scarico libero con sifone a chiusura idraulica. Nella antilatrina uomini, in pieno rispetto della funzionalità e compatibilmente con la superficie della stessa, debbono trovare posto almeno due orinatoi in materiale porcellanato dotati di efficiente impianto di lavaggio continuo.

Art. 168 - Arene estive - Posti a sedere - Acustica - Illuminazione - Gestione

I posti a sedere debbono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e comunque mai meno di m 6, se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo debbono almeno distare quanto i 3/4 del diametro trasversale dello schermo.

I sedili debbono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, debbono essere puliti, facilmente pulibili e senza asperità (chiodi, scheggiature, ecc.) pericolose. Sono proibite le panche ed i posti in piedi.

L'impianto acustico dovrà essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto dell'arena senza produrre fenomeno di eco e distorsione tale che la intensità dell'energia sonora al di fuori dell'arena non rechi incomodo

o molestia al vicinato. Dovranno porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.

Tutti i locali devono essere convenientemente illuminati. L'impianto di illuminazione normale deve essere predisposto in modo da dare accensione e spegnimento graduale. Deve inoltre essere installato un efficiente impianto di illuminazione sussidiario (di sicurezza). Le iscrizioni sulle porte delle uscite e delle latrine, le frecce indicatrici, quelle incorporate nei gradini debbono risultare permanentemente accese e dovranno essere alimentate da entrambi gli impianti di illuminazione (quello normale e quello di sicurezza).

L'esercizio dovrà essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine dovranno essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica, dovrà essere eseguito un adeguato trattamento disinfestante contro gli insetti all'interno dell'arena e nelle immediate vicinanze.

Nelle arene estive è vietata la vendita e la consumazione di semi di zucca e di altri generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

Art. 169 - Padiglioni per pubblici spettacoli - Alloggi mobili per girovaghi

Tutto il personale addetto ai circhi equestri, padiglioni di divertimenti, spettacoli ambulanti, giostre ed attrazioni varie, durante la permanenza nel Comune deve sottostare a sorveglianza igienico-sanitaria ed alle misure profilattiche disposte dal servizio di Igiene Pubblica della U.S.L.

Conseguentemente nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche o aperte al pubblico, sia in aree di proprietà privata, è vietato l'impianto di attrezzature atte all'esercizio di attività ambulanti, nonché la sosta per oltre 24 ore di girovaghi di altro tipo, dotati di alloggi mobili, esclusi quelli a carattere turistico, senza la preventiva autorizzazione scritta dall'Autorità Comunale.

Detta autorizzazione è subordinata, ai fini igienico-sanitari, al parere favorevole del Servizio di igiene pubblica della U.S.L., in relazione a motivi di tutela igienica generale ed ai seguenti requisiti particolari:

a) che il personale dell'impresa, della carovana, del padiglione, ecc. sia immune da malattie trasmissibili per via orale o per contatto;

b) che la località scelta per la sosta degli alloggi mobili sia dotata di servizi igienici di uso pubblico (latrine e fontane) salvo che i proprietari dei padiglioni o della carovana non dispongano di attrezzature proprie, riconosciute idonee dal servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. o dimostrino di potersi agevolmente servire di analoghi servizi di proprietà altrui;

c) che vengano date sufficienti garanzie relativamente alla pulizia del suolo pubblico o privato, al momento della partenza dal luogo di sosta.

I complessi di notevole entità quali i circhi equestri, saranno tenuti al versa-

mento di una cauzione alla Ripartizione della Polizia Urbana, da restituirsi previo accertamento dell'avvenuta bonifica igienica ambientale. In caso di mancata bonifica del suolo al momento della partenza, la cauzione sarà incamerata fino alla concorrenza della spesa che il servizio della Nettezza Urbana avrà sostenuto per effettuare la pulizia del suolo stesso;

d) quando si tratti di carovana dotata di veicoli a trazione animale o che comprendano animali adibiti a spettacoli o a mostre zoologiche, l'autorizzazione comunale di cui al comma b) è subordinata anche al parere favorevole del Servizio Veterinario della U.S.L. per quanto di sua competenza.

Art. 170 - Palestre ed istituti di ginnastica

Le palestre e gli istituti di ginnastica; le scuole di danza e simili sono assoggettate alla disciplina prevista dall'art. 163 ed alle norme igieniche di esercizio, dall'art. 164 del presente regolamento.

Qualora venga praticata ginnastica correttiva si applicano le norme di cui all'art. 194 del T.U. LL.SS. n. 1265/1934 e del Titolo II del R.D. n. 1924/1919 e le norme regionali.

Art. 171 - Alberghi diurni - Saune e simili

Non possono essere aperti o posti in esercizio alberghi diurni, saune o simili senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede previo parere del Servizio Igiene Pubblica della U.S.L.

In caso di apertura senza autorizzazione, si applicano le sanzioni previste dall'art. 194 del T.U. LL.SS. 27.7.1934, n. 1265, modificato dall'art. 24 del D.P. 10.6.1955, n. 854.

I camerini debbono avere una superficie di base non inferiore a mq 4 per i bagni in vasca ed a mq 2 per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi debbono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq 2.

Gli spogliatoi per i due sessi debbono essere nettamente separati.

I pavimenti dei camerini e le pareti sino a 2 metri di altezza debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centrale e fornito di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno.

Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L., si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

Lo stabilimento deve essere dotato di latrine in numero non inferiore ad uno ogni 10 bagni e di un adeguato numero di lavandini nonché di locali divisi per la conservazione della biancheria pulita e per il deposito di quella usata.

Ogni stabilimento deve essere dotato di una congrua scorta di biancheria. Ad ogni utente deve essere sempre fornita biancheria fresca di bucato.

Art. 172 - Lavanderie

Per l'attivazione di lavanderie comuni od a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorità comunale per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali di igiene del lavoro prescritto dal D.P.R. 19.3.1956, n. 303 e successive modifiche e devono rispettare l'art. 241 del presente regolamento.

Le lavanderie comuni devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m. 2. I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone e chiusura idraulica.

I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.

Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc. devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria comunale.

Gli ospedali e le case di cura ed istituti debbono in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono alla lavatura della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie centralizzate od industriali esterne, è compito del Direttore Sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi o contaminazioni da materiali ionizzanti.

Le lavanderie a secco devono disporre di locali che oltre alle caratteristiche di struttura suddette, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria. I locali di queste lavanderie non debbono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a

riscontro del vano d'ingresso.

Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.

Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.

In ogni caso si provvederà all'aspirazione di aria dall'ambiente, in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini.

Ove le caratteristiche ambientali lo esigano la macchina lavatrice dovrà essere collocata, in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.

Durante il funzionamento della macchina il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di ricircolo interno di condensazione, sì che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori sensibili di trielina o di altro solvente usato.

È vietato effettuare la pulizia dei filtri, in locali del negozio e nei pressi delle abitazioni. Quando occorre provvedere alla pulizia i filtri devono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia.

È fatto divieto che personale di sorta abbia a dormire nei locali adibiti a laboratorio.

Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (braceri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

È fatto inoltre divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumare nei laboratori.

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L.

Il personale addetto alle lavanderie a secco dovrà essere sottoposto a cura del proprietario a visita medica avanti l'assunzione ed a visite periodiche successive ad intervalli non maggiori di tre mesi.

Il personale addetto alle lavanderie, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria.

Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro, a meno che a ciò non sia adibito apposito locale.

Art. 173 - Autorimesse - Requisiti igienici

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali d'igiene del lavoro, di cui al D.P.R. 19.3.1956, n. 303 e successive modificazioni.

I pavimenti saranno lavabili e di materiale ben connesso, in modo da evitare il ristagno di liquidi e l'accumulo di polveri negli interstizi.

Le pareti devono avere un basamento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m 1,50.

I locali devono essere mantenuti sempre in buono stato di manutenzione ed in buone condizioni di pulizia, con particolare riguardo alle polveri.

Salvo quanto è previsto ai commi seguenti in merito alla ventilazione dei locali, le finestre ed i lucernai prospicienti i cortili interni devono essere costruiti (con telaio a vetrocemento o simili) in modo da consentire una buona illuminazione ed impedire la fuoriuscita di gas e di esalazioni nocive o moleste, che possano contaminare l'aria dei cortili e pregiudicare comunque la salubrità delle abitazioni circostanti.

Le autorimesse devono essere fornite di idonei impianti di aerazione forzata a regime di decompressione in modo da provocare riscontro d'aria con le aperture dell'esercizio e determinare almeno quattro ricambi orari. Carne di aspirazione devono convogliare l'aria inquinata dell'autorimessa al di sopra dei tetti degli edifici circostanti per un raggio di m 30, e non devono attraversare locali di abitazione; dovranno essere collegate con una condotta orizzontale con bocche di presa in numero e con sezione o disposizione adeguate alla cubatura dei locali, disposte in modo alterno alla base del soffitto ed al piano di calpestio, in modo da facilitare la aspirazione dei gas leggeri e pesanti. Le ventole per l'aspirazione meccanica devono essere dotate di congegni che assicurino il funzionamento intermittente ad a comando e non devono produrre rumori o vibrazioni trasmissibili o moleste per gli ambienti di abitazione civile. Il funzionamento di questi impianti dovrà essere regolato in maniera che comunque non possano mai essere superati nell'ambiente i tassi limite di concentrazione del CO del CO₂ e del Pb e idrocarburi nell'aria ammissibile per i luoghi di lavoro.

Dalle prescrizioni sull'impianto meccanico d'aerazione potrà essere derogato, quando, a giudizio del servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L. l'autorimessa abbia caratteristiche ambientali e volumetriche igienicamente tali da rendere superfluo, dal punto di vista igienico, le suddette norme protettive.

È vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o di laboratori.

Art. 174 - Locali accessori ed impianti delle autorimesse

I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (bucche di ispezione, ripostigli, magazzini, ecc.) devono essere areati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.

In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrino dotata di lavabo, di altezza non inferiore a m 3; superficie non inferiore singolarmente a mq 1,50 con lato minimo di m 1,10, abbondantemente areata, con rivestimenti in mattonelle maiolicate o materiale analogo fino all'altezza di m 2 ed un secondo lavandino fuori dalla latrina. Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere installati doppi servizi per uomini e donne, docce e spogliatoi per il personale. Anche lo spazio adibito a guardiola sarà provvisto di idoneo sistema di aereazione; il lettino per la vigilanza notturna dovrà essere sopraelevato dal piano del pavimento di almeno m 1. Per l'operazione di lavaggio l'autorimessa deve essere fornita di apposita cabina o locale chiuso con telai in ferro e vetro o equivalenti, con pareti rivestite di materiale liscio, impermeabile e lavabile fino all'altezza di m 2, dotato di presa locale di acqua, di adeguata aereazione forzata mediante allacciamento all'impianto interno dell'autorimessa od altro indipendente, di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali. Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee impermeabili e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante gli stessi tipi di pozzetti.

Art. 175 - Caseifici e burrifici

I caseifici e burrifici, oltre a possedere le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento per i locali di produzione e deposito di sostanze alimentari, devono disporre di vani ed arredamento per:

- a) ricevimento latte e burro grezzo;
- b) lavaggio e deposito di bidoni ed attrezzi;
- c) burrificio (cremeria) con cella frigorifera;
- d) caseificio;
- e) salafoio e stagionatura;
- f) confezione e magazzino;
- g) servizi igienici.

Il caseificio deve avere cappe aspiratrici sugli apparecchi e sulle vasche che producono vapore assicurando in ogni caso un buon ricambio d'aria anche eventualmente con ventilatori meccanici.

Art. 176 - Barbieri, parrucchieri: regime autorizzatorio

Per esercitare, nel territorio del Comune, le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, ivi compresi gli istituti di bellezza comunque denominati, dovunque tali attività siano esercitate, in luogo pubblico o privato, anche a titolo gratuito, sia che si tratti di imprese individuali informa societaria di persone o di capitali, occorre apposita autorizzazione a norma della legge 14.2.1963, n. 161, modificata con legge 23.12.1970, n. 1142, e dello speciale regolamento comunale previsto dalle citate leggi.

La concessione dell'autorizzazione è subordinata all'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie del presente regolamento.

Art. 177 - Definizione di mestieri affini

Sono considerati mestieri affini a quelli di barbieri e parrucchieri le attività inerenti all'adeguamento estetico dell'aspetto a canoni di moda o di costume che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, come quella di estetista, truccatore, estetista-visavista, depilatore, manicure e pedicure estetico, massaggiatore facciale, oltre, naturalmente, agli istituti di bellezza e cosmesi comunque denominati.

Riveste invece carattere sanitario ed è assoggettata alla disciplina fissata dall'art. 194 del T.U. L.L.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 e succ. modific., l'uso di apparecchi elettromedicali e l'esercizio della massoterapia ad esclusione del massaggio facciale e di ogni altra attività riservata per legge alle categorie sanitarie.

Sono da considerarsi di pertinenza sanitaria e quindi assoggettati alla disciplina richiamata dall'art. 170 del presente regolamento gli impieghi di attrezzature eroganti correnti elettriche unidirezionali (galvanica, ionoforesi), a impulsi (faradica), alternata ad alta frequenza (diatermocoagulazione per depilazione), marconiterapia, radar.

Gli ambulatori ricadenti sotto la disciplina dell'art. 194 del T.U. leggi sanitarie del 1934 qualora non siano gestiti direttamente da un medico, devono avere per direttore tecnico un abilitato all'esercizio della medicina e chirurgia a norma delle disposizioni contenute nel R.D. 28.9.1919, n. 1924.

L'attività di manicure e pedicure estetica è definita dall'art. 17 del R.D. 13.5.1928, n. 1336 (Regolamento per l'esecuzione della legge 23.6.1937, n. 1264, sulla disciplina delle arti ausiliarie e delle professioni sanitarie).

Art. 178 - Esercizio delle attività a domicilio - Divieto di esercizio in forma ambulante

Lo svolgimento delle attività di cui ai precedenti articoli, può essere autorizzato presso il domicilio dell'esercente, purché questo consenta i debiti controlli degli organi sanitari nei locali adibiti all'esercizio della professione e si uniformi ai requisiti previsti dalle leggi sopracitate, dal regolamento speciale e dal presente regolamento.

È vietato svolgere in forma ambulante le attività indicate nei precedenti articoli.

Art. 179 - Voltura delle autorizzazioni e modificazioni dei locali autorizzati

La licenza si intende concessa al richiedente per un determinato esercizio i cui locali dovranno essere descritti nella licenza stessa e che potrà essere per uomo, per signora o mista.

Nei casi di cambiamento di titolare dell'esercizio, come pure nei casi di cambiamento, o di ampliamento, o di modificazione strutturale della sede dell'eserci-

zio stesso, dovrà essere fatta domanda preventiva ai fini del controllo igienico delle condizioni dell'esercizio.

Art. 180 - Requisiti igienici dei locali

Spetta al Servizio di Igiene Pubblica l'accertamento dei requisiti igienici dei locali, delle attrezzature e delle suppellettili destinati allo svolgimento delle attività per le quali viene richiesta l'autorizzazione, nonché dei requisiti sanitari relativi ai procedimenti tecnici usati in dette attività, e della idoneità sanitaria delle persone addette all'esercizio, secondo le norme seguenti:

a) per le nuove autorizzazioni ed il trasferimento di attività in altri locali, gli spazi minimi necessari ed i servizi debbono corrispondere a quelli fissati dallo speciale Regolamento comunale per la disciplina delle attività di barbieri, parrucchieri e mestieri affini.

Per gli altri parametri ambientali, i locali di lavoro debbono ottemperare alle Norme generali per l'igiene del lavoro, di cui al D.P.R. 19.3.1956, n. 303;

b) nei locali ad uso dell'esercizio ed in quelli accessori, i pavimenti e le pareti fino a un'altezza di almeno m 2,00, dovranno essere rivestiti di materiali impermeabili e lavabili che consentano la pulizia e disinfezione più completa;

c) nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi in maiolica o materiale similare (uno per ogni posto lavoro) ad acqua corrente calda e fredda e potabile, per l'uso diretto dei clienti, per la pulizia dei ferri e di ogni altra attrezzatura. Tali lavandini devono essere provvisti di adatto sistema per lo smaltimento delle acque di rifiuto. In nessun caso, comunque, le acque di scarico potranno essere riversate sul suolo pubblico;

d) gli esercizi nei quali si usano solventi volatili ed infiammabili devono essere provvisti di un retrobottega o, comunque, di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti, ed essere adeguatamente aerati per un facile e rapido ricambio dell'aria;

e) ogni esercizio deve avere una latrina propria;

f) gli esercizi misti per uomo e per signora devono disporre di reparti distinti, dotati di ingressi separati.

Nei locali ubicati in località prive di acquedotto, può essere riconosciuta, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica, l'idoneità igienica degli stessi, in difetto del requisito di cui alla lettera c) purché sia sempre assicurata nel locale una provvista di acqua potabile in quantità sufficiente ad assicurare l'esercizio igienico dell'attività.

Art. 181 - Ubicazione degli esercizi

Gli esercizi devono aprirsi sulla pubblica via o, se ubicati ai piani superiori di un edificio, devono aprirsi sul pianerottolo delle scale.

L'attività può essere svolta anche presso il domicilio dell'esercente, a condi-

zione che la parte destinata a civile abitazione sia isolata mediante porta chiudibile a chiave e che il laboratorio disponga di servizio igienico proprio.

L'attività di estetista può essere svolta isolatamente o solo presso attività similari quali: parrucchiere, barbiere (limitatamente a manicure), profumerie e saloni di bellezza.

Non può essere svolta in nessun caso presso ambulatori medici, istituti sanitari o farmacie.

Art. 182 - Arredamento; attrezzature e dotazione degli esercizi

Tutti gli esercizi relativi alle attività previste dal presente titolo devono essere dotati di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per contenere la biancheria usata, e di un armadio con sportelli per la conservazione di quella pulita, nonché di una cassetta, pure a chiusura perfetta, lavabile e disinfettabile, per la raccolta giornaliera delle immondizie.

Il mobilio e l'arredamento dei locali devono essere semplici e tali da permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente onde poter essere ricambiata per ogni servizio, di rasoi, forbici, pennelli ed accessori in proporzione all'importanza dell'esercizio stesso e al numero dei lavoranti; nonché di una cassetta contenente medicinali per il pronto soccorso.

Gli esercizi dei barbieri e dei parrucchieri devono essere forniti di sedili rivestiti di materiale lavabile.

Art. 183 - Libretto di idoneità sanitaria del personale

Il personale di lavoro e di assistenza di ambo i sessi, comunque adibito all'esercizio, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica ai sensi dell'art. 262 del T.U. delle LL. Sanitarie R.D. 27.7.34, n. 1265 e successive modifiche, dal quale risulti la immunità da malattie infettive e diffuse.

I libretti di idoneità sanitaria delle persone suddette devono essere tenuti in custodia dal conduttore dell'esercizio per essere esibiti ad ogni richiesta dell'autorità sanitaria e sono soggetti a rinnovo annuo di validità, previa visita sanitaria di controllo da praticarsi sempre a cura del Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 184 - Condizione igienica delle attività

Al titolare della autorizzazione incombono l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle seguenti norme igieniche, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

a) l'esercizio e i locali annessi devono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti od approvati dall'Ufficio comunale di igiene;

b) i rasoi e gli altri ferri taglienti del mestiere devono essere sempre tenuti accuratamente puliti e prima dell'uso, devono essere sempre immersi nell'alcool denaturato o in altra sostanza disinfettante riconosciuta idonea allo scopo dal Servizio di Igiene Pubblica. Durante l'uso, essi devono essere ripuliti su carta sterile o sulla quale sia stata cosparsa sostanza disinfettante in polvere;

c) nelle attività di manicure e pedicure estetico, la parte da trattare deve essere abbondantemente lavata con acqua e sapone ed accuratamente disinfettata;

d) dopo la rasatura della barba deve essere assicurata ai clienti la possibilità di lavarsi con abbondante acqua corrente e la superficie rasata deve essere spruzzata con soluzione alcolica al 50% o con altri appositi, idonei preparati disinfettanti;

e) per spargere talco si deve esclusivamente fare uso di polverizzatore. È proibito l'uso di piumini e di preparati essicatori (allume, ecc.);

f) le spazzole che servono per i capelli devono essere accuratamente lavate e disinfettate, dopo ogni servizio;

g) tutti gli attrezzi, in genere, occorrenti per l'attività devono essere sempre tenuti con la massima pulizia e, ove la loro natura lo richieda, disinfettati. La disinfezione degli utensili e degli oggetti che vengono a contatto diretto con le parti cutanee del cliente come rasoi, forbici, pennelli e simili, può anche eseguirsi a mezzo del calore;

h) tinture, fissativi ed altri preparati impiegati, non dovranno contenere sostanze tossiche o nocive alla salute e dovranno rispondere per le tinture ai requisiti prescritti dal D.M. 18.6.1976 e succ. modif.;

i) coloro che intendono effettuare il servizio a domicilio del cliente dovranno recarsi forniti di valigetta contenente gli strumenti necessari per il rispetto delle norme igieniche sopraelencate.

I procedimenti tecnici di lavorazione, nei quali vengono impiegati prodotti o solventi le cui esalazioni possono risultare fastidiose o nocive, devono sempre essere seguiti da rapide e abbondanti aerazioni dell'ambiente.

Durante le applicazioni o l'uso di liquidi o sostanze infiammabili, dev'essere evitato che nell'esercizio siano accese fiamme o si fumi.

L'esercente è tenuto a segnalare al Servizio di Igiene Pubblica casi o focolai, anche sospetti, diigna o di pediculosi dei quali sia venuto a conoscenza nell'esercizio delle sue attività e di eventuali danni derivati o riferiti all'uso di tinture o di altri prodotti di cosmesi.

Art. 185 - Pulizia del personale

Il personale deve osservare costantemente le più scrupolose norme di pulizia e di igiene, con speciale riguardo alle mani e alle unghie, e indossare una sopravveste bianca o di altro colore chiaro, abbottonata, con mezze maniche ad avam-

bracci scoperti o con maniche chiuse al polso, sempre in stato di perfetta nettezza.

Prima di iniziare ciascun servizio, ed alla presenza del cliente, l'addetto al servizio deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

Art. 186 - Piscine

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine pubbliche o private, indipendentemente dall'osservanza delle norme di P.S. ove questa occorra, ai sensi della C.M. n. 16 del 15 febbraio 1951, è condizionata dall'autorizzazione del Sindaco ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 10.6.1955, n. 854, che la concede previo parere del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L.

L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico ivi comprese quelle di esercizi di ospitalità o di piscine private di capienza superiore ai 40 bagnanti, deve essere regolato da un regolamento interno approvato dall'autorità sanitaria locale.

Art. 187 - Caratteristiche della vasca

Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite di materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro).

Allo scopo di garantire, oltre che l'impermeabilizzazione, anche una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere preferibilmente di colore chiaro.

La piscina, per almeno una profondità di m 0,80 deve avere pareti perfettamente piane allo scopo di assicurare una regolare virata.

Su almeno metà del perimetro della piscina in posizione idonea devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura.

La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m 1,50 costituita o rivestita di materiale antisdrucciolevole.

Art. 188 - Acqua di alimentazione: caratteristiche

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche. In particolare gli indici batterici devono essere assenti o contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti, o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti.

È prevista la possibilità di aggiungere all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze algicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g/mc.

Art. 189 - Alimentazione delle piscine

In base alle modalità con cui viene effettuata, le piscine possono essere alimentate:

- 1) a circuito aperto;
- 2) a circuito chiuso.

1) L'acqua viene prelevata da un corpo idrico situato in prossimità della vasca, e viene fatta quindi passare attraverso la vasca natatoria e poi inviata allo scarico.

L'uso di queste piscine, è consentito solo quando l'acqua di alimentazione è idonea alla balneazione o viene sottoposta, prima dell'ingresso in vasca, ad idoneo trattamento di disinfezione e che il tempo di detenzione dell'acqua nella vasca non superi il limite di 6 ore e che, sempre per ogni bagnante, sia previsto un volume di acqua in misura non inferiore a mc 5.

2) Questo sistema consiste nel fatto che l'acqua viene fatta continuamente passare attraverso un apposito impianto di trattamento che restituisce all'acqua già utilizzata i suoi dovuti requisiti, dopo di che essa viene rinviata all'uso.

Le perdite dovute ad evaporazione, sgocciolamento dei bagnanti, ecc., vengono quotidianamente reintegrate con nuove acque provenienti dal sistema esterno di alimentazione.

Art. 190 - Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua

L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata.

Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 8 ore. L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo; a questa portata deve in ogni caso sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base. La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16 giugno 1971.

L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore.

Art. 191 - Caratteristiche delle canalette di sfioro

Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc.) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per sversarvi le secrezioni nasali e salivari.

Nella stessa canaletta, possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca.

La tubazione principale di raccolta degli scarichi collegati alla gronda di sfioro deve essere raccordata alla fognatura comunale.

Art. 192 - Accesso in vasca

Per le piscine aperte al pubblico, all'ingresso deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce individuali e comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce e zampilli ed ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di cm 15 minimo per una lunghezza non inferiore a m 5 allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.

Se la piscina è dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm 15 e lunga almeno m 2.

Art. 193 - Uso della cuffia

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligatorio l'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso.

Art. 194 - Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori generalmente compresi tra 20° e 22°C negli impianti al coperto e tra 18° e 25°C in quelli all'aperto.

La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4-5°C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca; comunque non deve mai essere superiore a 30°C e inferiore a 24°C.

Art. 195 - Capienza della vasca

La capienza della vasca si calcola preferibilmente in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq 2,50 per bagnante quando la profondità della vasca sia maggiore a m 1,50. Per profondità inferiori il rapporto sarà di mc 3,50 per utente.

Art. 196 - Tipi di spogliatoi

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione;
- singolo;
- collettivo.

È consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. territorialmente competente, che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggiate e usate da una sola persona, di dimensioni minime di m 1 per 1) o spogliatoi collettivi.

Art. 197 - Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione

Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in numero non inferiore

al 20% del numero massimo degli utenti calcolata ai sensi dell'art. 195, detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti. Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m 1,5 x 1,5; avere due porte poste sui lati opposti: l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come meglio specificato all'articolo successivo; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino dall'interno.

Le pareti devono avere un'altezza di m 2,00 complessiva ed uno spazio libero fra pavimento e parete di altezza pari a cm 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati devono essere costituite o rivestite interamente con materiali lavabili.

Le cabine degli spogliatoi a rotazione oltre ad avere le porte a chiusura simultanea come sopra detto, devono essere dotate di un sedile ribaltabile, e di uno specchio; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile o di buona resistenza.

Art. 198 - Corsie - Corridoio

Negli spogliatoi a rotazione, devono essere previste due corsie-corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito ingresso registratore, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuabile perché a porte aperte; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca come descritto nell'art. 192.

Sul percorso a piedi nudi e prima dell'ingresso all'accesso della vasca, dovrà essere previsto apposito spazio o locale per il recapito degli indumenti.

Art. 199 - Rientro del bagnante dalla vasca

Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente agli spazi dei servizi (docce, servizi spogliatoi) senza dover riattraversare la zona «accesso alla vasca».

Art. 200 - Proporzionamento delle docce e dei WC

Le piscine aperte al pubblico devono avere, almeno:

- 1) per uomini:
 - a) 1 WC ogni 8 cabine;
 - b) 1 orinatoio ogni 4 cabine;
 - c) 1 doccia ogni 4 cabine;
- 2) per donne:
 - a) 1 WC ogni 4 cabine;
 - b) 1 doccia ogni 4 cabine.

Art. 201 - Caratteristiche delle zone docce e dei WC

La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

I locali WC devono avere superficie non inferiore a mq 1,50, essere provvisti di bidet (solo per donne) e di tazza (turca).

È consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi.

Le pareti verticali dei servizi e delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino ad un'altezza di m 2,00.

Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati.

In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati.

I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito o a cellula fotoelettrica.

Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabili.

Art. 202 - Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata del margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente.

Art. 203 - Insonorizzazione

Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone vasca, dovranno essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza.

Art. 204 - Obblighi del gestore

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo, a cura del gestore, esporre, in zona ben visibile (alla cassa):

1) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;

2) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;

3) i valori di cloruri misurati nella vasca con specificato il limite massimo ammesso.

Questi valori oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o a scadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

Art. 205 - Zone riservate ai tuffi

Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 febbraio 1951.

Art. 206 - Pronto soccorso

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

N.B.: Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato ad infermiere.

Art. 207 - Piscina con accesso agli spettatori

Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

Art. 208 - Deposito materiale

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

Art. 209 - Stabilimenti balneari su acque marine ed interne: Autorizzazione sanitaria

Gli stabilimenti balneari, sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, da rilasciarsi dal Sindaco, in conformità all'art. 194 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie R.D. 27.7.1934, n. 1265, e del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616.

Gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di cabine spogliatoio di sufficiente ampiezza, adeguatamente ventilate, in buone condizioni di pulizia.

Devono essere provvisti di acqua potabile, di almeno un servizio igienico, di un vano per la raccolta e deposito dei rifiuti solidi nonché di un locale delle bevande e dei vuoti.

Ad ogni stabilimento balneare deve essere adibito almeno un bagnino di salvataggio provvisto di diploma (rilasciato preferibilmente dalla Sezione Salvamento della Federazione Italiana Nuovi) e di certificato di sana costituzione.

Deve esservi presente una cassetta di medicazione contenente: bende, garze e cotone idrofilo, lacci emostatici, alcool e altro disinfettante cutaneo, 10 siringhe sterili a perdere, farmaci analettici in fiale per uso orale, un pallone Ambu. Quest'ultimo può essere omissso qualora vi sia un servizio organizzato centrale di salvataggio e pronto soccorso.

Art. 210 - Requisiti propri degli stabilimenti balneari

Sono transitoriamente ammessi in attesa del completamento delle opere di fognatura di tutto il litorale, stabilimenti balneari aventi le caratteristiche surriferite anche in prossimità di sbocco in mare di acque superficiali, alla condizione che:

- a) lo sbocco del canale sia prolungato in mare per circa 100 metri dalla riva e, ove siano presenti scogliere frangi-flutto, al largo ed all'esterno di esse;
- b) le acque reflue eventualmente immesse nel canale siano state preventivamente sottoposte ad un trattamento di chiarificazione e depurazione in fosse biologiche;
- c) le acque del canale vengano sottoposte a disinfezione in modo automatico e continuo;
- d) sia stato effettuato il controllo di qualità delle acque marine con le modalità fissate dal D.M. n. 470 dell'8/6/1982.

Art. 211 - Esercizio organizzato di terapia fisica

L'esercizio organizzato della terapia fisica da effettuarsi sulla spiaggia, in forma di elioterapia, di psammoterapia, di talassoterapia, è soggetto ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 194 del T.U. LL.SS. 27.7.1934, n. 1265.

Art. 212 - Pulizia della spiaggia e raccolta rifiuti solidi

La raccolta delle immondizie sulla spiaggia è di spettanza dei gestori dei singoli esercizi ivi operanti; ad essi spetta di mantenere in condizioni di pulizia il vano per il deposito dei rifiuti solidi, i quali devono essere mantenuti in conformità alle norme del regolamento per il servizio di nettezza urbana e del regolamento comunale di igiene.

Art. 213 - Pronto soccorso sulle spiagge marine

I titolari degli stabilimenti balneari assicurano il servizio di salvataggio in mare e di pronto soccorso ai bagnanti, nel tratto di mare loro concesso in uso dalla Capitaneria di Porto.

Allo scopo, ogni stabilimento balneare deve disporre almeno di un bagnino in possesso di diploma di «bagnino di salvataggio» e di un salvagente con almeno m 20 di sagola da tenere pronto sul bagnasciuga.

I titolari degli stabilimenti balneari assicurano inoltre singolarmente od in forma associativa, la organizzazione di un servizio di salvataggio, pronto soccorso, trasporto assistito all'ospedale e rianimazione, avvalendosi delle locali strutture sanitarie (ospedali, enti morali di assistenza e beneficenza, ecc.).

La organizzazione del servizio è diretta da un medico, possibilmente in possesso di diploma di specialista in anestesia e rianimazione.

Le caratteristiche del servizio, le modalità di sua esecuzione, i tempi di attività nell'arco della stagione balneare sono determinati dalla Autorità Marittima competente sul territorio, di concerto con l'Ufficio di Direzione e il Comitato di gestione dell'U.S.L.

Art. 214 - Porticcioli turistici

I porticcioli turistici debbono essere approvvigionati di acqua potabile e tutti i servizi debbono essere allacciati alla fognatura comunale. Debbono essere dotati percentualmente per ogni 100 imbarcazioni di:

- 1) n. 10 docce
- 2) n. 10 W.C. (separati per maschi e per femmine)
- 3) n. 20 lavandini
- 4) n. 10 lavapiedi
- 5) n. 10 lavelli per stoviglie
- 6) n. 10 vasche per bucato
- 7) n. 10 bidoni per i rifiuti solidi
- 8) n. 10 contenitori per oli lubrificanti usati, per residui di carburante e vernici, per liquami di sentina;
- 9) n. 2 piazzuole di materiale impermeabile e lavabile, dimensionate alla stazza delle imbarcazioni, dotate di pozzetto di raccolta con caditoio, ispezionabile, collegato alla rete fognaria, per i lavaggi da effettuarsi con sapone e detersivi a bassa concentrazione di polifosfati.

Tutti i servizi dall'1 al 6 debbono trovare sistemazione in fabbricati in muratura. Le pareti interne debbono essere piastrellate fino all'altezza di m 2, i pavimenti essere costruiti in gres con pendenza verso uno o più chiusini per lo scopo dell'acqua di alvaggio.

Nei bacini dei porticcioli deve essere assicurato periodicamente il ricambio dell'acqua.

È obbligatorio il collegamento telefonico per chiamate urgenti (pronto soccorso, polizia) ed un facile accesso ai mezzi impiegati.

TITOLO III
IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

Acque

	Art.	Pag.
Riferimenti legislativi	215	123
Acque meteoriche	216	123
Deflusso delle acque	217	123
Procedure per l'autorizzazione allo scarico idrico per insediamenti produttivi non Agrozootecnici in fognatura pubblica, in acque superficiali suolo e sottosuolo	218	124
Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti agrozootecnici	219	128
Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti civili e assimilabili recapitati in fognatura pubblica e non recapitati in pubblica fognatura	220	134
Pubblica fognatura	221	137
Modalità di smaltimento dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche	222	138
Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche	223	138
Trasporto di liquami e delle acque reflue	224	138
Divieto di scarico acque nel sottosuolo	225	138

Suolo

Riferimenti legislativi	226	139
Pulizia del suolo	227	139
Smaltimento sul suolo di liquami zootecnici: procedure per l'autorizzazione	228	139
Norme generali per lo smaltimento su suolo di liquami zootecnici	229	140
Costruzioni di bacini di accumulo	230	140
Tecniche costruttive dei bacini di accumulo	231	142
Controllo e riduzione del consumo di acque	232	144
Denuncia di modifiche e variazioni dell'allevamento e del piano di smaltimento di liquami	233	144
Nettezza urbana	234	144
Detenzione di rifiuti putrescibili - Divieto di canne di caduta	235	145
Immondezzai	236	145
Pulizia indumenti, tappeti e stencioi di biancheria	237	146

Aria

Riferimenti legislativi	238	146
Impianti termici	239	147
Impianti industriali	240	147
Attività che usano solventi organici	241	147
Serbatoi di accumulo di prodotti chimici	242	148
Scarichi degli autobus cittadini	243	149
Protezione di materiali trasportati da autocarri	244	149

Rumore e vibrazioni

	Art.	Pag.
Campo di applicazione	245	149
Definizione e modalità di misura	246	149
Limiti delle immissioni sonore	247	152
Valutazione	248	154
Limiti di accettabilità delle vibrazioni	249	155

Radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti

Inquinamento elettromagnetico	250	155
Limiti per la popolazione	251	156

Radiazioni ionizzanti

Riferimenti legislativi	252	156
-------------------------	-----	-----

Trattamenti antiparassitari

Autorizzazione, modalità di deposito e vendita	253	157
Locali di deposito e vendita mezzi di trasporto	254	157
Modalità d'uso	255	158
Autorizzazioni e limiti di impiego con mezzi aerei	256	159
Superfici da trattare; caratteristiche	257	159
Trattamento con mezzo aereo; caratteristiche	258	160
Intervallo di agibilità	259	160
Attività di vigilanza	260	160

Attività varie

Allevamenti di animali nei centri abitati	261	161
Cave	262	161
Maceri	263	161
Risale	264	161

Acque

Art. 215 - Riferimenti legislativi

Tutte le norme seguenti sulla tutela delle acque si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

- R.D. n. 3267/1923 vincolo idrogeologico
- T.U. delle leggi sulle acque e sugli impianti elettrici - R.D. n. 1775/1933
- Legge n. 319/1976
Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento
- Legge n. 650/1979
- Legge Regionale n. 7/1983 Regolamentazione scarichi civili e urbani
- Legge Regionale n. 9/1983 Piano Territoriale tutela acque
- Legge Regionale n. 13/1984 Modifiche e integrazioni alla L.R. n. 7/1983

Art. 216 - Acque meteoriche

Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili, e dai suoli di zona fabbricata debbono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari.

È vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque piovane.

È parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi, gas e vapori.

I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce qualora siano fonte di inconveniente igienico.

Art. 217 - Deflusso delle acque

È vietato far defluire sul suolo acque di rifiuto provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi in casi espressamente regolamentati. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

È vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in alcun modo il normale deflusso delle acque sotterranee.

È pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione del Sindaco. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio, a spese dell'inadempiente.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

Art. 218 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti produttivi non agrozootecnici in fognatura pubblica in acque superficiali suolo e sottosuolo

La domanda di autorizzazione, da presentare unitamente alla domanda di concessione edilizia per i nuovi insediamenti e per quelli soggetti ad ampliamento, ovvero per gli insediamenti soggetti a diversa destinazione o ristrutturazione, che comportino un aumento o una modifica dello scarico deve essere conforme al modello allegato (Allegato n. 4).

Allegato n. 4

PER INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

**DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO DI
ACQUE SUPERFICIALI, SUOLO, SOTTOSUOLO E
FOGNATURA PUBBLICA**

Al Sig. SINDACO del Comune di

Il sottoscritto

nato a il

residente a Via

in qualità di legale rappresentante della Ditta

Indirizzo

sede legale

che svolge attività di

CHIEDE**

L'autorizzazione, ai sensi della legge n. 319/76 e successive modifiche, ad attivare proprio scarico idrico nel seguente corpo ricettore

A tal fine allega alla presente domanda la NOTA INFORMATIVA SUL CICLO DELLE ACQUE debitamente compilata e sottoscritta, nonché gli allegati indicati nella stessa.

Data Firma

** Se lo scarico recapita in pubblica fognatura si modifica in questo modo:

CHIEDE

l'autorizzazione, ai sensi della legge n. 319/76 e nel regolamento fognario comunale art. 36, ad attivare proprio scarico nelle pubbliche fognature sito in
Si impegna a prendere visione del soparacitato regolamento ed a rispettare le prescrizioni che gli verranno inviate con l'autorizzazione.
(il resto della domanda rimane identico)

NOTA INFORMATIVA SUL CICLO DELLE ACQUE

(da allegare alla domanda di autorizzazione) DEGLI insediamenti produttivi di carattere NON agro-zootecnico)

DITTA

INDIRIZZO

SEDE LEGALE

ATTIVITÀ

NUMERO DEGLI SCARICHI

Quantità complessiva degli scarichi prevista: (mc./anno)

TIPO DI ACQUE	Scaricate in FOGNATURA	Scaricate in ACQUE SUPERFICIALI	Scaricate in cisterna a PERFETTA TENUTA
SERVIZI IGIENICI			
PROCESSO PRODUTT.			
RAFFREDDAMENTO			
MISTE			

Indicare:

a) eventuali scarichi sul terreno

b) eventuali scarichi a mezzo autobotte (specificandone la destinazione ultima)

Per scarichi discontinui indicare:

a) la frequenza : ogni _____ ore

b) la durata : di _____ ore

Impianti di trattamento e depurazione previsti (1)

a) descrizione e principi tecnici di funzionamento dell'impianto (in sintesi)

b) capacità di trattamento in mc./giorni

c) quantità trattata in mc./anno

d) indicare le caratteristiche quali-quantitative degli eventuali fanghi prodotti (q.li./giorno) e loro recapito finale

(1) Nel caso si tratti di ristrutturazioni o ampliamenti, riportare i dati relativi anche agli impianti esistenti, e nel caso siano state eseguite analisi sugli scarichi o sui fanghi, allegare gli eventuali referti.

Dati sui consumi idrici previsti: (2)

FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO	Acqua prelevata per servizi civili (mc./anno)	Acqua prelevata per processi produttivi	Acqua prelevata per raffreddamento (mc./a)
-----------------------------	---	---	--

Acquedotto

Pozzi

Derivazione da acque superficiali

Altre

Per le derivazioni da acque superficiali specificare:

a) la denominazione del corpo utilizzato

b) gli estremi della relativa autorizzazione

Per i pozzi specificare:

a) il numero

b) la profondità di ciascuno

c) la portata di ciascuno

d) gli estremi dell'autorizzazione compreso l'anno di perfezionamento

Là dove si prevedono o esistono sistemi di circolazione delle acque di processo e di raffreddamento, indicare:

a) le caratteristiche dell'impianto

b) la percentuale di acqua richiesta su quella prelevata:

(2) Per le ristrutturazioni o ampliamento in loco, distinguere tra i consumi riguardanti il preesistente e i consumi previsti.

ALLEGATI ALLA NOTA INFORMATIVA SUL CICLO DELLE ACQUE

Insedimenti produttivi non a carattere agro-zootecnico

* Nel caso di NUOVI insediamenti, AMPLIAMENTI, RISTRUTTURAZIONI, CAMBIAMENTI D'USO che prevedono richiesta di concessione edilizia e modificazioni qualità e/o quantità degli scarichi devono essere allegate:

1. Planimetria scala 1:500 della RETE FOGNATURE e degli eventuali IMPIANTI DEPURAZ. e/o stoccaggio liquami e fanghi
2. Progetti e descrizioni del funzionamento impianto di depurazione

** Nel caso di CAMBIO RECAPITO SCARICO, MUTAMENTI QUALITÀ E/O QUANTITÀ SCARICO, NUOVA AUTORIZZAZIONE PER PRECEDENTE REVOCA che non richiedono domanda di concessione edilizia, devono essere allegate:

1. Planimetria scala 1:500 della RETE FOGNARIA, IMPIANTI DI DEPURAZIONE E/O STOCCAGGIO LIQUAMI E FANGHI
2. Descrizione del ciclo produttivo, delle materie prime impiegate, della quantità annuale prodotta.
3. Progetti di descrizione del funzionamento impianto depurazione se oggetto di cambiamento.
4. Certificato di analisi dello scarico.

Data Firma

Art. 219 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti di carattere agro-zootecnico

Le domande di autorizzazione, da presentare unitamente alla domanda di concessione edilizia per i nuovi insediamenti e per quelli soggetti ad ampliamento, ovvero per gli insediamenti soggetti a diversa destinazione o ristrutturazione, che comportino un aumento o un modifica dello scarico devono essere conformi

al modello allegato (Allegato n. 5) e completata dal questionario allegato (Allegato n. 6).

ALLEGATO N. 5

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO PER INSEDIAMENTI DI CARATTERE AGRO-ZOOTECNICO E INSEDIAMENTI PRODUTTIVI E ASSIMILABILI A CIVILI - CLASSE C)

Al Signor Sindaco del Comune di

I sottoscritto/a/i nella qualità di (1)
della Ditta (2)
con sede legale in Via
..... n.

Premesso

che la (2)
ubicata a Via
n. svolge attività di (3)

si approvvigiona a mezzo (4)
prelevando una quantità annua di metri cubi
e recapita le acque di scarico (5)

nel (6)
in quantità di metri cubi/anno
nel punto indicato nella planimetria allegata e/o sui terreni indicati negli appositi allegati

- (1) titolare / presidente / responsabile / amm. delegato / altro
- (2) società / ditta / cooperativa / impresa / altro
- (3) allevamento suini, equini, bovini, ovini, avicoli, cunicoli, attività di trasformazione e valorizzazione della produzione
- (4) pozzo / acquedotto / pozzo e acquedotto / acque superficiali
- (5) derivanti da: attività di allevamento, trasformazione e valorizzazione prodotti agricoli
- (6) suolo agricolo / suolo non agricolo / acque superficiali / fognatura (per acque superficiali specificare denominazione)

Chiede l'autorizzazione

ai sensi della legge n. 319/76 e/o ai sensi della legge regionale n. 7/83 ad effettuare lo scarico suddetto. La presente domanda è corredata dai seguenti allegati:

1. *Questionario insediamenti zoo-agricoli e/o trasformazione prodotti*
2. *Planimetria dell'insediamento* con indicazione dell'esatta ubicazione del punto di scarico, lo schema della rete fognaria interna, il posizionamento delle strutture di stoccaggio o lagoni, i pozzi per l'approvvigionamento idrico
3. *Titoli di disponibilità dei terreni agricoli:*
 se in proprietà: dichiarazione catastale con indicazione del mappale e le generalità del proprietario
 se in affitto: idem come sopra;
 se di terzi: idem come sopra; inoltre dichiarazione sostitutiva di atto notorio e dichiarazioni sottoscritte dai terzi.
4. *Progetto e descrizione* del funzionamento dell'eventuale impianto di depurazione.

Data Firma

ALLEGATO N. 6

QUESTIONARIO INSEDIAMENTI ZOOAGRICOLI
E/O TRASFORMAZIONE PRODOTTI

Denominazione dell'azienda

Ubicazione Via

Forme di conduzione

- Cooperativa Societaria Diretta con salariati
 Diretta senza salariati Mezzadria Altre (specificare)

Attività

- Esclusivamente zootecnica
 Mista agricolo-zootecnica
 Mista trasformazione prodotti agricoli-zootecnica
 Mista agricolo-trasformazione prodotti agricoli-zootecnica
 Esclusivamente trasformazione prodotti

Ciclo produttivo

Indicare il tipo di attività

Dati sull'attività

materie prime lavorate: tipo

 q.li/anno

		n. capi mediamente presenti	n. capi allevabili
Bovini	capi adulti da latte
	allevi e rimonta
	vitelloni all'ingrasso
	vitelli carne bianca
Suini	scrofe
	verri
	ingrasso
	suini leggeri
Avicunicoli	
Ovini	
Equini	

Approvvigionamento idrico

— Dati sui consumi idrici (m³/anno)
 acquedotto pozzi acque sup.

— Per i pozzi indicare:
 il numero la portata media l/sec.

— Per le acque superficiali indicare:
 denominazione del corpo idrico

Strutture

— Caratteristiche dell'edificio

superficie coperta mq

Nel caso di allevamenti:
per superficie coperta si intende l'intera superficie dell'allevamento, escluse le
aree dei servizi (magazzini per mangimi, ecc.).
In caso di porcilaie a più piani indicare la superficie di ogni piano.

— Sistemi di pulizia

Lavaggio manuale a bassa pressione

Lavaggio manuale ad alta pressione

Vasche ribaltabili in corsia esterna di defecazione

in corsia esterna

Pavimento fessurato in corsia interna

in tutta la pavimentazione

Raschiatori meccanici in corsia esterna

in corsia interna

Altre soluzioni (specificare)

Allimentazione

a secco liquida altre

Liquami

— Quantità dei liquami prodotti m/c anno

liquami

letame

pollina

— Modalità di stoccaggio dei liquami

N. giorni di riempimento capacità mc.

* in fosse di lagunaggio
specificare le modalità
di impermeabilizzazione

* concimaia con pozzo nero

* vasca di stoccaggio con
successiva depurazione

specificare la suddivisione in scomparti

— Destinazione dei liquami

terreno agricolo terreno non agricolo

fognature

acque superficiali con depurazione
 senza depurazione

indicare il corso d'acqua recettore

* nel caso di impianto di depurazione indicare:

— quantità di fanghi prodotta (q/anno)

spandimento agronomico

— loro destinazione vendita a terzi

altra (specificare)

— Spandimento dei liquami

* in terreno di proprietà ha

* in terreno condotto in affitto ha

* in terreno concesso da aziende agricole terze ha

— Indirizzi culturali

grano ha

mais ha

sementativi barbabietola ha

orzo ha

medica ha

altre

frutteto ha

pioppeto ha

colture permanenti vigneto ha

prati stabili ha

altre

— Modalità di spandimento

trasporto liquami n. capacità

* carribotte di proprietà

* carribotte di terzi

* carribotte del conduttore del terreno

data, firma

Art. 220 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti civili e assimilabili recapitanti in pubblica fognatura e non recapitanti in pubblica fognatura

La domanda di autorizzazione va presentata unitamente alla domanda di concessione o autorizzazione edilizia per i nuovi edifici e per quelli soggetti ad ampliamento, ristrutturazione e soggetti a diversa destinazione d'uso, che comportino un aumento o una modifica dello scarico, deve essere conforme al modello allegato (Allegato n. 7) e completato col questionario (Allegato n. 8).

Allegato n. 7

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO PER INSEDIAMENTI CIVILI DELLE CLASSI A e B RECAPITANTI IN PUBBLICA FOGNATURA E NON RECAPITANTI IN PUBBLICA FOGNATURA.

Al Signor Sindaco
Comune di

Il sottoscritto
nato a il
residente a Via
nella sua qualità di (1)
della (2)
sita in Via
sede legale in

CHIEDE

il rilascio dell'autorizzazione ad attivare uno scarico di reflui provenienti da (3)
nel seguente recapito (4)

denuncia
e dichiara che lo stesso è classificato nella classe

Si impegna a prendere visione del Regolamento di fognatura qualora lo scarico recapiti in fogna e delle norme contenute nella Legge Regionale n. 7/83 se lo scarico recapita non in fogna.

Allega infine la seguente documentazione:

1.

Data Firma

- (1) Titolare/presidente/responsabile/amm. delegat/altro
- (2) Ditta/società/cooperativa/abitazione/impresa/att. sanitaria/ecc.
- (3) Servizi igienici/mensa/cucina/centro ricerca/laboratorio/prestazione servizi/att. produttiva assimilabile civile/ecc.
- (4) Fognatura pubblica/suolo agricolo/suolo non agricolo/acque superficiali (specificare denominazione)
- (5) Autorizzazione per insediamenti di Classe B
Denunce per insediamenti di classe A

ALLEGATO N. 8

QUESTIONARIO DA ALLEGARE A DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE PER INSEDIAMENTI CIVILI CLASSI A e B RECAPITANTI IN FOGNATURA PUBBLICA E NON RECAPITANTI IN FOGNATURA

Titolare dello scarico

Ubicazione dello scarico

Natura dell'insediamento:

- Civile abitazione
- Attività alberghiera
- Attività turistica, sportiva, o ricreativa
- Attività scolastica
- Attività sanitaria
- Centri di ricerca pubblici e privati
- Prestazione di servizi (specificare)
- Attività produttiva (specificare)

Natura dello scarico:

proveniente esclusivamente da servizi igienici, cucine, e mense

SI NO

scarico terminale non esclusivamente derivante da WC, cucine e mense

SI NO

scarico terminale assimilabile a quello di insediamenti abitativi (presunto rispetto tabella I legge reg. n. 7/83)

SI NO

Dati comuni a tutte le attività

— superficie totale coperta:

— fonti di prelievo idrico:

— numero scarichi distinti in:

- in fognatura
- in acque superf.
- su suolo
- in sottosuolo

— sistemi di depurazione e abbattimento adottati:

Dati relativi a tutti gli insediamenti esclusi gli abitativi

giorni lavorativi/anno

numero dipendenti fissi
stagionall

origine di eventuali scarichi non derivanti da servizi igienici cucine e mense

Dati specifici

1. per attività alberghiere, sanitarie, scolastiche, turistiche:

presenze annue

ricettività (posti-letto/posti-alunno ecc.)

2. per attività produttive e prestazione servizi:

attività svolta

cicli di lavorazione

tipi e quantità di prodotti finiti

mq.

pubblico acquedotto

fonti autonome (specificare quantità e tipo)

acque nere n.

acque bianche n.

acque miste n.

ore lavorative/giorno

presenza di sistemi di ricircolazione di acque di processo e/o raffreddamento (descrivere il sistema di ricircolazione)

percentuale di acqua ricircolata su quella prelevata
impianti di trattamento e depurazione esistenti o in progetto indicare gli scarichi su cui sono installati, descrivere l'impianto (funzionamento, potenzialità, ecc.)

Indicare la portata degli scarichi assimilabili a quelli abitativi
allegare eventuali analisi

Allegati

Planimetria scala 1:500 contenente

- a) ubicazione immobile
- b) rete fognaria interna
- c) punti di scarico diversificati per qualità acque (nere, miste, ecc.)

Data Firma

Lo scarico degli insediamenti civili di classe A in fogna è sempre ammesso purché vengano osservate le norme e le prescrizioni dell'Ente gestore del pubblico servizio.

Nelle località servite da pubbliche fognature è obbligatorio per gli insediamenti di classe A l'allacciamento al pubblico servizio.

Lo smaltimento degli affluenti provenienti da fosse settiche o da fosse Imhoff per subirrigazione è consentito soltanto se i terreni di drenaggio, distano almeno 20 metri da abitazioni e almeno 30 metri da pozzi freatici, salvo maggiori distanze ritenute necessarie in casi specifici e motivati dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Art. 221 - Pubblica fognatura

Al fini dell'individuazione delle pubbliche fognature valgono le disposizioni contenute nell'allegato 4 della delibera e del Comitato dei Ministri 4.2.1977, nella delibera del Comitato dei Ministri del 30.12.1980 e nel titolo IV della Legge regionale Emilia-Romagna 29.1.1983 n. 7.

Presso il Comune o il Consorzio che gestisce il pubblico servizio è depositato il censimento delle pubbliche fognature e la relativa classificazione e livello di depurazione secondo i criteri riportati negli articoli 32 e 33 della Legge regionale Emilia-Romagna 29.1.1983 n. 7.

Qualsiasi opera interessante la pubblica fognatura non può essere intrapresa senza aver ottenuto la preventiva autorizzazione del Comune.

Art. 222 - Modalità di smaltimento dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche

Lo smaltimento di fanghi biologici provenienti da fosse settiche o Imhoff e da pozzi neri a tenuta (insediamenti di classe A) deve avvenire mediante gli appositi servizi predisposti a cura dell'Autorità comunale.

Ogni altra eventuale modalità di smaltimento di detti fanghi deve essere specificatamente autorizzata dal Sindaco sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Lo smaltimento sul terreno a scopo concimativo dei fanghi biologici prodotti da altri impianti di depurazione, fino alla emanazione di normative nazionali e regionali, nonché di eventuali regolamenti locali deve essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Art. 223 - Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche

I pozzi neri, ove ne sia consentita la costruzione, devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) Impermeabilità assoluta;
- b) ubicazione in terreno libero, a valle dei pozzi, tubature o serbatoi di acqua potabile, ad una distanza dalle fondazioni e muri perimetrali degli edifici, non inferiore a 50 cm con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile;
- c) essere provvisti di adeguato sistema di sfogo.

Art. 224 - Trasporto dei liquami e delle acque reflue

Il trasporto dei liquami e delle acque reflue è regolamentato dalla L.R. n. 7/1983 (Titolo III).

Tutti i trasportatori di liquami, acque reflue, fanghi di pozzi neri e fosse Imhoff sia per conto terzi che proprio, sono tenuti ad adottare le cautele necessarie, in relazione alle caratteristiche del carico, ad evitare che le operazioni di carico, trasporto e scarico siano cause di danni igienico-sanitari e ambientali.

Art. 225 - Divieto di scarico nel sottosuolo

L'immissione nel sottosuolo di acque di qualunque natura ed origine e provenienza è tassativamente vietata, ad esclusione degli impianti di subirrigazione, che dovranno comunque essere autorizzati.

Suolo

Art. 226 - Igiene del suolo - Riferimenti legislativi

Tutte le norme sull'igiene del suolo si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale, per quanto non diversamente disposto. D.P.R. n. 915/1982.

Art. 227 - Pulizia del suolo

Coloro, che per qualsiasi titolo, ne hanno l'uso, sono tenuti a provvedere solidariamente alla pulizia delle aree, degli spazi, dei viali, dei cortili, dei passaggi di ragione privata che li fronteggiano.

I concessionari di suolo pubblico provvedono alla pulizia delle aree avute in concessione.

Art. 228 - Smaltimento di liquami zootecnici: procedure per l'autorizzazione

Per ottenere l'autorizzazione allo spandimento agronomico dei liquami di origine zootecnica, nei casi in cui la fertirrigazione è ammessa dalle presenti norme, occorre che l'interessato presenti un dettaglio Piano di smaltimento nel quale risultino specificati:

- a) generalità e caratteristiche del soggetto richiedente: dovranno essere inoltre forniti i dati strutturali dell'allevamento (numero capi allevati e/o allevabili, superficie coperta dalle stalle e superficie utile e di servizio...) il tipo di pulizia adottato;
- b) localizzazione dei bacini di accumulo dei liquami e relative caratteristiche tecniche;
- c) specificazione dei terreni agricoli destinati a ricevere lo spandimento dei liquami, con l'indicazione della loro estensione e localizzazione, della loro individuazione catastale e della loro attuale utilizzazione agricola;
- d) generalità e caratteristiche di ciascun titolare dei terreni destinati a ricevere lo spandimento dei liquami;
- e) atto unilaterale d'obbligo di ciascun titolare dei terreni destinati a ricevere lo spandimento dei liquami con il quale il titolare si impegna a ricevere sul proprio terreno lo spandimento dei liquami fertilizzanti nella misura e secondo le modalità stabilite dal Piano di smaltimento di cui al presente articolo. Tale atto d'obbligo può essere a termine: allo scadere dello stesso, come pure nel caso che questo non venga rispettato o che vengano comunque modificate le condizioni previste dal Piano di smaltimento, l'autorizzazione allo spandimento agronomico dei liquami si intende revocata e si applicano i provvedimenti previsti dalla Legge n. 319/76;
- f) modalità di spandimento dei liquami sui diversi terreni a ciò destinati, nel rispetto delle quantità massime ammissibili;

g) modalità di trasporto del liquame dal lagone al terreno destinato allo spandimento;

h) colture in rotazione su diversi terreni destinati allo spandimento;

i) periodicità delle operazioni di spandimento in rapporto alle colture in rotazione sui terreni a ciò destinati.

Il piano di smaltimento dei liquami è allegato all'autorizzazione allo scarico rilasciata ai sensi della Legge n. 319/76; qualunque modifica sostanziale al Piano di smaltimento comporta la sospensione dell'autorizzazione suddetta.

Il Piano di smaltimento deve essere rinnovato in tutti i casi di modifica dei terreni destinati allo spandimento, con riferimento sia alla loro proprietà sia alla loro ubicazione, sia alla loro estensione.

Art. 229 - Norme generali per lo smaltimento sul suolo di liquami zootecnici

I siti idonei allo spandimento sul suolo sono riportati nel Catasto degli scarichi previsti dalla lettera a) dell'articolo 9 della Legge regionale 1.2.1983 n. 9.

Le quantità di liquame per ettaro fissate dall'art. 30 e dal punto 2 dell'art. 16 della Legge regionale n. 7/1983 possono essere modificate dal Comune in relazione alle caratteristiche chimico-fisiche ed idrogeologiche del suolo e del sottosuolo, alla natura delle coltivazioni, alle caratteristiche qualitative del liquame.

Il Comune nel rilasciare l'autorizzazione allo scarico deve tenere conto delle norme contenute nel Piano Comprensoriale di zonizzazione agricola e nel Piano Regolatore Generale.

Qualora lo spandimento sia previsto anche su terreni di Comuni limitrofi, il titolare dello scarico deve presentare la domanda di autorizzazione a tutti i Comuni interessati specificando la sede dell'insediamento.

Il Comune in cui ha sede l'insediamento rilascia l'autorizzazione allo scarico sentito gli altri Comuni interessati che pure devono rilasciare la prescritta autorizzazione.

I terreni individuati per lo smaltimento non possono distare più di 5 km dalla sede dell'insediamento.

Art. 230 - Costruzione di bacini di accumulo

La costruzione dei bacini di accumulo è regolamentata dalla L.R. n. 7 del 29.1.1983.

La distanza massima tra il lagone e l'edificio o gli edifici di ricovero degli animali non può risultare superiore a 1 km, misurandola a partire dal piede esterno del relativo argine.

Per la costruzione di lagoni di accumulo l'interessato è tenuto a presentare regolare richiesta di autorizzazione edilizia allegando il progetto.

Per il calcolo si applicano i seguenti parametri:

a) Allevamento suini

— a mq 1,25 di superficie utile di box dell'allevamento, corrisponde 1 capo suino equivalente;

— a 1 capo suini equivalenti corrisponde un apporto quadrimetrico di 3,0 mc di liquame; in presenza di documentate ed efficaci tecniche di riduzione del consumo d'acqua nella pulizia degli allevamenti, l'apporto quadrimetrico per capo equivalente può anche essere computato in misura ridotta, ma comunque non inferiore a 1,5 mc per capo equivalente.

b) Allevamenti bovini

b.1.) Per le stalle a stabulazione fissa:

a) a posta corta (m 2,50 x 1,20) si assume una produzione di 14 mc di letame/anno

b) a posta lunga (m 2,90 x 1,20) si assume una produzione di 17 mc di letame/annuo con una produzione in entrambi i casi di 10 l di urina al giorno;

Dimensioni:

platea = mq 4,00 x capo bovino adulto (peso medio: 5-5,5 q.li)

pozzo nero = mc 2,00 x capo bovino adulto

Allorché la quota del piano base dell'elevatore per il letame risulta superiore di almeno 1,50 m alla quota della platea della concimaia si diminuisce la superficie di 1/4.

b.2.) Stabulazione libera su lettiera permanente

a 6 mq di lettiera corrisponde un capo adulto di 5-5,5 q.li. Deve essere prevista una vasca di cemento armato (a perfetta tenuta) di almeno mc 0,75 per capo bovino adulto per le asportazioni delle deiezioni. Dove non sia possibile un immediato utilizzo dello stallatico, deve essere prevista la costruzione di una platea esterna per lo stoccaggio e la completa maturazione dello stesso, dimensionata in ragione di 1 mq per capo adulto.

b.3.) Stabulazione libera a cuccetta.

In tale tipo di allevamento deve essere prevista, come struttura di stoccaggio, una vasca per l'accumulo delle deiezioni solide e liquide di dimensioni pari a 3 mc per posto cuccetta la cubatura può essere modificata a seconda del clima e delle condizioni che determinano il coefficiente piovosità/evaporazione.

b.4.) Stabulazione libera su grigliato per capi da carne.

Superficie utile = 0,5 mq/q.le di carne; (capi da 3-4 q.li).

Deve essere prevista una vasca per il contenimento delle deiezioni solide e liquide in ragione di almeno 5 l/giorno per q.l.e di peso vivo oppre 2,50 mc per capo bovino adulto.

C) Capi equivalenti

C.1.) Bovini

Capi grossi da latte	quintali 5
Capi da rimonta	quintali 3
Vitelloni in grasso	quintali 3
Vitelloni carne bianca	quintali 1

C.2.) Suini

Scrofe con piccoli in produzione	quintali 4
Verri	quintali 2,5
Ingrasso	quintali 0,8
Suino leggero	quintali 0,7

C.3.) Avicoli

Galline ovaiole	kg 2
Polli	kg 1

C.4.) Conigli

Fattrici	kg 4
Ingrasso	kg 2

C.5.) Ovini

Pecora	kg 50
--------	-------

C.6.) Equini

Stalloni e fattrici	quintali 7
Puledri	quintali 2

Art. 231 - Tecniche costruttive dei bacini di accumulo

Nella costruzione dei lagoni o del lagone di accumulo, devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:

a) la capienza massima di ciascun lagone non può in ogni caso superare i 5.000 mc;

b) la superficie massima compresa entro la sommità degli argini non può, per ciascun lagone, superare i 3.000 mq;

c) la profondità massima dello scavo rispetto al piano di campagna, non può superare i m 2;

d) l'altezza massima delle arginature, rispetto al piano di campagna, non può superare i m 1,5;

e) il battente del liquame contenuto nel lagone non può, in ogni caso, superare i m 3;

f) lungo tutto il perimetro del lagone devono essere messe in atto apposite protezioni e precisamente:

— recinzione di sicurezza, di tipo trasparente, realizzato in materiale leggero e di altezza non inferiore a m 1,2 e non superiore a m 1,8;

— alberature di protezione ambientale, realizzate con essenze idonee di alto fusto, ovvero da frutto allevate a palmetta, scelte fra quelle tipiche della zona, costituita da un doppio filare di alberi disposti in quinconce a non più di metri 5 l'uno dall'altro, posta ad una distanza compresa fra i 5 e i 10 metri dal piede esterno dell'argine del lagone;

— fosso di guardia, posto immediatamente tutto intorno al piede esterno dell'argine, fra la recinzione e l'alberatura, con funzioni frenanti, avente profondità non inferiore a m 0,5 e sezione utile non inferiore a mq 0,3;

g) l'assoluta impermeabilità del lagone, tanto per quanto riguarda il fondo come per quanto le sponde, deve essere garantita con tecniche adeguate alla natura del terreno su cui è ubicato e con cui è costruito il lagone; la verifica delle condizioni di impermeabilità viene effettuata mediante determinazioni geotecniche e litologiche.

Prima della costruzione dei lagoni di accumulo, occorre procedere alle apposite determinazioni geotecniche e litologiche mediante rilevamenti, studi e sondaggi svolti a determinare:

— la litologia dei terreni destinati ad ospitare il lagone, con esame granulometrico secondo le Norme UNI-CNR, condotto sino ad una profondità non minore di m 4 al di sotto del fondo del lagone di progetto e comunque sino ad una profondità di almeno m 2 entro il primo strato litologico limo-argilloso;

— la permeabilità degli strati litologici sottostanti il lagone in base al diametro efficace delle particelle;

— la classificazione delle terre impiegate per la costruzione del lagone, sia per il fondo che per gli argini, con particolare riferimento alla loro granulometria, permeabilità, limite liquido, limite plastico e limite di ritiro, determinando di conseguenza le operazioni di stabilizzazione e compattazione eventualmente necessarie, lo spessore degli strati secondo cui occorre stendere il materiale, gli eventuali strati impermeabili aggiunti, nonché l'angolo di scarpa delle arginature; nel caso in cui siano necessari strati impermeabili aggiuntivi sul fondo e sugli argini, andrà determinata qualità, spessore e messa in opera di tali strati.

Inoltre, ove necessario, l'Amministrazione Comunale può richiedere, a corredo della domanda per la concessione della costruzione del lagone, apposite determinazioni riguardanti:

— le caratteristiche idrogeologiche, idrologiche, freaticometriche e piezometriche del primo acquifero al di sotto del fondo del lagone di progetto, quali profondità, potenza, andamento, chimismo, alimentazione;

— il censimento dei pozzi presenti in un intorno del lagone di progetto costituito da un inviluppo pari ad un raggio di almeno 1.000 metri a valle del lagone (rispetto al senso di deflusso della falda) e di almeno 500 metri a monte e sui lati del lagone stesso;

— l'individuazione di alcuni fra i pozzi suddetti che possano servire al controllo periodico delle caratteristiche chimiche delle acque.

Tutte le determinazioni di cui al presente articolo devono essere effettuate a cura del richiedente mediante indagini svolte da tecnici professionalmente competenti, ed i risultati o le relative documentazioni devono essere allegati alla richiesta di concessione edilizia per la costruzione del lagone.

Art. 232 - Controllo e riduzione del consumo di acque

È fatto obbligo ai titolari di allevamenti zootecnici di adottare tutti gli accorgimenti idonei a ridurre il consumo di acque da usare per il lavaggio dei locali di allevamento delle deiezioni.

Art. 233 - Denuncia di modifiche e variazioni dell'allevamento e del piano di smaltimento dei liquami

Qualunque variazione o modifiche delle caratteristiche quantitative e qualitative dell'allevamento zootecnico e del piano di smaltimento e di utilizzazione dei liquami devono essere tempestivamente denunciati, a cura del titolare dell'autorizzazione all'Autorità Comunale.

Art. 234 - Nettezza urbana

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico, vengono praticati in conformità al regolamento speciale vigente sul territorio comunale, di cui al D.P.R. n. 915 del 10.9.1982 e successive modifiche e al Regolamento comunale di nettezza urbana.

È vietato spargere, depositare in recipienti aperti, od accumulare sul suolo pubblico o negli spazi o terreni privati immondizie, sostanze putrescibili, materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri o moleste.

Le aree scoperte entro il perimetro dell'abitato debbono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, residui industriali o materiali od oggetti o scorie di qualsiasi natura.

È proibito l'impianto di scarichi non controllati.

Gli scarichi controllati, devono essere realizzati con l'osservanza delle prescrizioni.

Gli impianti termici per la distruzione dei rifiuti di potenzialità inferiore ad una tonnellata al giorno debbono anche ottemperare alle norme della Legge 15.7.1966 n. 615 e successivi regolamenti di applicazione.

Per tutti gli impianti valgono le norme contro l'inquinamento atmosferico vigenti in materia di industrie insalubri e di impianti industriali.

Negli scarichi, nei depositi e nei luoghi di cernita e di utilizzazione delle immondizie e delle materie fermentescibili o putrescibili deve attuarsi a cura del gestore il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione con mezzi idonei.

È vietato l'impianto di trituratori, dissipatori e inceneritori privati di rifiuti solidi urbani salvo casi particolari da sottoporre al nulla osta del Servizio di Igiene Pubblica al quale dovranno essere presentati disegni e dimensioni degli apparecchi e dei collegamenti e sezione dei condotti di scarico.

L'accumulo, la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di scorie radioattive, fatte salve le competenze del Sindaco in materia di attività insalubri, è regolata dalle specifiche norme di legge in materia.

È vietato bruciare all'aperto pneumatici, stoppie, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari o di altri materiali che possono originare fumi od esalazioni tossiche o moleste.

Art. 235 - Detenzione di rifiuti putrescibili - Divieto di canne di caduta

I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si producono, si consumano o si vendono generi alimentari che diano luogo a rifiuti suscettibili di rapida putrefazione, devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori di idonea capacità.

I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente o collettivamente in mercati, fiere o simili, devono munirsi di contenitori a perdere, nei quali immettere tutti i rifiuti della loro attività.

Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi raccoglitori o spazi disposti dal servizio pubblico di nettezza urbana.

Negli edifici ad uso di abitazione è vietata la costruzione delle canne di caduta delle immondizie.

Art. 236 - Immondezze

Nelle località non raggiunte dal servizio pubblico di raccolta delle spazzature, ogni casa o gruppo di case deve essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili, e con capacità non superiori a m³ 1,5.

L'immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'afflusso di acque piovane e provvisto di tubo esalatore. Dovrà distare almeno 50 m dai pozzi e dai depositi o serbatoi di acqua potabile ad almeno 20 m dalle finestre e porte dei locali di abitazione e lavoro.

La vuotatura dell'immondezzaio sarà eseguita di frequente a cura degli interessati ed il trasporto della materia contenutavi sarà effettuato avendo cura di evitare dispersioni.

A cura dei proprietari e degli utenti sarà provveduto alla periodica disinfezione e derattizzazione degli immondezzi.

Lo smaltimento può avvenire esclusivamente per utilizzazione agricola o per interramento o per consegna convenuta al servizio di nettezza urbana.

Art. 237 - Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria

È vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico come pure esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, quando ciò possa arrecare danno o molestia al vicinato o ai passanti.

Aria

Art. 238 - Igiene dell'aria: riferimenti legislativi

Tutte le norme seguenti sulla tutela dell'aria si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale, e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale, per quanto non diversamente disposto.

- R.D. n. 147/1927 Approvazione del regolamento speciale per l'impiego di gas tossici.
- D.M. 6.2.1935 Approvazione del prospetto contenente l'elenco di gas tossici riconosciuti ai sensi del R.D. n. 147/1927;
- Legge n. 615/1966 - Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico.
- D.P.R. n. 1391/1970 - Regolamento d'attuazione della Legge 615 per gli impianti domestici.
- D.P.R. n. 322/1971 - Regolamento d'attuazione della Legge 615 per gli impianti industriali.
- Legge n. 437/1971 - Inquinamento atmosferico causato da motori.
- Legge regionale n. 21/1981: Norme su competenze composizione e funzioni CRIAER
- D.P.R. n. 400/1982: Tenore in zolfo di combustibili liquidi
- D.P.C.M. 28/3/1983: Limiti massimi di accettabilità delle concentrazioni e di esposizione nell'ambiente esterno.

Art. 239 - Impianti termici

Ai sensi della L. 13.7.1966, n. 615, tutti gli impianti termici di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h, debbono ottemperare alle disposizioni della stessa legge ed a quelle dei relativi regolamenti approvati con D.P.R. 22.12.1970 n. 1391 e D.P.R. 8.6.1982, n. 400, per i Comuni inseriti in zona A e B di cui all'art. 2 della L. 615/1966.

Chi intende impiegare per gli impianti superiori alle 30.000 Kcal/h di cui innanzi i combustibili soggetti alle limitazioni di cui all'art. 13 della L. 13.7.1966, n. 615 e successive modificazioni deve presentare motivata domanda al Sindaco, che provvederà sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Chiunque impieghi o fornisca per tali impianti, combustibili non corrispondenti a quelli ammessi, incorre nelle sanzioni previste dall'art. 14 della L. 615 citata.

L'eventuale attivazione ed uso di apparecchi di abbattimento o di depurazione dei fumi sono soggetti ad apposita autorizzazione del Sindaco che prescrive le cautele da adottarsi.

Nei locali destinati a contenere focolai o depositi di combustibili, dovranno essere in ogni caso, qualunque sia la potenza calorifica dell'impianto, assicurati livelli di luce artificiale non inferiore rispettivamente a 100 ed a 40 lux, uniformemente distribuiti.

Art. 240 - Impianti industriali

Per la costruzione, l'attuazione e la conduzione degli impianti con emissioni in atmosfera, si applicano le norme di cui alla Legge 13.7.1966 n. 615 e successive modificazioni e al D.P.R. 15 aprile 1971 n. 322 e le prescrizioni del Comitato Regionale contro l'inquinamento atmosferico. Restano fatti salvi i provvedimenti dell'Autorità Sanitaria a mente degli artt. 215 e 217 del T.U. LL.SS. 27.7.1934 n. 1265.

A mente della Legge Regionale 17.8.1981 n. 21 il Sindaco può chiedere l'assoggettamento alla stessa disciplina per insediamenti artigianali, commerciali o di servizio (solo per i Comuni non inseriti in zona di controllo), nonché l'assoggettamento alle stesse discipline per gli stabilimenti industriali che diano luogo ad emissioni inquinanti in atmosfera, indipendentemente dalla loro ubicazione.

Art. 241 - Attività che usano solventi organici

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

Per le lavanderie a secco, i solventi devono essere recuperati integralmente e le eventuali fecce prodotte smaltite tramite i servizi autorizzati per i rifiuti tossici e nocivi. L'eventuale presenza di emissioni derivanti dalla deodorazione dovrà avvenire, previo trattamento di depurazione, in modo tale da non costituire pericolo, danno o molestia (es. non sono tollerati sfiati in canne di esalazione comuni o canne fumarie, in fognatura etc.) Le attività di autocarrozeria e quelle adibite prevalentemente a verniciatura che usano un quantitativo di vernici a base di sol-

venti organici superiore a 10 kg/die sono sottoposte alle procedure previste dal D.P.R. n. 322/1971.

Se usano quantità inferiori devono essere dotate di impianto di captazione e abbattimento del materiale particolato e dei solventi, che garantisca il rispetto di un limite di concentrazione al camino di 10 mg/Nm³ di solventi totali espressi come N-esano.

Alle medesime norme sono soggette le lavorazioni di vetroresina.

Gli insediamenti esistenti dovranno adeguarsi entro 3 anni dalla emanazione del presente regolamento. Il Sindaco, nei casi di pericolo, danno o molestia per il vicinato, può ordinare l'adeguamento alle presenti norme in tempi più ristretti.

Art. 242 - Serbatoi di accumulo di prodotti chimici

I serbatoi di accumulo di prodotti chimici impiegati direttamente in cicli produttivi o in sosta presso grossisti o dettaglianti che vengono alimentati mediante travaso da autocisterne o da fusti ed altri contenitori, debbono portare ben visibile e non deteriorabile un cartello con l'indicazione dei nomi d'uso o scientifici di tutti i composti e della eventuale miscela.

Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M. 17.12.1977 pubblicato sulla G.U. n. 30 del 31.1.1978.

Per detti serbatoi devono essere previste idonee protezioni al suolo al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti. Dette protezioni, mediante vasche a tenuta debbono essere di volume complessivo pari a quello dei contenitori di cui sono a servizio, essere costruite a perfetta tenuta e di materiale inattaccabile dai prodotti chimici. Contenitori di prodotti reattivi (es. acidi e basi) debbono essere tenuti perfettamente separati mediante un muro divisorio costruito, con le stesse modalità delle protezioni a terra.

I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili debbono essere dotati di valvola di sicurezza e nel caso di prodotti tossici o nocivi di impianti ad innesto automatico per la captazione ed abbattimento dei gas o vapori. Dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquidi o vapori tramite sistemi di polmonazione in cisterna.

Oltre a quanto previsto nelle norme per la prevenzione degli incendi, le attività che detengono, impiegano o commerciano prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo, debbono essere dotati di:

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
- maschera antigas con filtro universale;
- riserva di prodotti assorbenti;

— pronto soccorso dotato di:

1. manuale o schede di pronto soccorso in ragione dei prodotti detenuti tenuto in luogo accessibile e di immediata consultazione;
2. bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido barico e bicarbonato di sodio);
3. bombole di ossigeno portatili;
4. occhiali protettivi di laboratorio.

Art. 243 - Scarichi degli autobus cittadini

Gli autobus, delle reti di trasporto urbano, devono essere fornite di tubi di scappamento che emettono gli scarichi nella zona posteriore dell'autoveicolo ed al di sopra del tetto della cabina.

Art. 244 - Protezione di materiali trasportati da autocarri

Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiale di rifiuto putrescibile e maleodorante, dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di polveri, odori e materiali che possono rappresentare rischio e nocimento per la popolazione.

Particolari cautele dovranno essere adottate per gli autocarri che trasportano merci pericolose. In questo caso si applicano le norme stabilite dagli artt. 352 e seg. del D.P.R. 420 30.6.'59 e dal D.P.R. n. 915/1982 e successive integrazioni e modificazioni.

Rumore e vibrazioni

Art. 245 - Campo di applicazione

Il presente articolato è valido fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

Le definizioni, i limiti, le valutazioni e modalità operative sono quelle contenute nel presente regolamento.

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

Art. 246 - Definizioni e modalità di misura

Il livello di rumorosità va espresso in livello sonoro equivalente con ponderazione «A» misurato o calcolato ed eventualmente corretto come in 9.4 e 9.5, e riferito all'intero periodo in esame (diurno, intermedio, notturno).

1. EQLA

Si definisce livello equivalente «EQLA» il livello sonoro costante corrispondente ad un livello sonoro variabile ponderato «A», durante l'intero periodo in esame (diurno, intermedio o notturno).

2. EQLAT

Si definisce livello equivalente parziale «EQLAT» il livello sonoro costante corrispondente ad un livello sonoro variabile ponderato «A», durante il periodo di osservazione e misura.

3. EQLAN

Si definisce livello equivalente corretto «EQLAN» il livello sonoro costante corrispondente ad un livello sonoro variabile ponderato «A», durante il periodo di osservazione e misura, penalizzato come in 9.4 e/o in 9.5 per la presenza di rumori impulsivi e/o a banda stretta; la penalizzazione si applica per il solo tempo in cui sono effettivamente presenti detti fenomeni.

4. Rumore residuo

È il livello equivalente, ponderato «A», misurabile in assenza della sorgente in esame.

5. Condizioni meteorologiche

Le misure non devono di norma essere effettuate in condizioni meteorologiche limite: umidità superiore al 90%, pioggia, nebbia, neve anche al suolo.

6. Strumenti di misura

Tutti gli strumenti devono essere di precisione: classe 1° delle norme IEC 651.

Lo strumento di misura deve essere posizionato da metri 1,2 a metri 1,5 dal suolo.

La misura può essere continua o per campionamento e deve essere rappresentativa del fenomeno che si vuole valutare.

7. Misure in ambienti confinati

Le misure all'interno devono essere effettuate al centro del locale disturbato, ad almeno un metro dalle pareti e 1,5 metri da eventuali finestre aperte.

Il livello di rumorosità è dato dalla media aritmetica delle misure effettuate in tre punti distanti circa un metro uno dagli altri.

Le finestre devono essere aperte o chiuse a seconda di come di solito sono tenute nel momento di disturbo.

8. Misure all'esterno

Le misure all'esterno (cortili, giardini, etc...) devono di norma essere effettuate ad almeno 3,5 metri da pareti riflettenti.

Deve essere utilizzato l'apposito schermo antivento per il microfono. In caso di velocità del vento superiore a 4 mt/sec. le misure non possono essere effettuate.

9.1 Rumore stabile

Il livello sonoro, misurato con costante di tempo slow, subisce fluttuazioni nel tempo inferiori a 3 dBA attorno ad un valore medio costante; si misura con fonometro dotato di ponderazione A, con costante di tempo slow.

Il livello medio misurato corrispondente all'EQLA.

9.2 Rumore di livelli variabili

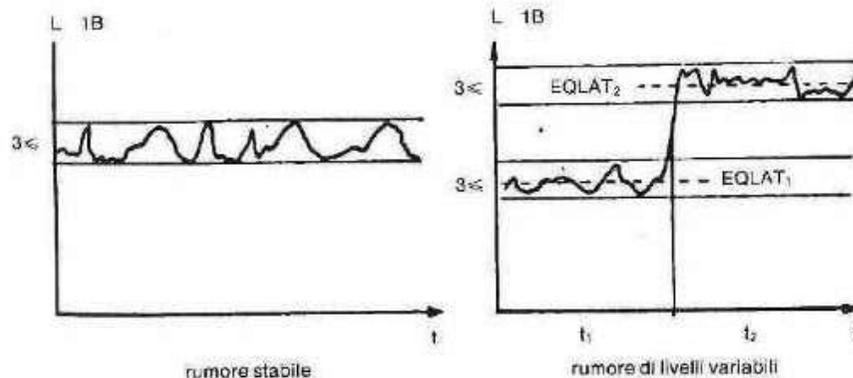
È costituito da una serie di rumori stabili a diversi livelli, dei quali si conosce la durata. Si misura il livello equivalente EQLAT, per un tempo rappresentativo, con uno strumento integratore. Se non è disponibile uno strumento integratore, si misurano i diversi livelli come in 9.1 e, con cronometro, le relative durate. Con la seguente formula si calcola l'EQLA.

$$EQLA = 10 \log_{10} \left[\frac{1}{T} \sum t_i \cdot 10^{EQLAT_i/10} \right]$$

dove T = tempo totale del periodo in esame

EQLAT_i = livello sonoro equivalente misurato nel tempo t_i

Esemplificazione grafica



9.3 Rumore aleatorio o casuale

Presenta una completa irregolarità nelle sue modalità di emissione: durata, pause.

Per valutare questo tipo di rumori è necessario uno strumento integratore. In mancanza di questo strumento può essere utilizzato un fonometro normale: si misura il livello minimo, il livello massimo e, approssimativamente, il livello medio; questo tipo di misura è solo indicativo e, nei casi dubbi, deve essere ripetuta la misura con idoneo strumento integratore.

9.4 Rumori impulsivi

È da considerare impulsivo un rumore quando si verificano tutte le seguenti condizioni:

— presenza di un significativo numero di eventi sonori di elevata energia acustica, caratterizzati da una rapida variazione del livello di pressione sonora rispetto a quella di fondo;

— ciascun impulso ha una durata inferiore a 1 secondo;

— l'intervallo di tempo che intercorre tra due impulsi successivi è maggiore o uguale a 0,2 secondi;

— la differenza misurata su singoli impulsi rappresentativi, tra il livello sonoro pesato «A» con la costante di tempo «Impulse» e livello sonoro pesato «A» con la costante di tempo «slow» è ≥ 4 :

$$KI = L(dBAI) - (dBAS) \geq 4$$

Quando si sospetta la presenza di un rumore impulsivo si procede alla verifica delle suddette condizioni; in caso positivo, il livello equivalente corretto EQLAN è dato da:

$$EQLAN = EQLAT + KI$$

9.5 Rumori a banda stretta

Un rumore in cui il livello di una banda di ottava supera di 5 dB o più il livello delle due bande adiacenti si considera come rumore a banda stretta o tono puro.

Quando si sospetta la presenza di un tono puro, si procede all'analisi in frequenza, per bande d'ottava: in caso positivo, il livello equivalente corretto è dato da

$$EQLAN = EQLAT + 5$$

Art. 247 - Limiti delle immissioni sonore

1. Limiti delle immissioni sonore in relazione alla zonizzazione urbana e del territorio

I livelli sonori equivalenti nominali ammissibili valutati all'esterno sono diversi a seconda della collocazione urbanistica del punto disturbato.

Si identificano 5 tipi di zona così indicati:

Zona 1: Aree ad uso Istituto di Cura, ricovero e degenza ed aree rurali;

Zona 2: Aree ad insediamenti prevalentemente residenziali;

Zona 3: Centro urbano ed aree prevalentemente interessate ad affari, negozi, uffici pubblici;

Zona 4: Residenze urbane con piccole industrie od attività artigianali o con strade a forte traffico;

Zona 5: Aree prevalentemente industriali.

2. Livelli sonori equivalenti nominali ammissibili

I livelli sonori equivalenti nominali ammissibili all'esterno, per le zone definite ed in relazione alle fasce orarie indicate sono:

Valori di EQLA ammissibili

Zona	Diurno dalle alle	Intermedio dalle alle	Notturmo dalle alle
I	VB + 0	VB - 5	VB - 10
II	VB + 5	VB + 0	VB - 5
III	VB + 10	VB + 5	VB + 0
IV	VB + 15	VB + 10	VB + 5
V	VB + 20	VB + 15	VB + 10

Il livello o valore base VB è fissato in (*) dB

(*) Questi limiti devono anche essere un punto di riferimento importante nella pianificazione del territorio.

Il valore VB (Valore Base) deve essere stabilito dal Sindaco, in base alle caratteristiche peculiari del territorio del comune (urbanizzazione, traffico, turismo, etc...), delle abitudini della popolazione e sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. di appartenenza, e deve essere fissato entro l'intervallo 35-50 dBA. Allo stesso modo deve essere fissata la durata dei tre periodi (diurno, intermedio, notturno). L'intermedio può non esistere o essere pomeridiano (es. dalle 13 alle 15) o serale (es. dalle 19 alle 23) o anche sia serale che pomeridiano. Il periodo notturno potrà iniziare, a seconda delle località, dalle 22 alle 24 e terminare dalle 6 alle 7 e non potrà essere inferiore alle 7 ore continuative.

3. Immissioni sonore all'interno di edifici

I limiti di cui alla tabella del punto 2 sono ridotti, per misure all'interno di edifici, di 5 dB da finestre aperte di 10 dB per finestre semplici chiuse, di 15 dB per finestre doppie chiuse. Il limite inferiore non è mai, comunque, minore di 20 dBA.

4. Criterio relativo di valutazione

Questo criterio si basa sulla misurazione del divario Δ EQLA esistente tra il livello del rumore residuo (cioè il livello di rumorosità ambientale in assenza della causa disturbante) ed il livello di rumore ambientale quando è attivata la sorgente sonora disturbante.

Le rispettive misure si eseguono durante fasce orarie omogenee e per tempi significativi.

Come margini di tollerabilità di tali Δ EQLA, in riferimento ad una scala di reazione statistica della comunità esposta, si assumono i valori di + 5 dBA per la fascia diurna e di + 3 dBA per le fasce intermedia e notturna.

Questo metodo è utile per confrontare la scelta dei limiti dalla tabella di cui al punto 2 e in casi particolari che non sia possibile valutare diversamente.

È altresì utile per evitare che cause specifiche di disturbo alterino bruscamente il livello di comfort consuetudinario.

5. Limiti di tetto superiore

Sono fissati come limiti di tetto superiore, che non devono mai essere superati, di EQLA misurato in ambienti confinati: a finestre aperte 60 dBA, a finestre semplici chiuse 55 dBA, a finestre doppie chiuse 50 dBA; questi limiti devono essere ridotti di 5 dB nel periodo intermedio e di 10 dB nel periodo notturno.

6. Individuazione della zona urbanistica del punto disturbato

Il servizio di Igiene Pubblica, tenuto conto del P.R.G., della situazione di fatto esistente e dei risultati forniti dal Criterio Relativo, stabilisce la zona urbanistica del punto disturbato.

Art. 248 - Valutazione

Per la valutazione finale sul rumore nella relazione devono essere riportati:

- Descrizione della zona e del punto disturbato,
- Descrizione della sorgente imputata del disturbo e attività cui è connessa,
- Data, ora e luogo della misura,
- Strumentazione utilizzata,
- Descrizione del rumore, del suo andamento nel tempo ed eventuali caratteristiche spettrali e di impulsività,
- Tipi di misure effettuate e loro durata,
- Risultati delle misure specificando in particolare:

a. l'EQLA misurato o calcolato,

b. eventuali correzioni per rumori a banda stretta o impulsivi; per rumori a banda stretta riportare una tabella o il grafico delle analisi in frequenza,

c. livello del rumore residuo e incremento causato dalla sorgente imputata del disturbo, quando misurabili,

- Limiti applicabili per la zona in questione,
- Valutazione del disturbo,
- Eventuali soluzioni proponibili.

Art. 249 - Limiti di accettabilità delle vibrazioni

Le vibrazioni devono essere rilevate in corrispondenza dei punti di ingresso di tali sollecitazioni nel corpo umano e le misure vanno eseguite rilevando il valore RMS (valore efficace) dell'accelerazione perpendicolarmente alla superficie vibrante e assumendo come indice di riferimento la peggiore situazione riscontrata.

I valori misurati non devono superare le curve limite globali scritte sulla base della tabella dei fattori moltiplicativi proposti dalla ISO TC 108/SC 4 n. 19 (emendamento alla ISO 2631).

Radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti

Art. 250 - Inquinamento elettromagnetico

1 - Generalità

Le presenti norme valgono per gli apparati in grado di creare campi elettromagnetici in spazi aperti o confinati. I limiti indicati hanno lo scopo di impedire l'insorgere di effetti nocivi negli individui della popolazione. Sono escluse dal campo di applicazione le persone esposte per motivi diagnostici o terapeutici.

2 - Definizioni

- 1) Sono definite Radiofrequenze le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra:
300 KHz a 300 MHz (300×10^3 Hz e 300×10^6 Hz)
- 2) Sono definite Microonde le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra:
300 MHz e 300 GHz (300×10^6 Hz e 300×10^9 Hz)
- 3) La sorveglianza fisica è l'insieme dei dispositivi, degli esami, delle valutazioni, delle misure che realizzano la protezione sanitaria della popolazione.

Art. 251 - Limiti per la popolazione. I valori massimi della densità di potenza dovranno essere quelli riportati nella seguente tabella:

Tabella

Limiti di frequenza	Densità potenza media (W/m ²)	Limiti campo elettrico (V/m)	Limiti campo magnetico (A/m)
da 300 KHZ a 3 MHz	5	45	0,11
da 3 MHz a 300 GHz	1	20	0,05

Le misure di potenza si intendono eseguite in condizioni di «campo lontano», ossia lontano dalla sorgente. In caso di «campo vicino», i limiti da rispettare sono quelli previsti per campo elettrico e campo magnetico.

Radiazioni ionizzanti

Art. 252 - Riferimenti legislativi

La legge quadro in materia è il D.P.R. n. 185 del 13.2.1964. In applicazione di questo decreto sono stati emanati numerosi provvedimenti legislativi; tra questi rivestono particolare importanza i seguenti:

- 1) D.P.R. n. 1303 del 5.12.1969
Definisce le attività e le dosi che sono soggette al D.P.R. 185/1964
- 2) D.P.R. n. 1428 del 24.9.1968
Definisce i tipi di macchine radiogene che possono determinare rischi per i lavoratori e la popolazione.
- 3) D.M. 27.7.1966
Stabilisce i livelli di radioattività e le modalità per il rispetto del regime di denuncia e di contabilità delle materie radioattive; definisce anche il regime autorizzativo all'impiego.
- 4) D.M. 6.6.1968
Determina le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione dei lavoratori esposti a radiazioni ionizzanti.
- 5) D.M. 4.8.1977
Fissa i livelli di contaminazione che determinano le condizioni di «Situazioni eccezionali» previste dall'art. 108 del D.P.R. 185/1964.
- 6) D.M. 14.7.1970
È in relazione con il D.P.R. 185/1964 e con il D.P.R. 1303/1969 in quanto

stabilisce valori e condizioni di esenzione da alcuni adempimenti in materia di notifiche e autorizzazioni.

7) D.M. 2.2.1971

Definisce le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione della popolazione nel suo insieme e di gruppi particolari di popolazione.

Per le attribuzioni di competenze in materia ai Servizi e ai Presidi delle UU.SS.LL. sono da ricordare le seguenti leggi Regionali:

- a) L.R. n. 33 del 1979
Tutela della salute nei luoghi di lavoro
- b) L.R. n. 33 del 1981
Organizzazione e funzionamento dei Presidi Multizonali di Prevenzione.
- c) L.R. n. 19 del 1982
Norme per l'esercizio delle funzioni in materia di Igiene e Sanità Pubblica.

A titolo esplicativo l'Assessorato Regionale alla Sanità ha emanato:

- 1) Circolare n. 27 del 14.12.1982

Radioprotezione: attività delle UU.SS.LL.

- II) Circolare n. 3 dell'11.1.1983

Trasferimento delle funzioni esercitate dall'Ex Medico Provinciale.

Trattamenti antiparassitari

Art. 253 - Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita

La materia è disciplinata da:

- L. 30.4.1962 n. 283, artt. 5 h); 6
- D.P.R. 3.8.1968 n. 1255 (disciplina della produzione, del commercio e della vendita dei presidi sanitari)
- D.P. 9.5.1974 n. 424 che modifica l'art. 24 del D.P.R. precedente.

Art. 254 - Locali di deposito e vendita - mezzi di trasporto

I locali da adibire a deposito e vendita dei presidi sanitari, oltre che rispondere

ai requisiti di legge, devono:

- a) essere isolati da case di abitazione;
- b) essere separati da locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
- c) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;
- d) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
- e) disporre di abbondante acqua potabile corrente;
- f) disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe.

È consentita deroga alle disposizioni di cui ai punti a) e c) per i negozi di vendita che detengono modesti quantitativi, che non danno luogo alla produzione di odori o esalazioni moleste.

Su carri, vagoni ed ogni altro mezzo di locomozione non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi. I presidi sanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

Art. 255 - Modalità d'uso

L'acquirente dei presidi sanitari di I e II classe è responsabile della conservazione e del modo in cui il prodotto viene utilizzato.

In particolare deve curare che:

- a) il prodotto sia conservato fino al momento dell'uso in un luogo chiuso a chiave e non accessibile ai ragazzi e alle persone estranee all'azienda, e mai in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e mangimi;
- b) i contenitori vuoti vengano conferiti ad appositi centri di distruzione e in caso di loro mancanza con metodi approvati dal Servizio di Igiene Pubblica;
- c) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengano attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore. A tal fine si deve:
 - far apporre cartelli con l'avvertenza **Terreno o Alberi trattati con prodotti velenosi**;
 - evitare che, irrorando alberi vicini a strade o a case, queste vengano bagnate dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni che siano dannose o soltanto moleste;
 - controllare che la raccolta o l'immissione al consumo del prodotto trattato

avvenga solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla Legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio utilizzato;

— esigere dall'operatore di non mangiare o fumare durante l'utilizzazione di un presidio sanitario, e di adoperare tuta idonea, guanti, occhiali, maschera e filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegate alla confezione del prodotto usato; si deve altresì esigere a lavoro ultimato un'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi.

d) Tenere un registro con l'annotazione della data del Trattamento, il presidio impiegato, le dosi e i mezzi meccanici impiegati e le colture trattate.

Tutti gli accorgimenti sopra specificati debbono essere osservati anche nelle fasi di preparazione ed utilizzazione dei presidi sanitari di III e IV classe.

Essendo questi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario.

Art. 256 - Autorizzazione e limiti di impiego con mezzi aerei

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari deve essere autorizzato, sulla base delle norme amministrative impartite dalla regione annualmente.

I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/44,6/II/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formulati a base di principi attivi di III e IV classe di cui al D.P.R. n. 1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 705/44,78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed anti-evaporante.

Art. 257 - Superfici da trattare: caratteristiche

I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocultura.

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

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

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

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

Art. 258 - Trattamento con mezzo aereo: caratteristiche

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

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

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

Si intende pertanto esclusa la distribuzione a basso ed ultra basso volume.

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

Art. 259 - Intervallo di agibilità

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

Art. 260 - Attività di vigilanza

Al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. spetta il controllo e la vigilanza e la possibilità di svolgere controlli e prelevare campioni dei prodotti utilizzati.

Qualora si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, l'operatore deve cisporre 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 e al Presidente della Giunta Regionale 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.L. interessati.

Attività varie

Art. 261 - Allevamenti di animali nei centri abitati

Nei centri e nei nuclei abitati è vietato tenere animali di qualsiasi specie ad eccezione di animali di affezione: cani, gatti, uccelli in gabbia, in numero limitato e in relazione allo spazio disponibile; nonché di animali di bassa corte: volatili e conigli per uso strettamente familiare e animali ad uso sportivo: cani da caccia, colombi, cavalli, purché l'ubicazione e la condizione igienica dell'allevamento siano tali da non arrecare disturbo al vicinato.

Art. 262 - Cave

L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalla Legge Regionale 26.1.1976 n. 748 e successive modifiche dallo art. 327 T.U. LL.SS. R.D. 26.7.1934 n. 1265 e dal D.P.R. n. 915 del 10.9.1982.

Le attività estrattive devono essere operate nel rispetto delle prescrizioni emanate all'atto della concessione di escavazione e comunque in modo tale da non determinare disagio alla popolazione e alterazioni quali-quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranei.

Art. 263 - Maceri

Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione del lino, della canapa e in genere delle piante tessili.

Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

I nuovi bacini di macerazione devono distanziare almeno 200 m da ogni centro o nucleo abitato, classificati tali secondo ISTAT, ad almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono essere inoltre provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi dall'abitato.

È vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorità competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dell'inquinamento.

Art. 264 - Risaie

Quando il terreno venga utilizzato per la coltivazione del riso, sono applicate le norme prescritte dal regolamento speciale, emanato ai sensi dell'art. 204 del T.U. LL.SS. 1934 n. 1265.

Il Sindaco può ordinare la disattivazione delle risaie quando esse siano situate od estese in luoghi non consentiti o contro il divieto dell'autorità, a norma dell'articolo 205 del citato U.T. e del D.P.R. 10.6.1955 n. 851.

TITOLO IV
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Disposizioni generali

	Art.	Pag.
Vigilanza prevenzione e informazione	265	169
Ispezioni, controlli e accertamenti	266	169
Modalità di esecuzione delle ispezioni	267	169
Modalità di esecuzione dei controlli	268	170
Campioni regolamentari e di saggio	269	170
Formazione del campione regolamentare	270	171
Verbale di prelievo di un campione	271	171
Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni	272	171
Deficienze dei locali e delle attrezzature	273	173
Irregolarità delle merci	274	173
Del sequestro	275	173
Del dissequestro	276	174
Libretto di idoneità sanitaria	277	174
Modalità per il rilascio e il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria	278	175
Igiene del personale	279	175
Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio	280	175
Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori, depositi, esercizi	281	176
Modalità per il conseguimento di nulla-osta autorizzazioni sanitarie	282	176
Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati	283	177

Igiene dei locali, delle attrezzature e per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande

Requisiti comuni a tutti gli esercizi	284	178
Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento	285	178
Requisiti per cucine industriali	286	179
Requisiti degli esercizi di deposito e vendita	287	180
Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita	288	181
Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande	289	183

Trasporto e commercio ambulante

Autorizzazione sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto	290	185
Requisiti igienici dei mezzi di trasporto	291	185
Vendita ambulante	292	185

	Art.	Pag.
Caratteristiche delle aree destinate al commercio ambulante	293	185
Autorizzazioni	294	186
Requisiti igienici per la vendita ambulante	295	186
Autorizzazioni sanitarie dei mezzi usati per la vendita ambulante	296	187
Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante	297	187
Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande	298	187
Fiere, sagre paesane, festival e feste	299	187
Chioschi	300	188

Requisiti di alimenti e bevande

Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari	301	189
Ghiaccio	302	189
Acque Minerali	303	190
Acque gassate e bibite analcoliche	304	190
Alcol e acqueviti	305	190
Birra, vino e aceto, mosti, uve	306	190
Cacao, cioccolato, caffè e camomilla	307	191
Sfarinati, pane e pasta	308	191
Trasporto pane	309	191
Riso	310	191
Strutto	311	192
Burro	312	192
Margarina grassi idrogenati paste bianche di demargarinazione	313	192
Oli di oliva e di semi	314	192
Latte: generalità, etichettatura, mezzi di trasporto, recipienti, vendita	315	192
Crema di latte o panna	316	194
Latti speciali e aromatizzati	317	194
Latti fermentati	318	194
Latte in polvere per uso umano	319	194
Latte in polvere magro di importazione	320	195
Latte condensato	321	195
Autorizzazione a produrre derivati del latte e latte speciale	322	195
I formaggi	323	195
Formaggio grattugiato	324	196
Crema	325	196
Paste dolci, secche e fresche, trasporto e vendita	326	196
Gelati	327	197
Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati	328	197
Modalità di vendita dei gelati	329	197
Vendita ambulante di gelati e simili	330	198
Prodotti dietetici e della prima infanzia	331	198
Estratti alimentari e prodotti affini	332	198
Sciroppi conserve marmellate	333	199

	Art.	Pag.
Prodotti surgelati	334	199
Ortaggi	335	200
Frutta	336	200
Cocomeraie	337	201
Funghi e tartufi disposizioni generali	338	201
Funghi e tartufi specie ammesse alla vendita	339	202
Funghi e tartufi: divieti	340	205
Funghi e tartufi: ulteriori disposizioni	341	206

Additivi chimici, coloranti, imballaggi ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

Additivi chimici e coloranti	342	207
Carte, imballaggi ed oggetti	343	207
Allegato: Alimenti e bevande - standard microbiologici	—	208

Acqua potabile

Requisiti delle acque destinate ad uso potabile	344	209
Inquinamenti delle acque ad uso potabile	345	209
Protezione delle sorgenti e delle opere di presa	346	209
Dotazione idrica	347	210
Escavazioni dei pozzi	348	210
Opere di presa e cisterne	349	211
Inattivazione e chiusura di pozzi	350	211
Serbatoi negli edifici	351	212
Rete idrica interna	352	212
Rete idrica e fognature	353	212
Regolamentazione del consumo dell'acqua potabile	354	213

Disposizioni generali

Art. 265 - Vigilanza prevenzione e informazione

La vigilanza igienica prevenzione e informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata alla alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari è esercitata dal personale dei servizi di Igiene Pubblica e Veterinaria, secondo le rispettive competenze.

Art. 266 - Ispezioni, controlli, accertamenti.

La vigilanza di cui al precedente art. si effettua mediante:

- ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti di uso personale e domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alla L. 30.4.62 n. 283, adempiano agli obblighi previsti dalle leggi vigenti e dal presente regolamento.

Art. 267 - Modalità d'esecuzione delle ispezioni

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente art. solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

Ove un tecnico incaricato di eseguire le ispezioni sia sprovvisto di tessera, deve munirsi di delega del Sindaco o essere accompagnato da un addetto munito di tessera, o da un vigile urbano.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

L'interessato ha diritto di chiedere che dell'ispezione venga redatto apposito verbale in triplice copia, in cui siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi. Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

Art. 268 - Modalità di esecuzione dei controlli

I controlli di cui sopra si eseguono con:

1) esame diretto della merce per accertare che:

— I caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;

— I caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali densimetri, cartine tornasole, termometri e simili, rientrino nella normalità;

— l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente regolamento.

2) esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto e ad accertare o escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui ai successivi articoli.

Art. 269 - Campioni regolamentari e di saggio

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere regolamentari o di saggio.

Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla legge. È obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistano fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme a legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogniqualvolta lo si ritenga opportuno.

Il campione di saggio è prelevato previo consenso dell'interessato con la sola osservanza delle norme tecniche, e viene eseguito:

— come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, allo scopo di acquisire elementi di giudizio statistici sulla qualità delle merci;

— per seguire a scopo puramente conoscitivo i processi produttivi dei singoli alimenti.

Art. 270 - Formazione del campione regolamentare

La materia è definita dagli artt. 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 16 del D.P.R. 327/80.

Art. 271 - Verbale di prelevamento di un campione

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale.

Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Servizio.

Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

Art. 272 - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni

Fatto salvo che per campione regolamentare intero si intende un campione rappresentativo di tutta la partita, le quantità totali da prelevare sono fissate dalla seguente tabella:

Acque gassate e bevande analcoliche.....	l 2,5
Polveri per acque da tavola.....	g 20
Zucchero e miele.....	g 500
Caramelle, confetti, chewingum.....	g 500
Caffè estratti, caffè surrogati.....	g 500
Frutta, ortaggi freschi e surgelati.....	g 500
Frutta e vegetali secchi.....	g 1000
Marmellate, confetture, mostarde, gelatine di frutta.....	g 1000
Succhi e nettari di frutta.....	g 1000
Sciroppi.....	g 1000
Conserve di origine vegetale.....	g 1000
Carne fresca.....	g 1000
Carne congelata e insaccati.....	g 1000
Conserva e conserve di origine animale.....	g 1000
Estratti alimentari e prodotti affini.....	g 500
Alimenti ittici pesce conservato.....	5 scatole da g 800
Alimenti per la 1ª infanzia e dietetici.....	5 scatole
Carta da avvolgere sostanze alimentari.....	g 500
Droghe e spezie.....	g 750
Brodi.....	g 500
Grano e riso.....	g 750
Manna.....	g 2000
Pesce fresco, crostacei e molluschi.....	g 1000
Riso.....	g 1000
Thè e bevande similari.....	g 250
Uova.....	n. 15
Vino e vini speciali.....	l 5
Zafferano.....	g 125
Cereali.....	g 1000
Farine e semole.....	g 1000

Paste alimentari	g 1000
Paste alim. speciali	g 1500
Pane	g 1000
Pane speciale	g 2000
Prodotti da forno diversi dal pane	g 1000
Prodotti dolciari	g 1000
Olio di semi/di oliva	g 1000
Burro	g 1000
Margarina	g 1000
Grassi idrogenati	g 1000
Strutto	g 1000
Grassi emulsionanti per panificazione	g 1000
Cacao	g 500
Cioccolato	g 500
Cioccolati farciti o ripieni	g 500
Latte	l 1
Latte condensato	g 750
Latte in polvere	g 500
Crema di latte o panna	g 500
Crema per pasticceria e budini	g 500
Formaggi e latticini	g 1000
Preparati del latte	g 1000
Gelati	g 1000
Birre e bevande similari	l 2
Acqueviti	l 1,5
Liquori	l 1,5
Aperitivi a base di vino	l 2
Alcool etilico	l 1
Aceti	l 2,5
Gastronomia	g 1000

I quantitativi sopra indicati si intendono richiesti per la esecuzione delle analisi chimiche, in accordo con quanto espresso dalla vigente legislazione nazionale. Per quanto attiene alle analisi microbiologiche si fa riferimento alla O.M. 11.10.78: Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande (latte, gelati, prodotti a base di uovo) ed alla C.M. n. 61 del 9.12.76: Norme per il controllo batteriologico delle acque minerali. Relativamente alle analisi microbiologiche delle sostanze non espressamente indicate, in attesa della emanazione di specifiche norme di legge, si procede nel seguente modo:

- 1) per i prodotti confezionati si prelevano 5 confezioni originali uguali;
- 2) per i prodotti sfusi si prelevano sterilmente 5 campioni di uguale quantità;

In entrambi i casi si dovrà redigere relativo verbale in 5 copie.

Si intende che tali campioni hanno la semplice funzione di «saggio».

I campioni di saggio, la cui esecuzione non è prevista dalla legislazione nazionale, sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

Art. 273 - Deficienze dei locali e delle attrezzature

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi di Igiene Pubblica o Veterinario, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- la revoca, temporanea o definitiva, dell'autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

Art. 274 - Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza quando:

- abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce è nociva, ed il detentore non si oppone, ne propongono al Sindaco la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana;
- accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

Le merci detenute in mostra nei negozi o aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita.

Art. 275 - Del sequestro

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadonei.

Le merci o cose sottoposte a sequestro, debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui sia precisato:

- la motivazione del provvedimento;
- la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia;
- le generalità anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia;
- ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione del come si è svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art. 335 del Codice Penale.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione del Servizio che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda a denuncia, dell'Autorità Giudiziaria.

Art. 276 - Del dissequestro

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo l'Autorità Sanitaria, sentito il parere dei servizi competenti, può disporre il dissequestro.

Art. 277 - Libretto di idoneità sanitaria

Il personale addetto anche temporaneamente od occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari e bevande — anche presso gli ospedali, i e case di cura, i collegi, i convitti e le altre collettività — deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici.

A tale obbligo è soggetto chiunque lavori, a qualsiasi titolo, presso aziende di produzione e commercio, all'interno dei locali dove le sostanze alimentari sono lavorate, depositate, vendute o somministrate.

Gli accertamenti devono verificare che il richiedente non sia affetto da manifestazioni flogistiche a carico della cute e delle mucose esposte, non sia affetto da malattie contagiose o comunque trasmissibili, non sia portatore di enterobatteri patogeni e si sia sottoposto ai trattamenti immunitari prescritti da disposizioni di legge; e inoltre particolare cura dovrà essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

Il controllo dello stato di portatori di agenti patogeni è riferibile solo agli enterobatteri patogeni che devono essere ricercati negli addetti alla preparazione di prodotti dietetici e di alimenti per la prima infanzia, agli stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo e di prodotto caseari, nonché alle gelaterie artigianali e alle mense di ogni tipo, gastronomie, preparazioni di pasticceria fresca.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici della USL casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti. Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).

L'USL, competente al rilascio e/o al rinnovo, può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Art. 278 - Modalità per il rilascio e il rinnovo del Libretto di Idoneità Sanitaria

Il Sindaco del Comune di residenza rilascia il Libretto di Idoneità Sanitaria a richiesta dello interessato, tramite il Servizio di Igiene Pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali.

Art. 279 - Igiene del personale

Le persone addette, anche temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto e vendita di alimenti e/o bevande debbono attenersi al rispetto delle norme che le leggi ed il presente Regolamento prescrivono.

I titolari delle autorizzazioni, rilasciate ai sensi del presente Regolamento, debbono inoltre curare la scrupolosa osservanza di tali norme anche da parte del personale dipendente.

Art. 280 - Nulla-osta per esercizi di vendita al dettaglio

Chiunque intende aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede:

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;
- punti di vendita di alimenti e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici, quando non vengono installati in esercizi di vendita al dettaglio o nelle loro immediate vicinanze, quali dirette pertinenze dell'esercizio;

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti, che il Sindaco rilascerà previo nulla-osta del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

Art. 281 - Autorizzazione Sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è subordinato ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario, per le rispettive competenze.

Art. 282 - Modalità per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizzazioni

Le domande per ottenere il nulla-osta ed i pareri a cui è subordinata la concessione dell'autorizzazione sanitaria, previsti dagli artt. precedenti del presente regolamento compilate su carta bollata ed indirizzate alla Autorità Sanitaria competente, devono indicare:

a) per qualsiasi tipo di esercizio:

- 1 - nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
- 2 - ubicazione;
- 3 - indicazione dei generi merceologici;
- 4 - termine previsto per l'approntamento dei locali;
- 5 - tipo di approvvigionamento idrico;
- 6 - sistema di smaltimento rifiuti;
- 7 - sistemi di conservazione degli alimenti.

b) per i laboratori di produzione:

- 1 - indicazioni di cui al punto a);
- 2 - tipo di lavorazione;
- 3 - descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
- 4 - eventuale carattere stagionale della lavorazione;
- 5 - descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dei seguenti allegati:

per qualsiasi tipo di esercizio:

- pianta planimetrica dei locali in duplice copia firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/500. Le piante devono essere

complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;

- b - relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- c - in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 90 gg.
- d - certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità sanitaria competente.

per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopradetti:

- a - relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- b - copia dell'eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.

per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aereazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi verranno addebitate agli interessati.

Le autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente viste dalla autorità sanitaria competente per il rilascio.

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

Art. 283 - Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio da quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione-esposizione e vendita dei prodotti surgelati è soggetta al rilascio di apposito attestato di idoneità sanitaria. Tale attestato viene rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica o dal Servizio Veterinario, in base alle rispettive competenze in ordine all'esercizio di vendita, ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

Igiene dei locali, delle attrezzature, e per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande

Art. 284 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Salvo diverse disposizioni previste da Leggi o Regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dal presente Regolamento.

Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico; essere forniti di servizi igienici.

I servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di m 2 dal suolo ed essere costituiti da un vano antiservizio con lavandino dotato di erogatore di acqua a comando non manuale, di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo raccoglitore e da un vano per servizio igienico con vaso a sedere.

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita mediante finestre in apertesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq 0,80, ovvero da un idoneo impianto di aerazione forzata su conforme parere del Servizio di Igiene Pubblica Territorialmente competente.

Art. 285 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento

Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, debbono corrispondere oltre che ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro, a quelli indicati agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 26.3.80 n. 327.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella Circolare n. 20 del 5.4.76 del Ministero della Sanità.

Salvo diverso parere dei Servizi competenti dell'U.S.L., i laboratori artigianali che svolgono un volume di lavoro limitato e quelli annessi a negozi di vendita non sono tenuti a disporre di locali di deposito purché l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, imballaggi od altro sia continuo e l'eventuale riserva sia quantitativamente modesta e sistemata in settori del laboratorio in modo da non costituire ostacolo alla lavorazione ed alla esecuzione delle pulizie.

Questi laboratori possono essere autorizzati nell'aggregato urbano a condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati, al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installate, a mezzo di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

I laboratori artigianali che producono alimenti deperibili (generi di pasticceria, di rosticceria, pasta alimentare fresca) debbono inoltre dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti.

Art. 286 - Requisiti per cucine industriali

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta ad Autorizzazione Sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 284 e 285 del presente Regolamento, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq 60.

Per un numero di pasti giornaliero superiore a cinquecento, si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

Le cucine industriali debbono essere dotate dei seguenti locali e settori:

- ricevimento;
- conservazione derrate non deperibili;
- deposito vini e bibite, se del caso;
- conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni fresche, insaccati, formaggi ed altri generi;
- lavaggio e preparazione verdure;
- preparazione pasti;
- cottura;
- confezionamento piatti;
- deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- deposito d'uscita e distribuzione;
- lavaggio stoviglie;
- deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili, a due scomparti;

- WC e docce;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo;
- autorimessa;
- altri servizi, se del caso.

Tutti i settori devono avere sede in locali separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purché il Servizio di Igiene Pubblica, sentito il parere del Servizio Veterinario per le relative competenze, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che allo esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno mensilmente. Il personale addetto alla preparazione ed al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del personale responsabile della conduzione, a vigilanza e controllo sanitario, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno.

Tra i controlli igienico-sanitari, a cura del responsabile della conduzione, devono essere inoltre comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.

Art. 287 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:

- locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. La dispensa o il magazzino possono essere ubicati in locali discosti o distanti dall'esercizio;
- un vano o reparto laboratorio, regolarmente ai sensi del prec. art. limitatamente agli esercizi di cui si effettui la preparazione, produzione o confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- un vano per i servizi, comprendente almeno:
 - armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
 - un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccogliitore;

- servizi igienici;
- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
- banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- banchi-armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

L'Autorità Sanitaria competente può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti strutturali soprastipificati per gli esercizi situati in locali di costruzione antecedente all'entrata in vigore del presente Regolamento; tali deroghe sono subordinate al parere del Servizio di Igiene Pubblica o del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze, ed all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.

Art. 288 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari debbono:

- essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio; con prodotti e modalità approvati dal Servizio di Igiene Pubblica;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione o le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
- al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature e gli utensili soggetti a ristagno di materiale,

nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;

- attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori.

Negli stessi esercizi è vietato:

- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50 cm dal suolo;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici.

Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, con soluzione di continuità, dai reparti di alimentari.

Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.

I prodotti alimentari compresi gli insaccati non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.

I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione «per alimenti» e debbono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive. Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. È vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. È altresì vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante. È vietato al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

Art. 289 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini dell'Auto-rizzazione Sanitaria di cui agli artt. 281 e 282 vengono distinti in: BAR, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE o TRATTORIA.

L'esercizio di BAR, CAFFÈ e simili è caratterizzato dalla somministrazione di bevande, di generi di pasticceria e gelateria, di dolci e di prodotti di gastronomia, nonché dalla contemporanea preparazione o somministrazione di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche o superalcoliche, con o senza la somministrazione di colazioni fredde o dolci, eventualmente riscaldate su piastre elettriche o con tostapane. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.

Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, gnocco fritto, piadine, salse varie, eccetera) che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dall'art. 285 del presente Regolamento.

L'esercizio di PIZZERIA è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite, anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione, che può avvenire sia al banco che al tavolino.

L'esercizio di TAVOLA CALDA è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina installato a vista del locale di somministrazione, ma in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.

L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni tipo di preparazione gastronomica esclusivamente a tavola sia tramite personale addetto che per autoservizio.

I diversi tipi di esercizi sopraspecificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente, e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.

Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente Regolamento; l'Autorità Sanitaria competente può consentire deroghe, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, per gli esercizi situati in edifici del Centro Storico o comunque costruiti prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento.

L'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati, inoltre:

- tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui al precedente art. 284, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

- | | |
|----------------------|---|
| a) fino a 50 posti | 1 lavandino e un gabinetto per le donne
1 lavandino e 1 gabinetto per gli uomini |
| b) da 51 a 150 posti | 2 lavandini e 2 gabinetti per le donne
2 lavandini e 2 gabinetti per gli uomini |
| c) oltre 150 posti | 3 lavandini e 3 gabinetti per le donne
3 lavandini e 3 gabinetti per gli uomini |

Il ristorante o trattoria deve avere:

- 1° - un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
- 2° - un vano dispensa per la conservazione degli alimenti dotati di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;
- 3° - una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata ai servizi di cucina nel suo insieme non può essere comunque inferiore a mq 20 e, per dimensioni maggiori, rapportata a mq 0,50 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio come da art.;
- 4° - un vano o un settore di raccordo tra la/le sale da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
- 5° - una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq 1,20 per ciascun posto a tavola.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze, e facilmente prelevabili; detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente sviluppati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.

L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti al 1°, 2° e 3° punto precedenti.

Durante la stagione estiva, quando il Servizio di Igiene Pubblica esprima parere favorevole, anche se condizionato all'esecuzione degli eventuali provvedimenti che ritenga necessari, l'Autorità Sanitaria può consentire ai titolari delle licenze di ristoranti e bar di collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale.

Trasporto e commercio ambulante

Art. 290 - Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 44 del D.P.R. 327/80 e dall'altra normativa statale in materia tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere muniti di apposita certificazione rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica o dal Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

Art. 291 - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto

Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti.

- presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
- possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.

I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.

Art. 292 - Vendita ambulante

È considerato commercio ambulante il commercio che si svolge nelle piazze, nelle strade e/o in altro luogo accessibile al pubblico in forma girovaga con l'ausilio di attrezzature mobili, e che può essere esercitato presso il domicilio dei compratori o su qualsiasi area pubblica, fatte salve le limitazioni poste dalle Autorità Comunali.

Il commercio ambulante in posto fisso (che può essere esercitato soltanto su quella parte di suolo pubblico a tale uso destinato dal Comune) è assimilato al commercio che si svolge negli esercizi di vendita e somministrazione.

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante, girovaga o su posteggi) deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle norme vigenti in materia, e riconosciuti idonei dalla competente Autorità Sanitaria.

Art. 293 - Caratteristiche delle aree destinate al commercio ambulante

L'area su cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso deve possedere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso a autoveicoli a motore nell'a-

rea fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;

- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione impermeabile 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 dotate di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile.

Dovranno essere previsti servizi igienici rispondenti ai requisiti di cui all'articolo 284; i gabinetti non devono essere in numero inferiore ad uno ogni 25 lavoratori.

L'area in cui si svolge il commercio ambulante di generi alimentari non in sede fissa deve possedere i seguenti requisiti:

- prevedere la dislocazione dei mezzi utilizzati per la vendita di generi alimentari in un'unica zona, che non presenti pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta.

Art. 294 - Autorizzazioni

L'esercizio del commercio ambulante è subordinato all'iscrizione in una speciale sezione del Registro previsto dalle Leggi nazionali, ed al possesso di una autorizzazione rilasciata dal Sindaco del Comune di residenza del richiedente.

È inoltre richiesta autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, per il commercio ambulante di generi alimentari e bevande. Tale autorizzazione dovrà essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

Art. 295 - Requisiti per la vendita ambulante

La vendita ambulante è consentita per tutti i generi alimentari, purché ne siano garantite, a parere del Servizio di Igiene Pubblica o Veterinario secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. È comunque vietata la vendita ambulante di funghi secchi sfusi.

I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita ambulante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nel successivo art. 297. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico.

Le norme prescritte per l'igiene del personale e la conduzione degli esercizi si applicano anche alla vendita ambulante.

Art. 296 - Autorizzazioni sanitarie dei mezzi usati per la vendita ambulante

I mezzi di trasporto usati per la vendita ambulante devono essere autorizzati dal Comune di residenza, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

Art. 297 - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante

I mezzi utilizzati per la vendita ambulante devono, oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox;
- dotazione di un idoneo armadio frigorifero, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
- presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
- esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- esistenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti soliti prodotti;
- vaschetta per la disinfezione dei coltelli (nel caso di vendita di carne e/o insaccati).

In caso di vendita di carne fresca devono, inoltre, essere presenti utensili ed attrezzature da riservarsi esclusivamente ad essa.

Il banco non è richiesto quando si disponga di un automezzo specificatamente carrozzato ed arredato a guisa di negozio alimentare.

Art. 298 - Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande

La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande nell'ambito del commercio ambulante non è di norma consentita.

Nei rispetto di usanze locali radicate, si può derogare a tale divieto, su espressa autorizzazione del Sindaco, previo parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica o del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze.

Art. 299 - Fiere e sagre paesane - Festival e feste

Lo svolgimento di fiere, festival e sagre paesane è subordinato alla concessione di una Autorizzazione Sanitaria, rilasciata dalle autorità competenti del Comune interessato, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

L'autorizzazione è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori con possibilità di proroga a seguito di specifica richiesta.

Copia della domanda di autorizzazione dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica a tempo debito, facendo in modo che si possa effettuare un controllo prima dell'inizio dell'attività.

Chiunque operi all'interno degli stands di produzione e/o somministrazione di alimenti sfusi e confezionati dovrà essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori dovranno usare casacche o vestaglie o grembiuli adatti e copricapi di stoffa chiara che devono essere sempre puliti. Gli stands devono essere sollevati dal terreno mediante piani di legno.

L'approvvigionamento idrico deve essere garantito da una struttura predisposta e funzionante, con acqua potabile proveniente dalla rete idrica comunale o comunque da pozzo privato, mediante tubatura o recipienti chiusi.

Qualora l'approvvigionamento avvenga mediante pozzo privato si richiede certificato di potabilità non anteriore a 90 gg. Gli scarichi dei lavelli devono essere convogliati in fognature.

La zona di preparazione, cottura e vendita, convenientemente attrezzata, deve essere ben delimitata ed accessibile solo agli addetti ai lavori.

I tavoli devono avere superficie lavabile; si deve utilizzare posateria a perdere.

Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, vasellame, è vietato l'uso di vasche o tinozze di acqua stagnante.

I rifiuti solidi devono essere raccolti in appositi sacchi e conservati in appositi contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stands in luogo non accessibile al pubblico. Dovranno essere collocati, inoltre, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici.

Art. 300 - Chioschi

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'Autorità Sanitaria competente e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

L'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante l'allacciamento fisso alla rete idrica pubblica ovvero mediante altra fonte autonoma, purché la potabilità dell'acqua erogata sia garantita ed accertata per mezzo di analisi da eseguirsi ogni anno presso il Presidio Multizonale di Prevenzione dell'U.S.L.

I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente con lavabo idoneo, dotato di dispositivo non manuale ed automatico per l'erogazione dell'acqua, ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono inoltre essere dotati di un locale o reparto o armadietti da adibirsi a razionale deposito delle provviste; di idoneo frigorifero per la conservazione dei prodotti deperibili.

I chioschi in cui vengono preparati direttamente i prodotti da somministrare al pubblico (quali piadine, gnocco fritto o simili) devono rispondere, in quanto applicabili, ai requisiti previsti dall'art. 285 del presente Regolamento relativo ai laboratori artigianali.

Requisiti di alimenti e bevande

Art. 301 - Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari

È vietato produrre, commercializzare, offrire in vendita e propagandare a mezzo stampa od in qualsiasi altro modo sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità, origine, provenienza e proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose o confezionate o etichettate in modo incompleto o difforme da quanto previsto dalle leggi vigenti in materia e dal presente Regolamento.

Le sostanze alimentari prodotte, commercializzate o offerte in vendita in violazione delle norme dettate al comma precedente, affinché il consumatore e la lealtà commerciale non abbiano a subirne ulteriore e maggiore danno, vengono sottoposte ad immediato sequestro cautelativo, ovunque trovansi, con custodia fiduciaria gratuita a carico dei detentori e con conseguente inoltro degli atti relativi all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

Per i livelli di contaminazione radioattiva degli alimenti e bevande valgono le norme del D.M. 4.8.77 (G.U. n. 231 del 25.8.77).

Art. 302 - Ghiaccio

R.D. 3.2.1901 n. 45 art. 123.

Il ghiaccio utilizzato nella preparazione e conservazione di alimenti deve essere quello definito per uso alimentare, prodotto con acqua potabile, e che alla fusione dà ancora acqua potabile.

Il trasporto del ghiaccio per uso alimentare deve essere attuato in recipienti di materiale liscio e lavabile o con appositi automezzi dotati di celle con le stesse caratteristiche.

La conservazione del ghiaccio negli spacci di vendita e nei laboratori deve av-

venire in contenitori aventi caratteristiche identiche a quelle previste per i mezzi di trasporto di cui al precedente comma, e senza interposizione di stracci, segatura o altro materiale potenzialmente inquinante.

Il campione regolamentare di ghiaccio per uso alimentare si forma con acqua di fusione in bottiglie sterili, prelevate da un recipiente sterile di fusione; il campione di saggio si forma prelevando il ghiaccio così com'è, con le necessarie cautele di sterilità.

Art. 303 - Acque minerali

La materia è regolamentata da:

L. 16.7.1916 con relativo Reg. approvato con R.D. 28.9.1919 n. 1224;

D.M. 20.1.1927;

D.C.G. 7.11.1939;

L. 30.4.1962 n. 283;

D.M. 22.6.1977 (norme per etichettature) modificato dal D.M. 1.2.1983

C.M. n. 46 del 6.7.1977 (norme per etichettature)

Art. 304 - Acque gassate e bibite analcoliche

La produzione, il deposito e la vendita di acque gassate e bibite analcoliche sono disciplinate da:

D.M. 19.5.1958 n. 719

L. 3.4.1961 n. 286

C.M. n. 61 del 9.12.1976

Le acque gassate e la gassosa debbono possedere i requisiti chimici e microbiologici di potabilità stabilite dalle vigenti Leggi.

Art. 305 - Alcole e acqueviti

La produzione e il commercio dell'alcole sono disciplinati da: L. 3.10.1957 n. 1029 e relativo Reg. D.P.R. 29.6.1963 n. 1037.

La produzione e il commercio delle acqueviti sono disciplinati da: L. 7.12.1951 n. 1559 e relativo Reg. D.P.R. 19.4.1956 n. 1019; L. 30.4.1976 n. 385.

Art. 306 - Birra - Vino e aceto - Mosti - Uve

La produzione e il commercio della birra sono disciplinati da: L. 16.8.1962 n. 1354 modificata con D.P.R. 30.12.1970 n. 1498; L. 16.7.1974 n. 329; D.L. 3.7.1976 n. 454.

La produzione e il commercio di mosti, vini e aceto sono disciplinati da: D.P.R. 12.2.1965 n. 162 modificato da L. 6.4.1966 n. 207, L. 28.12.1967 n. 1374, L. 18.3.1968 n. 498 e L. 9.10.1970 n. 739; D.P.R. 12.7.1963 n. 930 (norme per la denominazione d'origine); D.M. 21.4.1983 (contenitori alternativi per «vino frizzante»).

Art. 307 - Cacao - Cioccolato - Caffè e camomilla

La produzione e la vendita dei prodotti di cacao e cioccolato sono disciplinati da: L. 30.4.1976 n. 351; D.L. 3.6.1977 n. 254 convertito in L. 19.7.1977 n. 420; D.P.R. 18.5.1982 n. 490.

La lavorazione e il commercio del caffè e dei suoi derivati sono disciplinati da: D.P.R. 16.2.1973 n. 470; D.M. 29.5.1976 (caffè decaffeinato).

La raccolta, il confezionamento e la vendita della camomilla sono disciplinati da: L. 30.10.1940 n. 1724.

Art. 308 - Sfarinati, pane e pasta

La produzione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e della pasta alimentare sono disciplinati da: D.M. 26.3.1945 (norme per il prelevamento campioni, modificate da L. 283/62 e D.P.R. 327/80); L. 31.7.1956 n. 580 modificata con L. 8.6.1971 n. 440; D.M. 27.9.1967 modificata con D.M. 16.5.1969 (ingredienti consentiti nella formazione dei ripieni per paste speciali secche e paste alimentari fresche); D.M. 5.2.1970 (norme per pane e grissini speciali).

Per quanto riguarda i requisiti microbiologici, fatto salvo quanto proposto dalle eventuali O.M. previste dall'art. 14 del DPR 327/1980, le paste alimentari fresche e gli eventuali ripieni devono rispondere alle seguenti caratteristiche: assenza di patogeni (Salmonelle, Stafilococco enterotossico) e di indicatori fecali.

Art. 309 - Trasporto pane

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi (bar, ristoranti, trattorie) o a comunità (mense, collegi, convitti, caserme) deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Il recipiente di cui al comma precedente non è obbligatorio nel caso in cui il trasporto viene effettuato con un mezzo che disponga di un cassone proprio costruito con materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

Il recipiente chiuso o il mezzo di trasporto, come sopra descritti, è obbligatorio anche per le consegne al domicilio del singolo consumatore quando si effettua contemporaneamente la consegna a più clienti.

Art. 310 - Riso

La produzione ed il commercio del riso sono disciplinati dalla L. 18.3.1958 n. 325; L. 5.6.1962 n. 586.

Art. 311 - Strutto

Denominazione e requisiti sono definiti dal R.D.L. 15.10.1925 n. 2033, art. 31.

Art. 312 - Burro

La produzione ed il commercio del burro sono disciplinati dalla L. 23.12.1956 n. 1526.

Art. 313 - Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione

La produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati alimentari sono disciplinati da: L. 4.11.1951 n. 1316 e relativo Reg. di esecuzione D.P.R. 14.1.1954 n. 131; L. 16.6.1960 n. 623 (disciplina fiscale della produzione e del commercio della margarina destinata all'industria alimentare); L. 31.5.1977 n. 321; D.M. 29.8.1977.

La produzione ed il commercio delle paste bianche di demargarinazione dell'olio di oliva e degli olii di semi sono disciplinati dalla L. 4.8.1955 n. 849.

Art. 314 - Olii di oliva e di semi

La produzione ed il commercio degli olii di oliva sono disciplinati da: R.D.L. 15.10.1925 n. 2033, art. 20; L. 13.11.1960 n. 1407; L. 27.1.1968 n. 25.

La produzione ed il commercio degli olii di semi sono disciplinati da: R.D.L. 15.10.1925 n. 2033, art. 21 e 22; L. 21.1.1968 n. 35.

Art. 315 - Latte

Generalità.

Per latte alimentare si intende il prodotto destinato ad essere venduto come tale al consumatore.

La produzione ed il commercio del latte sono disciplinati da:

- R.D. 9.5.29 n. 994 modificato con D.P. 11.7.63 n. 1504;
- Legge 30.4.62 n. 283
- O.M. 14.3.66 recante norme sull'importazione del latte e creme di latte;
- L.R. 25.1.74 n. 8 recante norme sulle tasse di concessione regionale;
- Legge 11.4.74 n. 138 sul latte in polvere;
- D.M. 29.9.76 (G.U. 1.10.76 n. 262);
- Legge 14.3.77 n. 89 contenente norme sul latte alimentare intero;
- O.M. 11.10.78 riguardante il limite di cariche microbiche;

- D.M.R. 26.3.80 n. 327;
- D.P.R. 10.5.82 n. 314 sul latte in polvere;
- D.P.R. 514/82 sul latte conservato disidratato.

Etichettatura.

È regolamentata da:

- D.P.R. 327/80;
- D.P.R. 322/80;
- Circ. Min. 12/80.

Mezzi di trasporto.

È regolamentato da:

- R.D. 9/5/29 n. 994;
- D.M. 14/9/63 ed integrazioni e modificazioni con D.M. 22.2.72;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327 aggiornato con il D.M. 6.2.82 in materia di temperature durante il trasporto.

Recipienti.

È regolamentata da:

- R.D. 9.5.29 n. 994;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327;
- Legge 30.4.62 n. 283.

Vendita.

Il latte intero fresco può essere messo in vendita esclusivamente in confezioni originali e nelle rivendite alimentari autorizzate che posseggono attrezzature capaci di conservarlo ad una temperatura non superiore a +4°C.

Indipendentemente dall'autorizzazione amm.va di commercio, chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve chiedere una autorizzazione sanitaria al Sindaco del Comune competente, il quale la rilascia sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica incaricato di verificare la presenza delle attrezzature di cui al primo comma.

Le rivendite che vendono latte scremato e parzialmente scremato devono applicare all'esterno e all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione «Latte scremato e parzialmente scremato».

Art. 316 - Crema di latte o panna

La produzione di crema di latte comunemente detta panna, è consentita soltanto sotto forma di crema di latte pastorizzata, sterilizzata o a lunga conservazione, e deve avere una percentuale di sostanza grassa non inferiore al 30% ed i requisiti microbiologici di cui alla tabella allegata al presente regolamento.

È proibito vendere per il consumo creme di latte diverse da quelle ivi specificate.

Per i recipienti, il confezionamento, le modalità di trasporto, la conservazione e vendita della crema di latte si applicano le norme prescritte per il latte.

Art. 317 - Latti speciali o aromatizzati

Per latti speciali si intendono i prodotti in forma liquida ottenuti dal latte alimentare con aggiunta di quantità, nella misura massima del 10% di zuccheri, di aromatizzanti compresi nell'elenco degli additivi approvato dal Ministero della Sanità e di altre sostanze alimentari.

È consentita soltanto la vendita di latti speciali preventivamente sottoposti a trattamenti termici di risanamento, ed a essi si applicano tutte le norme inerenti le caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche, enzimologiche, di confezionamento e modalità di trasporto, conservazione e vendita prescritti rispettivamente per i latti pastorizzati od a lunga conservazione.

Sulle confezioni dei latti speciali debbono essere impresse le indicazioni previste dalla norma vigente.

Art. 318 - Latti fermentati (Yoghurt, Kefir ed analoghi)

Per latti fermentati si intendono i prodotti ottenuti per coagulazione del latte senza sottrazione di siero ad opera esclusiva di microrganismi caratteristici di ciascun tipo di latte fermentato, che debbono mantenersi vivi e vitali fino al momento del consumo.

I latti fermentati di qualsiasi tipo debbono essere preparati esclusivamente con latte preventivamente sottoposto ad idoneo trattamento termico di risanamento.

I latti fermentati e lo Yogurth, debbono essere tenuti in regime costante di freddo in ogni fase della produzione, trasporto e vendita, e debbono essere posti in vendita, esclusivamente in confezioni originali e sigillati recanti impresse le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Art. 319 - Latte in polvere per uso umano

Per latte in polvere si intende il prodotto ottenuto direttamente, per eliminazione dell'acqua dal latte intero, scremato e parzialmente scremato, dalla crema di latte o da una miscela di questi prodotti, con o senza l'aggiunta di Lecitina di Soia nella quantità massima dello 0.5%.

Il latte in polvere destinato al consumo deve essere posto in vendita in confe-

zioni impermeabili ed opache, chiuse e sigillate all'origine recanti impresse o riportate su etichetta assicurata con sigillo, le indicazioni previste dalla legge.

Art. 320 - Latte in polvere magro di importazione

È vietato detenere per uso alimentare umano, o destinare a tale uso latte magro in polvere importato per la preparazione degli alimenti per il bestiame.

È parimenti vietato detenere per vendere, porre in vendita o cedere a qualsiasi titolo prodotti per l'alimentazione umana che contengano lo stesso tipo di latte sopra precisato.

Art. 321 - Latte condensato

Per latte condensato (concentrato) si intende il prodotto ottenuto per eliminazione parziale dell'acqua dal latte intero, scremato o parzialmente scremato, o da una miscela di questo prodotti eventualmente addizionati di crema di latte in polvere per uso umano.

Per latte condensato zuccherato si intende il latte sopra specificato addizionato di saccarosio prima della concentrazione o condensazione.

Art. 322 - Autorizzazione a produrre derivati del latte e latte speciale

La produzione di derivati del latte e latte speciale è subordinata alla concessione di una specifica autorizzazione sanitaria che viene rilasciata in conformità alle leggi vigenti e da quanto stabilito dal presente regolamento.

In detta autorizzazione, rilasciata dall'autorità sanitaria competente per territorio, saranno indicate le norme igieniche da osservarsi nella produzione e commercio di dette preparazioni.

Art. 323 - I formaggi

La vendita e la produzione dei formaggi è regolamentata da:

- R.D. 9.5.29 n. 994;
- R.D.L. 15.10.25 n. 2033;
- R.D.L. 17.5.38 n. 1177;
- Legge 10.4.54 n. 125;
- D.P.R. 5.8.55 n. 667;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327;
- D.M. 6.2.82 (G.U. n. 55 del 25.2.82) sulle temperature di trasporto.

I formaggi devono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti, ovvero per i formaggi tipici con la denomi-

nazione specifica propria attribuita ai singoli prodotti per usi o consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco e la ricotta, debbono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamento termico di risanamento e possedere requisiti microbiologici indicati nella tabella allegata.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

Art. 324 - Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell'acquirente.

È consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate recanti impresse le indicazioni previste dalla legge.

Art. 325 - Creme

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte-zucchero-uova, con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi.

Le creme debbono avere i requisiti microbiologici indicati nel O.M. 11.10.1978.

Art. 326 - Paste dolci, secche e fresche, trasporto e vendita

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitata, grassi ed oli, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza specifica autorizzazione dai laboratori di panificazione.

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria.

È facoltà dell'autorità sanitaria locale proibire, nel periodo estivo, la produzione e la vendita di paste alla crema e alla panna.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Se si utilizzano per il trasporto delle paste, contenitori a recupero, questi debbono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.

Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche, e dal contatto con il pubblico. Quelle farcite con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.

Art. 327 - Gelati

La vendita e la produzione sono regolamentati dal presente regolamento e dalle seguenti norme:

- R.D. 15.10.25 n. 2033;
- D.M. 22.12.57 e successive modificazioni;
- Legge 30.4.62 n. 283;
- D.M. 6.3.75;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327;
- D.P.R. 18.5.82 n. 322;
- O.M. 11.10.78 integrata con O.M. 13.12.78.

I gelati debbono possedere, riferiti al prodotto disareato, i requisiti microbiologici di legge.

Art. 328 - Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati

Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione.

È consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia convenientemente protetta dal contatto con il pubblico.

La preparazione delle miscele, e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico deve sempre essere effettuato in un vano apposito od in un settore del vano vendita, aventi caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.

Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.

È vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento, quale la pastorizzazione o l'ebollizione.

È vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

Art. 329 - Modalità di vendita dei gelati

I gelati venduti in condizioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore a -18°C in banchi frigoriferi anche se del tipo a cassone aperto per l'auto-servizio da parte del cliente.

Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

- a) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
- b) tenuto ad una temperatura inferiore a 0°C, che pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelievamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammolimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;
- c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso.

Il rifornimento dei gelati, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca, ed il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto.

Art. 330 - Vendita ambulante di gelati e simil

La vendita ambulante dei gelati e simili è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati a norma del precedente articolo, di questo regolamento, ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono:

- avere il cassone in cui vengono sistemati i contenitori refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia sia all'interno che all'esterno ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni.

Art. 331 - Prodotti dietetici e della prima infanzia

La materia è regolata dalle seguenti leggi

- Legge 29.3.51 n. 327;
- D.P.R. 30.5.53 n. 578;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327;
- D.P.R. 18.5.82 n. 322.

Art. 332 - Estratti alimentari e prodotti affini

Sono disciplinati da:

- Legge 836/50 e relativo regolamento D.P.R. n. 567/73;
- D.M. 7.2.69;
- Legge 30.4.62 n. 283;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327;
- D.P.R. 18.5.82 n. 322;
- Circ. Min. San. n. 38 dell'8.6.82.
- Circ. Min. San. n. 67 del 5/11/82

La competenza al rilascio dell'autorizzazione sanitaria alla produzione, al confezionamento a scopo di vendita è stata attribuita ai Comuni con Circ. Reg. n. 17 del 22/11/1982, in base all'art. 5 comma 1 L.R. n. 19/1982.

Art. 333 - Sciroppi, conserve, marmellate

La produzione e la vendita dei prodotti vegetali conservati è disciplinata da:

- R.D.L. 8.2.23 n. 501 e regolamento R.D. 14.10.26 n. 1927.

Per gli sciroppi:

- Art. 37 del R.D.L. 15.10.25 n. 2033;
- Legge 23.2.68 n. 116.

Per le conserve:

- R.D.L. 25.8.32 n. 1260;
- R.D. 30.11.24 n. 2035.

Per le marmellate:

- Art. 37 del R.D.L. 15.10.25 n. 2033;
- D.P.R. 8.6.82 per la produzione e la vendita.

Art. 334 - Prodotti surgelati

La produzione, il trasporto e la vendita dei prodotti surgelati è disciplinata da:

- Legge 27.1.78 n. 32 e relativi D.M. di attuazione del 15.6.71; 1.3.72; 21.6.72; 29.11.72; 15.6.77; 22.6.77; 16.7.80; 3.11.82.
- Art. 51 del D.P.R. n. 327/80;
- D.P.R. 18.5.82 n. 322.

Art. 335 - Ortaggi

Sono considerati ortaggi le piante o le parti utilizzate per l'alimentazione:

- a) le radici: carote, rape, ecc.;
- b) i bulbi: aglio, cipolle, ecc.;
- c) i tuberi: patate, ecc.;
- d) i fusti: asparagi, sedani, ecc.;
- e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe, ecc.;
- f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.;
- g) i frutti: pomidori, peperoni, melanzane, ecc.;
- h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc.

È vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

È vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

Art. 336 - Frutta

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare deve aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

È vietata la vendita di:

- a) frutta immatura anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale, questa, o più propriamente la maturazione accelerata è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;
- c) frutta rotta o tagliata;
- d) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo, che contengano residui superiori ai limiti consentiti.

In deroga al disposto punto c) e limitatamente alla vendita al dettaglio è consentito il taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi debbono sempre essere puliti.

È tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

Art. 337 - Cocomerale

I tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita di cocomeri e meloni, sono autorizzati dall'autorità sanitaria competente per territorio sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica con permesso stagionale a condizione che ovunque vengano installati rispondano ai requisiti di decoro e dispungano di:

- due vani separati, uno per il custode ed uno per il deposito della merce; di altezza non inferiore a m. 2,70 salvo quelli esistenti che possono avere su deroga dell'Autorità Sanitaria una altezza minima di m. 2;
- di acqua potabile corrente oppure, qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica, di una cisterna contenente almeno 200 (duecento) litri di acqua potabile da rinnovare quotidianamente;
- tavolo a superficie intera, lavabile, per il taglio e la vendita dei frutti;
- idonei tavoli ricoperti con tovaglia lavabile per il consumo sul posto dei frutti (ove questo si effettui);
- lavabo ad acqua corrente, anche per i capanni, baracche e simili che dispongono solo dell'a cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto con distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere;
- di idonea posateria a perdere;
- di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita.

Tutto intorno al capanno dovrà essere effettuata una efficiente lotta alle mosche.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovrà essere allontanato quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

La concessione dell'autorizzazione sanitaria è rilasciata solo se il personale addetto osserva le prescrizioni di cui ai precedenti artt. 277 e 279.

Funghi e tartufi

Art. 338 - Funghi e tartufi: disposizioni generali

Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e con-

dizionati (secchi, surgelati, sott'olio, sott'aceto, in salamoia ecc.) e i tartufi in freschi e condizionati.

Chiunque intenda vendere funghi e tartufi, freschi e/o condizionati, deve essere in possesso della autorizzazione amministrativa (licenza commerciale) prescritta dalla legge 11 giugno 1971, n. 426, sulla base delle tabelle merceologiche VI e VIII di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni e integrazioni.

L'esercizio della vendita dei funghi e tartufi è soggetta alle norme prescritte dagli articoli dei precedenti capitoli nonché da altra disposizione contenuta nel presente capitolo o prescritta da leggi e regolamenti specifici vigenti.

La vendita dei funghi e dei tartufi che non avvenga negli esercizi commerciali (locali), è permessa solo nei siti indicati dal Comune. L'esercente, autorizzato alla vendita nei mercati, deve denunciare preventivamente il luogo in cui intende depositare i funghi invenduti.

Tale indicazione dovrà essere annotata nell'autorizzazione di cui sopra, restando vietata ogni detenzione in luogo diverso.

È comunque vietata la vendita dei funghi in forma itinerante.

È vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, carbonizzati, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di sapore disgustoso o di odore sgradevole.

È vietata la vendita di funghi in polvere, sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

L'esercente, che intende vendere funghi freschi e tartufi freschi, deve richiedere l'autorizzazione amministrativa, specificando in essa le voci «funghi» e «tartufi» che devono essere riportate nella relativa autorizzazione.

La vendita dei funghi freschi e dei tartufi freschi è subordinata alle limitazioni e ai controlli seguenti:

- 1) appartenere a specie ammesse al consumo ai sensi dell'articolo seguente;
- 2) essere in buono stato di conservazione

3) essere accompagnati dalla dichiarazione di commestibilità rilasciata dall'apposito servizio micologico indicato dall'U.S.L. La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla legge 17 luglio 1970, n. 568.

Art. 339 - Funghi e tartufi: specie ammesse alla vendita

È ammessa la vendita di funghi freschi e tartufi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:

a) Funghi freschi

Nome italiano

Porcino

Porcino
Porcinello Grigio
Porcinello rosso
Pinarello o Porcinello giallo
Pinarello o Boletto granuloso
Ovolo buono
Chiodino
Russola dorata
Russola maggiore
Russola verdeggiante
Cardoncello o Cardarella
Agarico delizioso o lattarolo sanguigno
Agarico ostreato o gelone
Gallinaccio o Finferlo
Finferla o Cantarello giallo
Trombetta da morto

Prataiuolo

Prataiuolo coltivato
Steccherino dorato
Spugnoia
Imbutino
Piopparello

b) Tartufi

Nome italiano

Tartufo bianco del piemonte
Tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto
Tartufo nero ordinario o Tartufo di Bagnoli
Tartufo d'estate o scorzone
Tartufo nero d'inverno o trifola nera
Tartufo moscato

Terfezia

Nome scientifico

Boletus edulis
— sottospecie *edulis* Schaeff. ex Fries
— sottospecie *pinicola* Vitt. e var. *fuscoruber* sensu Moser
Boletus aereus Bull. ex Fries
Boletus scaber Bulliard ex Fries
Boletus rufus Schaeff
Boletus luteus Linn ex Fries
Boletus granulatus Linn ex Fries
Amanita Caesarea Quélet
Armillaria mellea Ricken
Russula aurata With ex Fries
Russula cyanoxantha Fries
Russula virescens Fries
Pleurotus eryngii Quélet
Lactarius deliciosus S.F. Gray e *Lactarius sanguifluus* Paulet ex Fries
Pleurotus ostreatus Kummer
Cantharellus cibarius Fries
Cantharellus lutescens Pers.
Crathaerellus cornucopioides Linn. ex Fries
Psalliota campestris Linn
Psalliota arvensis Schaeff. ex Fries
Psalliota bispora Lange (e affini)
Hydnum repandum Linn. ex Fries
Morchella sp.
Citocybe infundibuliformis Quélet.
Pholiota aegerita Brig.

Nome scientifico

Tuber magnatum Pico
Tuber melanosporum Vitt.
Tuber mesentericum Vitt.
Tuber aestivum Vitt.
Tuber brumale Vitt.
Tuber melanosporum var. *moscatum* De Ferry
Terfezia leonis

Le singole specie di funghi freschi o di tartufi freschi ammessi alla vendita devono essere tenute separate, ad eccezione dei *Boletus* di cui alla lettera a) del presente articolo; per la vendita al dettaglio sui contenitori, deve essere apposto un cartellino indicante chiaramente il nome della specie e il prezzo di vendita.

Sono pure ammessi alla vendita, sotto la responsabilità accertata per iscritto dal perito micologico, funghi freschi appartenenti a specie mangerecce non comprese nell'elenco suddetto, purché non siano confondibili in alcun modo con specie velenose o sospette.

È ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili, purché rispondano ai requisiti dell'art. 338 del presente Regolamento e siano contenuti in confezioni originali con le indicazioni di cui al D.P.R. 322/82 e della data di raccolta espressa in chiaro (giorno, mese, anno).

La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale autorizzazione da rilasciarsi, da parte del Sindaco, previo accertamento sui requisiti igienico-sanitari del luogo e delle modalità della coltura, effettuato dal Servizio di Igiene Pubblica.

È ammessa la vendita di funghi condizionati, purché gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali (R.D.L. 3 febbraio 1923, n. 501 e relativo regolamento R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927; R.D. 30 novembre 1924, n. 2035 e successive modificazioni).

Le confezioni devono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di regolamento e in particolare avere i requisiti minimi qualitativi stabiliti dall'art. 5 della legge 283/62 e devono recare, sulla base dell'elenco di cui al presente articolo, il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo condizionato e il nome italiano della specie di fungo condizionato contenuta.

Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfo-botanica il riconoscimento della specie. Non è consentita la promiscuità delle specie alla vendita.

I funghi condizionati, ad esclusione di quelli secchi e surgelati per i quali si rimanda ai successivi commi, devono appartenere alle seguenti specie:

<i>Nome italiano</i>	<i>Nome scientifico</i>
Chiodino	<i>Armillariella mellea</i> Ricken (con esclusione nelle confezioni di pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci)
Gallinaccio o Finferlo	<i>Cantharellus cibarius</i> Fries
Porcino	<i>Boletus edulis</i> — sottospecie <i>edulis</i> Schaeff. ex Fries — sottospecie <i>pinicola</i> Vitt. e var. <i>fuscuber</i> sensu Moser
Porcino	<i>Boletus aereus</i> Bull. ex Fries

Prataiuolo coltivato

Psalliota bispora Lange (e affini coltivate)

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi condizionati devono indicare, tra l'altro, nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla legge 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le loro lavorazioni. Se nello stabilimento vengono effettuate sul prodotto operazioni di disinfestazione con gas tossici o sostanze che liberino gas tossici dovrà essere fatta opportuna segnalazione all'autorità sanitaria.

È ammessa la vendita di funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

<i>Nome italiano</i>	<i>Nome scientifico</i>
Porcino	<i>Boletus edulis</i> — sottospecie <i>edulis</i> Schaeff. ex Fries — <i>pinicola</i> Vitt. e Var. <i>fuscuber</i> sensu Moser
Porcino	<i>Boletus aereus</i> Bull. ex Fries
Trombetta da morto	<i>Crathaerellus cornucopioides</i> Linn. ex Fries
Finferlo o Cantarello giallo	<i>Cantharellus lutescens</i> Pers.

purché contenuti in confezioni sigillate di materiale atto a garantire la completa visibilità del prodotto.

I contenitori devono essere costruiti con materiale conforme alle prescrizioni di legge e recare le indicazioni previste dall'art. 3 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, nonché il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo contenuto, il numero della partita, il tipo merceologico.

La vendita al dettaglio dei funghi secchi è permessa esclusivamente in confezioni chiuse e sigillate del peso netto minimo di 10 g e multipli di 10.

È vietata la promiscuità delle specie presenti nelle singole confezioni ad eccezione del gruppo *Edulis* di cui al presente articolo.

Per la produzione di funghi secchi, si devono adoperare funghi che non siano alterati o rammolliti di pioggia.

Si intendono per funghi alterati quelli ammuffiti, fermentati o tarlati con parassiti (adulti e larve).

Art. 340 - Funghi e tartufi: divieti

È vietata la vendita di funghi secchi ammuffiti, tarlati con parassiti (adulti e larve) carbonizzati, polverizzati, di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati di ifomiceti nocivi e/o tossici.

La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie per grammo.

È parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.

Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 14%.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi ammuffiti, tralati purché senza parassiti adulti e larve, carbonizzati, anneriti, irriconoscibili, nonché dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso netto totale.

Qualora, nell'espletamento dell'attività di vigilanza igienico-sanitaria, gli organi preposti rilevassero, negli stabilimenti e/o laboratori di confezionamento e negli esercizi di vendita, funghi pronti per l'immissione in commercio non rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi specifiche e/o dal presente Regolamento, procederanno, nei termini di legge, al sequestro della merce e alla eventuale distruzione della merce avariata.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e comunque il prodotto da confezionare sarà tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

Art. 341 - Funghi e tartufi: ulteriori disposizioni

È ammessa la vendita di funghi surgelati, purché appartenenti alle specie previste nell'art. 339, limitatamente a *Boletus* gruppo *Edulis* e *Boletus aereus*.

Non è consentita la vendita di funghi congelati.

I funghi surgelati debbono essere posti in vendita con le modalità previste dalla legge 27 gennaio 1968, n. 32 e dai relativi Decreti Ministeriali di attuazione e dovranno recare il nome scientifico della specie e il nome italiano.

I funghi destinati alla surgelazione debbono essere in buono stato di conservazione ai sensi dell'art. 338.

Non è consentita la promiscuità delle specie ammesse in vendita ad eccezione del gruppo *Edulis* di cui all'art. 339.

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione «proveniente da partite visitate da esperto micologo».

Sulle confezioni non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.

È consentito l'utilizzo dei funghi secchi per la produzione di preparati gastronomici (risotti, minestre ecc.) o preparati aromatizzanti, purché vengano rispettate le norme contenute nel presente Regolamento nonché nelle leggi vigenti.

È tuttavia consentito, per tali preparazioni, l'impiego di confezioni diverse da quanto previsto all'art. 339.

Additivi chimici, coloranti, imballaggi

Art. 342 - Additivi chimici e coloranti

La produzione, il commercio e le modalità d'impiego degli additivi chimici che si aggiungono agli alimenti e dei coloranti che si aggiungono agli alimenti, alle carte per imballaggio di alimenti, agli oggetti d'uso personale e domestico, sono disciplinati da:

L. n. 283/1962, art. 5, punti F e G

D.P.R. n. 327/1980

Sono inoltre disciplinati da apposito Decreto Ministeriale aggiornato annualmente.

Art. 343 - Carte, imballaggi ed oggetti

La produzione, il commercio e l'uso delle carte, degli imballaggi e degli oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari o d'uso domestico sono disciplinati da:

D.M. 21.3.1973 (G.U. n. 104 del 20.4.1973) modificato dai D.M. del 3.8.1974; 27.3.1975; 13.9.1975; 18.6.1979; 2.12.1980; 25.6.1981; 2.6.1982;

L. n. 283/1962

D.P.R. 23.8.1982 n. 777.

ALLEGATO N. 9

Alimenti e bevande - Standards microbiologici.

Prospetto riassuntivo delle cariche microbiche in 1 g di prodotto previste dal regolamento

	fosfatasi	carica microbica	germi patogeni	coliformi	staf. aurei	staf. aurei coag. +	miceti
pastorizzato	negativa	< 30.000	assenti				
lunga conservazione		< 100 dopo incubazione					
sterile		assente					
latte in polvere	negativa	< 200.000 esclusi lattobacilli	assenti anche tossine	assenti		assenti in 0,1 cc	< 100
condensato (ricostituito in prop. 1/3)		< 200 esclusi lattobacilli	assenti	assenti			
fermentato (yoghourt e sim.)			assenti	< 10	< 10		
panna pastorizzata		< 30.000	assenti	< 10			
montata		< 500.000	assenti	< 100			
lunga conservazione		< 100 dopo incubazione					
sterile		assente					
crema di pasticceria		< 100.000	assenti	< 100	< 100		
gelati a base di latte, uova		< 100.000	assenti	< 100	< 100		
gelati a base di frutta		< 50.000	assenti	< 100	< 100		
formaggi freschi			assenti	< 100	< 100		
uova congelate, polvere d'uovo, prodotti d'uovo sgusciato		< 200.000	assenti	< 10	< 10		< 10
pasta all'uovo		essente da salmonelle in 25 g di prodotto, escluso il peso dell'eventuale ripieno					

Acqua potabile

Art. 344 - Requisiti delle acque destinate ad uso potabile

È vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio di Igiene Pubblica delle U.S.L. e che non corrispondono per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art. 2 della legge 10.5.1976 n. 319 ed alla normativa regionale di attuazione nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti, nonché dalla circolare del ministero della sanità n. 33, del 27.4.1977, del D.P.R. n. 515 del 3.7.82 del D.M. 15.2.1983 (G.U. 26.3.1983 n. 84) e di eventuali ulteriori disposizioni in materia.

Art. 345 - Inquinamenti delle acque ad uso potabile

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, alla sorgente o canalette, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 346 - Protezione delle sorgenti e delle opere di presa

I pozzi e sorgenti per il prelievo di acque designate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di protezione immediata di almeno 10 m.

Tale zona dovrà essere recintata a cura di chi ha diritto all'utilizzazione dell'acqua.

Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo di animali, la coltivazione del terreno, qualunque opera di escavazione e fabbricazione nonché lo scolo di acque di rifiuto e la formazione di depositi di rifiuti e di qualunque altro materiale che a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L., sulla base delle norme contenute nel PRG e nel presente regolamento, possono costituire pericolo per la purezza delle acque.

Sono inoltre definite per le opere di captazione pubbliche o di uso pubblico:

- Zona di protezione ravvicinata: area nella quale non devono essere presenti fonti inquinanti di qualunque natura; sono perimetrare nell'ambito del Piano Regolatore Comunale, che detta norme specifiche su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.;
- Zona di protezione allargata: area di vaste dimensioni nella quale, in relazione al regime idrologico, sono da prevedere particolari precauzioni; queste aree sono indicate nel PRG, che detta norme generali di protezione, su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Le opere di presa devono essere protette da ogni possibile infiltrazione di acque estranee.

Per le opere di presa di acque superficiali il Sindaco, sentito il Servizio di Igie-

ne Pubblica dell'U.S.L., stabilirà di volta in volta i vincoli di protezione con particolare riguardo alla balneazione, alle immissioni cloacali, alla pesca ed alla navigazione.

Per i pozzi a scavo deve essere prevista almeno una idonea copertura perfettamente sigillata e la captazione dell'acqua deve avvenire mediante pompa. Dovrà altresì essere assicurata una adeguata manutenzione periodica.

L'immissione nel sottosuolo a qualunque titolo, di acque di qualunque natura ed origine e provenienza è tassativamente vietato ad esclusione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R. n. 7/1982.

Art. 347 - Dotazione idrica

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento ove questo sia tecnicamente possibile.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico del pubblico servizio, il Sindaco su parere dei Servizi competenti ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati alla erogazione di acqua non potabile.

In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento, è fatto obbligo al titolare di provvedere ad una verifica almeno annuale della potabilità chimica e batteriologica dandone comunicazione ai competenti Servizi dell'U.S.L.

Art. 348 - Escavazione dei pozzi

Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, previa autorizzazione del Sindaco (V. Regolamento edilizio).

I pozzi ad uso potabile e domestico dovranno:

- a) essere del tipo tubolare;
- b) attingere ad una falda profonda;
- c) la intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo deve essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
- d) essere provvisti di avanpozzo totalmente fuori terra e protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m 0,50 di larghezza sigillato da copertura mobile;

e) essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;

f) essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetta al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiarsi, a cura e a spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua e successivamente a scadenza annuale.

Le norme di PRG prevederanno il regolamento dell'uso delle acque sotterranee, al fine di una protezione generale delle risorse idriche.

Art. 349 - Opere di presa e cisterne

L'apparecchiatura di presa consiste, in linea di massima, in una camera di captazione dalla quale l'acqua passa ad una camera di sedimentazione; da qui o da una camera successiva, parte la condotta per la distribuzione.

Le opere di presa con le relative camere devono essere: interrate, con aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto, chiuse in modo che venga impedito l'ingresso alla luce e agli animali.

Il manufatto dovrà essere contornato da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno e dovrà essere costruito in buona muratura, con pareti perfettamente impermeabili e con possibilità di ingresso che permetta una facile pulizia e disinfezione.

Le cisterne devono essere installate lontano da qualsiasi causa di inquinamento almeno 10 m da pozzi neri e 20 m da depositi di letame, devono essere interrate e disporre di una apertura ben protetta dall'eventuale ingresso di animali, la cisterna deve essere contornata da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno, l'apertura per l'accesso deve essere chiusa con lucchetto.

Le cisterne rivestite internamente con materiale impermeabile dovranno avere preferibilmente il fondo emisferico e dovranno essere periodicamente svuotate e pulite.

Eventuali sfioratori di opere di presa e cisterne devono essere adeguatamente protetti dall'ingresso di animali e con scarico rivolto al basso.

Art. 350 - Inattivazione e chiusura di pozzi

I pozzi preesistenti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'articolo precedente non possono essere utilizzati a scopo potabile o domestico. Possono essere tenuti in funzione solamente per irrigazione o per altro uso agricolo.

I pozzi non più utilizzati debbono essere disattivati secondo le seguenti norme:

- per i pozzi «tubolari» si deve provvedere alla rimozione della camicia metallica; ed il riempimento va effettuato con ghiaietto fino alla falda e con calcestrutto fino a 2 m dal piano campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto;

— per i pozzi «a scavo» si deve provvedere all'abbattimento della camicia, per quanto possibile, con un limite minimo di 1 m dal piano campagna; il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a 2 m dal piano campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto.

È comunque assolutamente vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami di ogni tipo e natura.

Art. 351 - Serbatoio negli edifici

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti.

Sono comunque vietati tali stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi.

Detti strumenti devono essere opportunamente manutenzionati e disinfettati periodicamente.

Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrato, fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne potranno essere approvate su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Art. 352 - Rete idrica interna

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possono miscelare l'acqua dalla rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Nei casi in cui la distribuzione di acqua potabile nelle abitazioni avvenga tramite impianto di trattamento di qualunque tipo, il titolare dovrà garantire la potabilità con opportuna manutenzione ed una gestione corretta, fornendo all'Autorità sanitaria notizia dell'avvenuto controllo analitico annuale e dei risultati.

Art. 353 - Rete idrica e fognature

I tubi dell'acquedotto devono essere posti di norma a non meno di m 1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature.

Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di 50 cm dalle tubazioni dell'acqua potabile.

Quando non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due precedenti commi, le tubature fognarie, oltre ad essere costruite in modo da evitare qualunque perdita, devono essere collocate in un cunicolo con fondo e pareti impermeabili, con pozzetti di ispezione distanti fra loro non più di tre metri.

La costruzione di fognature nei casi in cui al comma precedente deve essere

autorizzata dall'Autorità Comunale previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica.

Le opere interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

Art. 354 - Regolamentazione del consumo dell'acqua potabile.

Il Sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantire la dotazione per i bisogni prioritari sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.