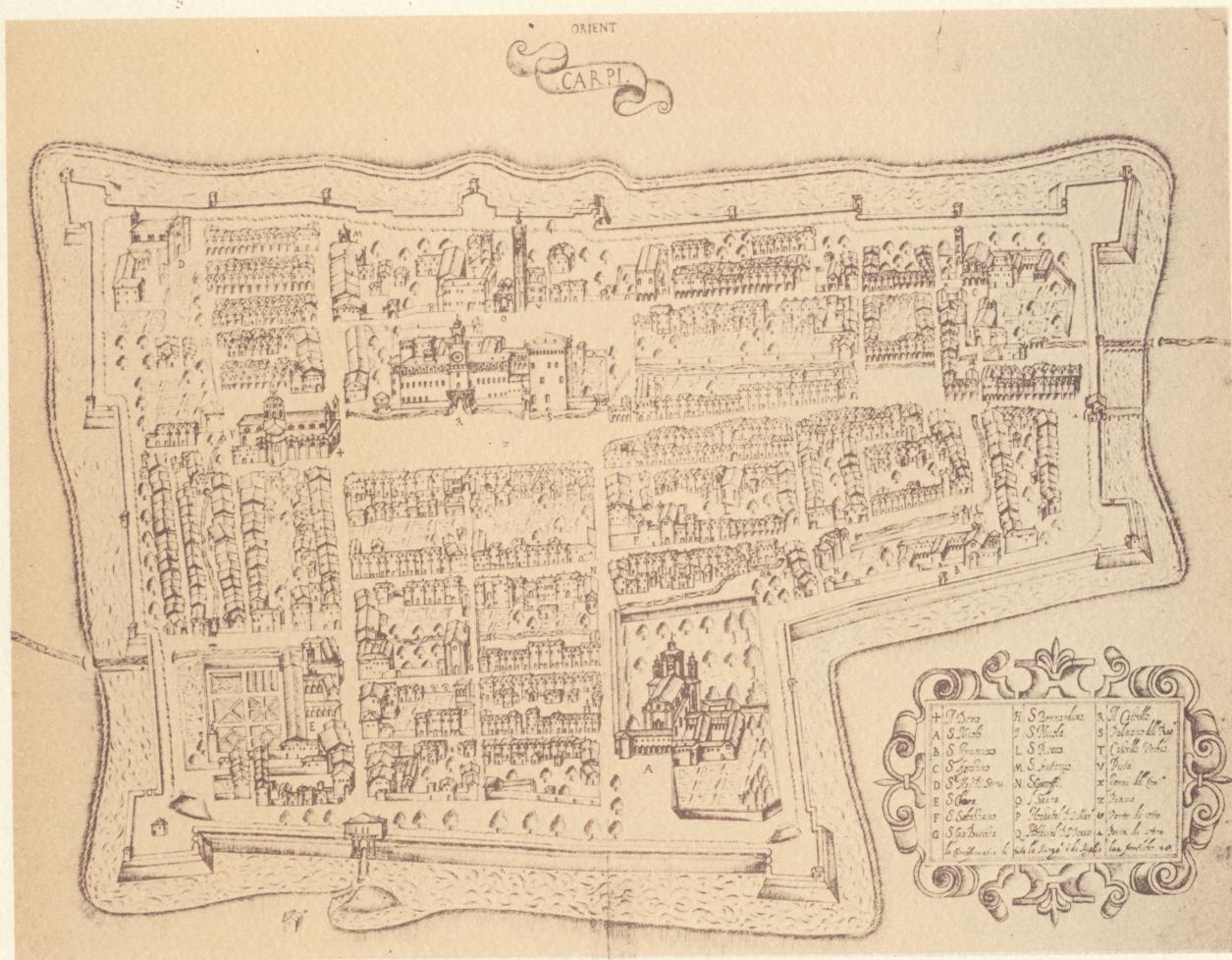




COMUNE DI CARPI

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE



ART. 344 e 345 del T.U. LEGGI SANITARIE 27/7/1934 N. 1265

p. IL SINDACO
L'ASSESSORE DELEGATO
(D.ssa Bianca Magnani)

IL SEGRETARIO GENERALE
(Dott. Prof. Elia Esposito)

CARPI - 1991

"REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE"

- Approvazione schema del "Regolamento Comunale di Igiene", con delibera del Consiglio Comunale n. 728 del 20/03/1990, divenuta esecutiva ai sensi di legge in data 18/04/1990.
- Depositata per le osservazioni, per 60 giorni, dal 04/06/1990 al 04/08/1990.
- Controdeduzioni alle osservazioni presentate, e approvazione in via definitiva, con delibera del Consiglio Comunale n. 54 del 21/03/1991, divenuta esecutiva ai sensi di legge in data 12/04/1991.

ENTRATA IN VIGORE: 01.05.1991

Assessori delegati: Marzia Gualdi
Bianca Magnani

Sindaco: Claudio Bergianti

Segretario Generale: Dott. Elia Esposito

INDICE

TITOLO I° - DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE	pag.	3
1.1 Disposizioni generali	pag.	4
1.2 Autorità Sanitaria Locale: sue strutture e supporti operativi	pag.	5
1.3 Attività Informativa	pag.	9
1.4 Profilassi delle malattie infettive e parassitarie	pag.	11
1.5 Vigilanza sulle attività sanitarie	pag.	17
TITOLO II° - IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE, COLLETTIVO E SPECIALE	pag.	25
2.1 Norme generali per le costruzioni	pag.	26
2.2 Prescrizioni igieniche d'ordine generale per gli alloggi	pag.	31
2.3 Requisiti igienici degli alloggi	pag.	36
2.4 Case rurali, pertinenze e stalle	pag.	48
2.5 Edifici adibiti ad attività lavorative - disposizioni generali per gli edifici adibiti ad attività lavorative	pag.	50
2.6 Caratteristiche strutturali dei fabbricati e dei locali adibiti ad attività lavorative..	pag.	51
2.7 Edilizia speciale e norme di esercizio	pag.	58
2.8 Locali di ritrovo e per pubblici spettacoli .	pag.	67
TITOLO III° - IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA	pag.	82
3.1 Acque	pag.	83
3.2 Suolo	pag.	88
3.3 Aria	pag.	93
3.4 Rumore e vibrazioni in ambiente abitativo ...	pag.	98
3.5 Radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti .	pag.	103
3.6 Radiazioni ionizzanti	pag.	105
3.7 Trattamenti antiparassitari	pag.	106
3.8 Attività varie	pag.	113

TITOLO IV° - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	pag. 115
4.1 Disposizioni generali	pag. 116
4.2 Igiene dei locali, delle attrezzature e per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministra- zione di alimenti e bevande	pag. 124
4.3 Trasporto e Commercio ambulante	pag. 133
4.4 Requisiti di alimenti e bevande	pag. 139
4.5 Funghi e Tartufi	pag. 143
4.6 Acqua potabile	pag. 149

TITOLO I°

DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

- 1.1 Disposizioni generali
- 1.2 Autorità Sanitaria Locale: sue strutture e supporti operativi
- 1.3 Attività Informativa
- 1.4 Profilassi delle malattie infettive e parassitarie
- 1.5 Vigilanza sulle attività sanitarie

1.1. DISPOSIZIONI GENERALI

1.1.1. 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.

1.1.2. Entrata in vigore

Il Regolamento deve essere approvato dal Consiglio Comunale, pubblicato all'Albo Pretorio ed inviato all'Organo Regionale di Controllo.

Divenuta esecutiva la delibera, il Regolamento viene ripubblicato all'Albo Pretorio per 15 giorni e diviene efficace ed operante, a tutti gli effetti dal primo giorno del mese successivo a quello in cui la delibera è divenuta esecutiva.

Nel caso di edifici o attività esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento e limitamente ai nuovi requisiti introdotti da esso, entro i 90 giorni successivi alla data di efficacia ed operatività del medesimo, potranno essere richieste, all'autorità sanitaria locale, debitamente motivate e sulla base di impegni effettivi a realizzare gli eventuali interventi di adeguamento necessari, specifiche modalità e tempi di adeguamento, in relazione all'entità degli interventi. Il periodo massimo concesso per l'esecuzione degli interventi di adeguamento, non potrà, in alcun caso, superare i 365 giorni.

Contemporaneamente alla seconda pubblicazione il Regolamento viene inviato alla Regione (circolare diramata dal Ministero della Sanità n. 12 del 19/02/1979 prot. 4001/1/3 ag. 12/131 con riferimento agli artt. 4, 13, 27, e 35 del D.P.R. n. 616/77).

1.1.3. Regime sanzionatorio

Le violazioni alle prescrizioni del Regolamento Comunale d'Igiene, quando non comportino infrazioni penali, o violazioni a norme altrimenti sanzionate dalla normativa statale e regionale, sono punite con sanzione amministrativa da lire 100.000= a lire 1.200.000=.

Per l'applicazione delle sanzioni, il Sindaco, tramite i propri uffici, applicherà le disposizioni vigenti.

1.1.4. 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.

1.2. AUTORITA' SANITARIA LOCALE: SUE STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI

1.2.1. 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 promuove 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 segnalazioni di altri uffici o enti, di associazioni, di operatori sanitari o di privati cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antiigieniche, 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.

Qualora i provvedimenti proposti dal Sindaco coinvolgano specifiche competenze dell'Unità Sanitaria Locale o di altri Comuni, dovrà esserne data preventiva informazione alle rispettive Amministrazioni.

Nel caso di ordinanze contingibili ed urgenti tale comunicazione dovrà essere contestuale al provvedimento.

L'esame degli organi collegiali dell'Unità Sanitaria Locale è necessario 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.

1.2.2. Strutture e supporti operativi dell'Autorità Sanitaria Locale

Il Sindaco nell'esercizio delle sue prerogative di Autorità Sanitaria Locale si avvale dei servizi dell'Unità Sanitaria Locale e in

particolare dei seguenti:

- a) servizio o ufficio farmaceutico per le proprie spettanze;
- b) servizio di Igiene Pubblica;
- c) servizio di Medicina Preventiva e Igiene del Lavoro;
- d) presidio ospedaliero;
- e) servizio Materno-Infantile relativamente alla tutela sulle comunità infantili e protette;
- f) servizio Veterinario;
- g) SIMAP.

1.2.3. Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Unità Sanitaria Locale

I servizi elencati nel punto 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, punto 1.2.1. 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, punto 1.2.1. del presente Regolamento;
- e) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità e veterinaria.

1.2.4. Supporti propri e ausiliari dell'Autorità Sanitaria Locale

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

1.2.5. Organizzazione locale dei Servizi Sanitari

L'organizzazione locale dei Servizi Sanitari è fornita dalle strutture dell'Unità Sanitaria Locale competenti per funzione e territorio.

L'individuazione puntuale delle singole funzioni deve essere riferita ai livelli centrale e distrettuale dell'Unità Sanitaria Locale.

1.2.6. 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.

1.2.7. 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.

1.2.8. Compiti dell'Unità Sanitaria Locale

I Servizi dell'Unità Sanitaria Locale, 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.

1.2.9. Regolamenti interni

Ai fini di quanto sopra regolamentato, ci si deve riferire anche ai Regolamenti interni di ciascuno dei servizi territoriali.

1.2.10. Esercizio della vigilanza igienico-ambientale

L'attività di vigilanza igienica sugli ambienti di vita e di lavoro è svolta dai servizi competenti per disciplina, ai cui operatori spetta la qualifica di Ufficiali di Polizia Giudiziaria, ai sensi dell'art. 221 C.P.P..

1.2.11. Esito della vigilanza

Gli operatori del servizio di vigilanza, oltre all'obbligo di informare dell'esito dell'ispezione e vigilanza i dirigenti responsabili del servizio, nei casi di illecito penale, invieranno l'apposito rapporto all'Autorità Giudiziaria competente.

1.2.12. Violazioni amministrative

Quando la violazione è punita con la sola sanzione amministrativa, il referto viene inviato al Sindaco, che provvede per quanto di competenza.

1.2.13. Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria Locale

Resta comunque fissato l'obbligo sia per gli accertatori che per il responsabile del servizio di dare all'Autorità Sanitaria Locale comunicazione di quelle violazioni di legge o regolamento che determinino situazioni anche contingenti di rischio o pericolo per la salute pubblica.

Il Sindaco (Autorità Sanitaria Locale) deve a sua volta, ove non si sia provveduto da parte dei servizi, inoltrare esposto-denuncia all'Autorità Giudiziaria sui fatti oggetto dell'accertamento.

1.2.14. Esazione delle sanzioni

Il corrispettivo della sanzione determinato con propria ordinanza-ingiunzione dal Sindaco, Autorità Sanitaria Locale, viene devoluto secondo le disposizioni di legge vigenti.

1.3. ATTIVITA' INFORMATIVA

1.3.1. Raccolta dati

Spetta ai Servizi dell'Unità Sanitaria Locale raccogliere dati, promuovere ed espletare indagini epidemiologiche e di valutazione dello stato dell'ambiente e dello stato sanitario della popolazione nelle materie di competenza, anche ai fini della determinazione delle mappe territoriali di rischio.

In particolare il Servizio di Igiene Pubblica deve tenere costantemente aggiornati i dati relativi all'attività del servizio e allo stato dell'ambiente e quelli derivanti da denunce obbligatorie per legge, in particolare quelle di sua competenza:

- denuncia malattie infettive;
- denuncia cause di morte;
- denuncia intossicazione da antiparassitari.

Tutte le altre denunce obbligatorie per legge che confluiscono al Servizio di Igiene Pubblica devono essere smistate ai Servizi di competenza.

1.3.2. Relazione semestrale

Il Servizio di Igiene Pubblica sulla base dei dati raccolti deve compilare una relazione semestrale in cui, oltre l'esposizione e valutazione dei dati, dovrà essere riferita l'attività svolta dal Servizio, da inviare al Sindaco e al Presidente del Comitato di Gestione dell'Unità Sanitaria Locale, che ne cureranno, nelle forme e nei modi ritenuti più opportuni, la massima diffusione alla popolazione.

Inoltre i dati raccolti ed elaborati dal Servizio Igiene Pubblica devono essere trasmessi all'Ufficio di Direzione dell'Unità Sanitaria Locale per la predisposizione della relazione sanitaria annuale dell'Unità Sanitaria Locale.

1.3.3. Denuncia cause di morte

Gli Uffici Comunali di Stato Civile trasmettono con frequenza perlomeno mensile al Servizio di Igiene Pubblica fotocopia dei moduli ISTAT 4-4bis/5-5bis ecc..., delle cause di morte delle persone decedute nel Comune ed un elenco dei deceduti in altri Comuni.

Il Servizio di Igiene Pubblica predispone ed aggiorna il registro in conformità con le indicazioni nazionali e regionali.

I Servizi di Igiene Pubblica hanno il compito di smistare ai Servizi dell'Unità Sanitaria Locale territorialmente competente i dati sui decessi delle persone non residenti sul proprio territorio utilizzando modulistica standardizzata.

1.3.4. Rapporti con l'utenza

E' riconosciuto e garantito il diritto di ogni privato cittadino, singolarmente o in forma associata, di accedere agli Uffici e Servizi competenti per informazioni, richieste di intervento, segnalazioni in materia di Sanità Pubblica, nonché per prendere visione degli atti a norma dell'art. 25 della legge 27.12.1985 n. 816.

Sono comunque fatte salve le limitazioni derivanti dal rispetto del segreto professionale e dal dovere di riservatezza connesso alle singole prestazioni sanitarie.

Per le segnalazioni di carattere urgente su gravi inconvenienti alla salute pubblica o su rischi collettivi, è assicurato un Servizio di Guardia Igienica permanente il cui personale in pronta disponibilità può garantire le attività di primo intervento.

1.4. PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

1.4.1. 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'Unità Sanitaria Locale, nonché di assumere i provvedimenti necessari per fare fronte ad urgenti necessità.

1.4.2. 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'Unità Sanitaria Locale provvede:

- 1) a raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive, di cui all'elenco ufficiale;
- 2) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.

1.4.3. 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 punto, sugli appositi moduli forniti gratuitamente dall'Unità Sanitaria Locale.

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

1.4.4. Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree

E' 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 dell'Unità Sanitaria Locale 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.

1.4.5. 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 dell'Unità Sanitaria Locale compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dalla Unità Sanitaria Locale.

La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'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 adottate dal medico per prevenire la diffusione della malattia.

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori 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'Unità Sanitaria Locale segnala al Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale 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'Unità Sanitaria Locale parimenti segnala al Servizio Veterinario dell'Unità Sanitaria Locale le necessarie indagini e adotta provvedimenti atti ad impedirne la diffusione.

Il Servizio di Igiene Pubblica provvede a trasmettere mensilmente agli indirizzi di cui al Mod. 16 I.S.T.A.T. il numero di notifiche delle malattie elencate in quel bollettino.

Il Servizio d'Igiene Pubblica trasmette in copia al Servizio Materno Infantile le denunce concernenti i minori di anni 15.

1.4.6. Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure

Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetta di esserlo, il Servizio di Igiene Pubblica, nei casi in cui ciò sia necessario ed utile, provvede alla inchiesta epidemiologica e, quando occorre, all'invio del materiale patologico per gli esami al Presidio Multizonale o agli altri Presidi convenzionati con l'Unità Sanitaria Locale per l'accertamento diagnostico.

In caso di malattie infettive in soggetti inferiori ai 15 anni i provvedimenti specifici 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, per quanto di competenza, dispongono per 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.

I servizi citati 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 e Ministero della Sanità - Direzione Generale Servizi di Igiene Pubblica.

1.4.7. Lotta contro le mosche e altri insetti

Da marzo ad 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 dove 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'Unità Sanitaria Locale 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 e deve essere effettuata secondo le norme stabilite dal Servizio di Igiene Pubblica cui compete anche la relativa vigilanza.

1.4.8. 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'Unità Sanitaria Locale ordina le necessarie operazioni di derattizzazione e le necessarie opere di bonifica ambientale.

La zona da derattizzare viene delimitata dal Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

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

1.4.9. Segnalazione obbligatoria degli interventi di disinfezione, derattizzazione e disinfestazione

Chiunque intende praticare direttamente operazioni di disinfezione, derattizzazione e disinfestazione di rilevante entità (ditte, stabilimenti, magazzini e simili) deve darne comunicazione scritta al Servizio di Igiene Pubblica, segnalando il relativo piano in cui vengono illustrati il numero e la tipologia degli interventi, i mezzi e i prodotti scelti ed i luoghi dove saranno utilizzati.

1.4.10. Vaccinazioni

Il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio Materno Infantile dell'Unità Sanitaria Locale per le rispettive competenze, provvedono negli orari e secondo le modalità all'uopo stabilite, alle vaccinazioni obbligatorie ed a quelle facoltative che siano oggetto di speciali normative nazionali o regionali.

1.4.11. Esecuzione e registrazione delle vaccinazioni

Il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio Materno Infantile dell'Unità Sanitaria Locale, secondo le rispettive competenze, provvedono ad attuare gli interventi di immunizzazione attiva o passiva a carattere facoltativo od obbligatorio contingente su disposizione del Ministero della Sanità.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite. Possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni coloro che, a giudizio del medico vaccinatore dell'Unità Sanitaria Locale, 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.

Gli stessi ne danno comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica con cadenza semestrale.

1.4.12. Compiti dell'Ufficio di Stato Civile - Registrazioni - Certificazioni

Gli Uffici di Stato Civile di ogni Comune trasmettono mensilmente al Servizio Materno Infantile dell'Unità Sanitaria Locale i dati anagrafici di ogni nato.

Gli stessi uffici trasmettono ogni mese all'Unità Sanitaria Locale l'elenco corredato delle generalità, degli immigrati, degli emigranti e dei deceduti.

1.4.13. Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite

I medici liberi professionisti, convenzionati, dipendenti da Enti Pubblici e da Aziende hanno l'obbligo di dare comunicazione, per iscritto, al Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L., che poi relaziona in merito, delle vaccinazioni praticate, indicando, per ogni soggetto, nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato, nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, date in cui sono state eseguite le vaccinazioni, utilizzando gli appositi moduli messi a disposizione dell'U.S.L. Nel caso di vaccinazioni praticate su minori, la medesima comunicazione dovrà essere inviata, per iscritto, al Servizio Materno Infantile Età Evolutiva.

1.4.14. 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.

1.4.15. Profilassi delle malattie veneree

La profilassi delle malattie veneree è disciplinata dalla legge 25/07/1956, n. 857 e dal relativo Regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 27/10/1962 n. 2035, e norme successive.

Al funzionamento dei dispensari antivenerei, a norma dell'art. 2 della legge regionale 21/11/1974, n. 51, provvede l'Unità Sanitaria Locale.

1.4.16. Misure di profilassi antirabbica - Detenzione di cani

Quando un cane, un gatto o altro animale, capace di trasmettere la rabbia, morsi 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 al locale Servizio Igiene Pubblica, per gli interventi del caso.

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

1.5. VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

1.5.1. Esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie

Per l'esercizio nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di odontoiatra, di farmacista, delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice d'infanzia, di tecnico di radiologia, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato ed autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico ortopedico ed ernista, di massaggiatore, di puericultrice, di bagnino degli istituti idrotermali, 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 dell'Unità Sanitaria Locale, 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'Unità Sanitaria Locale di provenienza attestante la registrazione in quel Comune o Unità Sanitaria Locale.

Qualunque medico eserciti attività certificativa ad uso pubblico nel territorio del Comune deve farlo dopo aver assolto a quanto previsto dal primo comma del presente articolo e deve svolgere la propria attività in struttura sanitaria regolarmente autorizzata.

1.5.2. Apertura di ambulatori medico-chirurgici

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 esprime un parere di idoneità igienica dei locali e delle attrezzature, delle apparecchiature e delle dotazioni di personale e della direzione tecnica.

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco, che la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale sulla idoneità igienica dei locali per l'attività che vi deve essere svolta.

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

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti o esercitanti senza l'autorizzazione suddetta.

Può altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a tre 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.

1.5.3. Requisiti degli ambulatori

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui al precedente punto gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, correlandola 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 dalla quale risulti che il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio. La dichiarazione deve inoltre essere firmata dal richiedente;
- 4) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici;
- 5) elenco degli altri Sanitari che esercitano nell'ambito dell'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 ambulatorio e sala attesa devono avere pavimenti con 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.

I w.c. annessi agli ambulatori devono corrispondere ai requisiti prescritti dal presente Regolamento.

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

1.5.4. Poliambulatori

Per poliambulatori si intendono tutti i servizi ed i presidi sanitari definiti dall'art. 17 della legge regionale n. 2/1980, che si riproduce integralmente: "...Stabilimenti sanitari gestiti da privati, siano essi persone fisiche o giuridiche o associazioni non riconosciute, con i quali si provvede, senza bisogno di degenza, salvo, eventualmente, durante alcune ore del giorno, alla diagnosi, alla cura o alla riabilitazione.... Gli ambulatori, i gabinetti di analisi per il pubblico a scopo di accertamento diagnostico, gli stabilimenti di cure fisiche di qualsiasi natura, i gabinetti o gli ambulatori ove si impiegano anche saltuariamente sostanze radioattive naturali o artificiali a scopo diagnostico o terapeutico, ovvero apparecchi contenenti dette sostanze ed apparecchi generatori di radiazioni ionizzanti a scopo diagnostico e terapeutico", ove si dia luogo, da parte di più sanitari, alla erogazione ambulatoriale di molteplici prestazioni rientranti nell'ambito di diverse specialità.

I requisiti dei poliambulatori sono disciplinati dalla legge regionale n. 10 dell' 1 aprile 1985 e successive modificazioni.

Le procedure per ottenere le autorizzazioni sono le stesse degli ambulatori di cui all'art. 21 della legge regionale 2/1980.

1.5.5. Case di cura private

Sono case di cura private, ai sensi dell'art. 2 della legge regionale 2/1980, gli stabilimenti sanitari dotati di reparti di degenza e di servizi di diagnosi e cura, gestiti da privati, nei quali si provvede al ricovero a fini diagnostici, curativi e riabilitativi. I requisiti sono determinati dall'art. 3 della legge regionale n. 2/1980.

1.5.6. 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 assoggettate alla disciplina stabilita dall'art. 193 del T.U., R.D. 27/07/1934, n. 1265 e successive modificazioni.

L'esercizio di cure fisiche ed 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. 27/07/1934, n. 1265 e successive modificazioni.

Tutti i locali, oggetto degli articoli 1.5.3., 1.5.4., 1.5.5., 1.5.6., di nuova costruzione e in fase di ristrutturazione, devono essere resi accessibili in ogni loro parte a tutti, compreso il servizio igienico, e privi quindi di barriere architettoniche.

1.5.7. 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 preventivamente 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'Unità Sanitaria Locale.

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

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni. Sulla pubblicità dei sanitari fa testo l'apposita normativa emanata dalla F.N.O.M..

1.5.8. 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 Materno Infantile Età Evolutiva dell'Unità Sanitaria Locale da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

1.5.9. 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 punto.

In entrambi i casi l'Ufficiale di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia del certificato al Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale per le relative annotazioni sul registro prescritto dall'art. 1 del D.P.R. 21/10/1975, n. 803. Uguale comunicazione sarà inviata al Servizio Materno Infantile.

1.5.10. 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. 27/07/1934, 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 Sindaco e allo S.M.I.E.E., entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
- c) di denunciare al Servizio di Igiene Pubblica i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma della legge 02/12/1975, n. 638.

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

A norma del D.P.R. 07/03/1975, n. 163 l'ostetrica ha l'obbligo:

- a) di redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto;
- b) di denunciare al Sindaco e allo S.M.I.E.E. ogni nascita di neonato deforme sempre che la denuncia non sia fatta dal medico, il cui intervento deve essere sempre richiesto ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. sopra citato;
- c) di segnalare sollecitamente al Servizio Materno Infantile la nascita di immaturi o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero per gli eventuali interventi;
- d) di annotare i parti o 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.

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

La licenza di commercio per la vendita di apparecchi, strumenti tutori, che sono registrati come 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, o annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

1.5.13. 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 antincenti, C.R.I., Enti Ospedalieri, Comuni e Province), le associazioni di qualsiasi natura ed i privati non possono esercitare servizi di trasporto 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 eventuale modificazione 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'Unità Sanitaria Locale, 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 di Igiene 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.

1.5.14. Vigilanza sulle farmacie

Ai sensi della legge regionale n. 19/1982, l'Unità Sanitaria Locale assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite il 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. 19/1982.

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 dell'Unità Sanitaria Locale, dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

Qualora, nel corso dell'ispezione, il personale di vigilanza dell'Unità Sanitaria Locale 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'Unità Sanitaria Locale.

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

Le farmacie di nuova costruzione, o in fase di ristrutturazione, devono essere accessibili e prive di barriere architettoniche.

TITOLO II°

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

- 2.1 Norme generali per le costruzioni
- 2.2 Prescrizioni igieniche di ordine generale per gli alloggi
- 2.3 Requisiti igienici degli alloggi
- 2.4 Case rurali, pertinenze e stalle
- 2.5 Edifici adibiti ad attività lavorative
- Disposizioni generali per gli edifici adibiti ad attività lavorativa
- 2.6 Caratteristiche strutturali dei fabbricati e dei locali adibiti ad attività lavorative
- 2.7 Edilizia speciale e norme di esercizio
- 2.8 Locali di ritrovo e per pubblici spettacoli

2.1. NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

2.1.1. Concessione o autorizzazione alla costruzione ed autorizzazione all'abitabilità o usabilità degli edifici

Le procedure relative alla concessione o autorizzazione a costruire ed alla abitabilità o usabilità degli edifici sono le stesse del Regolamento Edilizio vigente del Comune, che si intendono qui integralmente riportate.

2.1.2. Valutazione dell'impatto ambientale

Ogni progetto planivolumetrico e ogni ristrutturazione, riconversione, variante e ampliamento di insediamenti che interessano una superficie territoriale superiore a 10.000 mq., dovrà essere corredato da parte del richiedente di preventiva relazione di impatto ambientale, che contempli ogni e qualsiasi possibile effetto sull'ambiente fisico ed antropico dell'intervento proposto.

2.1.3. Insedimenti produttivi

Per gli insediamenti produttivi la domanda della concessione o dell'autorizzazione a costruire deve essere corredata anche dalla scheda informativa disponibile presso il Servizio di Medicina Preventiva e Igiene del Lavoro.

La scheda informativa deve essere presentata ad ogni variazione nelle attività svolte, anche se queste non comportano interventi o provvedimenti di tipo edilizio.

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. Il Sindaco provvede al rilascio di concessione od autorizzazione edilizia, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e Medicina Preventiva del Lavoro in caso di attività lavorative in genere, e del Servizio Veterinario in caso di attività zootecniche e di annesse attività di trasformazione, della Unità Sanitaria Locale competente per territorio e sentita la Commissione Edilizia.

La domanda di concessione o autorizzazione a costruire dovrà essere inoltre corredata dalla copia di richiesta di autorizzazione alle emissioni in atmosfera, così come previsto dagli artt. 6 e 15 del D.P.R. 24/05/1988, n. 203.

Il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale competente per territorio sostituisce il parere obbligatorio e

autonomo previsto dall'art. 220 del T.U.LL.SS. - R.D. 27/07/1934, n. 1265

2.1.4. Strumenti urbanistici generali e attuativi

Gli strumenti urbanistici generali e i piani attuativi adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia al Servizio di Igiene Pubblica e M.P.I.L. dell'Unità Sanitaria Locale territorialmente competente.

Nei termini previsti 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, possono far pervenire al Comune interessato, tramite l'Ente di appartenenza, le loro valutazioni.

2.1.5. Visite ai fabbricati per il rilascio dell'abitabilità o usabilità

Ai fini del parere di competenza da parte dei servizi dell'Unità Sanitaria Locale, il proprietario deve inviare al Sindaco due distinte comunicazioni:

- termine dell'edificazione della struttura grezza;
- termine definitivo dei lavori.

Nel primo caso, le parti interraste (fognature, fosse biologiche) devono essere ispezionabili.

Qualora, durante il sopralluogo si rilevino condizioni di insalubrità e/o difformità dal presente Regolamento o dalle prescrizioni di altre leggi e normative igienico-sanitarie, il Sindaco, su proposta dei Servizi dell'Unità Sanitaria Locale può ordinare opportuni lavori di modifica o risanamento in relazione al progetto approvato.

2.1.6. Inizio dell'attività per gli insediamenti produttivi

Oltre a quanto previsto nel precedente punto 2.1.5. il titolare di ogni attività ed in particolare per quelle rientranti nell'elenco delle industrie insalubri di 1a e 2a classe (DM 02/03/1987), è tenuto a dare comunicazione al Sindaco dell'avvio della lavorazione prima dell'inizio della stessa, sia che essa abbia a svolgersi in un insediamento nuovo, sia in un insediamento già dichiarato usabile.

Il Sindaco provvederà ad informare i Servizi dell'Unità Sanitaria Locale competente.

2.1.7. Alloggio antigienico - decreto d'inaffittabilità

Su richiesta del Servizio di Igiene Pubblica, il Sindaco può dichiarare antigienico ed inaffittabile un alloggio per i seguenti motivi:

- a) degrado o carenze strutturali relative a tetti, muri perimetrali, pavimenti, pareti, soffitti, servizi igienici, approvvigionamento idrico;
- b) umidità non eliminabile con ordinaria manutenzione;
- c) carenze di areoilluminazione, coibenza termica, riscaldamento, sistemi di smaltimento delle acque reflue.

Un alloggio dichiarato inaffittabile, non potrà essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio di Igiene Pubblica abbia accertato l'eliminazione delle cause di antigienicità che l'avevano reso inaffittabile.

2.1.8. Dichiarazione di alloggio inabitabile

Il Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica o dell'Ufficio Tecnico del Comune, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso, quando si rilevino condizioni di pericolo per l'incolumità e la salute degli abitanti.

Il pericolo statico deve essere certificato da un tecnico competente ai sensi delle normative in vigore.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo l'adeguamento ai requisiti richiesti, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

2.1.9. Misure igieniche nei cantieri edili

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

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 dovrà assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici ed acqua potabile. Gli eventuali w.c. provvisori, da gestire nel rispetto

dell'igienicità e salubrità dei luoghi, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppressi appena sia possibile sostituirli con altri all'interno dell'edificio.

2.1.10. Demolizione di fabbricati

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

E' vietato il deposito nei cortili e in genere in tutti gli spazi di ragione privata, di terreno e materiale di rifiuto, provenienti dall'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 sgombrati immediatamente.

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

2.1.11. Ristrutturazioni

Nei casi di ristrutturazione degli edifici soggetti a restauro conservativo, il Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, e quando dovuto dal Servizio di Medicina Preventiva e Igiene del Lavoro, può consentire deroghe alle norme contenute nel presente titolo.

2.1.12. Condizioni e salubrità del terreno

Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito di immondizie, di liquame o di altro materiale insalubre che abbia comunque potuto 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 sufficienti drenaggi nel rispetto di

quanto stabilito dalle norme tecniche riguardanti le indagini sui terreni e sulle rocce, la stabilità dei pendii naturali e delle scarpate, i criteri generali e le prescrizioni per la progettazione, l'esecuzione e il collaudo delle opere di sostegno dei pendii e delle opere di fondazione di cui al D.M. 21/01/1981 come modificato dal D.M. 11/03/1988, senza dar luogo a prelievo d'acque dal sottosuolo.

In ogni caso è fatto obbligo di adottare i 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.

E' vietato per le colmate l'uso di materiali inquinanti; nel caso di realizzazione di colmate e terrapieni, la distanza delle finestre o porte dei locali di soggiorno dagli stessi, non dovrà essere minore di m. 5 dal piede di colmata o terrapieno.

2.1.13. Isolamento termico - Spessore dei muri

Per quanto riguarda le norme relative si rinvia all'art. n. 69 del vigente Regolamento Edilizio.

2.1.14. Protezione acustica - Requisiti dei materiali

Per quanto riguarda le norme relative si rinvia all'art. n. 70 del vigente Regolamento Edilizio.

2.1.15. Ampiezza dei cortili interni

Per quanto riguarda le norme relative si rinvia all'art. n. 98 punto 6 e art. 100 del vigente Regolamento Edilizio.

2.1.16. Pozzi di luce e chiostrine

Per quanto riguarda le norme relative si rinvia all'art. n. 100 del vigente Regolamento Edilizio.

2.1.17. Pavimento dei cortili

Per quanto riguarda le norme relative si rinvia all'art. n. 93 del vigente Regolamento Edilizio.

2.2. PRESCRIZIONI IGIENICHE D'ORDINE GENERALE PER GLI ALLOGGI

2.2.1. Igiene dei passaggi e spazi privati

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale.

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

2.2.2. 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.

2.2.3. 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 buffe, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere: le connessioni dei pavimenti e delle pareti devono essere stuccate.

Nel caso di solai o vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglie fitte e, per le

condotte, devono 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 devono 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 devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature 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 devono essere posti, di norma, in canalizzazioni stagne.

2.2.4. Isolamento dall'umidità

Per quanto riguarda le norme relative si rinvia all'art. n. 68 del vigente Regolamento Edilizio.

2.2.5. Ringhiere e parapetti

I davanzali delle finestre ed i parapetti dei balconi nei nuovi fabbricati dovranno avere una altezza minima di m. 1.

Nelle finestre a tutta altezza la parte inferiore non apribile deve essere non inferiore a m. 1.

Le ringhiere delle scale e dei balconi dovranno avere un'altezza minima, misurata al centro della pedata, di m. 1. Gli interspazi fra gli elementi costituenti non devono essere attraversabili da una sfera del diametro di cm. 10, e non devono essere scalabili.

Detti parametri devono essere rispettati fatto salvo quanto previsto dal D.M. 236/1989 e successive modifiche.

2.2.6. 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 devono essere facilmente ispezionabili.

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

Le giunte dei tubi devono essere a perfetta tenuta. E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

I canali di gronda devono essere dotati di pozzetto sifonato di ispezione al piede.

2.2.7: 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 coibenza termica, fatte salvo le soluzioni tecniche previste dalla legge nazionale 30.04.1976 n. 373.

2.2.8. Conduttore di scarico dei w.c. cucine e lavatoi

Le condutture di scarico dei w.c. devono essere facilmente ispezionabili e riparabili e devono essere costruite con materiali impermeabili, di diametro adeguato al numero dei w.c. serviti; 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.

Gli scarichi derivanti dai w.c. non potranno essere immessi nelle pubbliche fognature senza che siano passati all'uscita dai fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

Tutti i lavandini, i bagni, ecc..., devono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica, facilmente accessibili per le operazioni di manutenzione.

Le condutture di bagni, lavandini, ecc..., devono essere di materiale impermeabile, termoresistente e possono convogliare i liquidi nel tubo di scarico dei servizi igienici e mai viceversa.

2.2.9. Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale

Nei nuclei abitati dotati di rete fognaria le acque devono essere convogliate nella pubblica fognatura, nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento Comunale per la gestione delle pubbliche fognature.

In ogni caso la rete di raccolta delle acque meteoriche dovrà essere separata da quella delle acque luride e nelle zone in cui è possibile, lo scarico dovrà avvenire sul suolo, in corpo idrico superficiale, o nella rete pubblica prevista a tale fine.

Nelle zone non servite dalla pubblica fognatura, i nuovi insediamenti classificati civili di classe A e B ai sensi della legge regionale 7/1983, dovranno essere dotati, per il trattamento delle acque reflue (ad esclusione di quelle meteoriche), di vasca di tipo Imhoff, conferente in idonei impianti per la dispersione nel terreno (sub-irrigazione, sub-irrigazione con drenaggio per terreni impermeabili) conformi a quanto previsto nella delibera del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento del 04/02/1977.

I pozzi neri di accumulo, possono essere ancora utilizzati solo per abitazioni e locali in cui non vi sia dotazione idrica superiore a 30-40 litri giornalieri procapite o non sia realizzabile un sistema di sub-irrigazione; il liquame accumulato dovrà essere periodicamente conferito ad impianti di depurazione autorizzati al trattamento.

Per quanto non espressamente previsto, si rimanda all'osservanza delle norme contenute nella legge regionale n. 7/1983 e nella delibera del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento del 04/02/1977.

E' comunque vietato ogni nuovo scarico in corpo idrico superficiale (fosso, canale) di acque non depurate entro i limiti qualitativi previsti dalla Tab. III della legge regionale n. 7 del 29/01/1983.

Non è consentito, comunque, lo scarico dei reflui provenienti da insediamenti civili di classe A e B nel suolo e nel sottosuolo, ad eccezione dei casi sopraindicati.

Nel caso di scarichi esistenti in corpo idrico superficiale, provenienti da insediamenti civili di classe A e B (legge regionale 7/1983), è facoltà del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale prescrivere i lavori di adeguamento alle presenti norme, ove si verificano situazioni di insalubrità ambientale, dovute alla presenza di acque reflue nei corpi idrici superficiali.

2.2.10. 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.

2.2.11. Combustibili utilizzabili nelle centrali termiche

Nelle aree dotate di rete di distribuzione del gas metano adeguata a soddisfare le potenzialità dei nuovi impianti e di quelli esistenti, in considerazione del minor inquinamento prodotto dalla combustione del gas metano rispetto agli altri combustibili, si fa obbligo del funzionamento a gas metano delle centrali termiche installate nei nuovi edifici.

Negli edifici esistenti l'eventuale sostituzione di generatori di calore obsoleti o deteriorati dovrà avvenire tramite installazione di generatori funzionanti a gas metano, qualora si accertino caratteristiche qualitative dell'aria non corrispondenti ai valori guida previsti dal D.P.R. 203/1988.

Soluzioni tecnologiche che non prevedano l'utilizzo di combustibili fossili (energia solare, fotovoltaica, teleriscaldamento ecc.), sono consentite in deroga all'obbligo del funzionamento a gas metano delle centrali termiche.

2.2.12. Attuazione di norme in materia di barriere architettoniche

Ai sensi del D.P.R. 27/04/1978, n. 384 (G.U. del 22/07/1978) 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.

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

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

Per gli edifici privati valgono le norme previste dalla legge n. 13 del 09/01/1989 e dal D.M. n. 236/1989.

2.3. REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI

2.3.1. Campo di applicazione

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

Gli Interventi edilizi su fabbricati esistenti possono essere ammessi anche in deroga alle norme previste dai Regolamenti di Igiene ed Edilizio, sentiti i pareri dei competenti Servizi di Igiene Pubblica e di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro dell'Unità Sanitaria Locale.

2.3.2: Classificazione dei locali

Per quanto riguarda la classificazione dei locali si rinvia all'art. n. 53 del vigente Regolamento Edilizio.

2.3.3. Caratteristiche dei locali

Per quanto riguarda i requisiti di altezza, dimensione planimetrica, illuminazione e aerazione, si rinvia agli artt. 54 e 55 del vigente Regolamento Edilizio.

Ogni alloggio deve essere dotato di almeno una stanza da bagno con w.c., lavabo, bidet, vasca o doccia, accessibile mediante locale di disimpegno, o stanza da letto, o antibagno.

I pavimenti della stanza da bagno devono essere di materiale impermeabile e le pareti rivestite fino a m. 2 di altezza con materiale lavabile.

I w.c. devono essere preferibilmente della tipologia idonea (tipo ospedaliero con tazza interna) al controllo dei rifiuti organici (nell'ottica della medicina preventiva) e devono essere dotati di apparecchi a cacciata di acqua con dispositivo che consenta di regolare il quantitativo di acqua utilizzato rispetto al volume della vaschetta e/o comunque di soluzioni impiantistiche che evitano consumi inutili di acqua, regolarmente sifonati e con dispositivi che impediscano il reflusso; devono inoltre essere dotati del sistema di ventilazione del sifone sfociante in apposita struttura fino al tetto dell'edificio, indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

Nel caso di bagni ciechi, l'aspirazione forzata deve assicurare un ricambio minimo di 6 volumi per ora se in espulsione continua, di 12

volumi per ora se a funzionamento intermittente con comando collegato all'accensione della luce.

Il ricambio d'aria deve essere assicurato da una canna di immissione che preleva l'aria dall'esterno.

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

2.3.4. Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

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

Inoltre devono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia a cura di chi vi abita.

Le pareti non dovranno essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

2.3.5. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

La superficie finestrata per ogni locale abitabile non deve essere inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento. La dimensione delle finestre deve essere tale da assicurare un valore di fattore luce diurna non inferiore al 2%.

2.3.6. Superficie finestrata in presenza di ostacoli e sporgenze esterne

Per le distanze fra edifici o parti di esso, valgono le norme del Regolamento Comunale Edilizio in materia di visuale libera, che si intendono qui integralmente riportate.

2.3.7. Requisiti delle finestre

La superficie finestrata e comunque tutte le parti trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture degli edifici 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 finestrate devono essere comunque accessibili per la pulizia, anche della parte esterna.

2.3.8. 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.

2.3.9. 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 posizioni ben visibili e convenientemente illuminati, sia di giorno che di notte.

2.3.10. 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.

2.3.11. 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, ecc..., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione, come previsto dalla legge 06/12/1971 n. 1083 e dalle norme UNI-CIG 7129-72 e successive modificazioni.

In ogni caso l'afflusso minimo dell'aria dovrà avvenire mediante aperture sull'esterno con sezione libera totale di almeno cmq. 6 per ogni 1.000 kcal/h con un minimo di cmq. 100 mediante sistemi di ventilazione sussidiari (areatori, vasistas, ventoline, ecc...).

E' proibita l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera nei bagni ciechi e in altri locali privi di aerazione naturale.

2.3.12. Condizionamento: caratteristiche degli impianti

Negli impianti di refrigerazione e condizionamento è consentito l'uso di acqua come liquido refrigerante, a condizione che vengano installati apparecchi che ne consentano il riciclo totale (massimo reintegro ammesso: 20%).

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 a garantire 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, purchè l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;
- b) temperatura di 20 °C con U.R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra 25-27 °C con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non superiore 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 un'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 emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

2.3.13. Umidità per condensa

Nelle normali condizioni di occupazione ed 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 ed 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...).

2.3.14. Progettazione, installazione e manutenzione impianti a gas per uso domestico

La corretta progettazione, installazione e manutenzione degli impianti domestici, deve avvenire secondo le norme tecniche dettate dalla UNI-CIG di cui alla Legge 06/12/1971 n. 1083 e D.M. 07/06/1973 e successive modificazioni.

Sono abilitate all'installazione, alla trasformazione, all'ampliamento e alla manutenzione, tutte le imprese singole od associate, in regola con quanto previsto dalla legge 5/03/1990 n. 46.

Le presenti norme si riferiscono:

- a) alla costruzione e ai rifacimenti di impianti domestici o di parte di essi, comprendenti il complesso delle tubazioni e degli accessori che distribuiscono il gas a valle del contatore;
- b) alla installazione degli apparecchi aventi portata termica non maggiore di 35 KW ($< = 30.000$ KCal/h).

La progettazione, l'installazione e la messa in servizio degli impianti sono di esclusiva competenza di personale qualificato, iscritto negli specifici Albi professionali di categoria.

La parte degli impianti avente componenti elettriche, il loro collegamento, nonché le caratteristiche costruttive di tali componenti devono essere conformi alla legge n. 186 dello 01/03/1968 e successive modificazioni.

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

- richiedano l'uso di un attrezzo (sia pure un cacciavite) per operare sia la messa in opera sia l'allentamento. E' pertanto vietato l'impiego di viti a alette che consentano l'applicazione e l'allentamento manuale;
- abbiano larghezza sufficiente e una conformazione adatta per non tagliare il tubo, correttamente applicate sul raccordo portagomma anche se strette a fondo sullo stesso.

2.3.15. 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) il nome del costruttore e/o marca depositata;
- b) i 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 di 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.

2.3.16. Canna fumaria: definizione

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

2.3.17. Canna di esalazione: definizione

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

2.3.18. Allontanamento dei prodotti della combustione di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura

Tutti i focolari, siano essi alimentati a combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto, con apposito fumaiolo. E' consentito scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno, esclusivamente mediante scarichi a tiraggio equilibrato, nei quali tanto l'aria, quanto i fumi, non vengano in comunicazione con l'ambiente in cui funziona l'apparecchio. Questo deve essere, perciò, di tipo a chiusura stagna, salvo, eventualmente, uno sportello a tenuta per l'accensione. Nel caso di scarico dei prodotti della combustione direttamente all'esterno, il canale di flusso deve:

- ricevere lo scarico di un solo apparecchio;
- essere realizzato in materiali adatti a resistere alle normali sollecitazioni meccaniche, nonchè all'azione dei prodotti della combustione e delle loro eventuali condensazioni.

I materiali utilizzabili sono, ad esempio, acciaio inossidabile, acciaio zincato, acciaio smaltato o vetrificato su entrambe le superfici, alluminio, rame ed ottone.

Non sono ammessi il **fibrocemento** ed i materiali plastici;

- avere per tutta la sua lunghezza, sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'**apparecchio**;

- non avere dispositivi di intercettazione (serrande);

- essere protetto con guaina metallica nel tratto attraversante i muri: la guaina deve essere chiusa nella parte rivolta verso l'interno dell'edificio ed aperta verso l'esterno.

I terminali di tiraggio debbono essere situati sulle pareti perimetrali esterne dell'edificio, rispettando le distanze minime indicate nella seguente tabella:

POSIZIONE DEL TERMINALE	DISTANZE MINIME IN mm.	
	da 3,5 a 7 KW	>7 fino a a 35 KW
A - sotto finestra	300	600
B - Sotto apertura di aerazione	300	600
C - sotto gronda	300	300
D - sotto balconata	300	300
E - da una finestra adiacente	400	400
F - da una apertura di aerazione adiacente	600	600
G - da tubazioni o scarichi verticali o orizzontali	300	300
H - da un angolo dell'edificio	300	300
I - da una rientranza dell'edificio	300	300
L - dal suolo o da altro piano di calpestio	400	2500
M - fra due terminali in verticale	500	1500
N - fra due terminali in orizzontale	500	1000
O - da una superficie frontale prospiciente senza aperture o terminali entro un raggio di 3 metri dallo sbocco dei fumi	1500	2000
P - idem, ma con apertura o terminali entro un raggio di 3 metri dallo sbocco dei fumi	2500	3000

Non è consentita l'installazione di apparecchi a combustione funzionanti senza scarico esterno, fatto salvo quanto previsto dal D.M. 30.10.1981 e successive modifiche.

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

2.3.19. 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.

2.3.20. Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti

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

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

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

2.3.21 Limitazione del tiraggio

Nei locali soggiorno o da letto è proibito collocare valvole o sistemi di regolazione del tiraggio degli apparecchi a combustione, salvo la 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.

2.3.22. 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.

Per gli apparecchi alimentati a gas, la sezione o diametro interno dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legge 1083/1971 e dal D.M. 716/1973.

Per gli apparecchi alimentati a combustibile liquido o solido si dovrà fare riferimento a quanto previsto dal D.P.R. n. 1391 del 22/12/1970.

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

In particolare è vietato far passare all'interno delle abitazioni, o nei muri perimetrali delle stesse, canne fumarie non sufficientemente coibentate e che possano cedere calore con fastidio e/o nocimento ai residenti.

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 che 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.

2.3.23. 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 un'altezza di almeno cm. 50 dalla base della canna.

Deve essere prevista la cassetta per la raccolta del colaticcio al piede delle canne fumarie.

2.3.24. 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'orifizio del camino.

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

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

2.3.25. Comignoli: tipi, altezze, ubicazioni

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

Tutte le bocche dei camini, fatte salve le disposizioni di cui all'art. 6 del D.P.R. n. 1391 del 22/12/1970, devono avere altezza conforme a quanto previsto dalle norme UNI - CIG 7129-72 e successive modificazioni.

2.3.26. Riscaldamento e impianti termici

Gli impianti termici di potenzialità superiore ai 35 KW (30.000 KCal/h) e fino a 116,6 KW (99.999 KCal/h) funzionanti con qualsiasi tipo di combustibile, devono ottemperare alle normative ed alle disposizioni delle leggi vigenti, ed in particolare:

- per gli impianti a combustibile liquido, al D.P.R. n. 1931 del 22/12/1970 e successive modificazioni e circolari ministeriali;
- per gli impianti a gas di rete, alla legge 26/07/1965 n. 966 e D.M. 27/09/1965 n. 1973 e successive circolari ministeriali e modificazioni.

All'atto della domanda di abitabilità dovrà essere allegato un certificato di conformità redatto dal progettista e controfirmato, oltre che dal progettista stesso, dall'installatore e dal proprietario.

Per gli impianti superiori ai 116,6 KW (99,999 KCal/h), oltre al rispetto delle norme di legge, occorre presentare la documentazione

relativa alla centrale termica al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco, per ottenere il relativo certificato di prevenzione incendi.

2.3.27. 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) documentata da apposita dichiarazione in carta legale.

Sono abilitate all'installazione, alla trasformazione, all'ampliamento ed alla manutenzione, tutte le imprese singole od associate, in regola con quanto previsto dalla legge 5/03/1990, n. 46.

Negli edifici sociali soggetti alle disposizioni del D.P.R. 384/1978 e negli edifici privati soggetti alle disposizioni della legge 13/1989 e D.M. n. 236/1989, gli apparecchi di comando, gli interruttori, i campanelli di allarme manovrabili da parte della generalità del pubblico devono 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.

2.3.28. Installazione di bombole di gas liquefatti

Nel caso in cui vengano utilizzate bombole di gas liquefatto del peso superiore ai 26 kg., devono essere previste, all'esterno dell'edificio, nicchie per l'installazione di tali bombole.

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 serva, tramite serbatoi con capacità complessiva fino a 5 metri cubi, anche per uso riscaldamento sia singolo che centralizzato, la progettazione, l'installazione, l'esercizio e la manutenzione devono rispettare le norme UNI-CIG 8213/1981 e le successive modificazioni, oltre a tutte le norme prescritte dal Ministero dell'Interno tramite il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco.

2.3.29. Impianti di ascensore

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

Sono abilitate all'installazione, alla trasformazione, all'ampliamento ed alla manutenzione, tutte le imprese singole od associate, in regola con quanto previsto dalla legge 5/03/1990, n. 46.

Le 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 le norme in materia di superamento delle barriere architettoniche di cui al D.P.R. 384/1978, legge 13/1989 e D.M. 236/1989.

2.3.30. Scale

Per quanto riguarda le norme relative si rinvia all'art. n. 63 del vigente Regolamento Edilizio.

2.3.31. Soppalchi

Per quanto riguarda le norme relative si rinvia all'art. n. 54 del vigente Regolamento Edilizio.

2.3.32. Locali a pian terreno

Per quanto riguarda le norme relative si rinvia all'art. n. 68 del vigente Regolamento Edilizio.

2.3.33. 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 interrati che quelli seminterrati devono avere aperture tali da 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.

2.4. CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

2.4.1. Case coloniche e costruzioni accessorie

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

2.4.2. Stalle, porcili, pollai e ricoveri di animali in genere

Oltre a quanto previsto negli artt. 49 e successivi del D.P.R. 303/1956, e fatto salvo quanto previsto nel punto 3.8.1. del presente Regolamento, le stalle e i ricoveri di animali in genere sono autorizzati solo all'interno della zona agricola prevista dal P.R.G. Comunale, fatte salve particolari esigenze da valutarsi da parte dei Servizi di Igiene Pubblica e veterinario dell'Unità Sanitaria Locale.

I ricoveri di nuova costruzione per animali dovranno essere edificati ad una distanza non inferiore a m. 10 da abitazioni e da strade.

2.4.3. Stalle per vacche lattifere

Tali stalle debbono essere dotate di un apposito locale per la raccolta del latte e per 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; le porte devono essere doppie ed una di queste deve essere dotata di reti antimosche e chiusura a ritorno automatico; il locale deve disporre di acqua potabile corrente per il lavaggio dei recipienti e lavandino per la pulizia degli addetti.

2.4.4. Concimaie e bacini di raccolta dei liquami

Tutti i ricoveri di animali in cui al punto 2.4.2. devono essere dotati di concimaia (avente una superficie di almeno mq. 4 per capo bovino adulto, corrispondente a 5 q.li di peso vivo) e/o pozzo nero o bacino di raccolta dei liquami che deve essere realizzato conformemente a quanto previsto al successivo punto 3.2.6., dimensionati secondo le normative regionali vigenti e comunque in grado di contenere anche le acque meteoriche che vi affluiscono.

Le platee devono avere pendenze maggiori dell'un per cento verso i punti di raccolta dei liquidi di scolo, ed essere provviste di cordolo perimetrale alto almeno 30 cm. sui tre lati e 5 cm. sul quarto lato.

I manufatti devono essere costruiti con fondo e pareti resistenti ed impermeabili (per i lagoni, si fa riferimento a quanto previsto dalla normativa regionale e dalla metodologia tecnico-scientifica adottata con deliberazione consiliare n. 1236 del 09/11/1988).

2.4.5. Abbeveratoi

Gli abbeveratoi debbono essere ubicati ad opportuna distanza ed a valle del pozzo e costruiti con materiale di facile lavatura, inoltre debbono essere circondati 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, per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

Le acque utilizzate per l'abbeveraggio del bestiame devono avere requisiti analitici giudicati idonei dal Servizio Veterinario e/o Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

2.4.6. Aziende ed allevamenti condotti in economia

Oltre a quanto previsto dal D.P.R. n. 303/1956, se per la conduzione di una stalla o di altro ricovero di animali viene impiegato personale dipendente o a qualsiasi titolo assimilabile, o se l'abitazione del conduttore è ad una distanza superiore a m. 100 dalla stalla, deve essere costruito almeno un servizio igienico con le caratteristiche riportate nel punto 2.6.10.

2.4.7. 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'art. 105 e successivi del R.D. 19/07/1906, n. 466 e art. 223 e successivi del T.U. sulle leggi sanitarie, R.D. 1265 del 27/07/1934.

I conduttori di case coloniche devono praticare a loro spese la lotta contro le mosche, le zanzare e i pappataci nelle stalle, nei letamai, nei depositi di materiali putrescibili.

A richiesta del personale di vigilanza del Servizio di Igiene Pubblica, essi sono tenuti ad esibire il materiale disinfestante con i relativi strumenti d'uso.

2.5. EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE - DISPOSIZIONI GENERALI PER GLI EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE

2.5.1. Campo di applicazione

In attesa della emanazione del T.U. di cui all'art. 24 della Legge n. 833/1978, 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.

2.5.2. Classificazione dei locali

Ai fini della definizione dei requisiti igienico-sanitari previsti per gli ambienti di lavoro, i locali di cui al punto precedente, sono così classificati:

- C.1 - laboratori e locali adibiti ad attività lavorative aventi superficie superiore a mq. 50;
- C.2 - locali adibiti ad attività industriali od artigianali appartenenti ad unità produttive con superficie non superiore a mq. 50 e uffici, negozi, ambulatori, cucine e refettori;
- C.3 - magazzini e depositi con presenza continuativa di personale;
- C.4 - archivi, dispense, cantine, ripostigli, servizi igienici, docce, spogliatoi, disimpegni.

I locali non espressamente elencati, verranno classificati per analogia.

2.6. CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEI FABBRICATI E DEI LOCALI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE

2.6.1. Altezza dei locali

Fatte salve motivate esigenze subordinate da specifiche prescrizioni del Servizio Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro, le altezze dei locali adibiti ad attività lavorativa sono le seguenti:

Cat. C.1: - altezza non inferiore a m. 3,00, per i locali con superficie non superiore a mq. 150;
- altezza non inferiore a m. 3,50, per i locali con superficie superiore a mq. 150 e non superiore a mq. 300;
- altezza non inferiore a m. 4,00, nei rimanenti casi per i locali situati al piano terra, mentre per i piani superiori l'altezza non deve essere inferiore a m. 3,50.

Cat. C.2: altezza non inferiore a m. 2,70. Ad esclusione delle attività esistenti e delle gestioni attuali, nei seguenti casi, l'altezza dei locali deve essere non inferiore ai m. 3,00:

- laboratori con più di 5 addetti;
- lavorazioni tabellate dal D.P.R. 303/56 e lavorazioni oggetto di assicurazione obbligatoria contro le malattie professionali, ai sensi del D.P.R. 482/75;
- lavorazioni che producono rumori (ricamifici, tessiture, roccature, ecc.) o elevate temperature (stirerie, ecc.).

Cat. C.3: altezza non inferiore a m. 2,70.

Cat. C.4: altezza non inferiore a m. 2,40.

Le altezze di cui sopra, possono essere derogate, o subordinate a specifiche prescrizioni, da parte del Servizio di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro, d'intesa con il Servizio d'Igiene Pubblica, quando ricorrono motivate esigenze tecniche (in particolare, nel caso di lavorazioni che producano rumore, elevate temperature, o che siano tabellate dal D.P.R. 303/56, o che siano oggetto di assicurazione obbligatoria contro le malattie professionali, ai sensi del D.P.R. 482/75).

2.6.2. Superficie dei locali e cubatura

Fatte salve motivate esigenze o specifiche prescrizioni del SMPIL, i valori minimi di superficie e di cubatura dei locali di Cat. C.2, sono i seguenti:

- uffici mq. 6 per addetto con una S.U. minima di mq. 9;
- ambulatori S.U. minima di mq. 9;
- refettorio: mq. 2 per utilizzatore previsto, con una S.U. minima di mq. 12.

Per i locali di Cat. C.4 devono essere rispettate le seguenti S.U. minime: docce mq. 1, spogliatoi mq. 1 per addetto.

2.6.3. Locali interrati e seminterrati

E' 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 Servizio di Igiene Pubblica.

Per ottenere la/e deroga/he saranno richiesti specifici presidi tecnici integrativi per aerazione, illuminazione e sicurezza.

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.

2.6.4. 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. 547/1955.

Nei locali soggetti a prevenzioni incendi (D.P.R. 577/1982) 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 D.P.R. 547/1955.

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.

2.6.5. Soppalchi

I soppalchi, cioè i dimezzamenti di 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 dei requisiti previsti per gli ambienti di lavoro di cui al presente Regolamento.

I soppalchi dovranno inoltre essere conformi per i parapetti, le protezioni verso il vuoto e per le scale, gli accessi e le uscite, a quanto previsto dal D.P.R. 547/1955 e dal presente Regolamento.

Sui soppalchi dovranno essere esposti, in punti ben visibili, cartelli riportanti il carico massimo ammissibile (kg/mq.) 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.

2.6.6. 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. 547/1955 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 antisdrucchiolevole. Sono vietate le scale a chiocciola ad esclusione di quelle utilizzate per l'accesso agli uffici.

2.6.7. Barriere architettoniche

Gli Enti e le Amministrazioni Pubbliche devono osservare le norme volte ad eliminare gli impedimenti fisici comunemente definiti "barriere architettoniche" che siano di ostacolo all'attività dei portatori di handicap (legge 384/1978).

Le Aziende private, in caso di ristrutturazione o costruzione ex novo, devono rispettare le norme previste dalla legge n. 13 del 09/01/1989 e dal D.M. n. 236/1989.

2.6.8. Dotazione dei servizi igienico-assistenziali

Tutti i luoghi di lavoro di cui al punto 2.5.1. devono essere dotati dei seguenti servizi:

- w.c.;
- lavandini;
- spogliatoi;
- ambulatori/camera di medicazione (vale quanto disposto dal D.P.R. n. 303/1956);
- refettorio (vedi quanto previsto dal D.P.R. 303/1956);
- docce.

2.6.9. Numero e caratteristiche dei servizi

- w.c.:** almeno un w.c. del tipo alla turca ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti.
- Lavandini:** almeno uno ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti;
- Docce:** almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti. Le docce devono comunicare con gli spogliatoi e devono essere corredate di apposito spazio antidoccia 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:** l'illuminazione e la ventilazione naturale devono essere garantite da una superficie finestrata pari ad almeno 1/8 della S.U. del pavimento; è ammessa l'illuminazione artificiale e un ricambio continuo d'aria pari a 3 volumi/ora. Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti

personali; nel caso di lavoratori a rischio, potranno essere richiesti due armadietti per addetto.

I w.c., i lavandini, le docce e gli spogliatoi devono essere distinti per sesso.

2.6.10. Servizi igienici

Per servizio igienico completo si intendono due locali comunicanti di almeno mq. 1 di superficie cadauno.

Nel servizio igienico deve essere presente almeno un w.c. del tipo alla turca a cacciata d'acqua, ed una finestra di mq. 0,40; nell'impossibilità di questa, deve essere installato un sistema di ricambio d'aria in grado di garantire 6 ricambi/ora se a funzionamento continuo o 12 ricambi/ora se a funzionamento abbinato all'utilizzazione.

Tale locale dovrà essere rivestito di materiale facilmente lavabile fino all'altezza di m. 2,00.

Nei locali di anti w.c. dovrà esserci almeno un lavandino dotato di acqua corrente a comando "non manuale", dispensatore di detergente e mezzi per asciugarsi mono-uso.

Nel caso di servizi igienici in batteria, il locale anti w.c. potrà essere costituito da un unico vano di superficie complessiva non inferiore a mq. 1 per ogni servizio igienico e di accessori direttamente proporzionali ai rapporti sopracitati per ogni servizio igienico.

Tutti i servizi igienici devono essere dotati di fognolo sifonato per le operazioni di pulizia.

2.6.11. Isolamento termico, riscaldamento, aerazione

Fatte salve eventuali esigenze tecniche da valutare da parte del Servizio di Igiene Pubblica congiuntamente al Servizio di Medicina del Lavoro, 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 Cat. C.1 e C.2 di cui al punto 2.5.2. del presente Regolamento è necessario assicurare le condizioni di cui alle lettere successive.

a) Adeguato isolamento termico delle pareti disperdenti, coperture e pavimenti.

- b) Riscaldamento, tale da assicurare il benessere termico in relazione all'attività svolta e comunque una temperatura minima di 16 °C nei locali di Cat. C.1, di 18 °C nei locali di Cat. C.2, C.3 e C.4, dove vale quanto disposto dalla legge 373/1976.
- c) Aerazione naturale attraverso superfici finestrate facilmente apribili pari ad almeno 1/16 della superficie utile nei laboratori industriali ed artigianali di qualsiasi dimensione. Nei rimanenti locali adibiti ad attività lavorativa, la superficie finestrata dovrà essere pari ad almeno 1/8 della superficie utile dei locali. Le aperture devono di norma essere distribuite su tutte le superfici esterne (tassativamente su due pareti, o su una parete e la copertura, per le nuove costruzioni).

Nel caso di adozione di impianto di condizionamento e di aerazione artificiale i ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare sia sacche di ristagno, garantendo un ricambio omogeneo del locale, che esposizioni dirette del posto di lavoro da fastidiosi flussi d'aria generati dall'impianto di condizionamento.

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 m./sec..

2.6.12. Illuminazione naturale

Fatte salve eventuali esigenze tecniche da valutare da parte del Servizio di Igiene Pubblica, congiuntamente al S.M.P.I.L., i locali appartenenti alla Cat. C.1 e C.2 devono essere illuminati con luce naturale.

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

Normalmente il 50% della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da lucernari; 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.

2.6.13. Illuminazione artificiale

L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonee allo svolgimento dello specifico compito visivo.

Nelle postazioni di lavoro, ove sia necessaria un'illuminazione localizzata, essa dovrà essere posizionabile mediante regolazione del braccio o del supporto del corpo luminoso, e il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5. Si possono prendere come riferimento i seguenti valori di illuminazione sui posti di lavoro:

impegno e compito visivo	lux
- minimo	200
- medio	300
- fine	500-1000

Deve essere comunque assicurato in ogni punto dello stabilimento una intensità luminosa di almeno 100 lux.

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 L.547/55).

2.6.14. 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.

2.6.15. 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.

2.6.16. 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.

2.6.17. Alte temperature

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

2.7. EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO

2.7.1. Ospedali, case di cura, istituzioni sanitarie, ambulatori e poliambulatori pubblici e privati

Per tali strutture valgono le norme specifiche contenute in leggi nazionali e regionali.

2.7.2. Alberghi e simili

Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, case di riposo, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24/05/1925 n. 1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modificato con D.P.R. 30/12/1970, n. 1437, nonché dal D.M. 22/07/1977 (G.U. n. 246 del 09/09/1977).

Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria una licenza del Sindaco a norma del D.P.R. 24/07/1977, n. 616, ed una autorizzazione ai fini igienico-sanitari, rilasciata sempre dal Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, ai sensi dell'art. 231 del T.U.LL.SS. 27/07/1934, n. 1265 e della legge 16/06/1939, 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 tre mesi devono comunque richiedere nuovo sopralluogo igienico e conseguente nuova autorizzazione sanitaria.

2.7.3. 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 di Igiene Pubblica o da altro medico la cui firma sia debitamente autenticata, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.

E' 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, detto personale 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. 24/05/1925, n. 1102 e successive modifiche.

Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli 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 30/04/1962, n. 283 e del D.P.R. 327/1980.

2.7.4. Vigilanza igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande

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

2.7.5. Affittacamere

Il regime autorizzatorio per gli affittacamere è quello previsto ai sensi della L.R. n. 34 del 25/08/1988 "Disciplina per la gestione delle strutture ricettive extralberghiere".

Le condizioni igieniche di esercizio devono seguire le disposizioni degli articoli del presente Regolamento.

La norma di cui al punto 2.7.3. non si applica ad esercizi con una disponibilità fino a 6 posti letto.

Le camere in affitto in ogni caso devono 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.

2.7.6. Farmacie

I locali destinati a farmacie devono 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 dal punto 2.3.3. del presente Regolamento.

L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere alle prescrizioni dell'art. 6 D.P.R. 19/03/1956, 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 1/3 della intera superficie.

I soppalchi 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 e 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.

2.7.7. Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici

I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici devono 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 devono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della farmacoepa ufficiale e successive modifiche.

2.7.8. 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 un w.c. del tipo alla turca ogni 10 persone, un lavabo e una doccia per ogni 10.
I w.c., i lavandini e le docce devono essere distinti per sesso.
Per le caratteristiche dei servizi igienici, si rimanda al punto 2.6.10;
- e) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerati;
- 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 un'infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di quattro 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 Decreto Consiglio del Governo 20/05/1928 ed art. 28 D.P.R. 10/06/1955, n. 854 per la lotta contro le mosche ed altri artropodi vettori.

2.7.9. Locali di riposo - dormitori stabili o temporanei per lavoratori

I locali di riposo, i dormitori stabili o temporanei per lavoratori devono avere le caratteristiche fissate dagli artt. 43, 44, 45, 46, 47 del D.P.R. 19/03/1966, n. 303 (norme generali per l'igiene del lavoro).

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

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

2.7.10. 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) un w.c. del tipo alla turca almeno per ogni 10 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonchè 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 devono 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.

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

Sono definiti "Complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale" gli allestimenti, che non abbiano finalità di lucro, gestiti da Enti e da privati, come gli alberghi od ostelli per la gioventù, i campeggi, i villaggi turistici, le case per ferie, ed in genere gli altri allestimenti che non abbiano le caratteristiche volute dal R.D.L. 18/01/1937, n. 975, convertito nella Legge 30/12/1937, n. 2651 e successive modifiche sulle classificazioni degli esercizi alberghieri, e dalle norme regionali in materia.

La specifica identificazione ed il regime autorizzatorio di tali allestimenti sono stabiliti dalla legge 21/03/1958, n. 326 e dal relativo Regolamento di applicazione approvato con D.P.R. 20/06/1961, n. 869 e dalle norme successive. La vigilanza igienico-sanitaria dei complessi è di competenza del Servizio di Igiene Pubblica.

Non è consentita la promiscuità dell'attività di azienda alberghiera 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 n. 146 del 05/08/1971 del Ministero della Sanità e dalle disposizioni regionali in materia.

Per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi, per l'approvvigionamento di acqua potabile, per lo scarico dei reflui fognari, 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.

2.7.12. 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 vigenti "Disposizioni per la gestione dei soggiorni di vacanza nella Regione Emilia Romagna".

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

2.7.13. 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 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) modificato con D.M. 13/09/1977 (G.U. n. 338 del 13/12/1977).

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della legge 05/08/1975, 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. 22/12/1967, n. 1518 (regolamento per l'applicazione del titolo III del D.P.R. 11/02/1961, n. 264 relativo ai servizi di medicina scolastica), 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.

2.7.14. 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 o 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.

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili nido e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati e puliti approfonditamente 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.

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

2.7.15. Asili nido di nuova costruzione

L'area per la costruzione di asili nido deve essere scelta in località aperta, che 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.

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, asilo nido) dovrà risultare dalla somma delle superfici richieste per la scuola materna dal D.M. 18/12/1975 e per l'asilo nido dal comma precedente.

Per i 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, interni 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 lattanti.

I locali nei quali sia stata tenuta una riunione debbono essere subito abbondantemente aerati, accuratamente puliti prima dell'ingresso dei bambini.

2.7.16. 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 del punto 2.7.15., 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 adottate riduzioni degli standards ambientali sopra esposti, cercando sempre di garantire livelli idonei di abitabilità, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica.

2.7.17. Nurseries

L'apertura e l'esercizio di nurseries e locali simili nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli in età prescolastica, affidati all'assistenza privata, sono sottoposti ad autorizzazione del Sindaco, il quale provvede, sentito il Servizio di

Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

Per i requisiti igienico-edilizi di attrezzature, di articolazione e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alle indicazioni dei precedenti punti 2.7.13. e 2.7.15 tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata loro sosta, del numero e della qualificazione delle persone addette.

Tale personale addetto deve essere munito di tessera sanitaria a validità annuale, rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

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.

2.8. LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

2.8.1. Cubatura minima

Sono locali di pubblico spettacolo: teatri, cinematografi, cinema-teatri, altri locali di trattenimento, circhi, serragli, stadi, sferisteri 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 circolare del Ministero dell'Interno n.16 del 15/02/1951.

La cubatura di detti locali deve essere adeguata al numero di posti contenuti, l'ambiente deve essere ben ventilato, se occorre col sussidio di mezzi meccanici o con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura destinata agli spettatori non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per ogni potenziale utente.

Si comprendono con la definizione di "locali privati di riunione e divertimento" le sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale, le sale chiuse da ballo, le sale corsa, le sale riunioni ad 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. 18/06/1934, n. 773 e del relativo Regolamento di applicazione.

La costruzione, la modifica e la voltura di questi locali è condizionata ad autorizzazione del Sindaco, il quale decide sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica.

Tali locali debbono essere provvisti di spazio per spogliatoio, di idonee uscite di sicurezza, di ventilazione naturale e meccanica e di riscaldamento tali da garantire negli ambienti condizioni di temperatura effettiva corrispondente alle fasce di benessere.

In tali ambienti devono essere assicurate condizioni igieniche adeguate di manutenzione, di illuminazione naturale ed artificiale.

2.8.2. Servizi

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

Per le caratteristiche dei servizi igienici, si rimanda al punto 2.6.10. del presente Regolamento.

2.8.3. Requisiti

Gli edifici di cui al presente capitolo devono possedere tutti i requisiti previsti per le civili abitazioni dal presente Regolamento, ad eccezione di quello di aeroilluminazione naturale diretta per il conseguimento dei quali si farà ricorso ad idonei impianti tecnici.

Gli impianti di ventilazione devono assicurare un ricambio d'aria con una portata non inferiore a mc. 30 per persona/ora.

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

In tutti i locali di ritrovo e divertimento ha libero accesso il personale di vigilanza del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

La protezione acustica deve garantire quanto stabilito all'art. 2.2.3. del presente Regolamento.

I proprietari e i gestori di detti locali devono avere cura che la pubblicità sanitaria in essi eventualmente effettuata sia regolarmente autorizzata.

2.4.8. Divieto di fumare

Nei locali di cui al punto 2.8.1. devono essere applicati i cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "VIETATO FUMARE", in numero adeguato alla tipologia ed alla dimensione del locale, disposti all'interno del locale e in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso salvo il disposto dell'art. 4 della legge 11/11/1975, n. 584.

2.8.5. Normativa generale

Per quant'altro non previsto nel presente capitolo, valgono le disposizioni generali di Regolamento.

Sono fatte salve le prescrizioni in materia della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo, nonché le norme di sicurezza e le competenze dei Vigili del Fuoco in proposito.

2.8.6. Arene estive

Il piano di 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.

I gradini nelle corsie, scale o gradini di accesso al locale, alla galleria ed ai palchi dovranno corrispondere alle norme di pubblica sicurezza indicate nella Circolare Ministeriale n. 16 del 15/02/1951, artt. 48, 49, 50 e 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 cm. 30 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'area, non devono trovarsi scoli d'acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.

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

Ogni arena deve essere dotata di un adeguato numero di servizi igienici in relazione al numero dei posti autorizzati, distribuite in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalati da scritte indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza.

In ogni arena dovranno esserci almeno due w.c. ogni 300 posti con le caratteristiche di cui al punto 2.6.10. del presente Regolamento.

2.8.7. 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 fenomeni di eco e distorsione e tale che l'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 dei servizi igienici, 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, i servizi igienici dovranno essere inoltre periodicamente disinfettati e protetti dalla penetrazione 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.

2.8.8. Padiglioni per pubblici spettacoli - alloggi mobili per girovaghi

Nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche che non, è vietato l'impianto di attrezzature atte all'esercizio di attività ambulanti, nonchè la sosta per oltre 24 ore di girovaghi di altro tipo, dotati di alloggi mobili, esclusi quelli a carattere turistico, senza la preventiva autorizzazione rilasciata dall'Autorità Comunale.

Le aree attrezzate per la sosta devono avere i seguenti requisiti di tutela igienica:

- a) che la località scelta per la sosta degli alloggi mobili sia dotata di acqua potabile, fognature per lo scarico dei liquami, contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi;
- b) quando si tratti di carovane che comprendono animali, deve essere garantito anche il corretto smaltimento del letame prodotto dagli stessi;
- c) che vengano date sufficienti garanzie relativamente alla pulizia del suolo pubblico o privato, al momento della partenza dal luogo di sosta.

2.8.9. Palestre ed istituti di ginnastica, saune e simili.

Le palestre e gli istituti di ginnastica, le scuole di danza e simili sono assoggettate alla disciplina prevista dal punto 2.8.2. ed alle norme igieniche di esercizio, punto 2.8.3. 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.

2.8.10. Alberghi diurni

Non possono essere aperti o posti in esercizio alberghi diurni o simili senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

I camerini debbono avere una superficie di base non inferiore a mq. 4 per i bagni con vasca ed a mq. 2 per i bagni con 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 m. 2 di altezza debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

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

Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

Lo stabilimento deve essere dotato di w.c. in numero non inferiore ad uno ogni 10 bagni e di un adeguato numero di lavandini, nonchè 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.

2.8.11. Apparecchi idrici

Nelle scuole, palestre, piscine, strutture turistico-sociali, locali di ritrovo e per pubblici spettacoli, i rubinetti dei lavandini e delle docce devono essere del tipo a ritorno automatico a tempo.

2.8.12. Lavanderie

Per l'attivazione di lavanderie comuni od a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorità Comunale per ottenere l'autorizzazione subordinata al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

Lavanderie ad acqua

Le lavanderie comuni ad acqua devono disporre di ambienti ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite o tinteggiate con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m. 2.

I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi in modo da rendere impossibile il contatto tra la biancheria sporca e quella pulita.

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 liscivatrici, degli idroestrattori, degli essicatori 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 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 Locale.

Gli ospedali e le case di cura devono di norma provvedere con mezzi propri alla disinfezione della biancheria infetta.

Qualora si ricorra a lavanderia centralizzata o esterna è compito del Direttore Sanitario adottare le precauzioni atte ad evitare contagi infettivi o le contaminazioni ionizzanti.

Lavanderie comuni a secco

Le lavanderie a secco devono disporre di locali che, oltre ad essere tenuti con la massima nettezza, abbiano sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria.

I locali di queste lavanderie non devono essere direttamente comunicanti con vani interrati o seminterrati privi di adeguati ricambi d'aria.

Le varie fasi del processo di lavorazione devono procedere in modo da impedire il contatto fra i capi sporchi e quelli puliti.

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 e si è in presenza di un'unica porta di ingresso, devono essere adottati tutti i provvedimenti ed in particolare l'installazione di appositi impianti di aspirazione ed immissione di aria, che consentano di abbattere la presenza nell'aria di solventi.

Ove le caratteristiche ambientali lo esigano la macchina lavatrice dovrà essere collocata, in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.

Il tubo di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare all'esterno, in posizione da non costituire disagio igienico-sanitario nell'ambiente circostante, previo passaggio in apposito depuratore a carboni attivi, recuperatore o altro idoneo impianto, da mantenersi sempre in buona efficienza.

Durante il funzionamento della macchina, il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria di ricircolo interno di condensazione, sicchè nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori sensibili di trielina o di altro solvente usato.

La pulizia del distillo ed il recupero dei fanghi deve avvenire al completo raffreddamento del distillo stesso.

Quando è necessaria la sostituzione o il ripristino funzionale dei filtri a carboni attivi o dei recuperatori di solventi, ci si dovrà attenere alle vigenti normative in materia di rifiuti speciali o tossico-nocivi.

E' vietato al personale 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).

E' 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 dell'Unità Sanitaria Locale.

Le lavanderie a secco dovranno utilizzare impianto a recupero integrale dei solventi; i rifiuti solidi andranno smaltiti analogamente ai rifiuti tossici e nocivi di cui al D.P.R. 915/1982.

Il circuito dell'acqua utilizzata come liquido refrigerante dovrà consentirne il ricircolo totale (massimo reintegro ammesso: 20%).

2.8.13. Autorimesse - requisiti igienici

Per la costruzione ed esercizio delle autorimesse e simili, si fa riferimento all'art. 65 del vigente Regolamento Edilizio.

2.8.14. Barbieri, parrucchieri, estetisti: regime autorizzatorio

Per esercitare, nel territorio del Comune, le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo-donna e mestieri affini, ivi compresi gli istituti di bellezza comunque denominati (centri di abbronzatura, di dimagrimento, saune e simili), dovunque tali attività siano esercitate, in luogo pubblico o privato, anche a titolo gratuito, sia che si tratti di imprese individuali o in forma societaria di persone o di capitali, occorre apposita autorizzazione a norma delle leggi 14/02/1963, n. 161, modificata con legge 23/12/1970, n. 1142 e n. 1 del 04/01/1990, e dello speciale Regolamento Comunale previsto dalle citate leggi.

La concessione dell'autorizzazione è subordinata all'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie del presente Regolamento.

L'autorizzazione si intende concessa al richiedente per un determinato esercizio i cui locali dovranno essere descritti nell'autorizzazione stessa.

Tali norme si applicano anche nei casi di cambiamento della ragione sociale o di modificazione dei locali autorizzati.

2.8.15. Definizione di mestieri affini.

Sono considerati mestieri affini a quelli di barbiere e parrucchiere, le attività inerenti l'estetica, che non implicino prestazioni di carattere medico-curativo e sanitario, come quelli di estetista, truccatore, estetista-visagista, depilatore, manicure e pedicure estetico, massaggiatore facciale, oltre agli istituti di bellezza e di cosmesi comunque denominati. Rivestono invece carattere sanitario e sono assoggettati alla disciplina dell'art. 194 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.7.1934, n. 1265, e successive modificazioni, la massoterapia non finalizzata all'estetica facciale.

2.8.16. 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, purchè 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.

2.8.17. Requisiti igienici dei locali, di cui ai punti 2.8.15. e 2.8.16.

Spetta al Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale l'accertamento dei requisiti igienici dei locali, delle attrezzature, dell'arredamento e dei requisiti sanitari relativi ai procedimenti tecnici usati nell'esercizio, secondo le seguenti norme:

- Per le nuove autorizzazioni e per il trasferimento di attività in altri locali, gli spazi minimi necessari sono così fissati:
 - altezza non inferiore a m. 2,70;
 - superficie non inferiore a mq. 9 per un solo posto di lavoro;
 - mq. 4 in più per ogni posto di lavoro oltre il primo (per posto di lavoro si intende "poltrona attrezzata davanti allo specchio"), ad esclusione del centro storico.
- I locali devono essere dotati di superficie finestrata (ivi comprese le porte d'ingresso) non inferiore a 1/8 di quella del pavimento. In mancanza di finestre, sulle porte di entrata deve essere assicurata una superficie di aerazione naturale mediante vasistas.
- I pavimenti e le pareti devono essere di materiale lavabile che consenta completa pulizia e disinfezione.
- I posti di lavoro per effettuare la barba (all'interno dei laboratori di acconciatura) devono essere dotati di lavandino ad acqua calda e fredda con le caratteristiche di potabilità. Tali lavandini devono essere dotati di adatto sistema di smaltimento delle acque reflue che devono essere addotte in fognatura, come pure devono essere dotati di lavandino con idoneo sistema di smaltimento acque i posti appositamente destinati al lavaggio delle teste all'interno dei laboratori di barbiere e parrucchieri, così come per l'estetista si rende necessario predisporre un posto di lavoro munito di lavandino, ed avente le caratteristiche di cui sopra.
- Ove si usino solventi volatili ed infiammabili, deve essere disponibile un locale od un armadio separato per la detenzione dei medesimi prodotti.
I locali dell'esercizio devono essere suscettibili di un rapido ricambio d'aria, se necessario, mediante aerazione a ventilazione forzata.
- Ogni esercizio deve essere dotato di servizio igienico completo di cui al punto 2.6.10. del presente Regolamento.

2.8.18. Arredamento: attrezzature e dotazione degli esercizi

Il mobilio e l'arredamento devono essere tali da permettere una completa pulizia giornaliera ed una perfetta disinfezione.

I mobili devono essere rivestiti di materiale lavabile e disinfettabile.

Gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente onde poter essere cambiata per ogni servizio: di rasoi, forbici, pennelli, spazzole, pettini, proporzionati all'importanza dell'esercizio ed al numero dei lavoratori; di un contenitore per la biancheria sporca; di un altro contenitore per la raccolta delle immondizie; di un armadio per la conservazione della biancheria pulita; di una cassetta di pronto soccorso contenente disinfettante, emostatici, cerotti.

2.8.19. Conduzione igienica delle attività

Al titolare dell'autorizzazione incombono l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle seguenti norme igieniche, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

- a) i locali devono essere mantenuti nella massima pulizia e devono essere periodicamente disinfettati;
- b) le spazzole, i pettini, i rasoi, le forbici e gli altri ferri taglienti ad uso non individuale, devono essere lavati e disinfettati dopo ogni servizio: tali operazioni devono venir effettuate utilizzando mezzi riconosciuti idonei allo scopo dal Servizio Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale; durante l'uso tali mezzi devono venir supportati (pulizia delle lame e similari) da carta od altri mezzi convenientemente disinfettati;
- c) gli asciugamani e la biancheria devono essere cambiati per ogni cliente;
- d) tinture, fissativi ed altre sostanze impiegate non devono contenere sostanze nocive alla salute: le tinture dovranno corrispondere ai requisiti prescritti dal D.L. 18/06/1976 e successive modificazioni;
- e) l'applicazione di solventi o di altri prodotti volatili le cui esalazioni possono risultare nocive o fastidiose, deve essere seguita da rapida ed abbondante aerazione dei locali;
- f) durante l'applicazione di liquidi o sostanze infiammabili si deve evitare che siano accese fiamme libere e che si fumi nell'ambiente;
- g) è proibito l'uso di piumini per l'applicazione di talco o di altre sostanze in polvere, se non a uso individuale.

Il titolare dell'esercizio è tenuto a segnalare al Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale, casi anche sospetti di tigna o

di pediculosi dei quali sia venuto a conoscenza nell'approccio della sua attività nonché di danni derivati o riferiti all'uso di tinture o di altri prodotti impiegati nell'esercizio.

2.8.20. Pulizia del personale

Il personale deve osservare costantemente le norme di pulizia ed igiene con speciale riguardo alle mani ed alle unghie.

Colui che è occasionalmente affetto da lesioni infettive alle mani deve astenersi da attività che lo mettano a diretto contatto con la cute del cliente, oppure deve usare guanti a perdere.

Il personale in attività deve indossare un indumento da lavoro bianco o di altro colore chiaro, sempre in perfetto stato di pulizia.

Il personale di lavoro e di assistenza, comunque adibito all'esercizio, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dal Sindaco su parere del Servizio di Igiene Pubblica ai sensi dell'art. 262 del T.U.LL.SS. - R.D. 27/07/1934, n. 1265 e successive modifiche, dal quale risulti l'immunità da malattie infettive e diffusive.

2.8.21. Piscine

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine aperte al pubblico sono condizionate dall'autorizzazione del Sindaco, ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 10/06/1955, n. 854, che la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico ivi comprese quelle di esercizi di ospitalità, deve essere regolato da un Regolamento interno, approvato dall'Autorità Sanitaria Locale, che contenga precise norme per l'accesso in vasca e l'uso della cuffia.

Caratteristiche della vasca

Le pareti ed il fondo della vasca, uniti con angoli arrotondati, devono essere costituiti di materiale liscio e lavabile.

La piscina, per almeno una profondità di m. 0,80 deve avere pareti perfettamente piane.

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 antisdrucchiolevole.

La capienza della vasca si calcola in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq. 2,50 per bagnante, quando la profondità della vasca è maggiore di m. 1,50. Per profondità inferiori il rapporto è di mq. 3,50 per utente.

Caratteristiche dell'acqua di alimentazione

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche; in particolare gli indici batterici devono essere contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti.

E' prevista la possibilità di aggiungere all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze algicide.

L'acque di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata.

La disinfezione deve essere eseguita preferibilmente non usando ipoclorito sodico.

Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di otto ore. 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 16/06/1971.

Lungo il perimetro della vasca devono essere attive le canalette di sfioro: svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti e vengono indicate ai bagnanti come sede appropriata per la pulizia delle secrezioni nasali e salivari; nelle stesse canalette 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.

Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori generalmente compresi tra 20 °C e 22 °C negli impianti al coperto e tra 18 °C 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.

Tipi di spogliatoi

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione;
- singolo;
- collettivo.

E' consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione.

Caratteristiche dello spogliatoio

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.

Le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino all'interno.

Le pareti devono avere un'altezza minima di m. 2,00 ed uno spazio libero tra 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. Queste norme valgono anche per cabine non a rotazione.

Proporzionamento delle docce e dei w.c.

Le piscine aperte al pubblico devono essere dotate di almeno un servizio igienico ogni 40 mq. di vasca e di 1 doccia ogni 20 mq.

I servizi igienici vanno proporzionati tra uomini e donne. I servizi igienici dovranno essere conformi a quanto previsto al punto 2.6.10. del presente Regolamento.

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.

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 cloro libero 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 sei mesi.

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 15/02/1951.

Pronto soccorso

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq. 9, attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

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.

Deposito materiali

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.

Accesso in vasca

Per le piscine aperte al pubblico, all'ingresso deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce e comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce e zampilli ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di cm. 15 minimo e per una lunghezza non inferiore a m. 5 allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.

Se la piscina è dotata di uno spazio contiguo a prato, o comunque non movimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato tramite apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm. 15 e lunga almeno m. 2.

In tutte le piscine aperte al pubblico è obbligatorio l'uso della cuffia.

Rientro del bagnante in vasca

Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente dagli spazi dei servizi (docce, servizi, spogliatoi) senza dover attraversare la zona di accesso alla vasca.

Insonorizzazione

Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone di vasca, devono essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza.

TITOLO III°
IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

- 3.1 acque
- 3.2 suolo
- 3.3 aria
- 3.4 rumore e vibrazioni in
ambiente abitativo
- 3.5 radiazioni elettromagnetiche
non ionizzanti
- 3.6 radiazioni ionizzanti
- 3.7 trattamenti antiparassitari
- 3.8 attività varie

3.1. ACQUE

3.1.1. Riferimenti legislativi

Tutte le norme seguenti sulla tutela delle acque 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.

3.1.2. 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.

Nelle nuove costruzioni, ristrutturazioni e ampliamenti in zone servite dalla pubblica fognatura, si dovranno realizzare reti fognarie separate: l'una per le acque meteoriche e/o di drenaggio scantinati; l'altra per le acque luride.

In questo caso le acque meteoriche e/o di drenaggio dovranno, quando possibile, essere recapitate in corpo idrico superficiale o nella rete pubblica di scolo delle acque meteoriche.

Nelle zone non servite da pubblica fognatura la rete delle acque meteoriche e/o di drenaggio dovrà essere comunque separata da quella delle acque luride: il loro recapito dovrà avvenire in corpo idrico superficiale o per dispersione sul terreno, evitando comunque ristagno d'acqua e impaludamenti.

E' vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque meteoriche.

E' parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione di 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.

3.1.3. Deflusso delle acque

E' vietato far defluire liberamente acque di scarico provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati.

Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che impediscano il deflusso delle acque sotterranee.

E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione del Sindaco.

Per i corsi d'acqua superficiali iscritti nell'elenco delle acque pubbliche e appartenenti al Demanio dello Stato, tutte le opere e i prelievi di acque sono soggetti al rilascio di concessione da parte del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, Rigorse Idriche e Risorse Forestali di Modena e dell'autorità Statale competente a norme del R.D. 11.12.1933 n. 1785.

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 specificatamente 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, preventivamente autorizzati dal Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale, di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione degli insetti.

3.1.4. Procedure per l'autorizzazione allo scarico

Contemporaneamente alla domanda di concessione edilizia deve essere presentata all'Ufficio Ambiente del Comune la domanda di autorizzazione allo scarico.

Tale domanda deve essere presentata nei seguenti casi:

- per i nuovi insediamenti e per quelli soggetti ad ampliamento o ristrutturazione;
- in occasione di modifiche che comportino variazioni qualitative e/o quantitative.

La domanda di autorizzazione deve altresì essere ripresentata al verificarsi della modifica del titolare della stessa.

3.1.5. Pubblica fognatura

Nelle località servite da pubbliche fognature è obbligatorio l'allacciamento al pubblico servizio.

Ai fini dell'individuazione delle pubbliche fognature valgono le disposizioni contenute nell'allegato 4 della delibera del Comitato dei Ministri per la tutela delle Acque dall'Inquinamento 04/02/1977, nella delibera dello stesso Comitato dei Ministri del 30/12/1980 e nel titolo IV della legge regionale Emilia Romagna 29/01/1983, n. 7.

Qualsiasi opera interessante la pubblica fognatura non può essere intrapresa senza aver ottenuto la preventiva autorizzazione del Comune.

3.1.6. Modalità di smaltimento degli effluenti e dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche

Nelle zone non servite da pubblica fognatura, lo smaltimento degli effluenti di insediamenti civili ai sensi della legge regionale n. 7/1983, provenienti da fosse settiche o da fosse Imhoff per sub-irrigazione è consentito soltanto se i terreni di drenaggio distano almeno m. 20 da abitazioni e almeno m. 30 da pozzi per l'approvvigionamento idrico salvo deroghe o particolari prescrizioni ritenute necessarie in casi specifici e motivati dal Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

Lo smaltimento di fanghi biologici provenienti da insediamenti civili di classe A e B (L.R. 7/83), deve avvenire mediante il conferimento ad impianti di depurazione pubblici, mediante l'utilizzo di autotrasportatori autorizzati (D.P.R. 915/82).

Per lo smaltimento dei reflui fognari provenienti da insediamenti civili e produttivi (ad eccezione degli insediamenti zootecnici), e dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche, è in ogni caso vietato l'uso dei seguenti sistemi:

- dispersione nel terreno mediante pozzi assorbenti;
- spandimento sul terreno agricolo;
- scarico in corpo idrico superficiale (tranne nei casi in cui per motivazioni idrauliche la sub-irrigazione non è autorizzabile, e comunque nel rispetto della legge regionale 7/1983 e successive modifiche).

Le norme tecniche generali di riferimento da seguire nella realizzazione e dimensionamento degli impianti sono quelle previste dalla delibera del 04/02/1977 del Comitato Ministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento.

Gli insediamenti civili esistenti in occasione di modifiche, ampliamenti, ristrutturazioni, ecc..., dovranno adeguare il loro sistema di scarico alla presente normativa.

In ogni caso, è facoltà dell'Autorità Sanitaria Locale, qualora su segnalazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale si rilevino situazioni di insalubrità dovute a scarichi di reflui fognari civili in corpo idrico superficiale, prescrivere i lavori necessari all'adeguamento del sistema di scarico al presente Regolamento.

3.1.7. Caratteristiche dei pozzi neri a perfetta tenuta e delle vasche Imhoff

I pozzi neri e le vasche Imhoff devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) impermeabilità assoluta;
- b) ubicazione in terreno libero, a valle di pozzi, tubature e serbatoi di acqua potabile, ad una distanza dalle fondazioni e muri perimetrali degli edifici non inferiore a cm. 50, con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile;
- c) essere provvisti di adeguato sistema di sfiato.

3.1.8. Trasporto dei liquami e delle acque reflue

Il trasporto dei liquami e delle acque reflue è regolamentato dalla legge regionale 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 causa di danni igienico-sanitari e ambientali.

3.1.9. Divieto di scarico nel sottosuolo

L'immissione nel sottosuolo di acque di qualunque natura, origine e provenienza è tassativamente vietata, ad esclusione degli impianti di sub-irrigazione, che dovranno comunque essere autorizzati.

3.1.10. Divieto di balneazione

E' vietata la balneazione in corsi o specchi d'acqua che presentino caratteristiche in contrasto con la normativa vigente. E' possibile derogare dal divieto solo previo controllo, da parte del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L., delle caratteristiche delle acque ai fini della balneazione.

3.1.11. Tutela dell'habitat dei corsi idrici superficiali

E' vietato eliminare, o controllare, tramite l'incendio e/o l'uso di diserbanti o dissecanti, lo sviluppo della vegetazione sul ciglio delle strade, nei fossi di scolo delle acque piovane, nei canali di scolo e di irrigazione e nei corsi d'acqua in genere.

Ai fini dell'applicazione della norma, sono da considerarsi corsi d'acqua in genere, tutti quelli collegati con la rete idrografica superficiale.

E' altresì vietato preparare soluzioni di fitofarmaci, diserbanti e dissecanti sulle rive e sui ponti dei fossi e dei canali di scolo e di irrigazione.

Si fa obbligo ai proprietari frontisti di provvedere:

- a) al mantenimento delle sponde dei fossi laterali alle strade in modo da impedire il franamento del terreno;
- b) alla pulizia e all'espurgo del fondo dei fossi di scolo e di irrigazione in modo da garantire il libero deflusso delle acque;
- c) allo sfalcio della vegetazione esistente sul ciglio stradale.

Su almeno una delle sponde (preferibilmente quella posta a sud) è vietata l'eliminazione della vegetazione naturale, anche al fine di far sì che l'ombreggiamento rallenti il ricrescere spontaneo della vegetazione nell'alveo.

Condizioni di impossibilità a tale obbligo, potranno essere oggetto di deroga.

3.2. SUOLO

3.2.1. Igiene del suolo - riferimenti legislativi

Tutte le norme sull'igiene del suolo si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale e si intendono valide fino all'emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale.

3.2.2. Pulizia del suolo

Coloro che per qualsiasi titolo ne hanno l'uso, sono tenuti a provvedere solidalmente 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.

3.2.3. Spandimento agronomico di liquami di origine zootecnica: 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 vigenti norme, occorre che l'interessato presenti un dettagliato piano di spandimento redatto sui moduli a disposizione presso l'Ufficio Ambiente del Comune.

Qualunque modifica sostanziale del piano di spandimento comporta il preliminare rinnovo dell'autorizzazione suddetta.

Il piano di spandimento deve essere rinnovato nei seguenti casi:

- modifica dei terreni destinati allo spandimento, con riferimento alla loro proprietà, alla loro ubicazione e alla loro estensione;
- modifica del titolare dell'autorizzazione;
- ampliamento dell'allevamento e/o variazione del numero di capi allevati.

3.2.4. Norme generali per lo spandimento agronomico sul suolo dei liquami zootecnici

I siti destinabili allo spandimento agronomico sul suolo agricolo sono quelli indicati nella cartografia delle aree del Comune di Carpi idonee a tale scopo (art. 1 legge regionale 42/1986), approvata con deliberazione consiliare n. 1237 del 09/11/1988.

La quantità di liquame spandibile per ettaro è definita dalle norme regionali vigenti.

Qualora lo spandimento sia previsto anche su terreni di Comuni limitrofi, il titolare dello scarico deve presentare la domanda di autorizzazione ai Comuni interessati specificando la sede dell'insediamento.

Il Comune in cui ha sede l'insediamento rilascia l'autorizzazione allo spandimento visti i pareri dei comuni interessati, che pure devono rilasciare la prescritta autorizzazione.

I terreni destinati allo spandimento non possono di norma distare più di 5 km. dalla sede dell'insediamento.

3.2.5. Costruzione di bacini di accumulo

Per la costruzione di bacini di accumulo l'interessato è tenuto a presentare regolare richiesta di autorizzazione edilizia allegando il progetto e la relazione geologica, redatti conformemente a quanto previsto dalle normative regionali (D.G.R. 2123 del 02.05.90 - 'Requisiti tecnici e di salvaguardia ambientale dei contenitori di liquami zootecnici' e atti successivi) vigenti e alla metodologia tecnico-scientifica deliberata dal Consiglio Comunale il 09/11/1988, n. 1236.

La distanza massima fra il bacino e l'edificio o gli edifici di ricovero degli animali non può risultare superiore a un chilometro, misurandola a partire dal piede esterno del relativo argine.

Per il calcolo dei quantitativi di liquami zootecnici prodotti dagli allevamenti, e di conseguenza per il dimensionamento dei contenitori di accumulo dei liquami, si fa riferimento alla delibera della Giunta Regionale n. 1868 del 03/04/1984 e sue successive modifiche e/o aggiornamenti.

3.2.6. 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 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) l'altezza massima delle arginature, rispetto al piano di campagna, non può superare i 2 m.;
- d) il battente del liquame contenuto nel bacino non può, in ogni caso, superare i 3 m.;

- e) lungo tutto il perimetro del lagone devono essere messe in atto apposite protezioni e precisamente:
- recinzione di sicurezza di tipo trasparente, realizzata in materiale leggero e di altezza non inferiore a m. 1,2 e non superiore a m. 1,8;
 - alberatura di protezione ambientale realizzata con essenze idonee sia arbustive che ad alto fusto, scelte fra quelle tipiche della zona; gli alberi ad alto fusto andranno disposti su due filari distanziati tra loro di 2 m. in quinconce ed a non più di 10 m. l'uno dall'altro; fra i 2 filari andrà disposta una siepe in continuo di essenze arbustive;
- f) fosso di guardia, posto immediatamente tutto intorno al piede esterno dell'argine, fra la recinzione e l'alberatura con funzioni drenanti, avente profondità non inferiore a m. 0,5 e sezione utile non inferiore a mq. 0,4;
- g) impermeabilità: si fa riferimento alla normativa regionale (D.G.R. 2123 del 02.05.90 - 'Requisiti tecnici e di salvaguardia ambientale dei contenitori di liquami zootecnici' e atti successivi) vigente e alla normativa tecnico-scientifica approvata con delibera consiliare n. 1236 del 09/11/1988.

3.2.7. Controllo e riduzione del consumo di acque

E' fatto obbligo ai titolari di allevamenti zootecnici di adottare tutti gli accorgimenti idonei a ridurre il consumo di acqua utilizzata per il lavaggio dalle deiezioni dei locali di allevamento.

3.2.8. Denuncia di cessazione delle attività di allevamento

A cura del Titolare dell'autorizzazione allo spandimento agronomico dei liquami, deve essere tempestivamente comunicato all'Ufficio Ambiente del Comune la cessazione dell'attività di allevamento.

3.2.9. Igiene urbana

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure lo spazzamento delle aree pubbliche, vengono praticati in conformità al Regolamento Comunale dei servizi di smaltimento dei rifiuti urbani, adottato con delibera consiliare n. 178 del 08/02/1990.

E' vietato spargere, depositare in recipienti aperti, accumulare sul suolo pubblico o negli spazi o terreni privati le immondizie, le sostanze putrescibili, i 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, materiali, oggetti e scorie di qualsiasi natura.

E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, stoppie, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari e altri materiali che possano originare fumo od esalazioni tossiche o moleste.

3.2.10. 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 idonee 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 provenienti dalla loro attività.

Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi raccoglitori o spazi disposti dal Servizio di Igiene Urbana.

Negli edifici ad uso di abitazione è vietata la costruzione delle canne di caduta delle immondizie.

3.2.11. Immondezzai

Nelle località non raggiunte dal Servizio di Igiene Urbana, 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 superiore a mc. 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 m. 50 dai pozzi e dai depositi o serbatoi di acqua potabile, ad almeno m. 20 dalle finestre e porte dei locali di abitazione e lavoro.

La vuotatura dell'immondezzaio sarà eseguita con periodicità sufficiente a non causare molestia o inconvenienti igienico-sanitari, a cura degli interessati, ed il trasporto della materia contenutavi sarà effettuato avendo cura di evitare dispersioni.

A cura dei proprietari e degli utenti si dovrà provvedere alla periodica disinfezione e derattizzazione degli immondezzai.

Lo smaltimento può avvenire esclusivamente per utilizzazione agricola, qualora il materiale sia compatibile a tale scopo, o per conferimento ad impianti di smaltimento autorizzati.

3.2.12. Pulizia indumenti, tappeti

E' vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico, quando ciò possa arrecare danno o molestia ai passanti.

3.3. ARIA

3.3.1. Igiene dell'aria: riferimenti legislativi

Le successive disposizioni si intendono integrative, e non sostitutive, delle vigenti norme di legge sulla tutela della qualità dell'aria, tendendo esse in particolare a definire le modalità d'esercizio dei poteri Sindacali connessi alla funzione di Autorità Sanitaria Locale in tema di prevenzione dall'inquinamento atmosferico e di salvaguardia di adeguate soglie di qualità dell'atmosfera urbana, fatti salvi comunque eventuali provvedimenti contingibili e urgenti ai sensi dell'art. 153 del T.U.L.C.P..

3.3.2. Classificazione delle emissioni in atmosfera

Ai fini delle presenti disposizioni regolamentari le possibili fonti di inquinamento atmosferico si distinguono in sorgenti fisse ed in sorgenti mobili.

Le sorgenti fisse sono rappresentate dalle bocche emittenti di impianti industriali, tecnologici e di riscaldamento, che danno luogo a scarichi in atmosfera; le sorgenti mobili sono invece rappresentate dagli scarichi in atmosfera dei veicoli e/o di mezzi ed impianti semoventi.

3.3.3. Provvedimenti locali per la salvaguardia qualitativa dell'atmosfera urbana

In esito ai riscontri analitici derivanti dall'attività di monitoraggio della qualità dell'aria, il Sindaco, nell'esercizio delle sue funzioni di Autorità Sanitaria Locale, anche nelle more di Piani di Risanamento di iniziativa regionale, può assumere, nei confronti delle sorgenti inquinanti, provvedimenti della seguente natura:

- atti ordinatori di tipo preventivo e/o cautelativo nel quadro di una strategia finalizzata al conseguimento dei valori guida di cui al D.P.R. 203/1988, con obiettivi immediati, individuabili nella esigenza di scongiurare ulteriori possibilità di degrado della qualità dell'aria e nel recupero qualitativo, comunque da perseguire;
- atti ordinatori di tipo contingibile e urgente, in relazione a situazioni eccezionali di degrado di qualità dell'atmosfera urbana, attestante dall'attività di monitoraggio, in funzione di particolari condizioni meteorologiche, di specificità territoriali e/o ambientali locali, o di particolari condizioni di emissione.

3.3.4. Provvedimenti di tipo cautelativo/preventivo

Tali provvedimenti vengono adottati quando, dall'esame dei risultati dell'attività di monitoraggio della qualità dell'aria su lungo periodo, siano attestati sistematici scostamenti dai valori guida di qualità dell'aria proposti dal D.P.R. 203/1988 e/o abituali superamenti dei limiti fissati per i diversi parametri caratterizzanti l'inquinamento atmosferico. Tali provvedimenti sono:

- il censimento e la localizzazione di sorgenti fisse potenzialmente inquinanti di particolare entità, in quanto non già assoggettate alla disciplina di cui al D.P.R. 24/05/1988, n. 203;
- il divieto d'uso di particolari combustibili e la conseguente modifica di centrali termiche, bruciatori e/o impianti tecnologici comportanti processi di combustione;
- il controllo e la manutenzione dei dispositivi di alimentazione e carburazione dei veicoli;
- il divieto a tutti i conducenti di autoveicoli, ad accensione comandata o spontanea, di mantenere in moto i motori durante la sosta, la fermata e per qualunque altra causa non dipendente dalla dinamica della circolazione;
- il divieto della distribuzione, del commercio e dell'uso di bombolette spray contenenti cloro-fluoro-carburi;
- l'obbligo per il distributore di carburante, di esporre un cartello indicante che l'utilizzo di benzina senza piombo in autoveicoli non dotati di marmitta catalitica comporta una maggiore emissione di inquinanti;
- la definizione di valori di concentrazione - e relativi tempi di mediazione - da far valere per i diversi inquinanti, sulla base di rilevamenti in arco temporale breve o medio, rispettivamente come soglie di preavviso, soglie di allarme e soglie di emergenza, e da quantificarsi con riferimento a criteri di salubrità ambientale e/o di crescente rischio per la salute dei soggetti esposti, tenuto conto anche di fattori di sinergismo tra i diversi agenti inquinanti eventualmente compresenti.

3.3.5. Provvedimenti di tipo contingibile e urgente

In relazione al superamento delle soglie di allarme o di emergenza di cui al precedente articolo 3.3.4. ultimo comma, il Sindaco assume disposizioni cogenti di crescente rigore in funzione delle diverse soglie di depauperamento qualitativo evidenziate dall'attività di monitoraggio, finalizzate ad attenuare il carico inquinante delle diverse emissioni ovvero a diminuire i quantitativi di inquinanti immessi nell'ambiente esterno, ferme restando modalità applicative articolate a seconda della natura dell'inquinante emesso nonché della classificazione delle caratteristiche delle sorgenti individuate come responsabili del riscontrato peggioramento.

3.3.6. Impianti termici

Ferma restando la disciplina di cui alla legge 13/07/1966, n. 615 ed ai successivi regolamenti applicativi di cui ai D.P.R. 29/12/1970, n. 1391 e 08/06/1982, n. 400 e relative modifiche e integrazioni, tutti gli impianti, compresi quelli a gas con densità sia inferiore che superiore a 0,8 mc/kj, finalizzati al riscaldamento di locali abitativi ed ambienti di vita o di lavoro, sono assoggettati alla seguente prescrizione:

- obbligo di manutenzione almeno triennale con particolare riferimento alla verifica ed alla regolazione del rendimento di combustione.

Ferme restando le altre prescrizioni di cui all'art. 12 della legge 137/1966, n. 615:

- obbligo di conseguimento di specifica autorizzazione sindacale, anche per l'utilizzo in impianti di potenza superiore alle 30.000 kCal. degli olii combustibili con viscosità fino a 5 gradi Engler e con tenore di zolfo minore o uguale al 3%.

Nei locali destinati a contenere focolai o depositi di combustibili, dovranno essere in ogni caso, qualunque sia la potenza termica dell'impianto, assicurati livelli di luce artificiale non inferiore rispettivamente a 100 ed a 40 lux, uniformemente distribuiti.

Nel territorio comunale è proibito a qualsiasi titolo l'uso come combustibile degli olii usati di cui al D.P.R. 23/08/1982, n. 691.

E' altresì proibito l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 5 gradi Engler e con tenore in zolfo superiore al 3%.

3.3.7. Scarichi degli autobus

Gli scarichi degli autobus in servizio sulle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che emettano gli scarichi al di sopra della cabina.

Con specifico provvedimento sindacale rivolto alle aziende e ditte che esercitano attività nel settore del trasporto extraurbano possono essere fatte valere le medesime prescrizioni per quanto riguarda linee e collegamenti che prevedano significativi attraversamenti in area urbana, essendo in tale ipotesi le predette ditte tenute a dotarsi di idonei automezzi nel quadro del rinnovo del proprio parco veicoli.

3.3.8. Impianti produttivi e di servizio

Per la costruzione, l'attivazione e la conduzione degli impianti con emissioni in atmosfera, si applicano le norme di cui al D.P.R. 24/05/1988, n. 203 e successive integrazioni.

Restano fatti salvi i provvedimenti dell'Autorità Sanitaria a mente degli artt. 215 e 217 del T.U.LL.SS. 27/07/1934, n. 1265.

3.3.9. Attività che usano solventi organici

Tutte le attività produttive o di servizio che usano solventi organici in modo continuato nel proprio ciclo lavorativo debbono effettuare tali lavorazioni in ambiente confinato. Tale ambiente deve essere dotato di idoneo impianto di aspirazione ed espulsione dell'aria all'esterno senza provocare molestia o danno al vicinato.

In particolare le attività di autocarrozzeria, quelle adibite prevalentemente a verniciatura e quelle di produzione di vetroresina, debbono dotare gli scarichi di filtri per il materiale particolato: tali scarichi debbono avvenire ad un'altezza superiore alla massima degli edifici circostanti in un raggio di m. 30 ed in modo che venga favorito l'innalzamento meccanico e fisico del pennacchio.

Ai medesimi accorgimenti dovranno essere uniformati gli scarichi degli impianti di deodorazione, delle macchine contenenti ammoniacca, sostanze gassose o facilmente vaporizzabili.

Il Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica, può ordinare l'adozione di impianti di abbattimento dei solventi nei casi di pericolo, danno o molestia igienico-ambientale.

3.3.10. 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 31/01/1978.

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 liquido o vapori tramite sistemi di polmonazione in cisterna.

Oltre a quanto previsto dalle norme per la prevenzione degli incendi, le attività che detengono, impiegano o commerciano prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo, debbono essere dotate 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 borico e bicarbonato di sodio);
 - 3) bombole di ossigeno portatile;
 - 4) occhiali protettivi.

3.3.11. Protezione di materiali trasportati da autocarri

Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie o 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 possano 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 seguenti del D.P.R. 420 del 30/06/1959 e dal D.P.R. n. 915/1982 e successive integrazioni e modificazioni.

3.4. RUMORE E VIBRAZIONI IN AMBIENTE ABITATIVO

3.4.1. Campo di applicazione

La presente norma stabilisce un criterio di valutazione della normale tollerabilità al rumore all'interno degli ambienti abitativi ed è da ritenere valida fino all'emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

La norma è applicabile tutte le volte che è chiaramente individuabile la "sorgente" di rumore responsabile di disturbo (sia una o più sorgenti specifiche di rumore, sia attività rumorose in genere).

La valutazione si intende riferita al luogo, momento e condizione in cui di norma si manifesta il disturbo.

Le definizioni dei parametri acustici e delle grandezze richiamate sono le seguenti:

- Ambiente abitativo
Ambiente confinato destinato alla presenza di persone o comunità e utilizzato per le diverse attività umane, escludendo gli ambienti di lavoro salvo quanto concerne l'emissione di rumore da sorgenti esterne.
- Sorgente di rumore
Qualsiasi emissione sonora che provochi nell'uomo effetti indesiderati, disturbanti o dannosi.
- Rumore ambientale
Livello continuo del rumore rilevabile in un determinato luogo e per un determinato tempo, quando venga attivata la specifica sorgente disturbante.
- Rumore residuo
Livello continuo del rumore rilevabile in un determinato luogo per un determinato intervallo di tempo qualora sia disattivata la specifica sorgente disturbante.
- Livello equivalente di pressione sonora ponderata "A"
E' il parametro fisico utilizzato ai fini del presente regolamento per la misura del rumore e può essere definito come la media energetica dei singoli eventi sonori ponderati "A" in un dato intervallo di misura.

- Ponderazione "A"

Curva che tiene conto della sensazione sonora, correlata entro certi limiti con il danno uditivo.

Le caratteristiche della strumentazione da utilizzare sono le seguenti:

- Strumentazione

Devono essere usati strumenti di misura almeno di classe 1 - come definito negli standard IEC (International Electrotechnical Commission) - n° 651 del 1979 e 804 del 1984, dotati di costante di tempo "Slow" "Fast" ed "Impulse". Si deve poter eseguire l'analisi in frequenza per bande di terzo d'ottava.

- Calibrazione fonometro

La calibrazione del fonometro dovrà essere effettuata prima e dopo di ogni ciclo di misura, con uno strumento il cui grado di precisione non sia inferiore a quello del fonometro stesso.

Le misure fonometriche sono da ritenersi valide se le due calibrazioni effettuate differiscono al massimo di $\pm 0,5$ dB(A).

3.4.2. Modalità di misura

Il microfono del fonometro si intende posizionato ad un'altezza compresa tra m. 1,20 e 1,50 dal pavimento e ad almeno m. 1,00 da superfici riflettenti, possibilmente al centro del locale o nel punto più disturbato, possibilmente nella posizione solitamente occupata dalle persone esposte.

Le misure vengono effettuate con finestre sia aperte che chiuse. Le misure del rumore ambientale e del rumore residuo vengono eseguite nelle medesime condizioni.

Per la valutazione del disturbo si prenderà in considerazione la situazione che determina la maggior differenza fra il rumore ambientale e quello residuo.

3.4.3. Condizioni metereologiche

Le misure non devono di norma essere effettuate in condizioni metereologiche limite: umidità superiore al 90%, pioggia, nebbia, neve anche al suolo.

3.4.4. Tempi di misura

Nella esecuzione della misura del rumore ambientale deve essere considerata la variabilità nel tempo della emissione sonora della sorgente disturbante; la durata della misura deve essere tale da fornire un valore rappresentativo della rumorosità prodotta dalla sorgente disturbante.

Tale valore deve comunque essere riferito al solo periodo di tempo durante il quale la sorgente è operante.

La misura del rumore residuo deve essere eseguita all'interno del tempo di riferimento, in un periodo di tempo analogo, dal punto di vista acustico, a quello in cui si misura il rumore ambientale; la durata della misura deve essere comunque tale da fornire un valore rappresentativo del rumore residuo presente.

3.4.5. Tecniche di misura

Nel caso in cui il rumore sia stazionario o stazionario-periodico, si può utilizzare un fonometro con caratteristica dinamica "Slow".

Negli altri casi il livello continuo equivalente può essere misurato con un fonometro integratore.

In entrambi i casi dovrà essere usata la ponderazione "A".

La presenza del rumore impulsivo viene verificata quando la differenza dei livelli istantanei del rumore ambientale misurato con caratteristica Impulse e "Slow" è mediamente superiore a 3 dB(A).

La presenza del "tono puro" viene verificata quando il livello continuo equivalente nella banda eccede entrambi i livelli continui equivalenti nelle bande adiacenti di 5 dB(A) per analisi in 1/3 di ottava.

3.4.6. Valutazione del disturbo

La differenza tra il livello equivalente del rumore ambientale corretto (L_{eq}) e quello del rumore residuo (L_r) non deve superare i valori riportati in Tabella 1 a seconda del tipo di zona, facendo riferimento alla zonizzazione stabilita dal PRG.

Il rumore residuo non deve comunque essere incrementato se ≥ 60 dB(A) durante il periodo diurno e se ≥ 45 dB(A) durante il periodo notturno; di conseguenza sul rumore residuo non sono ammessi incrementi che portino al superamento di tali limiti.

Il criterio del superamento del rumore residuo non si applica qualora il rumore ambientale sia inferiore a 35 dB(A) durante il periodo diurno ed a 25 dB(A) durante il periodo notturno.

Il rumore ambientale subisce un incremento valutativo di 3 dB(A) nel caso il rumore disturbante abbia caratteristiche impulsive persistenti per l'intero periodo di misura.

Il rumore ambientale subisce un incremento valutativo di 3 dB(A) nel caso il rumore disturbante abbia caratteristiche tonali persistenti per l'intero periodo di misura.

Il rumore ambientale subisce un incremento valutativo di 6 dB(A) nel caso il rumore disturbante abbia caratteristiche impulsive e tonali persistenti per l'intero periodo di misura.

Qualora le caratteristiche impulsive e/o tonali non persistano per l'intero periodo di misura, i vari incrementi valutativi sopra menzionati devono riguardare solo il rumore di durata parziale avente tali caratteristiche.

Il livello di rumore ambientale corretto è dato dalla somma dei livelli non incrementati e di quelli incrementati, riferiti alle rispettive durate, secondo la relazione:

$$Leq = 10 \log_{10} \left[\frac{1}{T} \sum_{i=1}^n t_i \cdot 10^{0,1 \cdot Leq_i} \right] \quad (dB(A))$$

dove Leq è il livello di rumore equivalente ambientale corretto, T è il periodo di tempo complessivo, " Leq_i " sono i livelli di rumore equivalenti corretti parziali (i livelli equivalenti che possono o meno essere penalizzati) e " t_i " sono i tempi parziali a cui i " Leq_i " si riferiscono.

Il livello del rumore ambientale, eventualmente corretto, deve essere diminuito di 3 dB(A) nel caso il rumore disturbante abbia, nel periodo diurno, una durata giornaliera compresa tra 15 e 60 minuti, di 5 dB(A) se inferiore a 15 minuti.

TABELLA 1
LIMITI MASSIMI DIFFERENZIALI: parametri di riferimento

	Periodo diurno (ore 7/22)	Periodo notturno (ore 22/7)
Zona residenziale	5 dB(A)	3 dB(A)
Zona industriale o artigianale	7 dB(A)	5 dB(A)

All'entrata in vigore dell'ora legale il periodo diurno andrà dalle ore 7,00 alle ore 24,00, e il periodo notturno dalle ore 24,00 alle ore 7,00.

3.4.7. 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 scelte sulla base della tabella dei fattori moltiplicativi proposti dalla ISO TC 108/SC 4 n. 19 (emendamento alla ISO 2631).

Limiti di frequenza	Densità potenza media (W/mq.)	Limiti campo elettrico (V/m.)	Limiti capo magnetico (A/m.)
da 300 KHz a 3MHz	5	45	0,11
da 3 MKz 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.

3.6. RADIAZIONI IONIZZANTI

3.6.1. Riferimenti legislativi

La legge quadro in materia è il D.P.R. n. 185 del 13/02/1964. In applicazione di questo Decreto sono stati emanati numerosi provvedimenti legislativi, ai quali occorre fare riferimento.

3.7. TRATTAMENTI ANTIPARASSITARI

3.7.1. Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita

Tutte le norme seguenti 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.

3.7.2. 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 locali 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 corrente;
- f) disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe;
- g) non essere collocati in ambienti interrati o seminterrati.

E' consentita deroga alle disposizioni di cui ai punti a) e c) per i negozi di vendita che detengono modesti quantitativi, che non diano luogo alla produzione di odori o esalazione moleste.

E' fatto divieto di istituire ed effettuare deposito, commercio e vendita di presidi sanitari (fitofarmaci, antiparassitari, ecc...) in locali interrati e seminterrati.

Su carri, vagoni ed 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.

3.7.3. 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 luogo chiuso a chiave e non accessibile ai minori e alle persone estranee all'azienda, e mai in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e mangimi.
I contenitori vuoti vengano conferiti ai centri autorizzati allo smaltimento e in caso di loro mancanza siano conferiti in ottemperanza a quanto previsto dal vigente Regolamento Comunale di Igiene Urbana;
- b) 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, così come che il prodotto ricada sui terreni confinanti;
 - controllare che la raccolta o l'immissione al consumo del prodotto trattato, avvenga solo dopo che sia trascorso il tempo 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 allegata alla confezione del prodotto usato: si deve altresì esigere, a lavoro ultimato, l'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi;
 - evitare di effettuare trattamenti in caso di vento;
- c) sia tenuto 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 e utilizzazione degli altri presidi sanitari.

Essendo questi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto, 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.

3.7.4. Divieto di trattamenti insetticidi e acaricidi alle colture frutticole, foraggere, orticole e floricole da seme, durante la fioritura

E' vietato effettuare trattamenti con insetticidi, acaricidi e con altri presidi sanitari o comunque tossici per gli insetti pronubi, sulle colture ortofrutticole, viticole, sementiere e ornamentali, durante il periodo di fioritura, dalla schiusura dei petali alla caduta degli stessi.

E' vietato effettuare trattamenti insetticidi e acaricidi durante la fioritura di erbe spontanee e sottostanti le piante da trattare; sono pertanto consentiti i trattamenti dopo l'asporto della massa sfalciata delle erbe spontanee in fioritura ovvero ad avvenuta completa essiccazione della massa sfalciata stessa.

3.7.5. Trattamenti antiparassitari con impiego di mezzi aerei

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari è vietato su tutto il territorio comunale.

3.7.6. Attività di vigilanza

Al Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale spetta il controllo, la vigilanza e la possibilità di prelevare campioni dei prodotti utilizzati e delle matrici ambientali eventualmente coinvolte.

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

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

In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata al Sindaco 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 interessati dell'Unità Sanitaria Locale.

3.7.7. Divieto di diserbo chimico nei corsi d'acqua

E' vietato spargere sostanze chimiche ad effetto diserbante sulle rive dei fossi di scolo delle acque piovane, dei canali colatori e/o irrigui, dei corsi d'acqua in genere, nonchè sulle loro arginature, fino ad una distanza minima di m. 2 dal ciglio ovvero fino al piede esterno dell'argine.

Ai fini dell'applicazione della norma, sono da considerarsi corsi d'acqua in genere, tutti quelli collegati con la rete idrografica superficiale.

3.7.8. Uso dei fitofarmaci nelle aree urbane

Ai fini di tutelare la salubrità e l'igiene degli insediamenti urbani e della collettività, nelle aree urbane e nelle zone contigue al centro abitato, il trattamento con fitofarmaci sul verde ornamentale pubblico e privato dovrà rispettare le norme degli articoli successivi.

3.7.9. Trattamenti con fitofarmaci al verde ornamentale pubblico

Negli spazi destinati a verde pubblico, nell'ambito delle aree individuate all'art. 3.7.8. i trattamenti devono essere effettuati con prodotti contenenti esclusivamente i principi attivi elencati nei gruppi 1, 2 e 3 dell'allegato A, utilizzando le dosi di impiego riportate nelle etichette apposte sui contenitori o, in caso di mancanza di indicazione specifica, quelle riportate nell'allegato B. In particolare:

- a) l'impiego dei principi attivi elencati nel gruppo n. 1), lettera a) e b), è consentito sotto la responsabilità dell'Ufficio Comunale competente;
- b) l'impiego dei principi attivi elencati nel gruppo n. 2) è consentito solo per uso localizzato;
- c) l'impiego dei principi attivi riportati nel gruppo n. 3) è subordinato ad autorizzazione specifica dell'Unità Sanitaria Locale competente per territorio, sentito il parere dell'Osservatorio Regionale per le malattie delle piante;

3.7.10. Trattamenti con fitofarmaci al verde ornamentale privato

- 1) I trattamenti antiparassitari a piante ornamentali ubicate in proprietà private (parchi e giardini) possono essere effettuati esclusivamente con Presidi medico-chirurgici registrati ai sensi del D.P.R. 13/03/1986, n. 128.
- 2) Nel caso di estrema gravità dell'attacco parassitario, accertato dall'Osservatorio regionale per le malattie delle piante o da tecnici dei Servizi Provinciali Agricoltura e Alimentazione nonché del Comune di appartenenza, l'Unità Sanitaria Locale competente per territorio può autorizzare l'uso di presidi sanitari riportati nell'elenco di cui all'allegato A (gruppo 3), la cui applicazione andrà effettuata, a cura del proprietario dell'area, avvalendosi di personale abilitato.
I principi attivi dell'allegato A (gruppo 1 e 2) possono essere utilizzati senza autorizzazione; per il gruppo 2 se ne consiglia l'uso avvalendosi di personale qualificato.
- 3) Ai fini di limitare la diffusione di agenti patogeni pericolosi per la salvaguardia del verde urbano, i proprietari di aree verdi private hanno l'obbligo di denunciare al Comune - Servizio Verde Pubblico - l'insorgenza di gravi attacchi parassitari.

3.7.11. Trattamenti con fitofarmaci su appezzamenti investiti a colture agricole

I trattamenti antiparassitari e di diserbo chimico da effettuarsi negli orti, nei frutteti e negli appezzamenti investiti a coltivazioni agricole, ubicati all'interno delle aree di cui all'art. 3.7.8. possono essere effettuati esclusivamente con presidi sanitari appartenenti alla III e IV classe tossicologica di cui al D.P.R. 03/08/1968, n. 1255.

ALLEGATO A: ELENCO PRINCIPI ATTIVI E PRODOTTI
CONSENTITI NEI TRATTAMENTI DEL VERDE URBANO

- 1) Consentiti senza particolari prescrizioni:
 - a) sostanze il cui utilizzo è da privilegiare rispetto a quello degli altri gruppi:
 - Bacillus Thuringiensis
 - Cuprici
 - Olii bianchi
 - Zolfi
 - b) sostanze da utilizzare dopo aver rilevato l'eventuale inefficacia del principio attivo del sottogruppo a):
 - Benzoximate
 - Dicofol
 - Dodine
 - Iprodione
 - Propargite.

- 2) Consentiti solo per uso localizzato (pennellature, iniezioni al tronco, pali iniettori nel terreno, innaffiature nel terreno, circostante il tronco):
 - Acephate
 - Benomyl
 - Carbendazim
 - Feromoni
 - Fosetyl-aluminium
 - Furalaxyl
 - Mastici cicatrizzanti
 - Propoxur + Dichlorvos.

- 3) Soggetti ad autorizzazione dell'Unità Sanitaria Locale (sostanze da utilizzare solo nei casi più gravi, previa autorizzazione specifica dell'Unità Sanitaria Locale competente per territorio, dopo aver rilevato l'inefficacia dei principi attivi dei gruppi 1 e 2):
 - Bitertanol
 - Dithianon
 - Ethiofencarb
 - Fenbutatin-oxide
 - Metalaxyl
 - Pirimicarb
 - Tetradifon
 - Triadimefon

ALLEGATO B: DOSI CONSIGLIATE

PRINC. ATTIVO	CONCENTRAZIONE	DOSI CONSIGLIATE
Funghicidi:		
Benomyl	50% di p.a.	gr. 80- 120 in hl d'acqua
Bitertanol	25% "	" 100 " "
Carbendazim	50% "	" 80- 120 " "
Cuprici:		
Ossicloruri rameici	50% di p.a.	" 300- 500 in hl d'acqua
Poltiglia bordolese ind.	25% di rame	" 700-1500 " "
Dithianon	75% di p.a.	" 100- 150 " "
Dodine	65% "	" 100- 150 " "
Fosetyl-aluminium (1)	80% "	" 5- 10 gr./mq.
Furalaxil (2)	25% "	" 80- 120 in hl d'acqua
Iprodione	50% "	" 150- 200 " "
Metalaxil	35% "	" 200 " "
Triadimefon	5% "	" 200- 300 " "
Zolfi	80% "	" 200- 300 " "
Insetticidi:		
Acephate	42,5% di p.a.	gr. 100 in hl d'acqua
Bacillus thuringiensis	/	" 100 " "
Benzoximate	20% "	" 150- 200 " "
Dicofon	18,5 % "	" 200- 250 " "
Ethiofencarb	46% "	" 100- 150 " "
Fenbutatin-oxide	50% "	" 100- 120 " "
Feromoni	conf. preparate	
Olii bianchi	/	" 300- 500 " "
Pirimicarb	23,7 % "	" 150 " "
Propargite	57% "	cc. 80- 100 " "
Tetradifon	8% "	gr. 150- 200 " "
Propoxur + Dichlorvos	bombolette confezionate	

(1) Distribuzione prodotto in polvere

(2) Distribuzione prodotto per innaffiamento del terreno

3.8. ATTIVITA' VARIE

3.8.1. Allevamento e detenzione 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; nonchè di animali di bassa corte: volatili e conigli per uso strettamente familiare, e animali ad uso sportivo: cani da caccia, colombi, cavalli, purchè l'ubicazione e la conduzione igienica dell'allevamento siano tali da non arrecare disturbo al vicinato.

3.8.2. Detenzione di animali selvatici, pericolosi o feroci

E' fatto divieto assoluto di introdurre e tenere sul territorio comunale animali selvatici, pericolosi o feroci.

Per quelli di passaggio, appartenenti a circhi, spettacoli viaggianti, ecc..., è necessario che il titolare di tali spettacoli si munisca di apposita autorizzazione.

Gli animali feroci, pericolosi o selvatici già presenti nel territorio comunale possono continuare a rimanere a condizione che il proprietario faccia una denuncia al Comando dei Vigili Urbani del Comune, entro 120 giorni dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento.

Nella denuncia dovranno essere specificati:

- il tipo di animale;
- la razza;
- l'età;
- ogni altra caratteristica utile al riconoscimento dell'animale.

3.8.3. Cave

L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalla Legge Regionale 26.01.1976 n. 13 e successive modifiche, dall'art. 327 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie R.D. 26.07.1934 n. 1265, dal D.P.R. 24.04.1955 n. 547 sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro, dal D.P.R. 09.04.1959 n.128 sulla polizia delle miniere e delle cave, e dal D.P.R. 10.09.1982 n.915.

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.

3.8.4. 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'art. 205 del citato T.U. e del D.P.R. 10/06/1955, n. 851.

TITOLO IV°
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

- 4.1 Disposizioni generali
- 4.2 Igiene dei locali, delle attrezzature e per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande
- 4.3 Trasporto e Commercio ambulante
- 4.4 Requisiti di alimenti e bevande
- 4.5 Funghi e Tartufi
- 4.6 Acqua potabile

4.1. DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Vigilanza, prevenzione e informazione

La vigilanza igienica, la 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.

4.1.2. Ispezioni, controlli e accertamenti

La vigilanza di cui al precedente punto 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 legge 30/04/1962, n. 283, adempiano agli obblighi previsti dalle leggi vigenti e dal presente Regolamento.

4.1.3. Modalità d'esecuzione delle ispezioni

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente punto solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

I titolari e 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.

All'interessato viene rilasciata copia del verbale di ispezione in cui sono riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi.

4.1.4. 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.
- 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.

4.1.5. 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.

E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistono fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme a legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta 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.

4.1.6. Formazione del campione regolamentare

La materia è definita dagli artt. 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14 e 16 del D.P.R. n. 327/1980.

4.1.7. Verbale di prelevamento di un campione

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale (ai sensi dell'art. 15 D.P.R. 327/1980).

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 ed all'eventuale impresa produttrice.

4.1.8. Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni

Le quantità totali dei prodotti da prelevarsi per le analisi sono fissate dalla legge.

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.

4.1.9. Deficienza 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 Veterinaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione delle 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 e della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscano reato o illecito amministrativo.

4.1.10. Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza quando:

- abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda 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 corrisponde alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce sia potenzialmente nociva per la salute pubblica, ne propongono al Sindaco, dopo aver effettuato prelevamento di campioni dalla stessa, 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.

4.1.11. 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 inadeguati.

Del sequestro deve essere informata immediatamente l'Autorità Sanitaria che, entro 48 ore, deve decidere se mantenere o revocare il provvedimento.

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 di cui una copia viene consegnata all'impresa 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.

4.1.12. Dissequestro

Qualora le merci sequestrate risultino conformi alle norme vigenti, l'Autorità Sanitaria, sentito il parere dei Servizi competenti, dispone il dissequestro.

4.1.13. 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, le 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.

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 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.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici dell'Unità Sanitaria Locale, 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. 327/1980).

L'Unità Sanitaria Locale 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.

4.1.14. 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 dell'interessato, tramite il Servizio di Igiene Pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali.

4.1.15. 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 del presente Regolamento e della vigente legislazione.

4.1.16. 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 e/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/o Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

4.1.17. 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/o Veterinario, per le rispettive competenze.

4.1.18. Modalità per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizzazioni

Le domande per ottenere il nulla-osta ed i pareri a cui è subordinato il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, previsti dai punti precedenti del presente Regolamento, compilate su carta bollata ed indirizzate al Sindaco, 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 dai seguenti allegati:

- 1) 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 1:100.
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;
 - relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;
 - in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 90 gg.;
 - certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità Sanitaria competente.
- 2) Per laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopraddetti:
 - relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
 - 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.
- 3) Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aerazione 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 predisposte dal Servizio di Igiene Pubblica.

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

4.1.19. Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati
Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e 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 e/o Servizio Veterinario, in base alle rispettive competenze in ordine all'esercizio di vendita, ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

4.1.20. Attestato per l'attrezzatura di vendita di latte fresco in confezioni originali
Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e da quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione-esposizione e vendita di latte fresco in confezioni originali è soggetta al rilascio di apposito attestato di idoneità sanitaria.

I frigoriferi utilizzati dovranno consentire la conservazione del latte in appositi compartimenti a temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C; i termometri apposti dovranno essere facilmente controllabili in ogni momento dal personale di vigilanza.

4.2. IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

4.2.1. Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Salvo diverse disposizioni previste da leggi e 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-sanitari stabiliti dal presente Regolamento e dalla normativa vigente.

Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico; essere forniti di servizi igienici con i requisiti fissati dal punto 2.6.10.

I laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande devono essere inoltre muniti di servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto.

4.2.2. 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. 26/03/1980, n. 327.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella circolare n. 20 del 05/04/1976 del Ministero della Sanità.

Salvo diverso parere dei Servizi competenti dell'Unità Sanitaria Locale, 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, purchè 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 o fumi prodotti durante le operazioni di cottura, vengano convogliati al di sopra dei tetti

circostanti l'edificio, a mezzo di idoneo impianto di aspirazione che sia collegato a canna di esalazione indipendente e che assicuri almeno 5 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 ed in particolare che:

- 1) le sostanze alimentari di facile deperibilità siano conservate ad una temperatura non superiore a +4 °C;
- 2) le sostanze alimentari surgelate siano conservate ad una temperatura non superiore a -18 °C;
- 3) le bevande e i piatti caldi siano conservati ad una temperatura compresa fra +60 °C e +65 °C.

4.2.3. Requisiti per cucine industriali

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

L'installazione 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 al punto 4.2.1. e punto 4.2.2. 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 giornalieri 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;
- celle frigorifere o armadi frigoriferi destinati unicamente ai prodotti ittici;

- 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 disinfestazione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- w.c. e docce;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo;
- autorimessa;
- altri servizi, se del caso.

Tutti i settori devono aver 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, purchè 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 quelli 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 all'esterno.

Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno mensilmente.

Debbono inoltre garantire idonea e costante temperatura di conservazione durante tutta la durata del trasporto.

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 dei responsabili della conduzione, devono essere inoltre comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.

4.2.4. Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere (oltre ai requisiti previsti dagli artt. 30 e 31 del D.P.R. 327/1980):

- a) 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;
- b) un vano o reparto laboratorio, regolato ai sensi del precedente punto, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione o confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- c) 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 semiautomatico di sapone;
 - di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;
- d) servizi igienici;
- e) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- f) un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- g) arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
- h) banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quanto 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;
- i) banchi-armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- l) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- m) utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

Il Sindaco può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti strutturali sopraspecificati per gli esercizi situati in locali di costruzione antecedente all'entrata in vigore del presente Regolamento sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica o del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze, ed all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.

Negli esercizi di vendita per prodotti alimentari esposti occorre l'apposizione di appositi cartelli in base al D.P.R. n. 322/1982 che evidenzia, oltre agli ingredienti, anche il nominativo del produttore.

L'esposizione di cartelli o indicazioni con la scritta "produzione propria" possono essere collocati esclusivamente dagli esercizi regolarmente autorizzati alla produzione, D.P.R. 327/1980, al fine di non trarre in inganno il consumatore.

4.2.5. 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 e 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: deve essere attivata 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 gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento all'esterno dei locali aventi distanza inferiore ai 10 m. dal ciglio stradale (in zona non pedonalizzata), a meno che siano confezionati o adeguatamente protetti. 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 contenitori 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 e, 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.

E' vietato l'uso di carta di giornale, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni.

E' altresì vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante.

E' vietato al pubblico servirsi da soli 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.

E' tassativamente vietato inumidire le dita con saliva prima di manipolare carta od altri supporti destinati al contatto diretto (confezionamento, ecc...) con alimenti e affini, soffiare sui margini dei fogli di carta per separarli allo stesso fine; è vietato il maneggio promiscuo di denaro e sostanze alimentari.

4.2.6. Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini dell'Autorizzazione Sanitaria di cui ai punti 4.1.17. e 4.1.18., vengono distinti in BAR, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE o TRATTORIA.

L'esercizio di BAR, CAFFE' 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, ecc...) che vengono somministrate siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dal punto 4.2.1. 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 esercizio sopraspecificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.

Per gli esercizi che limitano la propria attività alla preparazione di primi piatti o antipasti o similari si può derogare rispetto alla superficie minima di mq. 20 per la cucina, purchè persistano le garanzie igienico-sanitarie che saranno vagliate e autorizzate caso per caso.

Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia indicate di seguito.

Il Sindaco può consentire deroghe, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e/o Servizio Veterinario, 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 punto 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 punto 2.6.10. facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

- a) Fino a 40 posti: 1 lavandino e 1 gabinetto.
- b) Da 41 a 50 posti: 1 lavandino e 1 gabinetto per gli uomini
1 lavandino e 1 gabinetto per le donne
- c) Da 51 a 150 posti: 2 lavandini e 2 gabinetti per gli uomini
2 lavandini e 2 gabinetti per le donne
- d) Oltre 150 posti: 3 lavandini e 3 gabinetti per gli uomini
3 lavandini e 3 gabinetti per le donne.

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, dotato 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;

- 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° punti precedenti.

Durante la stagione estiva l'Autorità Comunale può consentire ai titolari delle licenze di RISTORANTI e BAR di collocare tavoli o tavolini all'esterno del locale previo parere del Servizio Igiene Pubblica.

4.2.7. Requisiti dei distributori automatici di alimenti e bevande
I distributori automatici di alimenti e bevande debbono corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa nazionale e regionale vigente.

4.3. TRASPORTO E COMMERCIO AMBULANTE

4.3.1. Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 44 del D.P.R. 327/1980 e dalla normativa nazionale in materia, tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande sono soggetti a vigilanza da parte del Servizio Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

4.3.2. Trasporto di alimenti - Mezzi sottoposti ad Autorizzazione Sanitaria

Sono soggetti ad apposita autorizzazione del Sindaco, con validità biennale, i seguenti mezzi di trasporto di alimenti e bevande:

- cisterne;
- altri contenitori assimilabili alle cisterne;
- veicoli adibiti al trasporto di alimenti surgelati;
- veicoli adibiti al trasporto di carni fresche e congelate, e dei prodotti della pesca, freschi o congelati.

4.3.3. 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 o bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.

I mezzi di trasporto, quando i prodotti trasportati lo richiedano, devono fornire costantemente l'idonea temperatura indicata per la conservazione dei prodotti, indipendentemente dal fatto che vengano effettuate frequenti operazioni di carico e/o scarico.

4.3.4. Vendita ambulante

E' 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.

Qualora siano necessari locali di deposito, questi devono essere riconosciuti idonei dal Servizio competente.

4.3.5. 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 ad autoveicoli a motore nell'area 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 dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile.

Dovranno essere previsti servizi igienici rispondenti ai requisiti di cui al punto 2.6.10.; 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 al traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta.

4.3.6. Requisiti per la vendita ambulante

La vendita ambulante è consentita, per tutti i generi alimentari, a coloro che sono in possesso della prescritta autorizzazione amministrativa rilasciata dal Sindaco, e purchè ne siano garantite, a parere del Servizio Igiene Pubblica o Veterinario secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne.

E' 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 punto 4.3.8..

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.

4.3.7. 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.

4.3.8. 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 o di altro materiale compatto ed inalterabile;
- 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 solidi prodotti;
- vaschetta per la disinfezione dei coltelli.

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.

4.3.9. Fiere e sagre paesane - Festival e feste

Lo svolgimento di fiere, festival e sagre paesane è subordinato ad autorizzazioni rilasciate dal Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale e delle altre autorità competenti.

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.

Il personale adibito alla preparazione e manipolazione dei cibi deve essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria.

La cucina e il bar devono essere dotati d'acqua potabile e le acque di scarico devono recapitare in fognatura od in idonei recapiti.

Devono essere disponibili frigoriferi o celle frigorifere per la conservazione degli alimenti deperibili.

Deve essere disponibile un servizio igienico. Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, ecc..., è vietato l'uso di tinozze o vasche con acqua stagnante.

I rifiuti devono essere collocati in appositi contenitori e l'area, a conclusione della manifestazione, deve essere accuratamente riordinata e pulita.

4.3.10. Chioschi

I chioschi permanenti adibiti alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande, previa concessione edilizia 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, purchè la potabilità dell'acqua erogata sia garantita ed accertata per mezzo di analisi da eseguirsi ogni anno presso il Presidio Multizonale di Prevenzione dell'Unità Sanitaria Locale.

I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonchè 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 armadietto da adibirsi a razionale deposito delle provviste e 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 dal punto 4.1.2. del presente Regolamento relativo ai laboratori artigianali.

4.3.11. Cocomeraie

L'apertura dei tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita e somministrazione di cocomeri e meloni a fetta per il consumo sul posto, è autorizzata dal Sindaco a coloro che sono in possesso di autorizzazione per produttori agricoli o per commercio ambulante, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica, con permesso stagionale a condizione che, ovunque vengano installati, rispondano ai requisiti di decoro e dispongano 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 della cisterna, a disposizione dei clienti che consumano il frutto sul posto con distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere;
- idonea posateria convenientemente protetta;
- campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita.

Tutto intorno al capanno dovrà essere effettuata una efficiente lotta alle mosche, conformemente alle disposizioni del Servizio di Igiene Pubblica.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovrà essere allontanato quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei contenitori dotati di coperchio a perfetta tenuta.

L'autorizzazione sanitaria è rilasciata solo se il personale addetto osserva le prescrizioni di cui ai precedenti punti 4.1.13 e 4.1.15.

4.4. REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

4.4.1. Requisiti di Legge di determinati alimenti, degli additivi e degli imballaggi

I requisiti per la produzione, manipolazione, conservazione e commercio dei sottoelencati alimenti, degli additivi e degli imballaggi, sono stabiliti dalle leggi nazionali:

- Acque minerali
- Acque gassate e bibite analcoliche
- Alcool ed acquaviti
- Birra - Vino - Aceto - Mosti - Uve
- Burro
- Cacao - Cioccolato - Caffè - Camomilla
- Estratti alimentari e prodotti affini
- Formaggi
- Gelati
- Ghiaccio
- Latte
- Margarina - Grassi idrogenati - Paste bianche di demargarinazione
- Olii di oliva e di semi
- Paste dolci
- Prodotti dietetici e della prima infanzia
- Riso
- Sciropi - Conserve - Marmellate
- Sfarinati - Pane - Pasta
- Strutto
- Surgelati
- Additivi
- Imballaggi

Nella materia specifica, ad integrazione e specificazione, valgono anche le norme riportate negli articoli seguenti.

4.4.2. Trasporto del pane

Il trasporto del pane deve avvenire mediante veicoli, contenitori o recipienti che ne impediscano l'insudiciamento.

4.4.3. 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) salatoio e stagionatura;
- f) confezione e magazzino;
- g) servizi igienici.

Il caseificio deve possedere idonea aerazione.

4.4.4. Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell'acquirente.

E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate recanti impresse le indicazioni previste dalla legge.

4.4.5. Paste dolci, secche e fresche, trasporto e vendita

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed olii, 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.

E' 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.

Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico.

4.4.6. Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati

Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire autorizzazione sanitaria.

La preparazione delle miscele, e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico deve sempre essere effettuato in un locale apposito od in settore convenientemente separato da quello di vendita, avente 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.

E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento.

E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato. Devono essere inoltre rispettate le norme dettate periodicamente dal competente Servizio di Igiene Pubblica.

4.4.7. Modalità di vendita dei gelati

I gelati venduti in confezioni 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 -10°C che pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, 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 della 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 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 isotermeici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto.

4.4.8. Vendita ambulante di gelati e simili

La vendita ambulante dei gelati è consentita solamente alle seguenti condizioni:

- gelati preconfezionati mantenuti in contenitori idonei;
- gelati confezionati mediante attrezzature od apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio di Igiene Pubblica, che siano tali da consentire un completo ciclo chiuso di tutte le fasi di lavorazione.

4.4.9. 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: pomodori, peperoni, melanzane, ecc...;
- h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc....

E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

4.4.10. Frutta

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

Limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio, e conseguentemente la vendita, di frutti non interi quali i meloni, i cocomeri e le zucche secche, a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca.

4.5. FUNGHI E TARTUFI

4.5.1. Funghi e tartufi: disposizioni generali

Agli effetti sanitari funghi e tartufi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, sott'aceto, sotto vuoto in salamoia, ecc...).

Chiunque intenda vendere funghi e tartufi freschi e/o condizionati, deve essere in possesso dell'autorizzazione amministrativa (licenza commerciale) prescritta dalla legge 11/06/1971, n. 426 sulla base delle tabelle merceologiche VI e VIII di cui al D.M. 30/08/1971 e successive modificazioni e integrazioni.

In caso di funghi e tartufi freschi le relative voci devono essere riportate nell'autorizzazione.

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.

I funghi posti in vendita devono essere corredati dalla dichiarazione di commestibilità rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica.

La vendita dei tartufi freschi è condizionata e disciplinata dalla legge 17/07/1970, n. 568.

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 intenda depositare i funghi invenduti; tale indicazione dovrà essere annotata nell'autorizzazione di cui sopra, restando vietata ogni detenzione in luogo diverso. E' comunque vietata la vendita di funghi in forma itinerante.

E' vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, carbonizzati, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di sapore disgustoso o di odore sgradevole.

E' vietata la vendita di funghi sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento delle specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato (fatta eccezione per la vendita di funghi secchi, di cui al paragrafo 4.5.3. del presente Regolamento).

Per i funghi provenienti dall'estero, il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione "proveniente da partite visitate da esperto micologo".

4.5.2. Funghi e tartufi: specie ammesse alla vendita

L'elenco dei funghi commestibili ammessi alla vendita è approvato dal Sindaco su proposta del Servizio di Igiene Pubblica.

E' comunque ammessa la vendita di funghi e tartufi freschi appartenente alle specie sottoelencate:

A) FUNGHI FRESCHI

Nome italiano

Nome scientifico

Nome italiano	Nome scientifico
Porcino	Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff ex Fries - sottospecie pinicola Vitt e var. Fuscoruber sensu Moser Boletus aereus Bull ex Fries Boletus reticulatus
Porcinello grigio	Boletus scaber Bull ex Fries
Porcinello rosso	Boletus rufus Schaeff
Pinarello o Porcinello piatto	Boletus luteus Linn ex Fries
Pinarello o Boletto granuloso	Boletus granulatus Linn ex Fries
Ovolo buono	Amanita caesarea Quelet
Chiodino	Armillariella mellea Ricken
Russola dorata	Russula aurata With ex Fries
Russola maggiore	Russula cyanoxantha Fries
Russola verdeggiante	Russula virescens Fries
Agarico delizioso o Lattario sanguigno	Lactarius deliciosus S.F. Gray e Lactarius sanguifluus Sanguifluus Paulet ex Fries Lactarius salmonicolor, picei, semisanguifluus
Gallinaccio o Finferlo	Cantharellus cibarius Fries
Finferla o Cantarello giallo	Cantharellus lutescens Pers
Trombetta da morto	Crathaerellus cornocupioides ex Fries
Prataiuolo	Psalliota campestris Linn Psalliota arvensis Schaeff ex Fries

Prataiuolo coltivato	Psalliota bispora langhe
Steccherino dorato	Hydnum repandum Linn ex Fries
Spugnola	Morchella
Piopparello	Pnoliota aegerita Brig
Corno dell'abbondanza	Pleurotus cornucopiae
Agarico ostreato o gelone	Pleurotus ostreatus Lummer

B) TARTUFI

Nome italiano	Nome scientifico
Bianchetto	Tuber Borchii
Tartufo bianco del Piemonte	Tuber magnatum Pico
Tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto	Tuber melanosporum Vitt.
Tartufo nero ordinario o Tartufo Bagnoli	Tuber mesenericum Vitt.
Tartufo d'estate o scorzone	Tuber aestivum
Tartufo nero d'inverno o trifola nera	Tuber brumale Vitt.
Tartufo moscato	Tuber melanosporum var. moscatum De Ferry

Le singole specie di funghi freschi o di tartufi freschi ammessi alla vendita devono essere tenute separate, ad eccezione dei Boletus specie Edulis, di cui alla lettera A) del presente articolo; per la vendita al dettaglio, sui contenitori deve essere apposto il cartellino indicante chiaramente il nome volgare della specie.

Sono pure ammessi alla vendita, sotto la responsabilità accertata per iscritto del perito micologico, funghi freschi appartenenti a specie mangerecce non comprese nell'elenco suddetto, purchè non siano confondibili in alcun modo con specie velenose o sospette.

4.5.3. Funghi secchi

E' ammessa la vendita di funghi secchi, appartenenti a specie commestibili, purchè non alterati dal procedimento di essiccazione.

La vendita al dettaglio di funghi secchi confezionati è permessa esclusivamente in confezioni sigillate che consentano almeno una parziale visione diretta del prodotto, del peso netto minimo di gr. 10 e multipli di 10.

E' vietata la promiscuità delle specie presenti nelle singole confezioni ad eccezione del gruppo Edulis di cui al punto precedente.

E' consentita la vendita di confezioni sigillate di funghi secchi in polvere, briciole o grani.

Sulle confezioni dovrà essere riportato il nome scientifico e volgare dell'unica specie contenuta.

E' lasciata al Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica, la facoltà di consentire la vendita di funghi secchi sfusi.

E' comunque vietata la vendita allo stato sfuso di funghi sbriciolati o polverizzati.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi ammuffiti, tarlati purchè senza parassiti adulti e larve, anneriti, irriconoscibili, nonchè dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso netto totale.

E' vietata la vendita di funghi secchi anneriti, colorati artificialmente, nonchè con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici, contenenti o capaci di produrre aflatossine od altre sostanze tossiche.

Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 18%.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco ed 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.

E' consentito l'utilizzo dei funghi secchi per la produzione di preparati gastronomici (risotti, minestre, ecc...) o preparati aromatizzanti, purchè vengano rispettate le norme contenute nel presente Regolamento, nonchè nelle leggi vigenti.

4.5.4. Funghi altrimenti condizionati

E' ammessa la vendita di funghi condizionati, purchè gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali.

Possono essere lavorati funghi appartenenti a specie commestibili preventivamente determinate da un esperto, che rilascia relativo attestato.

I funghi che possono essere sottoposti a trattamento conservativo sono indicati nella tabella "B" sottoindicata. Le confezioni devono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di Regolamento e, in particolare, devono recare, sulla base dell'elenco di cui sopra, il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo condizionato contenuta. Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi condizionati devono indicare, nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla legge 283/1962, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le 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.

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, limitatamente a *Boletus* gruppo *Edulis*, *Boletus aereus* e *Boletus reticulatus* nel rispetto delle modalità previste dalla legge 27/01/1968, n. 32 e dai relativi decreti ministeriali di attuazione; le confezioni 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 del punto 4.5.1..

Sulle confezioni di funghi comunque conservati non sono consentite raffigurazioni diverse da quelle della specie di funghi contenuti.

Non è consentita la vendita di funghi congelati.

Tabella B

Nome italiano	Nome scientifico
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

Nome italiano

Nome scientifico

Porcino

Boletus aereus Bull, ex Fries
Boletus reticulatus

Prataiuolo coltivato

Psalliota bispora Lange (e
affini coltivate)

4.6. ACQUA POTABILE

4.6.1. Requisiti delle acque destinate ad uso potabile

E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale e che non corrispondono, per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione, a quanto previsto dalle norme di legge.

4.6.2. Inquinamenti delle acque ad uso potabile

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale, adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

4.6.3. Protezione di pozzi e delle opere di presa

Tutti i pozzi per il prelievo di acque da destinare ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di tutela assoluta di almeno 10 m. di raggio; in essa sono vietate tutte le attività indicate successivamente per le zone di rispetto (dal punto "a" al punto "m").

Tale zona dovrà essere recintata (ad esclusione dei pozzi ad uso unifamiliare) a cura di chi ha diritto all'utilizzazione dell'acqua, e sarà adibita esclusivamente ad opera di presa e costruzioni di servizio al pozzo.

Sono inoltre definite, per le opere di captazione idrica pubblica o di uso pubblico, le seguenti zone:

Zona di rispetto: estensione minima di 200 mt. di raggio dal pozzo, area nella quale non devono essere presenti fonti inquinanti di qualunque natura e dove sono vietate le seguenti attività:

- a) dispersione, ovvero immissione in fossi non impermeabilizzati, di reflui, fanghi e liquami anche se depurati;
- b) accumulo di concimi organici;
- c) dispersione nel sottosuolo di acque bianche provenienti da piazzali e strade;
- d) aree cimiteriali;
- e) spandimento di pesticidi e fertilizzanti;
- f) apertura di cave e pozzi;
- g) discariche di qualsiasi tipo, anche se controllate;
- h) stoccaggio di rifiuti, reflui, prodotti o sostanze chimiche pericolose, sostanze radioattive;

- i) centri di raccolta, demolizione e rottamazione di autoveicoli;
- l) impianti di trattamento di rifiuti;
- m) pascolo e stazzo di bestiame.

Nelle zone di rispetto è vietato l'insediamento di fognature e pozzi perdenti; per quelle esistenti si adottano, ove è possibile, le misure per il loro allontanamento.

Tali zone sono perimetrare nell'ambito dei Piani Regolatori Comunali, che dettano norme specifiche su parere dei Servizi di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale;

- zona di protezione: area di vaste dimensioni nella quale, in relazione al regime idrologico, sono da prevedere particolari precauzioni; queste aree sono indicate nei P.R.G., che dettano norme generali di protezione, su parere dei Servizi di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

Le opere di presa devono essere protette da ogni possibile infiltrazione di acque estranee.

Per i pozzi a scavo deve essere prevista 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, origine e provenienza, è tassativamente vietata ad esclusione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della legge regionale n. 7/1983.

4.6.4. 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 dal 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.

Quando la dotazione idrica per l'uso potabile è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento, è fatto obbligo al titolare di provvedere, mediante laboratorio riconosciuto, ad una verifica almeno annuale della potabilità chimica e batteriologica dandone comunicazione ai competenti Servizi dell'Unità Sanitaria Locale.

Nelle zone prive di acquedotto comunale e quando vi sia la dimostrata impossibilità di provvedere altrimenti, l'acqua per tali usi potrà essere prelevata da pozzi: in tal caso l'apertura del pozzo deve essere debitamente autorizzata dal Sindaco.

A tale scopo i pozzi dovranno essere dotati di rubinetto per il prelievo di campioni, installato a monte dell'eventuale dispositivo di trattamento o rilancio.

4.6.5. Escavazione - costruzione e ristrutturazione dei pozzi: Autorizzazione

Sono soggetti ad autorizzazione del Sindaco, ai sensi della legge 28/01/1977, n. 10 e successive modifiche ed integrazioni, l'escavazione, costruzione e ristrutturazione dei pozzi per acqua indipendentemente dall'uso domestico o non domestico, al quale è destinata l'acqua eventualmente estraibile (R.D. 11/12/1933, n. 1755).

Per la ricerca, estrazione ed utilizzazione delle acque sotterranee destinate ad usi diversi da quello domestico, dovrà anche essere ottenuta debita autorizzazione dalla Regione Emilia Romagna, attraverso gli Uffici Provinciali di Difesa del Suolo, Risorse Idriche e Forestali (ex Genio Civile), in conformità al R.D. 11/12/1933, n. 1755.

Rientrano nell'uso domestico le seguenti utilizzazioni dell'acqua:

- a) alimentare ed igienico-sanitario, quando l'acqua viene impiegata dal proprietario del terreno su cui sorge il pozzo e dal suo nucleo familiare, indipendentemente dalla presenza del "fondo" di cui all'art. 93 del R.D. 11/12/1933, n. 1755;
- b) inaffiamento di orti e giardini, intendendo per orto o giardino domestico quella porzione di terreno di stretta pertinenza dell'abitazione; sono compresi anche gli orti non adiacenti atti a soddisfare le esigenze della sola famiglia; sono esclusi i giardini con area superiore a mq. 1500, conseguenza diretta di intervento urbanistico edificatorio;
- c) abbeveraggio del bestiame, quando il bestiame allevato venga utilizzato per il consumo diretto del proprietario del fondo e del suo nucleo familiare oppure, nel caso di allevamento di bovini e/o suini, non venga superato il rapporto di due capi di bestiame per ogni ettaro di superficie foraggera del fondo, con un massimo di 10 capi bovini e/o suini.

Non rientrano pertanto fra gli usi domestici:

- a) l'acqua per usi alimentari ed igienico-sanitari qualora venga impiegata in complessi turistico-alberghieri, industrie, case di cura, ecc...;
- b) l'acqua impiegata per innaffiamento di orti e giardini adibiti alla coltivazione di prodotti destinati alla commercializzazione, nonché i vivai, i parchi, le aree verdi attrezzate e le aree verdi inserite in complessi industriali;
- c) l'acqua impiegata per l'abbeveraggio del bestiame quando questo è di tipo intensivo e, nel caso di allevamento di bovini e/o suini, quando questi superano i 10 capi;
- d) tutti gli usi riguardanti impianti di condizionamento, l'alimentazione di piscine, laghetti ornamentali ed impianti ittici, ed in genere per attività produttive.

I pozzi per acqua e/o le ricerche idriche che si spingono al di sotto dei 30 m. dal p.d.c., sono assoggettati alla legge 04/08/1984, n. 464 e quindi gli interessati dovranno produrre idonea documentazione al "Servizio Geologico Nazionale" come previsto dalla medesima legge, attenendosi alla relativa "circolare esplicativa preliminare".

Alla richiesta di autorizzazione per l'escavazione, costruzione e ristrutturazione di pozzi per acqua, si dovranno allegare gli elaborati tecnici di seguito riportati:

- scheda denuncia pozzo, per le parti compilabili in tale fase;
- corografia scala 1:25.000 con indicata ubicazione del pozzo evidenziata in colore;
- planimetria catastale scala 1:2000 con indicata l'ubicazione del pozzo;
- planimetria scala 1:500 dell'area interessata con indicazione: dei fabbricati; del pozzo in progetto; di eventuali altri pozzi esistenti; delle distanze da fosse biologiche, pozzi neri, concimaie, vasche stoccaggio liquami zootecnici, fognature, recapiti delle acque nere o altre fonti di possibile inquinamento;
- sezione schematica del pozzo con indicazione dell'avampozzo;
- relazione tecnica sulle caratteristiche ed uso prevedibili delle acque prelevate, numero delle abitazioni che si vogliono servire, uso dell'acqua degli eventuali altri pozzi esistenti, indicazione se l'area è servita o meno da pubblico acquedotto, o altre fonti di approvvigionamento idrico idonee allo scopo.

4.6.6. Escavazione dei pozzi

Nelle zone servite da pubblico acquedotto viene fatto divieto di perforare nuovi pozzi ad uso domestico ad eccezione di quelli per la

captazione di acque disperse da utilizzare per l'innaffiamento di orti e giardini, a condizione che:

- a) non superino la profondità di 20 m. dal p.d.c.;
- b) vengano rispettate le norme di costruzione indicate nei punti seguenti e le reti di distribuzione dell'acqua di acquedotto e di pozzo siano separate.

Nelle zone già servite dall'acquedotto, od oggetto di futuro estendimento della rete di distribuzione idrica, gli utenti allacciati al pubblico servizio potranno utilizzare l'acqua prelevata dai pozzi preesistenti esclusivamente se di profondità non superiore ai 20 m., ed esclusivamente per l'innaffiamento di orti e giardini: in tal caso non sono soggetti all'obbligo di fare pervenire all'Unità Sanitaria Locale, con periodicità annuale, i risultati delle analisi chimiche e microbiologiche attestanti la potabilità delle acque utilizzate, eseguite da laboratori riconosciuti.

I pozzi per uso non domestico esistenti potranno essere oggetto di riduzione di prelievo al verificarsi di depressione piezometrica, dovuta all'eccessivo sfruttamento dell'acquifero.

Qualora sia possibile l'approvvigionamento da fonti diverse (acquedotto civile, acquedotto industriale, acqua superficiale) i pozzi esistenti dovranno essere disattivati in presenza di gravi situazioni di pregiudizio per l'approvvigionamento idrico ad uso potabile.

Tutti i pozzi dovranno avere i seguenti requisiti tecnici:

- a) essere del tipo tubolare;
- b) 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, l'interno dell'avampozone deve essere impermeabile, con particolare riferimento alla zona di congiunzione tra pozzo e avampozone;
- c) la perforazione deve avvenire ad una distanza minima di 10 m. da pozzi neri, fosse Imhoff, canali e collettori fognari; il pozzo tubolare deve essere preceduto da un avampozone avente diametro di 1 m. e sporgente dal piano campagna per circa 50 cm.; l'avampozone deve essere provvisto di copertura rimovibile che impedisca l'ingresso dell'acqua piovana nello stesso;
- d) essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;

e) essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata; ad esclusione di quelli domestici.

L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e a spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua e successivamente a scadenza annuale.

4.6.7. Opere di presa e cisterne

L'apparecchiatura di presa consiste, in linea di massima, in una camera di captazione dalla quale si passa ad una camera di sedimentazione; da qui, o da una camera successiva, parte la conduttura 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 pulitura 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.

4.6.8. Inattivazione e chiusura di pozzi

I pozzi preesistenti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel punto 4.6.6. non possono essere utilizzati, se non adeguati entro 365 gg. dall'entrata in vigore delle presenti norme.

I pozzi non più utilizzati debbono essere disattivati secondo le seguenti norme:

- per i pozzi "tubolari" si deve provvedere al riempimento della camicia metallica con ghiaietto fino alla prima falda e con

- calcestruzzo fino a 2 m. dal p.d.c.; la copertura deve avvenire con terreno di riporto inerte naturale;
- per i pozzi a "scavo" si deve provvedere all'abbattimento della camicia, per quanto possibile, con un limite minimo di 1 m. dal p.d.c.; il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a 2 m. dal p.d.c.; la copertura deve avvenire con terreno di riporto inerte naturale.

E' comunque assolutamente vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami di ogni tipo e natura.

4.6.9. Serbatoi 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 mantenuti e disinfettati periodicamente.

Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrate, 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'Unità Sanitaria Locale.

4.6.10. 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 della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

4.6.11. Apparecchiature per il trattamento domestico di acque destinate al consumo umano.

Per quanto riguarda le istruzioni tecniche per un corretto impiego delle apparecchiature per il trattamento domestico delle acque, e per quanto riguarda le prestazioni cui devono rispondere gli apparecchi stessi, si fa riferimento alla circolare del Ministero della Sanità n. 26 del 30/10/1989, con particolare riguardo al rispetto delle concentrazioni minime richieste per le acque destinate al consumo umano sottoposte a trattamento di addolcimento (D.P.R. 236/1988 tab. F, allegato I).

Negli stabili di nuova costruzione o in quelli sottoposti a globale ristrutturazione, qualora sia prevista la installazione di impianti di addolcimento, dovrà essere adottata la soluzione della doppia rete di distribuzione idrica, di cui una destinata ad uso tecnologico, e l'altra per uso potabile, alimentata con acqua non trattata.

Nel caso di sostituzioni o modifiche ad impianti di addolcimento esistenti, o all'atto dell'installazione di nuovo impianto, si dovrà darne notifica al Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

Nel caso 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 annualmente al Servizio di Igiene Pubblica i risultati dell'avvenuto controllo analitico chimico e batteriologico.

Negli impianti di addolcimento esistenti, in cui anche l'acqua destinata ad uso domestico ha subito il trattamento, dovrà essere limitato il quantitativo di essa usato a scopo alimentare.

4.6.12. Rete idrica e fognature

I tubi dell'acquedotto devono essere posti di norma a non meno di 1,50 m. 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 3 m..

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.

Negli scantinati e negli interrati in cui sia realizzata la rete di drenaggio delle acque sotterranee con accumulo in pozzetto e successivo allontanamento mediante pompa, è vietato convogliare in tale pozzetto gli scarichi fognari provenienti da servizi igienici o elettrodomestici: tali scarichi dovranno essere allontanati separatamente utilizzando condotte e pozzetti a perfetta tenuta.

4.6.13. 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'Unità Sanitaria Locale.

4.6.14. Tutela della risorsa idrica

Al fine di garantire una tutela della risorsa idrica potabile distribuita dal pubblico acquedotto, si dovranno rispettare le seguenti disposizioni:

- 1) è vietato utilizzare acque di qualunque provenienza per estrarre calore (pompe di calore);
- 2) negli impianti di refrigerazione e condizionamento dovrà essere realizzato il riciclo totale delle acque utilizzate (massimo reintegro ammesso: 20%);
- 3) ove siano disponibili o messe a disposizione acque superficiali o distribuite da acquedotti specifici per acque non potabili, per l'alimentazione di cicli produttivi e/o circuiti tecnologici e per irrigazione, è vietato l'uso di acque potabili o sotterranee allo stesso fine;
- 4) il prelievo idrico in insediamenti produttivi idroesigenti allacciati al pubblico acquedotto, al fine di assicurare una adeguata dotazione idrica alle utenze civili, potrà essere prescritto che avvenga in fasce orarie limitate, indicate dall'Amministrazione Comunale.
- 5) Gli edifici con scantinati o interrati, dotati di rete di drenaggio delle acque sotterranee, devono utilizzare tali acque in alternativa a quelle del pubblico acquedotto per l'innaffiamento di orti, giardini, lavaggio piazzali, ecc...

Le acque sotterranee in eccesso potranno essere convogliate in corpo idrico superficiale o nella rete fognaria pubblica.

