



COMUNE DI RAVENNA

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

Approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 14955/464 del 29.3.1988, controllato senza rilievi dal Comitato Regionale di Controllo con atto n. 6262 del 28.4.1988.
Pubblicazione all'Albo Pretorio per gg. 15 dal 3.5.1988 senza seguito di ricorsi.

INDICE ALFABETICO

A

	Art.
Abitabilità-Agibilità	56-57
Abitazioni	75 e segg.
Abitazioni Collettive	137
Acque	191 e segg.
Acque minerali	275-276
Acque potabili	83-315 e segg.
Affittacamere	134
Alberghi e simili	131 e segg.
Alberghi diurni	157
Alcool e Acqueviti	277
Alimenti e Bevande (caratteristiche)	273 e segg.
Allacciamento alla fognatura	100
Allevamenti zootecnici	107-204-205
Alloggio antiigienico	58
Alloggio inabitabile	59
Alloggi Mobili	155
Altezze (abitazioni)	76
Altezze (locali di lavoro)	114
Ambulatori (apertura e requisiti)	43-44
Ambulanti (commercio)	264 e segg.
Ambulanti (produzione di alimenti)	267
Animali (nei centri abitati)	233
Animali (difesa da)	74
Antiparassitari	225 e segg.
Areazione e ventilazione (abitazione)	94
Areazione e ventilazione (loc. di lavoro)	122-123
Arene estive	152 e segg.
Aria	210 e segg.
Ascensore	90
Asili nido	145-146
Assistenza al parto	47
Attività lavorative (locali)	112 e segg.
Autorimesse private	91
Autorimesse pubbliche	159-160
Autobus cittadine	215
Autorità e Strutture Sanitarie Locali	5 e segg.
Autorizzazione alla costruzione	54
Autorizzazione mezzi di trasporto	262-263
Autorizzazione Sanitaria (alimenti e bevande)	252 e segg.
Aziende (stagionali)	109

B

	Art.
Bacini di accumulo (liq. zootecnici)	202-203

Bagni	2
Bar	261
Barbieri	162
Barriere architettoniche	65
Bevande Alcooliche	277
Bibite Analcooliche	276
Bombole G.P.L. (installazione)	93
Birre	278
Burro	284

C

Art.	
Cacao, cioccolato, caffè, camomilla	279
Campioni (alimenti)	241 e segg.
Canali di gronda	98
Cani (detenzione)	41
Canne fumarie	92
Cantieri edili	63
Case rurali	102
Caseifici e burrifici	161
Cave	272
Circhi equestri	155
Cisterne (acqua potabile)	321
Cocomeraie	309
Complessi ricettivi (turistici, sociali)	140
Comune (attribuzioni e compiti)	10-11
Concessione alla costruzione	54
Concimaie	106
Condizionamento dell'aria	95
Condizioni igieniche (loc. pubblici)	150
Condutture di scarico	99
Conduzione di Esercizi (alimenti e bevande)	260
Conserven alimentari	305
Cortili (ampiezza)	69
Crema	297
Crema di latte o panna	288
Cucine	81
Cucine Industriali	258

D

Art.	
Deflusso delle acque	193
Demolizione di Fabbricati	62
Denuncia Malattie Infettive	25 e segg.
Depositi Prodotti Farmaceutici	136
Derattizzazione	34
Disinfestazione	32
Disinfezione (vestiti, libri, etc.)	31
Dissequestro	248
Divieto di fumare	151

Dormitori per lavoratori	138
Dormitori pubblici	139
Dotazione idrica	319
Dotazione igienico-assistenziale (lavoro)	120-121

E

Art.	
Edifici vincolati	101
Esercizi di deposito e vendita (alimenti)	259
Esercizi di somministrazione (alimenti)	261
Esercizio di professioni sanitarie	42
Estratti Alimentari	304

F

Art.	
Fabbricati esistenti	64
Fanghi biologici (smaltimento)	194
Farmacie	53-135
Fiere - Festival - Feste	271
Finestre (abitazioni)	94
Finestre (loc. di lavoro)	122-123
Fognature (abitazioni)	99-100
Formaggi	295-296
Frutta	308
Fumi (loc. di lavoro)	125
Funghi	310 e segg.

G

Art.	
Gelati	299 e segg.
Ghiaccio	274
Giostre	155

I

Art.	
Igiene del personale	251
Illuminazione (abitazioni)	94
Illuminazione (loc. di lavoro)	123-124
Immondezzai	208
Impianti a gas (abitazioni)	88
Impianto elettrico	89
Impianti industriali (emissioni)	212
Inabitabilità	58-59
Impianti termici	87-211
Inquinanti aerei (polveri, fumi)	125
Insetti nocivi	110

Invalidi civili - mutilati (abitazioni)	86
Isolamento termico (loc. di lavoro)	122
Ispezioni (vigilanza)	238 e segg.
Istituti di cura	45
Istituti di pena	141

L

Art.	
Laboratori (alimenti e bevande)	257
Laboratori	122 e segg.
Latrine	82
Latte	287 e segg.
Lavanderie	158
Letamai	104
Libretto sanitario	249-250
Liquami zootecnici (smaltimento)	200 e segg.
Locali (alimenti e bevande)	256 e segg.
Locali (manutenzione e pulizia)	84
Locali di abitazione	75 e segg.
Locali di lavoro	112 e segg.
Locali di pubblico spettacolo	148
Locali di riunione	149 e segg.

M

Art.	
Malattie infettive (denuncia)	25 e segg.
Malattie infettive (disinfezione)	30
Malattie infettive (indagini)	28
Marciapiedi	97
Margarina	285
Marmellata	305
Medici chirurgici (obblighi)	49
Merci (irregolarità)	246
Mosche (lotta)	33-110

N

Art.	
Nato - Morto (denuncia)	48
Negozi	114 e segg.
Nettezza Urbana	206
Nurseries	146

O

Art.	
Oli di oliva e di semi	286
Ortaggi	108-307

Ospedali	130
Ostetrica (obblighi)	50

P

Art.	
Padiglioni per pubblici spettacoli	155
Palestre	156
Pane e pasta	280-281
Parrucchieri	162
Parto (assistenza al)	47
Passaggi e spazi privati	72
Paste dolci	298
Personale (alberghi)	132
Piscine	163 e segg.
Pizzerie	261
Polveri (loc. di lavoro)	125
Pollai e porcili	105
Porticcioli turistici	190
Pozzi (acqua potabile)	320 e segg.
Pozzi luce e chiostrine	70
Pozzi neri	106-195
Prelievo campioni	241 e segg.
Presidi Medico-chirurgici	51-136
Prodotti dietetici	303
Professioni sanitarie (esercizio)	42
Profilassi (antirabbica, mal. veneree)	40-41
Protezione acustica	68
Pubblicità sanitaria (disciplina)	46
Pulizia (indumenti, tappeti)	209

R

Art.	
Radiazioni elettromagnetiche	222
Radiazioni ionizzanti	224
Rifiuti putrescibili	207
Ringhiere e parapetti	96
Risaie	236
Riscaldamento	87-122
Riso	282
Ristorianti	261
Rumore	126-217 e segg.

S

Art.	
Saune	157
Scale (abitazioni)	85
Scale e parapetti (loc. di lavoro)	119
Sciroppi e conserve	305

Scuole	
Seminterrati	143-144
Sequestro (merci, attrezzatura)	79
Serbatoi (acqua potabile)	246-247
Serbatoi (prodotti chimici)	323
Soggiorni di vacanza	214
Solventi organici	142
Soppalchi (abitazioni)	213
Soppalchi (loc. di lavoro)	77
Sottotetti, Soffitte	118
Stabilimenti balneari	80
Stalle	186 e segg.
Stenditoi (biancheria)	103
Strumenti sanitari (vendita)	209
Strumenti urbanistici generali	51
Strutto	55
Suolo	283
Superficie (abitazioni)	198 e segg.
Superficie (loc. di lavoro)	75-76
Surgelati	115
	255-306

T

Art.

Tartufi	
Tavole calde	310 e segg.
Temperature alte	261
Terreno (condizioni)	128
Trasporti (protezioni)	66
Trasporto ambulante	216
Trasporto liquami	262-263
Trasporto infermi	196
Trasporto infermi (malattie infettive)	52
	29

U

Art.

Umidità interna	73
Uscite (loc. di lavoro)	117
U.S.L. (compiti)	12
Utilizzazione abusiva (costruzioni)	60

V

Art.

Vaccinazioni	
Vibrazioni (loc. di lavoro)	35 e segg.
Vigilanza alimenti	127-221
Vigilanza antiparassitari	237 e segg.
Vigilanza farmacie	232
Vigilanza alberghi	53
Vino e aceto	133
	278

Z

Zanzare

Art.

110

TITOLO I

Disposizioni generali, in materia di igiene, sanità pubblica e tutela ambientale.

Disposizioni generali**ART. 1 REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE.**

Il Regolamento Comunale di igiene, adottato ai sensi degli artt. 218 e 344 del T.u. LL.SS., detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.

ART. 2 VALIDITA'

Il Regolamento Comunale di igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'albo pretorio del Comune, ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione.

ART. 3 VIOLAZIONI.

Le violazioni alle prescrizioni del presente Regolamento, fatto salvo il caso in cui siano attuative delle norme di cui all'art. 34 L. n. 689/1981 e perciò di leggi aventi portata e natura penale, sono punite con la sanzione amministrativa del pagamento di una somma di denaro non inferiore a L. 30.000 e non superiore a L. 200.000.

L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative, o la opposizione agli atti esecutivi, sono regolate in via generale, dalla L. n. 689/1981.

ART. 4 ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI.

Il presente Regolamento abroga il precedente Regolamento comunale di Igiene, adottato dal Consiglio Comunale con atto n. 8235/283 del 9.3.1971, nonché le norme, successive, di adeguamento di tale regolamento. Così come le disposizioni, anche se contenute in regolamenti comunali diversi, incompatibili od in contrasto con le disposizioni qui contenute.

Autorità Sanitaria Locale: sue strutture e supporti operativi.

ART. 5 AUTORITA' SANITARIA LOCALE.

Il Sindaco è l'autorità Sanitaria comunale alla quale compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi, prescrittivi, repressivi e cautelari, comprese le ordinanze contingibili ed urgenti in materia di igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale.

In generale il Sindaco persegue e sovrintende all'esercizio delle funzioni amministrative in materia di assistenza sanitaria ed ospedaliera direttamente spettanti al Comune, delegate, siano esse preventive, di salvaguardia, di vigilanza o repressive.

In tale attività si avvale degli organi della U.S.L., avente natura di struttura operativa comunale, intesi quali organi consuntivi e propositivi in materia igienico-sanitaria ai quali, anche attraverso gli uffici, strutture e strumenti comunali, può avanzare richieste e commissionare indagini.

Il Sindaco può formulare proposte di atti e di iniziative di competenza degli organi dell'U.S.L.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni, di operatori sanitari o di privati cittadini venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigiene, malsane, a rischio o illegali nel campo sanitario può richiedere, attraverso la direzione dei servizi, l'intervento immediato degli organi tecnici dell'U.S.L., per le verifiche, accertamenti, interventi o formulazione di proposte di interventi del caso.

In ogni caso in cui il Sindaco agisce quale autorità sanitaria locale od agisce con l'adozione di provvedimenti contingibili ed urgenti ne informa il Presidente del Comitato di gestione, al quale indirizzerà ogni proposta di adeguamento dei servizi, strutture, interventi generalizzati, ferme restando, in tali secondi casi, le competenze funzionali, propositive e deliberative degli organi dell'U.S.L.

ART. 6 STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI DELL'AUTORITA' SANITARIA LOCALE.

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

- servizio o ufficio farmaceutico, limitatamente al settore della vigilanza;
- servizio di igiene pubblica;
- servizio di medicina preventiva e igiene del lavoro;
- servizio materno infantile relativamente alla tutela sulle comunità infantili e protette;
- servizio veterinario.

ART. 7 COMPITI DELLE STRUTTURE E DEI SUPPORTI OPERATIVI DELL'UNITA' SANITARIA LOCALE.

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

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

b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco indicati al I comma dell'art. 5 del presente regolamento;

c) in rapporto alle situazioni e accordi locali curano la predisposizione degli schemi di provvedimenti da sottoporre alla firma del Sindaco;

d) curano l'esecuzione materiale e amministrativa degli interventi richiesti dal Sindaco come specificato al 3° comma dell'art. 5 del presente regolamento;

e) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità e veterinaria.

ART. 8 SUPPORTI PROPRI E AUSILIARI DELL'AUTORITA' SANITARIA LOCALE.

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

ART. 9 ORGANIZZAZIONE LOCALE DEI SERVIZI SANITARI.

L'organizzazione locale dei servizi sanitari è fornita dalle strutture dell'U.S.L. competenti per funzione e territorio. L'individuazione puntuale delle singole funzioni deve essere riferita ai livelli centrale e distrettuale dell'U.S.L., con possibilità di subarticolazioni comunali, qualora il territorio distrettuale, in cui il Comune è inserito, sia più vasto.

ART. 10 ATTRIBUZIONI DEL COMUNE.

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

ART. 11 COMPITI DEL COMUNE.

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

ART. 12 COMPITI DELL'U.S.L.

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

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

ART. 13 REGOLAMENTI INTERNI.

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

ART. 14 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 o agenti di polizia giudiziaria, quando debbono ricercare, accertare o siano comunque venuti a conoscenza di reati in collegamento con i compiti istituzionali loro demandati.

ART. 15 ESITO DELLA VIGILANZA.

L'esito delle ispezioni effettuate in tale veste forma oggetto di riferimenti scritti al responsabile di settore o di sezione competente e, nei casi di accertata violazione della legge, il referto per l'autorità giudiziaria, alla quale esso è trasmesso dal responsabile stesso.

ART. 16 VIOLAZIONI AMMINISTRATIVE.

Quando la violazione concerne la norma di un Regolamento Comunale o sia soggetta a depenalizzazione, il referto è inviato al Sindaco che provvede nei termini di legge.

ART. 17 PROVVEDIMENTI DELL'AUTORITA' SANITARIA LOCALE.

Resta comunque fissato l'obbligo sia per gli accertatori che per il Responsabile di dare comunicazione al Sindaco di quelle violazioni di leggi o regolamenti che determinino situazioni anche contingenti di rischio o pericolo per la salute pubblica. Il Sindaco (AUTORITA' SANITARIA LOCALE), inoltrerà ove non si sia provveduto da parte dei Servizi, esposto-denuncia all'Autorità Giudiziaria sui fatti oggetto dell'accertamento.

ART. 18 ESASIONE DELLE AMMENZE E SANZIONI.

Le somme di denaro pagate a titolo di sanzione amministrativa, determinate con propria ordinanza-ingiunzione del Sindaco, vengono esatte dal Comune. I relativi proventi ai sensi del II comma dell'art. 18 della L.R. 18/4/84 N. 21 spettano all'U.S.L.

Attività informativa

ART. 19 RACCOLTA DATI.

Spetta al Servizio di Igiene Pubblica 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 deve tenere costantemente aggiornati i dati relativi all'attività del Servizio, alla situazione demografica e allo stato dell'ambiente e quelle 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.

ART. 20 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 Comitato di gestione dell'U.S.L., che ne cureranno, nelle forme e nei modi ritenuti più opportuni, la massima diffusione alla popolazione. Inoltre i dati raccolti ed elaborati dal Servizio devono essere trasmessi all'Ufficio di Direzione dell'U.S.L. per la predisposizione della relazione sanitaria annuale dell'U.S.L.

ART. 21 DENUNCIA CAUSA DI MORTE.

Per permettere l'aggiornamento preciso e puntuale delle cause di morte, gli Uffici comunali dello stato civile devono trasmettere mensilmente al Servizio di Igiene Pubblica l'elenco dei deceduti fra la popolazione con relativa causa di morte. Tale elenco è riferito alla popolazione presente.

ART. 22 RAPPORTI CON L'UTENZA.

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

Per il diritto di accesso dei cittadini al Servizio è assicurata, fatto salvo il rispetto della normativa contrattuale vigente, l'apertura di un ufficio centrale per tutti i giorni della settimana, escluso i festivi, in orario prefissato in modo da

garantire una corretta fruizione del servizio. A livello dei distretti dell'U.S.L. il personale del Servizio assicura la presenza negli uffici del distretto preventivamente stabilita pubblicizzata per il periodo necessario all'espletamento dei propri compiti.

Le segnalazioni di inconvenienti che riguardano la salute pubblica o rischi collettivi e la richiesta di interventi urgenti possono essere fatte anche telefonicamente.

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

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

Profilassi delle malattie infettive e parassitarie

ART. 23 COMPITI DEL COMUNE.

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffusive al Sindaco compete di disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori, su richiesta dei Servizi dell'U.S.L., nonché di emettere ordinanze contingibili ed urgenti.

ART. 24 COMPITI DELL'UNITA' SANITARIA LOCALE.

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

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

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

ART. 25 SITUAZIONE IN CUI DEVE AVVENIRE LA DENUNCIA.

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

Oltre la denuncia, fatta all'atto dell'accertamento della malattia, deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi a seguito di cambiamento di domicilio del malato o

del suo trasporto all'ospedale o in altro istituto di cura e anche dopo il suo decesso.

ART. 26 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 della U.S.L. segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

ART. 27 OBBLIGO DELLA DENUNCIA. RACCOLTA E TRASMISSIONE DEI DATI.

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

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

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

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai 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'U.S.L. segnala al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali indicando anche le misure adottate per impedirne il contagio umano.

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

ART. 28 INDAGINE EPIDEMIOLOGICA-ACCERTAMENTI E MISURE.

Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria

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

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

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

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

ART. 29 TRASPORTO DI MALATI INFETTIVI.

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

In caso di urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata, il medico curante deve darne comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. Spetta al medico responsabile del pronto soccorso dell'accettazione dell'istituto di valutare la necessità di disporre, in caso di ricovero di malato infettivo contagioso, che il proprietario sottoponga l'automezzo alla disinfezione presso l'apposito servizio, informandone contemporaneamente il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

ART. 30 DISINFEZIONE CONTINUA E FINALE DEI LOCALI DI ABITAZIONE.

Spetta al Comune direttamente o tramite l'Azienda Municipalizzata Igiene Urbana provvedere a tutte le operazioni di disinfezione da effettuarsi a tutela della salute pubblica. Al Servizio di Igiene Pubblica compete la valutazione della idoneità dei prodotti usati e la vigilanza sugli interventi di disinfezione.

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi e personali nonché di tutti gli altri oggetti che siano stati a contatto con ammalati di malattie infettive o parassitarie per le quali tali misure siano previste dalle disposizioni ministeriali in materia. Ugualmente i prodotti di rifiuto, gli escrementi e gli altri materiali biologici infetti prima di essere allontanati o smaltiti devono essere sottoposti a disinfezione.

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

Le disinfezioni disposte d'Ufficio sono gratuite e vengono eseguite secondo le istruzioni del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

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

Dette disinfezioni sono a carico dei titolari delle attività di cui sopra.

ART. 31 DISINFEZIONE DEI VESTITI E ALTRI EFFETTI DI USO PERSONALE E DI STRACCI E DI LIBRI USATI.

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario usati che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale comprovante la subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un'apposita attrezzatura per la disinfezione periodica dei libri, secondo le istruzioni impartite dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

E' vietata l'introduzione nel comune di stracci che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese dell'interessato.

ART. 32 DISINFESTAZIONE.

Spetta al Comune provvedere, direttamente o tramite l'Azienda Municipalizzata Igiene Urbana alla disinfestazione da blatte, ratti, mosche ed altri infestanti negli ospedali, strutture sanitarie pubbliche, scuole.

Le modalità della disinfestazione sono definite dal Servizio di Igiene Pubblica cui compete la valutazione della idoneità dei prodotti usati e la vigilanza sulle operazioni di disinfestazione, comprese quelle eseguite per motivi di carattere turistico ambientale.

ART. 33 LOTTA CONTRO LE MOSCHE E ALTRI INSETTI.

In tutti gli esercizi e i depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro le mosche secondo metodi e mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. che impartisce istruzioni anche sulla durata e modalità dei singoli trattamenti. La lotta contro altri insetti nocivi o molesti deve essere effettuata ogni qual volta l'Autorità sanitaria ne ravvisa la necessità, secondo le norme del presente capo, in quanto applicabili.

ART. 34 DERATTIZZAZIONE.

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

Le spese dell'intervento sono a carico dei proprietari degli edifici interessati.

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

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

ART. 35 VACCINAZIONI.

Il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. provvede, negli orari e secondo le modalità all'uopo stabilite.

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

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

ART. 36 ESECUZIONE E REGISTRAZIONE DELLE VACCINAZIONI.

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

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

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

Danno comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica delle vaccinazioni eseguite con cadenza semestrale tramite il modello 19 della Regione Emilia Romagna.

ART. 37 COMPITI DELL'UFFICIO DI STATO CIVILE -REGISTRAZIONI -CERTIFICAZIONI.

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

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

Il rilascio di certificazioni di vaccinazioni obbligatorie è gratuito.

ART. 38 OBBLIGO DEI MEDICI DI DENUNCIA DELLE VACCINAZIONI ESEGUITE.

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

ART. 39 VACCINAZIONI E FREQUENZA IN COLLETTIVITA'.

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

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

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

ART. 40 PROFILASSI DELLE MALATTIE VENEREE.

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

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

ART. 41 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 e contestualmente al Servizio Veterinario per gli accertamenti di competenza.

Il Servizio Veterinario comunicherà sollecitamente l'esito della

osservazione praticata sull'animale morsicatore.
 Nei luoghi pubblici, o aperti al pubblico e nei mezzi pubblici
 trasporto, ove ne sia consentito l'accesso, i cani devono porta
 museruola e devono essere tenuti al guinzaglio.
 I cani devono essere muniti di collare robusto dotato
 medaglietta attraverso cui si possa risalire alle indicazio
 anagrafiche del proprietario.
 A cura del proprietario devono essere rimossi dai luoghi pubblic
 o aperti al pubblico, e dalle pubbliche vie gli escrementi d
 proprio animale.
 E' fatto divieto di accesso ai cani nelle aree pubblic
 contrassegnate da apposita segnaletica.

Vigilanza sulle attività sanitarie.

ART. 42 ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE, DELLE PROFESSIONI SANITARIE AUSILIARIE.

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

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

L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie
 proveniente da altro comune deve, all'atto della registrazione
 del titolo, presentare con il titolo originario, un certificato
 del Sindaco del Comune del Servizio di Igiene Pubblica
 dell'U.S.L. di provenienza attestante la registrazione in quel
 Comune o USL.

ART. 43 APERTURA DI AMBULATORI MEDICO-CHIRURGICI O VETERINARI.

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

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

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

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

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la
 chiusura degli ambulatori aperti od esercenti senza
 l'autorizzazione suddetta. Può altresì ordinare la chiusura, per

una durata non superiore a 3 mesi, degli ambulatori nei quali fossero accertate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre irregolarità. Di tutti i provvedimenti adottati dal Sindaco relativamente agli ambulatori, è data comunicazione al Presidente della Giunta Regionale, che può annullarli entro 20 giorni dalla data del ricevimento.

ART. 44 REQUISITI DEGLI AMBULATORI.

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

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad ambulatorio e relativi servizi (pianta e sezione in scala 1:100);
- 2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) dichiarazione di un dottore in medicina e chirurgia da cui risulti che il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio. La dichiarazione deve essere inoltre firmata dal richiedente;
- 4) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici o dei Veterinari;
- 5) elenco degli altri sanitari che esercitano nell'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 di 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 d'attesa e con disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di m.2,00 dal pavimento, con materiali pure impermeabili, suscettibili, di facile lavatura e disinfezione.

Le latrine 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.

ART. 45 ISTITUTI DI CURA.

Gli ambulatori e gli istituti nei quali vengono espletate attività di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni

per gestanti, sono assoggettati alla disciplina stabilita dall'art.193 del T.U. LL.SS., R.D. 27/7/1934, n.1265, e succ. modificazioni.

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

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

ART. 46 DISCIPLINA DELLA PUBBLICITA' 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, nonché del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

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

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

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

- l'istanza deve essere redatta in bollo e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione dell'autorizzazione e della quietanza di pagamento della prescritta tassa di concessione;
- con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre, però, riferentisi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento termale;
- di ciascun testo pubblicitario, debbono essere allegate alla domanda due bozze o due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili). Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti - ortopedisti - infermieri - ottici - odontotecnici, ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza del medico o del chirurgo;
- nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico dirigente responsabile;
- circa la pubblicità dei sanitari, la dicitura "specialista" è ammessa solo per i medici in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i medici, invece, che, pur non possedendo tale diploma, risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola dizione relativa alla branca medesima (es. "ulcera gastro-duodenale" - "vene varicose" - "malattie veneree e della pelle" - ecc.).

ART. 47 ASSISTENZA AL PARTO.

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

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

ART. 48 DENUNCIA DI NATO-MORTO. ADEMPIMENTI.

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

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

ART. 49 OBBLIGHI DEGLI ESERCENTI LA PROFESSIONE DI MEDICO CHIRURGO NEGLI EVENTI DI DECESSO, DI ABORTO, DI NASCITA INFANTE DEFORME O DI ALTRI EVENTI INTERESSANTI LA SANITA' PUBBLICA.

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

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento del decesso;
- b) a denunciare al Servizio di Igiene Pubblica, entro due giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta secondo le norme del regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del Codice penale e dell'art. 4 del Codice di procedura penale;
- c) a denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
- d) di denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesioni da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
- e) di denunciare al Servizio di Igiene Pubblica i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma della L. 2/12/1975, n. 638;

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

ART. 50 OBBLIGHI DELL'OSTETRICA NEGLI EVENTI DI NATO DEFORME O IMMATURO. REGISTRI DEI PARTI E DEGLI ABORTI.

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

- 1) di redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto;
- b) di denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica ogni nascita di neonato deforme, sempre che la denuncia non sia fatta dal medico, il cui intervento deve essere richiesto ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. sopra citato;
- c) di segnalare sollecitamente al Servizio di Igiene Pubblica la nascita di immaturi o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero per gli eventuali interventi;
- d) di annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito negli appositi registri che le sono forniti dal Comune, segnando in esso le annotazioni richieste. L'ostetrica è tenuta a consegnare ogni due mesi detti registri al Servizio di Igiene Pubblica, che appone il proprio visto. Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.

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

ART. 51 LICENZA DI COMMERCIO PER SANITARI E PRESID MEDICO-CHIRURGICI DI QUALSIASI SPECIE.

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

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

ART. 52 SERVIZI PUBBLICI E PRIVATI DI TRASPORTO INFERMI.

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

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

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro-sanitari (pianta e sezione scale 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) l'elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali;
 5) l'elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione).
 Anche per eventuali modificazioni o sostituzione degli impianti e dei mezzi dovrà essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco.

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

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

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

ART. 53 VIGILANZA SULLE FARMACIE.

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

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

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

TITOLO II

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

Norme generali per le costruzioni

ART. 54 Concessione o autorizzazione alla costruzione

La disciplina del presente titolo è meramente integrativa, sotto il profilo igienico-sanitario della normativa urbanistico-edilizia (a livello locale: del PRG e delle NTA).

Il Sindaco sottopone i progetti presentati, al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. e, trattandosi di attività lavorative, al Servizio di Igiene o Medicina Preventiva, nonché al Servizio Veterinario per materie ascrivibili alla competenza di questi.

La domanda di concessione o autorizzazione edilizia per le costruzioni eseguite in zona servita da fognatura pubblica vale anche come domanda per l'autorizzazione allo scarico o come denuncia dello stesso, secondo quanto previsto dal Regolamento Comunale delle fognature; per le costruzioni eseguite in zona non servita da fognatura pubblica, deve essere presentata contestualmente apposita domanda di autorizzazione o denuncia dello scarico, secondo quanto previsto dalla legge n. 319/76 e successive modifiche e dalla L.R. n. 7/83.

Per gli insediamenti lavorativi in genere la domanda deve essere corredata dell'apposita scheda informativa.

Qualora la Ditta occupi più di tre dipendenti copia di tale scheda, corredata dai disegni deve essere presentata anche al Servizio di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro quale notifica prevista dall'art. 48 del D.P.R. 19/3/56 n. 303.

La scheda informativa deve essere presentata anche ad ogni variazione dell'attività svolta anche se non vi sono modifiche di carattere edilizio.

Per quanto concerne le emissioni nell'atmosfera di fumi, polveri, gas, alla domanda dovrà essere allegata una relazione tecnica, redatta da un tecnico abilitato, contenente le caratteristiche delle emissioni, la descrizione degli impianti di abbattimento degli inquinanti atmosferici, da installare in conformità a quanto previsto dalla L. 13/7/1966 n. 615 e dall'art. 5 del D.P.R. 15/4/1971 n. 322, e successive modificazioni.

I progetti concernenti installazioni o modifiche di stabilimenti industriali (di cui all'art. 20 L. 615/1966), devono avere allegata la relazione tecnica, redatta da un tecnico abilitato, concernente le emissioni, nell'atmosfera, di fumi, polveri e gas, prevista dall'art. 5 D.P.R. n. 322/1971.

dell'impiantista attestante che gli impianti elettrici e gli impianti a gas sono conformi rispettivamente alle norme CEI e UNI-CIG.

All'autorizzazione all'abitabilità e usabilità sarà allegata l'autorizzazione definitiva, con eventuali prescrizioni, allo scarico.

Chiunque intenda iniziare o rilevare una attività industriale, artigianale, zootecnica, una fabbrica, un laboratorio, un'attività di prestazione di servizi, anche se non soggetta alle norme commerciali, dovrà richiedere, oltre alle speciali autorizzazioni di competenza di altri enti, qualora non sia in possesso della specifica agibilità relativa all'attività stessa, anche l'autorizzazione del Sindaco che la rilascerà, sentito il parere del servizio di Igiene Pubblica e di Medicina Preventiva e Igiene del Lavoro dell'USL.

Tale obbligo è esteso anche a chi intenda procedere a ristrutturazione o a modifiche di attività di processi produttivi.

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

Ai fini del parere di competenza il personale dei Servizi dell'USL di volta in volta competenti dovranno procedere congiuntamente al sopralluogo dell'edificio. La visita igienico-sanitaria potrà svolgersi sia nel corso dei lavori sia a lavori ultimati per valutare le condizioni di perfetto asciugamento dell'edificio e per accertare l'ottemperanza a tutto quanto previsto nel presente Regolamento. Qualora si rilevino condizioni di insalubrità, il Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica, può ordinare opportuni lavori di modifica o di risanamento in relazione al progetto approvato.

ART. 58 Dichiarazione di alloggio antiigienico

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

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

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

ART. 59 Dichiarazione di alloggio inabitabile.

Quando ricorrono motivate ragioni di ordine igienico, il Sindaco, sentito il Servizio di Igiene Pubblica, oppure in attuazione dei piani di risanamento edilizio, può dichiarare inabitabile o non usabile una costruzione o parte di essa.

E' vietata la concessione in affitto o comunque l'uso di locali dichiarati inabitabili.

Nei casi in cui possa esserci pregiudizio per la salute e la incolumità degli occupanti, il Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica o dell'ufficio tecnico, per quanto di rispettiva competenza, ordinerà lo sgombero della costruzione e ne impedirà l'uso attraverso opportune misure tecnico-edilizie.

Sono ritenute cause di inabitabilità.

- a) aerioilluminazione insufficiente;
- b) umidità evidente e non eliminabile;
- c) insufficiente altezza e superficie degli ambienti;
- d) insufficiente coibenza termica dei muri esterni e delle coperture;
- e) mancanza o insufficienza di acqua potabile;
- f) mancanza o deficienza di razionali mezzi di smaltimento di liquami e dei rifiuti solidi.

Qualunque abitazione o parte di essa dichiarata inabitabile non potrà essere rioccupata se non dopo l'esecuzione dei lavori di risanamento ordinati ed a seguito di dichiarazione di abitabilità rilasciata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., dietro regolare richiesta presentata dal proprietario o da chi per esso.

Per l'autorizzazione ad eseguire i lavori di risanamento valgono le norme del Regolamento Edilizio.

ART. 60 Utilizzazione abusiva di costruzioni.

Ai proprietari che abitano o usano personalmente o consentono a titolo gratuito od oneroso che altri utilizzino una o più unità immobiliari site in costruzioni prive della autorizzazione del Sindaco, alla abitabilità o all'usabilità, il Sindaco porrà un termine per la regolarizzazione dell'immobile, elevando contravvenzione ai sensi dell'art. 221 T.U. LL.SS. trascorso il quale infruttuosamente, provvederà ad ulteriore denuncia all'Autorità Giudiziaria.

ART. 61 Registro dei pareri emessi dal Servizio di Igiene pubblica sui progetti edilizi.

Presso il Servizio di Igiene Pubblica sarà tenuto un registro sul quale, di ogni progetto esaminato, debbono risultare i seguenti dati:

- 1) data di presentazione del progetto;

2) nominativo dell'Ente o del privato, proprietario del nuovo edificio;

3) nominativo del progettista;

4) parere motivato del servizio di igiene pubblica;

5) data del parere della Commissione Edilizia;

6) data del rilascio da parte del Sindaco della concessione edilizia;

7) data e risultato della visita effettuata dal Servizio di Igiene Pubblica per il rilascio dell'autorizzazione di abitabilità o usabilità.

8) Data rilascio abitabilità o usabilità.

ART. 62 Demolizione di fabbricati.

Durante le demolizioni si dovrà procedere a frequenti annaffiamenti e si dovranno adottare i mezzi idonei per evitare il sollevamento di polvere.

Le demolizioni di strutture murarie contenenti materiali isolanti, dovranno essere eseguite con la massima sicurezza per gli addetti ai lavori. Inoltre il materiale di risulta dovrà essere depositato nei luoghi indicati dal Comune nel rispetto del PAI per quanto riguarda la discarica nelle ex cave.

I pozzi neri o 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 delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata, di terreni e materiali di rifiuto, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a venti giorni.

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

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

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

ART. 63 Misure igieniche nei cantieri edili.

In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini, in attuazione rispettivamente del D.P.R. 19.3.1956 n. 303 e del D.P.R. 7.1.1956 n. 164.

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

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati

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

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

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

ART. 64 Interventi edilizi su fabbricati esistenti.

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

Norme generali per le costruzioni

ART. 54 Concessione o autorizzazione alla costruzione

La disciplina del presente titolo è meramente integrativa, sotto il profilo igienico-sanitario della normativa urbanistico-edilizia (a livello locale: del PRG e delle NTA).

Il Sindaco sottopone i progetti presentati agli, al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. e, trattandosi di attività lavorative, al Servizio di Igiene o Medicina Preventiva, nonché al Servizio Veterinario per materie ascrivibili alla competenza di questi.

La domanda di concessione o autorizzazione edilizia per le costruzioni eseguite in zona servita da fognatura pubblica vale anche come domanda per l'autorizzazione allo scarico o come denuncia dello stesso, secondo quanto previsto dal Regolamento Comunale delle fognature; per le costruzioni eseguite in zona non servita da fognatura pubblica, deve essere presentata contestualmente apposita domanda di autorizzazione o denuncia dello scarico, secondo quanto previsto dalla legge n. 319/76 e successive modifiche e dalla L.R. n. 7/83.

Per gli insediamenti lavorativi in genere la domanda deve essere corredata dell'apposita scheda informativa.

Qualora la Ditta occupi più di tre dipendenti copia di tale scheda, corredata dai disegni deve essere presentata anche al Servizio di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro quale notifica prevista dall'art. 48 del D.P.R. 19/3/56 n. 303.

La scheda informativa deve essere presentata anche ad ogni variazione dell'attività svolta anche se non vi sono modifiche di carattere edilizio.

Per quanto concerne le emissioni nell'atmosfera di fumi, polveri, gas, alla domanda dovrà essere allegata una relazione tecnica, redatta da un tecnico abilitato, contenente le caratteristiche delle emissioni, la descrizione degli impianti di abbattimento degli inquinanti atmosferici, da installare in conformità a quanto previsto dalla L. 13/7/1966 n. 615 e dall'art. 5 del D.P.R. 15/4/1971 n. 322, e successive modificazioni.

I progetti concernenti installazioni o modifiche di stabilimenti industriali (di cui all'art. 20 L. 615/1966), devono avere allegata la relazione tecnica, redatta da un tecnico abilitato, concernente le emissioni, nell'atmosfera, di fumi, polveri e gas, prevista dall'art. 5 D.P.R. n. 322/1971.

ART. 55 Strumenti urbanistici generali.

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

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

ART. 56 Autorizzazione all'abitabilità e all'usabilità degli edifici.

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso diverso da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata, a richiesta dell'interessato, quando, a seguito di accertamenti effettuati dall'Ufficio Tecnico Comunale e dai Servizi di Igiene Pubblica, di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro e Veterinario dell'USL nell'ambito delle rispettive competenze risulti.

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

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

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

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

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

Alla domanda oltre alle certificazioni previste dall'art.50 della L.R. 7.12.1978 N. 47 deve essere allegata una dichiarazione congiunta del Direttore dei lavori e dell'impiantista attestante che gli impianti elettrici e gli impianti a gas sono conformi rispettivamente alle norme CEI e UNI-CIG.

All'autorizzazione all'abitabilità e usabilità sarà allegata l'autorizzazione definitiva, con eventuali prescrizioni, allo scarico.

Chiunque intenda iniziare o rilevare una attività industriale, artigianale, zootecnica, una fabbrica, un

laboratorio, un'attività di prestazione di servizi, anche se non soggetta alle norme commerciali, dovrà richiedere, oltre alle speciali autorizzazioni di competenza di altri enti, qualora non sia in possesso della specifica agibilità relativa all'attività stessa, anche l'autorizzazione del Sindaco che la rilascerà, sentito il parere del servizio di Igiene Pubblica e di Medicina Preventiva e Igiene del Lavoro dell'USL.

Tale obbligo è esteso anche a chi intenda procedere a ristrutturazione o a modifiche di attività di processi produttivi.

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

Ai fini del parere di competenza il personale dei Servizi dell'USL di volta in volta competenti dovranno procedere congiuntamente al sopralluogo dell'edificio. La visita igienico-sanitaria potrà svolgersi sia nel corso dei lavori sia a lavori ultimati per valutare le condizioni di perfetto asciugamento dell'edificio e per accertare l'ottemperanza a tutto quanto previsto nel presente Regolamento. Qualora si rilevino condizioni di insalubrità, il Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica, può ordinare opportuni lavori di modifica o di risanamento in relazione al progetto approvato.

ART. 58 Dichiarazione di alloggio antiigienico

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

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

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

ART. 59 Dichiarazione di alloggio inabitabile.

Quando ricorrono motivate ragioni di ordine igienico, il Sindaco, sentito il Servizio di Igiene Pubblica, oppure in attuazione dei piani di risanamento edilizio, può dichiarare inabitabile o non usabile una costruzione o parte di essa.

E' vietata la concessione in affitto o comunque l'uso di

locali dichiarati inabitabili.

Nei casi in cui possa esserci pregiudizio per la salute e la incolumità degli occupanti, il Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica o dell'ufficio tecnico, per quanto di rispettiva competenza, ordinerà lo sgombero della costruzione e ne impedirà l'uso attraverso opportune misure tecnico-edilizie.

Sono ritenute cause di inabitabilità.

- a) aerocilluminazione insufficiente;
- b) umidità evidente e non eliminabile;
- c) insufficiente altezza e superficie degli ambienti;
- d) insufficiente coibenza termica dei muri esterni e delle

coperture;

- e) mancanza o insufficienza di acqua potabile;
- f) mancanza o deficienza di razionali mezzi di smaltimento di liquami e dei rifiuti solidi.

Qualunque abitazione o parte di essa dichiarata inabitabile non potrà essere rioccupata se non dopo l'esecuzione dei lavori di risanamento ordinati ed a seguito di dichiarazione di abitabilità rilasciata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., dietro regolare richiesta presentata dal proprietario o da chi per esso. Per l'autorizzazione ad eseguire i lavori di risanamento valgono le norme del Regolamento Edilizio.

ART. 60 Utilizzazione abusiva di costruzioni.

Ai proprietari che abitano o usano personalmente o consentono a titolo gratuito od oneroso che altri utilizzino una o più unità immobiliari site in costruzioni prive della autorizzazione del Sindaco, alla abitabilità o all'usabilità, il Sindaco porrà un termine per la regolarizzazione dell'immobile, elevando contravvenzione ai sensi dell'art. 221 T.U. LL.SS. trascorso il quale infruttuosamente, provvederà ad ulteriore denuncia all'Autorità Giudiziaria.

ART. 61 Registro dei pareri emessi dal Servizio di Igiene pubblica sui progetti edilizi.

Presso il Servizio di Igiene Pubblica sarà tenuto un registro sul quale, di ogni progetto esaminato, debbono risultare i seguenti dati:

- 1) data di presentazione del progetto;
- 2) nominativo dell'Ente o del privato, proprietario del nuovo edificio;
- 3) nominativo del progettista;
- 4) parere motivato del servizio di igiene pubblica;
- 5) data del parere della Commissione Edilizia;
- 6) data del rilascio da parte del Sindaco della concessione

edilizia;

7) data e risultato della visita effettuata dal Servizio di Igiene Pubblica per il rilascio dell'autorizzazione di abitabilità o usabilità.

8) Data rilascio abitabilità o usabilità.

ART. 62 Demolizione di fabbricati.

Durante le demolizioni si dovrà procedere a frequenti annaffiamenti e si dovranno adottare i mezzi idonei per evitare il sollevamento di polvere.

Le demolizioni di strutture murarie contenenti materiali isolanti, dovranno essere eseguite con la massima sicurezza per gli addetti ai lavori. Inoltre il materiale di risulta dovrà essere depositato nei luoghi indicati dal Comune nel rispetto del PAI per quanto riguarda la discarica nelle ex cave.

I pozzi neri o 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 delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata, di terreni e materiali di rifiuto, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a venti giorni.

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

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

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

ART. 63 Misure igieniche nei cantieri edili.

In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini, in attuazione rispettivamente del D.P.R. 19.3.1956 n. 303 e del D.P.R. 7.1.1956 n. 164.

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

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

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

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

ART. 64 Interventi edilizi su fabbricati esistenti.

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

**PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE
CORTILI, SPAZI DI RAGIONE PRIVATA**

ART. 65 Barriere architettoniche.

Per facilitare la vita di relazione dei mutilati e invalidi civili, gli edifici pubblici o aperti al pubblico e le istituzioni scolastiche, prescolastiche o di interesse sociale di nuova edificazione, dovranno essere costruite in base alle norme contenute nel D.P.R. 27.4.1978 n. 384 (Regolamento di attuazione dell'art. 27 della legge 30.3.1971 n. 118).

I servizi di trasporto pubblici dovranno essere accessibili agli invalidi non deambulanti.

In nessun luogo pubblico o aperto al pubblico può essere vietato l'accesso ai minorati. In tutti i luoghi dove si svolgono pubbliche manifestazioni o spettacoli, deve essere previsto e riservato uno spazio agli invalidi in carrozzella.

Gli alloggi situati nei piani terreni dei caseggiati dell'edilizia economica e popolare, dovranno essere assegnati agli invalidi che hanno difficoltà di deambulazione, qualora ne facciano richiesta. Le norme sopra citate riguardano le nuove costruzioni e quelle già esistenti nel caso che queste ultime siano sottoposte a ristrutturazione.

Gli edifici, i mezzi di trasporto e le strutture costruite, modificate o adattate, tenendo conto delle norme per l'eliminazione delle barriere architettoniche, devono recare, in posizione agevolmente visibile, il simbolo di accessibilità contenuto nel D.P.R. 27.4.1978 n. 384.

Sono comunque fatte salve le disposizioni contenute nella citata normativa, per quanto non espressamente richiamate nel presente regolamento.

ART. 66 Condizioni e salubrità del terreno.

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

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

In ogni caso è fatto obbligo di adottare tecniche costruttive atte ad impedire che l'umidità galga alle 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 terra o di altri materiali inquinanti.

Le abitazioni presso terrapieni anche se sostenuti da muri debbono distare da essi almeno di m. 3 dal punto più vicino

della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione. La distanza delle finestre o porte dei locali di soggiorno non dovrà tuttavia essere minore di m. 6 dalla scarpata o dal muro di sostegno.

ART. 67 Isolamento termico.

L'isolamento termico degli edifici deve essere realizzato in applicazione delle norme vigenti.

ART. 68 Protezione acustica.

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

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

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

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

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

ART. 69 Ampiezza dei cortili

L'area dei cortili, anche se aventi un lato aperto, non deve essere inferiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda.

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

La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale

minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m.6.

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

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

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

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

ART. 70 Pozzi di luce e chiostrine.

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

ART. 71 Pavimento dei cortili.

I cortili, i pozzi di luce a chiostrine devono avere il pavimento impermeabile ed anche una condotta di scarico, in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno cm. 80 lungo i muri dei fabbricati, purchè sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri. E' vietato di ricoprire con vetrate i cortili al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

ART. 72 Igiene dei passaggi e spazi privati.

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

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, 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 tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli

inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.
In caso di inadempienza i lavori verranno eseguiti d'ufficio a spese dell'interessato.

ART. 73 Umidità interna.

I muri interni ed esterni degli edifici di nuova costruzione o riadattati, devono essere intonacati da ambo le parti, ad eccezione di quelli lavorati.

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 e le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini, pensili e coperture piani devono essere adeguatamente impermealizzati.

ART. 74 Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici.

In tutti gli edifici esistenti, nel caso che vengano effettuati interventi edilizi eccedenti la normale manutenzione, vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.

Nei sottotetti vanno resi impermeabili, 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 debbono essere stuccate.

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

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

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

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

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

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

LOCALI DI ABITAZIONE ED ACCESSORI

ART. 75 Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata.

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

A - soggiorni, pranzo, cucine, camere da letto e i locali ai piani abitabili aventi superficie superiore a mq. 9,00.

~~Uffici, studi, ambulatori libero professionali.~~

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

- B - servizi igienici e bagni
- scale che collegano più di due piani;
 - corridoi, disincontri e ripostigli;
 - magazzini e depositi in genere;
 - garages di solo posteggio;
 - lavanderie private, stenditori e legnaie;
 - salette macchine con funzionamento automatico, salve le particolari norme degli Enti preposti alla sorveglianza di impianti e gestione;
 - corpi tecnici e simili.

I locali non espressamente elencati verranno classificati dal Sindaco per analogia su parere dei Servizi Tecnici - Sanitari competenti.

ART. 76 Caratteristiche dei locali.

I locali devono avere le seguenti caratteristiche:

Altezze minime

1) locali di categoria A

L'altezza minima interna dei locali non deve essere inferiore a mt. 2,70.

2) locali di categoria B

L'altezza minima dei locali di categoria B, ubicati ai piani abitabili, è fissata in m. 2,40, ed in m. 2 quando sono ubicati al piano terra o nel sottotetto non abitabile.

Nel caso di soffitti inclinati o misti tale altezza, sia per i locali di categoria A che di Categoria B, deve intendersi come altezza ponderale.

Comunque in ogni punto del locale, l'altezza non deve essere inferiore a m. 1,80.

Superfici e dimensioni minime dei locali

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti e di mq. 10, per ciascuno dei successivi.

Le stanze da letto devono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14 se per due persone.

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

Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.

Alloggi minimi

Ferma restando l'altezza minima interna di m. 2,70, l'alloggio per una persona, deve avere una superficie, comprensiva dei servizi, non inferiore a mq. 28 e non inferiore a mq. 38 se per due persone.

Oltre alla porta di ingresso l'appartamento monostanza deve essere sempre provvisto di una finestra apribile all'esterno. Tutte le quantità dimensionali sopra citate sono riferite alla superficie netta di calpestio.

ART. 77 Soppalchi ART. 18

I soppalchi dei locali abitabili sono ammessi quando:

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

Possono essere creati soppalchi anche in difetto della superficie aeroilluminante se esiste il condizionamento integrale del locale rispondente alle prescrizioni del presente regolamento.

ART. 78 Locali a piano terreno.

Tutti i locali destinati ad abitazione a piano terreno devono essere più elevati dal suolo circostante almeno cm. 20, salvo le norme urbanistico edilizie vigenti per le zone soggette ad ingressione marina.

Devono inoltre essere provvisti, sotto tutta la superficie degli alloggi, di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di spessore di cm. 50 tra il terreno battuto e il pavimento, oppure di solaio sovrastante camera d'aria di altezza non inferiore a cm. 20.

Tali vespai devono essere riempiti di ghiaia, scorie o materiali simili e di aperture di ventilazione protette in modo da evitare la penetrazione di insetti, topi ed altri animali.

ART. 79 Piani seminterrati.

I locali dei piani interrati o seminterrati, al di fuori delle zone soggette ad ingressione marina, non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione.

Sia i locali seminterrati che quelli interrati debbono avere aperture per assicurare una costante, naturale aerazione

direttamente dall'esterno.

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

ART. 80 Coperture e vani sottotetto.

Le soffitte e i sottotetti sovrastanti locali di abitazione debbono essere aerati con aperture di idonea ampiezza.

ART. 81 Cucine, zone di cottura.

Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di cucina o zona di cottura.

In alloggi di superficie netta inferiore a mq.100 possono essere consentite cucine in nicchia, purché abbiano accesso diretto, mediante un'apertura della larghezza minima di m. 1,50 da un soggiorno di superficie netta di almeno mq.14.

La superficie di tale nicchia deve essere non inferiore a mq. 3,60.

Nel caso di cucina in nicchia, la illuminazione e la ventilazione naturali dovranno essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.

Tutte le cucine e le zone di cottura, siano esse alimentate a combustibile solido o gassoso, comprese le cucine elettriche, debbono essere provviste di cappa che conduca i vapori e i prodotti della combustione a canne murali singole ed indipendenti prolungate sino al tetto e terminanti con solidi fumaioli i quali debbono sporgere dalla copertura almeno 1 metro, salvo elevazioni a maggiore altezza allorché ciò sia reso necessario a giudizio del Comune e nel rispetto delle norme di legge, perché le esalazioni ed i fumi non creino danno molestia o pericolo agli edifici vicini.

Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno la parete ove sono poste le apparecchiature, per un'altezza minima di m.2, rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile.

Negli apparecchi destinati esclusivamente alla cottura degli alimenti, è consentita la installazione di valvole di regolazione del tiraggio a condizione che lascino libera almeno per 1/4 la sezione della canna.

Nelle cucine in nicchia e nelle zone di cottura degli alloggi monostanza, la cappa con canna singola ed indipendente deve essere sempre dotata di elettroaspiratore.

Negli edifici di 5 o più piani fuori terra è consentito che la cappa sia collegata a condotto collettivo ramificato, dotato di elettroaspiratore centralizzato ad aspirazione continua e posto sul coperto; in ogni caso è vietata l'applicazione di elettroaspiratori singoli ai vari piani.

Nell'alloggio monostanza dotato di servizio igienico ventilato meccanicamente, l'elettroaspiratore della zona cottura deve avere la stessa potenza di quello servente il bagno e medesimo tipo di condotta di aerazione.

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

ART. 82 Stanze da bagno e latrine.

Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di : WC, lavabo, bidet, vasca da bagno o doccia.

La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq. 4,50 e una finestra che misuri almeno mq.1 di luce libera.

Sono ammesse dimensioni inferiori, purché con:

- superficie del pavimento non inferiore a mq. 1,20;
- lato minore non inferiore a m. 0,90;
- finestra di dimensioni non inferiori a mq. 0,60 di luce libera;
- antilatrina di superficie del pavimento non inferiore a mq. 1,20;
- esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale di uguale categoria con dimensioni della superficie del pavimento e della finestra regolamentari.

Le stanze da bagno nelle unità abitative non possono avere accesso da stanze di soggiorno, da pranzo, cucine e camere da letto se non attraverso disimpegno non necessariamente chiuso da pareti, salvo il caso di alloggio monostanza e di unità edilizie con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accessoda disimpegni di categoria B. E' in ogni caso vietato l'accesso diretto dalla cucina e dalla stanza da pranzo.

Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, W.C. e lavabo, debbono avere pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di m.2, di materiale impermeabile di facile lavatura.

Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali debbono avere spessore non inferiore a m. 0,12, se in materiale tradizionale; possono viceversa essere inferiori a m. 0,12, se in altro materiale purché adeguatamente coibentato.

Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.

Anche l'antilatrina, quando necessaria, deve essere dotata di illuminazione e ventilazione naturali, anche indirette tramite finestra del bagno.

E' permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi e nelle condizioni previste dal presente regolamento.

Nelle stanze da bagno sprovviste di apertura all'esterno è proibita l'installazione di apparecchi a fiamma libera.

I vasi di latrina e orinatoi debbono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata adeguata. Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivi di sicurezza che impediscono il risucchio.

I vasi di latrina debbono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita condotta sino al tetto della casa e indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

Quando l'applicazione dei sistemi sopra accennati non sia possibile per mancanza di acqua condotta o di fognatura con sistema dinamico, deve adottarsi un tipo di latrina riconosciuto idoneo dal Servizio di Igiene Pubblica.

ART. 83 Acqua Potabile

Ogni alloggio deve essere provvisto di acqua potabile mediante l'allacciamento alla rete pubblica dell'acquedotto; è vietata l'installazione dell'addolcitore nella rete di approvvigionamento dell'acqua potabile.

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

Nelle zone prive di acquedotto comunale l'acqua per uso civile può essere prelevata da pozzi freatici o profondi, ma in tal caso l'apertura del pozzo dovrà essere autorizzata dal Sindaco secondo le norme vigenti.

Qualora l'acqua erogata non sia potabile dovrà essere installato un cloratore per la sua disinfezione. Detto cloratore dovrà essere sempre tenuto in funzione a cura del titolare dell'alloggio.

Tale obbligo dovrà risultare dall'atto di compravendita. L'acqua di origine featica, anche se la rete idrica interna è dotata di cloratore, non è comunque idonea ad un uso alimentare.

L'inadempienza dei due obblighi verrà sanzionata.

ART. 84 Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione.

I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale benconnesso ed a superficie liscia e piana ecostruiti con materiale non polveroso.

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

Le pareti non dovranno essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

Sempre che non lo vietino altre condizioni, potranno tappezzarsi con carta purchè non contenga colori nocivi.

ART. 85 Scale

Le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq. 1.

Eccezionalmente potrà essere consentita la illuminazione dall'alto con lucernaio, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq. 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.

Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.

I vetri che costituiscono parete debbono essere tali da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiore ad un metro dal pavimento devono essere infrangibili, oppure protetti da una ringhiera di altezza almeno di m. 1,00.

All'interno della tromba delle scale deve essere lasciata completamente e permanentemente libera a ciascun piano una superficie di mq. 0,60 per ogni piano servito, compreso quello terreno.

Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui; potrà essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi.

L'illuminazione artificiale dei vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 50 Lux.

Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite, fino all'altezza di m. 1,50 con materiali impermeabili, resistenti al fuoco, di facile lavatura e disinfezione.

Le scale debbono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m. 1 e conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.

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

La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m. 1.

Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm. 10 ogni due piani serviti oltre i primi due.

Nei casi di scale interne che collegano vani abitativi con vani di servizio (cantine, sottotetti, ecc.), è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m. 0,75; se a chiocciola, con diametro inferiore a m. 1,50.

Le scale inserite nei complessi degli edifici soggetti alla prevenzione incendi devono essere costruite secondo le disposizioni di legge e emanate con D.M. 16.5.1987 n. 246.

ART. 86 Case di abitazione per mutilati ed invalidi civili.

Gli alloggi assegnati a mutilati civili con difficoltà di deambulazione debbono rispettare la normativa vigente e particolarmente per quanto riguarda gli accessi, le piattaforme di distribuzione, le scale, le rampe, i corridoi e passaggi, le porte, i pavimenti, i locali igienici e gli ascensori.

ART. 87 Riscaldamento e impianti termici.

Gli alloggi debbono essere dotati di impianto di

riscaldamento al fine di assicurare la temperatura dell'aria interna definita dalla legge 30.4.1976 n. 373 con relativi decreti attuativi.

Gli impianti termici debbono ottemperare alle disposizioni di legge vigenti.

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

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

ART. 88 Impianti a gas.

Gli impianti e gli apparecchi a gas per il riscaldamento o la produzione di acqua calda devono essere installati osservando quanto prescritto dalle norme UNI-CIG 7129/72, 7131/72 e relativi aggiornamenti.

Le installazioni delle apparecchiature alimentate a combustibile gassoso devono osservare le norme di prescrizione di sicurezza emanate dalle UNI-CIG 7140/72 (tubi flessibili), 7141/72 (porta gomme e fascette), 8275 e FA 145 (dispositivi di intercettazione) e del D.M. 30.10.1981 per le apparecchiature funzionanti senza scarico esterno dei prodotti di combustione.

Gli impianti a gas per gli apparecchi utilizzati in cucine professionali e di comunità sono regolate dalla norma UNI-CIG 8723.

E' vietato installare apparecchi a fiamma libera in locali ove vi siano aspiratori elettrici o naturali.

E' altresì vietato installare nei bagni le apparecchiature a fiamma libera funzionanti con lo scarico dei fumi attraverso la canna di ventilazione.

E' possibile invece installare le caldaie a fiamma bilanciata.

ART. 89 Impianto elettrico.

Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che deve essere realizzato in modo da corrispondere alle prescrizioni delle norme CEI (Commissione Elettrotecnica Italiana).

Tutti i materiali o gli apparecchi devono essere rispondenti alle relative norme CEI.

Nel caso di impianti elettrici da installare in luoghi con pericolo di esplosione o di incendio, le caratteristiche degli impianti stessi dovranno essere differenziate in funzione dei livelli di pericolosità, conformemente alla classificazione definita nelle stesse norme CEI.

Negli edifici sociali soggetti alle disposizioni del

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

ART. 90 Impianto di ascensore.

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

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 la possibilità di realizzare una cabina di dimensioni non inferiori a m. 1,30 di lunghezza e m. 0,90 di larghezza.

La porta della cabina deve avere luce libera minima pari a m. 0,90; sul ripiano di fermata, anteriormente alla porta della cabina, deve esservi uno spazio libero di non meno di m. 2,00 di profondità.

ART. 91 Autorimesse private.

Le autorimesse private debbono essere provviste di pavimento impermeabile e fognolo di scarico per evitare il ristagno di liquami.

Le porte debbono avere feritoie in alto e in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricircolo d'aria; debbono, inoltre, aprirsi su corse o spazi di manovra dotati di superficie aerante minima pari a 1/15 della superficie totale di tali spazi.

Per le autorimesse comuni con "posti macchina", deve essere assicurata una costante aerazione diretta dall'esterno, con riscontro d'aria, tramite aperture di superficie complessiva minima pari a 1/15 della superficie totale del pavimento dell'autorimessa.

Nell'autorimessa è vietato depositare bombole di gas liquido, ed installare apparecchi a gas a fiamma libera e caldaie alimentate a gasolio. Inoltre dovranno essere osservate le norme di prevenzione incendi, nel rispetto della normativa vigente.

ART. 92 Canne fumarie

Gli apparecchi di riscaldamento, le stufe, i caminetti, le cucine economiche e simili, convenientemente distanziati e isolati dalle strutture di materiale combustibile, debbono avere una canna fumaria propria e indipendente dalle altre, la quale si prolunghi oltre il colmo del tetto per almeno m. 1 e terminare con mitrie o comignoli rispondenti alle vigenti norme.

È vietato inserire una stufa, un fornello di cucina, un

caldaia di riscaldamento, uno scaldabagno e qualunque altro fuoco in uncondotto già impegnato per l'evacuazione dei prodotti di altro focolaio (salvo il caso di condotte shuntate) purché alimentate con lo stesso tipo di combustibile.

È vietato collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio di apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno o da letto.

Le canne fumarie debbono essere costruite con tubolature incombustibili, inalterabili, a perfetta tenuta, con pareti non trasudanti e in modo che riesca facile provvedere alla loro pulizia con mezzi meccanici.

Allorché un condotto di fumo o calore (acqua, aria calda, vapore) debba attraversare o passare vicino a strutture combustibili, occorre difendere questa mediante una controcanna la quale, oltre ad essere di materiale incombustibile, dovrà avere sezione tale da creare una intercapedine di almeno cm. 3 in cui possa circolare l'aria.

Quando non siano in tal modo isolabili, i condotti da fumo debbono essere distanziati dalle strutture in legno di almeno cm. 20.

È vietata la costruzione di canne fumarie nei muri adiacenti ai depositi di materiali facilmente infiammabili.

I cambiamenti di direzione dei condotti saranno ridotti al minimo strettamente necessario (non più di due negli edifici a tre piani) e le deviazioni dalla verticale non dovranno mai essere superiori ai 30 gradi, salvo per le camere di raccordo tra focolai e canne.

È vietato il passaggio attraverso locali di abitazione di condotti da fumo che servano impianti di potenza calorifera superiore alle 30.000 Kcal/h.

Per gli impianti di potenzialità inferiore, i camini e i canali da fumo aderenti o attraversanti locali di abitazione debbono essere realizzati con idonea coibentazione, in modo che la temperatura effettiva di tali locali si mantenga sempre entro le zone di benessere termico.

In deroga a quanto sopra è ammesso, sentito il parere del responsabile sanitario del Servizio di Igiene Pubblica dell'USL, lo scarico diretto dei prodotti della combustione di apparecchi di riscaldamento a gas con portata termica fino a 35 KW osservando quanto prescritto dai punti 3.5-3.6 3.6.1. 3.6.2 3.6.3. 5.5 5.6 5.6.1. 5.6.2 5.6.3 delle norme UNI-CIG 7129/72 e 7131/72 (supplemento ordinario Gazzetta Ufficiale n.58 del 22/3/86).

ART. 93 Installazione di bombole di gas liquefatti.

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

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

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

ART. 94 Illuminazione, aerazione, ventilazione naturale.

Gli appartamenti dovranno, ove possibile, essere orientati e disposti in modo da assicurare un idoneo ricambio naturale dell'aria ed un'altra esposizione di soleggiamento.

I locali di abitazione di categoria A non potranno avere profondità superiore a 2,5 volte la misura della loro altezza netta.

Tutti i locali degli alloggi, e simili di categoria A debbono fruire di illuminazione naturale diretta, adeguata

alla destinazione d'uso

Per ciascun locale di soggiorno, l'ampiezza della finestra deve essere proporzionata in modo da assicurare un valore di fattore luce diurna media non inferiore al 2% e comunque la superficie finestrata apribile non dovrà essere inferiore a 1/8 della superficie del pavimento.

Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, le superfici interne delle parti opache delle pareti non debbono presentare tracce di condensazione permanente.

I sottotetti non abitabili non possono avere abbaini elucernai che superino in superficie 1/15 di quella del locale.

ART. 95 Condizionamento dell'aria termoventilazione.

Per impianto di condizionamento dell'aria si intende un sistema capace di realizzare e mantenere negli ambienti condizioni termiche, igieniche, di ricambio e di purezza dell'aria comprese entro i limiti fissati per i diversi tipi di locali da disposizioni di legge specifiche o consigliate nelle norme U.N.I.

Per impianto di termoventilazione si intende un sistema capace di soddisfare alle sole condizioni termiche e di ricambio dell'aria.

Gli impianti di condizionamento oltre che a corrispondere a quanto indicato nel primo comma del presente articolo, devono utilizzare il riciclo dell'aria in quantità non superiore ai due terzi del totale.

Gli impianti di termoventilazione e di ventilazione devono garantire almeno 10 ricambi/ora.

Le prese d'aria esterna per gli impianti di condizionamento, termoventilazione e ventilazione devono essere collocate in luogo atto ad escludere ogni possibilità di miscelazione con gas, vapori, fumi e polveri ed essere collocate in posizione tale da non arrecare molestia ad altre unità immobiliari limitrofe.

E' consentita la ventilazione e la illuminazione artificiale dei locali destinati a servizi igienici in edifici di abitazione individuale e collettiva nel caso di interventi su edifici del centro storico e su edifici vincolati, negli alloggi dotati di almeno un altro servizio igienico con finestra, negli alberghi, nei pubblici esercizi, nei locali di pubblico ritrovo, nei servizi individuali annessi a studi, ambulatori, uffici.

Nel caso di aspirazione forzata centralizzata l'aerazione dovrà avvenire mediante doppia canna di ventilazione, da prolungarsi fin sopra il tetto.

Alla domanda di concessione relativa ad un edificio in cui deve essere installato l'impianto di condizionamento dell'aria, deve essere allegato il progetto esecutivo dell'impianto insieme ad una relazione, firmata da un tecnico abilitato, che ne illustri le caratteristiche tecniche.

L'impianto deve garantire una portata d'aria

sufficiente in rapporto alle dimensioni dei locali, deve avere bocche di presa e di espulsione di portata idonea e trattamento termico igrometrico dell'aria in modo da assicurare requisiti igienici adeguati all'uso dei locali.

Il rilascio dell'autorizzazione di abitabilità o di agibilità di locali nei quali sia installato un impianto di condizionamento dell'aria è subordinato al collaudo dell'impianto stesso.

ART. 96 Ringhiere e parapetti.

I davanzali delle finestre dei nuovi fabbricati dovranno avere una altezza minima di m. ~~0,95~~ ^{1,00}.

Le ringhiere delle scale dovranno avere una altezza minima, misurata al centro della pedata, di m. ~~1,00~~ ^{1,05}; gli interspazi fra gli elementi costituenti dovranno avere almeno una delle due dimensioni, inferiore a cm. ~~14,00~~.

I parapetti dei balconi dovranno essere non scalabili ed avere una altezza minima di m. ~~0,95~~ ^{1,00}.

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

ART. 97 Marciapiede.

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

ART. 98 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.

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

Le giunture dei tubi debbono essere a perfetta tenuta.

E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie, i condotti di acquai, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

ART. 99 Condotte di scarico delle latrine e degli acquai.

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

Le condutture di scarico saranno di regola verticali prolungate sopra il tetto, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicinato.

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.

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

Tutti gli acquai, il lavandini, i bagni, ecc., debbono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica, possibilmente scoperto per rendere facili le ripartizioni. Le condutture dei bagni, acquai, ecc., devono essere di materiale impermeabile, termoresistente.

ART. 100 Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale.

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

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

Per le zone non servite da fognatura dinamica le nuove costruzioni dovranno essere dotate per il trattamento delle acque usate di fossa tipo Imhoff.

Nelle zone non servite da depuratore oppure ove non ne sia previsto l'allacciamento entro tre anni gli insediamenti di civile abitazione di consistenza superiore a 50 vani o a 5.000 mc. di volumetria dovranno essere dotati per il trattamento delle acque usate di fosse ad ossidazione.

L'effluente dovrà rispettare i limiti previsti dalla tabella III allegata alla legge regionale che disciplina gli scarichi nelle pubbliche fognature.

Per le zone del centro urbano dotate di unica fognatura, le cui acque di magra vengono convogliate al depuratore di città, le acque usate dovranno essere trattate in apposite fosse biologiche.

ART. 101 Prescrizioni igieniche particolari per edifici

soggetti alla conservazione.

In questi casi si deve fare riferimento alle norme di attuazione del P.R.G. e del Regolamento Edilizio.

Case rurali, pertinenze e stalle

ART. 102 Case coloniche e costruzioni accessorie.

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

ART. 103 Stalle.

Le stalle non debbono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione e debbono essere dotate di pavimentazione impermeabile con idonei scoli. Per quanto riguarda le caratteristiche particolari di tali locali si rimanda a quanto definito dal Regolamento appositamente predisposto dal Servizio Veterinario.

ART. 104 Letamai.

Le stalle che ospitano più di due capi adulti debbono essere dotate di letamaio. I manufatti debbono essere costruiti con fondo e pareti resistenti e impermeabili. La platea deve essere costruita con idonea pendenza verso una cunetta impermeabile, alla quale convogli il liquame ad una cisterna a perfetta tenuta. Le caratteristiche e le dimensioni sono riportate all'art. 207.

ART. 105 Porcili, pollai e ricoveri di animali in genere di allevamento domestico.

I porcili debbono essere costruiti in muratura e ad una distanza non inferiore a m.10 dalle abitazioni e dalle strade. Per quanto riguarda le caratteristiche particolari di tali locali si rimanda a quanto previsto dall'apposito Regolamento predisposto dal Servizio Veterinario.

ART. 106 Distanza delle concimaie e pozzi neri dalle case.

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine e in genere tutti i depositi di rifiuti devono essere ubicati a valle dai pozzi comuni e da qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, non meno di m.20. Uguale distanza deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazione.

ART. 107 Cessazione attività allevamenti animali.

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

ART. 108 Vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi.

Le vasche per il lavaggio ed il rinfrescamento di ortaggi debbono essere alimentate con acqua potabile. Debbono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque usate o di supero in condotti di materiale impermeabile fino alla distanza di m.20 dal pozzo ed essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

ART. 109 Aziende condotte in economia.

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

ART. 110 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 dal testo unico Leggi Sanitarie. I conduttori di case coloniche debbono praticare a loro spese la lotta contro le mosche, le zanzare ed i pappatacci nelle stalle, nei letamai, nei depositi di materiali putrescibili, nei maceri od altri invasi di acqua. A richiesta del personale di vigilanza del Servizio di Igiene Pubblica, essi sono tenuti ad esibire il materiale disinfettante con i relativi strumenti di uso.

ART. 111 Allevamento intensivo di animali.

- 1) Non sono ammesse stalle, porcili e scuderie o ricoveri di animali di qualsiasi specie entro il centro urbano, sobborghi e zone periferiche comunque edificabili previste dal P.R.G..
- 2) Tale divieto è esteso altresì a tutte le frazioni del Comune e alle relative zone di espansione, ai nuclei abitati posti anche in zone agricole e comunque all'interno delle zone indicate nel P.R.G. vigente.
- 3) L'apertura di allevamenti e ricoveri di animali di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli previsti dal comma seguente, è consentita nella località situata al di fuori delle zone contemplate nel precedente comma e comunque a distanza non inferiore a m. 1000 dai confini esterni delle zone edificabili del centro urbano, dalla fascia urbanizzata litoranea e di tutta la sua periferia, indicate nel P.R.G. a m. 250 per le frazioni e nuclei abitati del forese e dovrà essere osservata la distanza di almeno m. 30 dalle strade pubbliche e a m. 100 da abitazioni di terzi.
- 4) L'apertura di porcilaie è consentita nelle località situate al di fuori delle zone contemplate nel precedente comma e comunque a distanza non inferiore a m. 2000 dai confini esterni delle zone edificabili del centro urbano, dalla fascia urbanizzata litoranea e di tutta la sua periferia indicate nel P.R.G.; a m. 500 per le frazioni e i nuclei abitati del forese e dovrà essere osservata la distanza di almeno m. 50 dalle strade pubbliche e m. 200 da abitazioni di terzi.
- 5) In ogni caso dovranno essere rispettate distanze minime di m. 500 dalle zone soggette a tutela ambientale (legge 1939) dalle zone umide, dalle zone pinetate e dalle zone soggette ad erosione marina di cui alle tavole del P.R.G. vigente.
- 6) Il Sindaco potrà comunque, su parere motivato del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., non concedere autorizzazione in merito, anche al di fuori delle norme di cui sopra, per ragioni di carattere igienico-sanitario.
- 7) Esigui ricoveri di animali o ricoveri non adibiti ad allevamento (scuderie ecc.) potranno essere autorizzati, anche in deroga alle norme stesse, su conforme parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

**EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE.
DISPOSIZIONI GENERALI PER GLI EDIFICI ADIBITI AD UNA ATTIVITA' LAVORATIVA.**

ART. 112 Campo di applicazione

In attesa della emanazione del T.U. di cui all'art. 24 della L. 833/78 sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici destinati ad attività industriali

artigianali, commerciali, agricole, di prestazioni di servizio e di deposito anche se svolte temporaneamente e/o saltuariamente. Per quanto non espressamente specificato, si rinvia alle vigenti norme riguardanti l'Igiene e la Sicurezza del Lavoro.

ART. 113 Classificazione dei locali.

I locali di cui all'Art. 111 del presente capo sono così classificati:

CATEGORIA C1

- Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa in genere (compresi i magazzini)
- Refettori

CATEGORIA C2

- Uffici
- Spogliatoi
- Ambulatorio aziendale/camera di medicazione

CATEGORIA C3

- Latrine
- Docce
- Disimpegni
- Ripostigli e depositi (intesi come locali utilizzati come deposito di materiali inerti e movimentati a mano)
- Archivi.

Caratteristiche strutturali dei fabbricati e dei locali adibiti ad attività lavorative

ART. 114 Altezza dei locali

Per i locali di Categoria C1 l'altezza minima assoluta è di m. 3. È ammessa una altezza di m. 2,70 per le attività commerciali ed artigianali con un massimo di 5 addetti, che non comportino a parere del Servizio di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro operazioni pregiudizievoli per la salute degli addetti. Per i locali di Categoria C2 l'altezza minima assoluta è di m. 2,70. Per i locali di Categoria C3 l'altezza minima assoluta è di m. 2,40.

ART. 115 Superficie dei locali.

Fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni del Servizio di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro la superficie minima dei locali di Categoria C1 deve essere la seguente:

- Laboratori e depositi
- a) Industria - mq. 20 x addetto
- b) Artigianato: se l'attività non comporta sviluppo di polveri, vapori, fumi, rumore, ecc. mq. 14 + mq. 5 x addetto. Negli altri

casi mq. 30 + mq. 10 x addetto.

Per i locali di Categoria C2 la superficie minima deve essere:

- Uffici - mq. 6 x addetto con una superficie utile minima di mq. 9

- Spogliatoi - mq. 1,2 x addetto con una superficie utile minima di mq. 6

- Ambulatorio aziendale, camera di medicazione: superficie utile minima mq. 12

- Refettorio: mq. 2 x utilizzatore previsto con una superficie utile minima di mq. 9.

Per i locali di Categoria C3 devono essere rispettate le seguenti superfici utili minime:

- Latrine - mq. 1

- Docce - mq. 1

ART. 116 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 Servizio di Medicina Preventiva e Igiene del Lavoro d'intesa con il Servizio Igiene Pubblica.

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

Dovranno soddisfare inoltre i seguenti parametri:

- vespaio ventilato sotto il perimetro di altezza minima di mq. 0,40;

- quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al di sotto del piano di posa del vespaio;

- pavimento e superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

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

ART. 117 Uscite

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

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

ART. 118 Soppalchi.

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

Devono essere costruiti in modo tale da garantire nella parte sottostante e sovrastante, quando adibiti a luoghi di lavoro, la rispondenza delle caratteristiche previste per gli ambienti di lavoro di cui agli artt. 114 e 115, art. 122 con esclusione della lettera a), art. 123 e 124 del presente Regolamento.

I soppalchi dovranno inoltre essere conformi per i parapetti e protezioni verso il vuoto e per le scale, accessi e uscite a quanto previsto dagli artt. 26, 27, 16, 17, 13, 14 del D.P.R. 547/55 e dagli artt. 116 e 118 del presente Regolamento.

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

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

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

Per le attività di cui al secondo comma dell'art. 114, valgono le norme di cui all'art. 77 del presente regolamento.

ART. 119 Scale e parapetti.

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

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

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

ART. 120 Dotazione dei servizi igienico-assistenziali.

Tutti i luoghi di lavoro di cui all'art. 111 devono essere dotati dei segg. servizi:

- Latrine

- Lavandini

Nei casi previsti dal D.P.R. 303/56 devono inoltre essere dotati di:

- Spogliatoi

- Ambulatorio/camera di medicazione

- Refettorio

- Docce.

ART. 121 Numero e caratteristiche dei servizi.

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

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

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

In alternativa è ammessa una ventilazione artificiale con almeno 10 ricambi / ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per 5 minuti successivi all'uscita del servizio.

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

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

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

Devono comunicare con gli spogliatoi.

Devono essere corredate di apposito spazio antiodocchia 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 delle S. delle docce o attraverso aperture comunicanti con gli spogliatoi.

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

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

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

Nel caso in cui siano occupati più di 10 addetti le latrine, docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso.

- Ambulatorio aziendale - camera di medicazione: devono essere rispettati i parametri riguardanti illuminazione e ventilazione naturali previsti per i locali di categoria C1 di cui agli artt. 122 lettera c) e 123.

- Refettorio: Devono essere rispettati i parametri dell'illuminazione e ventilazione naturali previsti per i locali di categoria C1 di cui agli artt. 122 lettera c) e 123.

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

ART. 122 Isolamento termico, riscaldamento, aerazione.

Nell'ambito di quanto stabilito dalla normativa vigente sulle direttive per il contenimento dei consumi energetici relativi alla termoventilazione e climatizzazione degli edifici, per i locali di cui all'art. 112 del presente regolamento è necessario assicurare le condizioni di cui alle lettere successive.

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

Nei locali di categoria C1 l'isolamento termico delle pareti disperdenti e delle coperture deve essere realizzato secondo il D.M. 23.11.1982, ed al di fuori delle attività non soggette dalla sopracitata normativa con l'impiego di materiali che garantiscono

una trasmittanza $K \leq 1 \text{ Kcal/h m}^2 \text{ } ^\circ\text{C}$.

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

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

Per i locali di categoria C2 e C3 vale quanto disposto dalle L.373/76 e successive integrazioni.

b) Riscaldamento

I locali di categoria C1 fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione o alla loro pericolosità, valutabili di volta in volta, devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione all'attività svolta e comunque una temperatura minima dell'ambiente di 16°C .

Nei locali di categoria C2 e C3 vale quanto disposto dalla Legge 373/76 e successive integrazioni e comunque va assicurata una temperatura ambiente di almeno 20°C . Nel caso specifico di locali adibiti a magazzino il Servizio di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro può, in relazione alle dimensioni dei locali, prevedere il riscaldamento della sola area in cui stazionano normalmente gli operatori, o escluderla totalmente qualora gli addetti vi si trovino ad operare soltanto saltuariamente.

c) Aerazione naturale

Tutti i locali appartenenti alle categorie C1 e C2 devono essere dotati di superfici finestrate apribili pari ad almeno 1/16 della S.U. del locale. Almeno il 50% della superficie finestrata apribile deve essere collocata a parete.

Le finestre devono inoltre avere la soglia non superiore alla metà dell'altezza della parete netta. Di norma le aperture devono essere disposte prevalentemente sui due lati maggiori.

d) Aerazione artificiale.

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

I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno. L'impianto di aerazione artificiale non può essere utilizzato per la rimozione degli inquinanti dovuti alle lavorazioni in sostituzione dell'aspirazione localizzata.

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

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

ART. 123 Illuminazione naturale.

I locali appartenenti alle categorie C1 e C2 devono essere illuminati con luce naturale.

La superficie illuminante deve corrispondere ad almeno 1/8 della superficie del locale ed almeno il 50% di essa deve essere collocata a parete.

La superficie illuminante deve inoltre essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro naturale.

Con coefficienti di trasmissione della luce più bassi occorre proporzionalmente adeguare la superficie illuminante.

ART. 124 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 una illuminazione generale localizzata non deve essere inferiore ad 1/5.

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

Impegno e compito visivo	Lux
mimimo	200
medio	300
fine	1000
finissimo	1500

L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal faro 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, deve esistere mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità.

Difesa dagli agenti nocivi

ART. 125 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.

ART. 126 Rumore.

Le lavorazioni rumorose vanno effettuate in ambienti separati. Le macchine e i componenti degli impianti rumorosi, anche se ausiliari alla produzione, devono essere opportunamente insonorizzati.

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

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

ART. 127 Vibrazioni.

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

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

ART. 128 Alte temperature.

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

Edilizia speciale e norme di esercizio

ART. 129 Ospedali, case di cura o di assistenza ostetrici Istituti di cura, stabilimenti termali, farmacie, magazzini prescrizioni generali.

Tutti gli stabilimenti sanitari pubblici e privati, qualunque sia la specie debbono avere, a norma dell'art.87 del Regolamento generale sanitario R.D. 3 febbraio 1901, n.45, un regolamento proprio sul servizio igienico e sanitario, formalmente approvato. Qualora si giovinò dell'impiego di gas tossici (come l'ossido etilene compresi nell'elenco dei gas tossici), di cui al D. 6/2/1935 e succ. modifiche debbono attenersi alle norme del R. 9.1.1927 n. 147 (Regolamento per l'impiego dei gas tossici).

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

L'esercizio di tali attività è disciplinato dalle norme del succitato D.P.R. n. 185 e successive modificazioni. I laboratori nei quali si impieghino sostanze radioattive sono compresi nell'elenco delle industrie insalubri, di cui al D.M. 23.12.1964 e succ. modifiche e sono assoggettati alla disciplina di cui al Titolo III, Capo III (Delle lavorazioni insalubri), del T.U.L.L. n. 9 R.D. 27.7.1934, n. 1265 e degli artt. 102 e seg. del Regolamento generale sanitario R.D. 3.2.1901, n. 45.

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

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

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

Gli impianti termici di riscaldamento, quelli delle cucine, delle lavanderie e di incenerimento dei rifiuti debbono rispondere alle norme di cui all'art. 224 del presente Regolamento.

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

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

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

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

ART. 130 Ospedali e case di cura.

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

ART. 131 Alberghi e simili .

Le caratteristiche igienico - edilizie degli alberghi, case di riposo, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24.5.1925, n.1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modif. con D.P.R. 30.12.1970, n.1437, nonché dal D.M. 22.7.1977.

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

Relativamente ai soli locali adibiti a cucina deve essere richiesto anche il parere del Servizio di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro.

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

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

ART. 132 PERSONALE

Il personale degli alberghi non potrà essere assunto in servizio

se non munito di libretto sanitario.
 E' fatto di conseguenza divieto ai proprietari o conduttori de
 esercizi sopra menzionati di assumere personale sprovvisto
 detto libretto, che è obbligatorio anche per i proprietari
 conduttori, nonché per le persone della loro famiglia, qual
 prestino servizio, anche temporaneo negli esercizi suddetti.
 Sopravvenendo al personale in servizio di cui innanzi o a
 persone con esso conviventi una malattia contagiosa, lo ste
 dovrà essere allontanato al più presto.
 Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per al
 ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, pr
 di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi a controllo.
 Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art. 14 del R
 24.5.1925, n. 1102 e successive modifiche.
 Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali
 attrezzature per la somministrazione degli ospiti di aliment
 bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi,
 attrezzature e il personale addetti sono soggetti a
 disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30.4.1962, n.28
 del D.P.R. 327/1980.

ART. 133 Vigilanza igienico-sanitaria degli alberghi.

Gli alberghi debbono aver accesso diretto ed esclusivo dal
 pubblica via o comunque da spazi di uso pubblico e non posse
 essere ubicati all'interno di fabbricati addetti ad abitazio
 private.

ART. 134 Affittacamere.

Le condizioni igieniche di esercizio ed il regime autorizzato p
 gli affittacamere, debbono seguire le disposizioni degli art
 del presente regolamento.
 La norma di cui all'art. 133 non si applica ad esercizi con u
 disponibilità fino a 6 posti letto.
 Le camere di affitto in ogni caso debbono corrispondere al
 prescrizioni in vigore per l'edilizia residenziale privata.
 L'accesso ai servizi igienici dovrà in ogni caso essere dispos
 in modo da evitare il passaggio attraverso altre camere da letto
 la cucina dell'appartamento.
 Qualora i posti letto siano più di quattro, l'esercizio dov
 essere dotato di doppi servizi.

ART. 135 Farmacie.

I locali destinati a farmacie debbono essere sufficientemen
 spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni di ordine e
 pulizia.
 Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e propri servi
 igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dall'ar
 61 del presente regolamento.
 L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere al
 prescrizioni dell'art. 6 del D.P.R. 19.3.1956, n. 303 (Nor
 generali per l'igiene del lavoro) ed è vietato ai sel

dell'art.8 della stessa legge, destinare a tale uso locali
 sotterranei o seminterrati.
 Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve aver
 una superficie non inferiore ad un terzo 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, 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 succ. modifiche.

ART. 136 Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico - chirurgici.

I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi
 medico-chirurgici debbono esser ubicati in locali aerati, esenti
 da umidità e provvisti di accesso diretto da spazio pubblico, in
 modo da assicurare la sorveglianza da parte degli organi di
 vigilanza.
 Detti depositi debbono essere mantenuti in buone condizioni di
 ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere
 termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili,
 secondo le norme del F.U. e successive modifiche.
 Gli ambienti destinati al personale debbono corrispondere ai
 requisiti del D.P.R. 11,3,1956, n. 303, ed alle norme igieniche
 di ordine generale stabilite dal presente regolamento.

ART. 137 Abitazioni collettive.

I collegi, convitti, conventi ed altre istituzioni occupate con
 orario diurno e notturno da comunità comunque costituite devono
 disporre di:
 a) dormitori con una superficie non inferiore a mq. 6 e mc. 18
 per ogni posto letto;
 b) refettori con una superficie da mq. 0,80 a mq. 1,20 per ogni
 convivente;
 c) cucina di superficie proporzionata, dotata di cella
 frigorifera e dispensa;
 d) gruppi di servizi composti di una latrina ogni 10 persone un
 lavabo ogni 5, ed una doccia per ogni 10.
 Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente

dall'esterno; disimpegnate da una ampia antilatrina con ari
luce diretta;

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

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

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

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

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

ART. 138 Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per
lavoratori.

I locali di riposo, i dormitori stabili o temporanei per
lavoratori debbono avere le caratteristiche fissate dagli artt.
43,44,45,46,47, del D.P.R. 19.3.1966, n.303 (Norme generali per
l'igiene del lavoro).

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

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

ART. 139 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 a mc. 18 per posto letto;

c) una latrina e una doccia almeno per ogni 10 letti;

d) un servizio per la disinfezione e disinfestazione degli
individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un
servizio per la bonifica individuale;

e) una quantità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle
persone da alloggiare ed un numero di rubinetti di acqua con
lavandini necessari alla pulizia del corpo.

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

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

ART. 140 Classificazione e disciplina igienico-sanitaria dei
complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale.

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

La specifica identificazione ed il regime autorizzatorio di tali
allestimenti sono stabiliti dalla L. 21.3.1958, n. 326 e dal
Relativo Regolamento di applicazione approvato con D.P.R.
20.6.1961, n. 869 e 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 esercizi alberghieri con quella di complesso ricettivo complementare.

I requisiti igienici generali degli alberghi ed ostelli per gioventù, per i campeggi e villaggi turistici, le case per ferie ed analoghi allestimenti sono stabiliti nel suddetto regolamento e dalle istruzioni impartite con la Circolare 146 del 5.8.1975 del Ministero della Sanità e dalle disposizioni regionali in materia (L.R. n. 1/85 e 41/87), nonché dal Regolamento Comunale per la installazione dei campeggi.

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

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

ART. 141 Istituti di pena.

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

approvato con D.P.R. 29,4,1976, n. 431.

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

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

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

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

ART. 142 Soggiorni di vacanza per minori.

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

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

ART. 143 Scuole.

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari secondarie di primo (medie) e secondo grado sono fissate dal D.M. 18.12.1975 (Norme tecniche aggiornate e relative alla edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modif. con D.M.13.9.1977 (G.U.N. 338 del 13.12.1977).

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della L. 5,8,1975, n. 412 (Norme sull'edilizia scolastica e piano finanziario di intervento), hanno vigore le norme fissate dall'art.7 della stessa legge.

Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, rispondenti alle prescrizioni stabilite dagli artt. 3,4,5,6 e 7 del D.P.R. 22.12.67 n.1518 (Regolamento per l'applicazione del Titolo III - Servizi di medicina scolastica) del D.P.R. 11,2,1961, n.26-10 e giudicati idonei dal Servizio di Igiene Pubblica.

Sia il locale di visita, sia quello di attesa, sia il servizio igienico annesso all'ambulatorio dovranno essere convenientemente aerati, illuminati e riscaldati. Le aule a piano terreno devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopraelevato rispetto al terreno circostante.

ART. 144 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, di doposcuola e simili, è assoggettata ad nulla osta rilasciato dall'autorità sanitaria locale. Le scuole od istituzioni simili debbono essere alimentate di acqua potabile e dotate di idonei sistemi di fognatura e di raccolta di rifiuti solidi.

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

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

Gli interventi di disinfezione nelle scuole pubbliche e private di ogni ordine e grado, saranno disposti dal Servizio di Igiene Pubblica, qualora se ne riscontri la necessità.

Nel corso dei normali interventi di pulizia dei locali scolastici, dovrà essere fatto uso di prodotti di azione detergente-disinfettante.

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

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

ART. 145 Asili nido di nuova costruzione.

L'area per la costruzione di asili-nido deve essere scelta in località aperta, la quale consenta il massimo soleggiamento, riparo da depositi di rifiuti, da acque stagnanti e da scoli 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 dell'intensità dei venti dominanti.

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

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

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

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

La superficie minima richiesta per l'area da destinare a un intervento (scuola materna -asili-nido), 12 piccoli divezzi (17-24 mesi), 12 divezzi (25-35 mesi) il rapporto tra superficie dei servizi generali e l'intero asilo-nido è indicativamente orientativamente in 1/4.

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

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

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

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

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

Per gli altri parametri igienico-costruttivi ed ambientali (requisiti acustici, di illuminazione naturale ed artificiale, termoigrometrici e di purezza dell'aria) si fa riferimento alle

norme stabilite per le scuole materne dal D.M. 18.12.1975. Per quanto concerne le caratteristiche dei pavimenti, delle chiusure, degli spazi esterni e quelli intersterni, 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 e correttamente disinfettati prima dell'ingresso dei bambini.

ART. 146 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 sia ubicato in quartieri nei quali non vi sia disponibilità di aree con le caratteristiche dell'art. 145 o, per necessità, debba essere localizzato in edifici preesistenti, devono essere individuate quelle unità abitative che, per i parametri dimensionati, possibilità di spazio aperto, configurano più idonee ad una tale utilizzazione. In questi casi potranno essere adottate riduzioni degli standard ambientali sopra proposti, cercando sempre di garantire livelli idonei di abitabilità, da valutare dal Sindaco sentito il Servizio di Igiene Pubblica.

ART. 147 Nurseries.

L'apertura e l'esercizio di nurseries e simili, locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli di età prescolastica, affidati all'assistenza privata, sottoposte ad autorizzazione del Sindaco, il quale provvede sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.. Per i requisiti igienico-edilizi, di attrezzature, di articolazione di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alle indicazioni dei precedenti artt. 143 e 145 tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata della loro permanenza e del numero e della qualificazione delle persone addette. Tale personale addetto deve essere munito di tessera sanitaria di validità annuale, rilasciata dai Servizi di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

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

ART. 148 Locali di pubblico spettacolo.

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

L'autorizzazione alla costruzione ed apertura di tali locali è rilasciata dal Sindaco come per le sale di proiezione a parete e ridotto e le arene estive.

ART. 149 Locali privati di riunione e di divertimento.

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

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

Questi locali debbono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di latrine, di superficie corrispondente a quelle stabilite dall'art. 82.

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

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

ART. 150 Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunioni e di divertimento.

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

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

Almeno due giorni per settimana i locali debbono essere disinfettati.

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

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

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

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

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

Per la protezione acustica e la rumorosità di tali ambienti valgono i parametri di cui all'art. 67 e agli articoli da 231 a

234 del presente regolamento.

ART. 151 Divieto di fumare

E' vietato fumare nei locali dall'art. 1 della L. 11.11.1975, 584 (Divieto di fumare in determinati locali e su mezzi trasporto pubblico).
L'esenzione dell'osservanza del divieto può essere autorizzata dal Sindaco sentito il Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. quando il conduttore del locale installi un impianto condizionamento dell'aria od un impianto di ventilazione corrispondenti alle caratteristiche di definizione e classificazione determinate dall'Ente italiano di unificazione. I requisiti igienici ambientali, i relativi dispositivi controllo, i tipi e la dislocazione dei cartelli indicatori divieto o dell'esistenza dell'impianto installato, sono definiti dal D.M. 18.5.1976 (Disposizione in ordine agli impianti condizionamento o ventilazione di cui alla L. 11.11.1975, n.584). Non rientrano nel divieto gli atrii, i foyers, le sale di attesa e simili quando siano ben aerati e muniti di mezzi idonei ventilazione. Tali norme inoltre non si applicano ovviamente alle arene estive ed alle sale da ballo all'aperto.

ART. 152 Arene estive - Pavimentazione.

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.
Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, alla galleria ed ai palchi dovranno corrispondere alle norme di P.S. indicate nella circolare ministeriale n. del 15.2.1951, artt. 48,49,50,51. In particolare dovranno essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende. I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm. ed altezza non superiore a cm. 17.
Tali norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per i cinema al chiuso.
Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena, non debbono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.
Entro l'arena non possono essere depositati materiali e attrezzature non strettamente attinenti alla attività propria del locale.

ART. 153 Arene estive: Latrine

Ogni arena deve essere dotata di un adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati distribuite in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalate da scritture indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza. Le latrine dovranno essere almeno due ogni 300 posti, una riservata

alle donne e una agli uomini, con accessi indipendenti e precedute ciascuna da una antilatrina. Ogni latrina deve avere dimensioni minime corrispondenti am. 1,20 x 0,90; conveniente aereazione; buona illuminazione artificiale; pavimento resistente, impermeabile, lavabile e dotato di sifone di scarico; pareti intonacate, tinteggiate e rivestite con materiale impermeabile lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m. 2. Nella latrina deve essere posto un vaso inglese porcellanato, con sistema di lavaggio a cacciata d'acqua, sedile ribaltabile a ferro di cavallo aperto anteriormente e con sifone a chiusura idraulica.
Ogni antilatrina deve avere le stesse caratteristiche della latrina e dimensioni adeguate al numero delle latrine servite. Nelle antilatrine deve essere posto almeno un lavandino con acqua potabile corrente e scarico libero con sifone a chiusura idraulica, nella antilatrina uomini, in pieno rispetto della funzionalità e compatibilmente con la superficie della stessa, debbono trovare posto almeno due orinatoi in materiale porcellanato dotati di efficiente impianto di lavaggio continuo.

ART. 154 Arene estive - Posti a sedere - Acustica - Illuminazione - Gestione.

I posti a sedere debbono distare dallo schermo almeno quanto 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. La separazione da un posto all'altro, debbono essere puliti, facilmente pulibili e senza asperità (chiodi, scheggiature, ecc.) pericolose. Sono proibite le panche ed i posti in piedi.

L'impianto acustico dovrà essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto dell'arena senza produrre fenomeno di eco e distorsione tale che la intensità dell'energia sonora al di fuori dell'area non rechi incomodo o molestia al vicinato. Dovranno porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.

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

L'esercizio dovrà essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine dovranno essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante l'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.

ART. 155 Padiglioni per pubblico spettacoli - Alloggi mobili per girovaghi.

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

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

Detta autorizzazione è subordinata, ai fini igienico-sanitari, al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., e alla relazione a motivi di tutela igienica generale ed ai seguenti

requisiti particolari:

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

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

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

I complessi di notevole entità quali i circhi equestri, saranno tenuti al versamento di una cauzione alla Ripartizione della Polizia Urbana, da restituirsì previo accertamento dell'avvenuta bonifica igienico ambientale. In caso di mancata bonifica del suolo al momento della partenza, la cauzione sarà incamerata fino alla concorrenza della spesa che il servizio della Nettezza Urbana avrà sostenuto per effettuare la pulizia del suolo stesso;

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

ART. 156 Palestre ed istituti di ginnastica.

Le palestre e gli istituti di ginnastica; le scuole di danza e simili sono assoggettate alla disciplina prevista dall'art. 149 ed alle norme igieniche di esercizio, previste dall'art. 150 del presente regolamento, oltre a quanto previsto nei commi seguenti. Qualora venga praticata ginnastica correttiva si applicano le norme di cui all'art. 194 del T.U.L.L.SS. n. 1265/1934 e del Titolo II del R.D. n. 1924/1919 e le norme regionali.

L'area da adibire agli esercizi ginnici dovrà garantire un minimo di mq. 4,00 per ogni utente e comunque la superficie minima complessiva non dovrà essere inferiore a mq. 50. Dovrà essere previsto almeno un WC ogni 20 utenti ed una doccia ogni 5.

Qualora sia previsto l'accesso contemporaneo alla palestra di maschi e femmine dovranno essere previsti spogliatoi e servizi distinti per sesso.

Per palestre della capacità superiori a 30 utenti dovrà essere prevista una altezza interna minima di almeno m. 3,00. La zona doccia dovrà comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

Le pareti delle palestre e dei servizi dovranno essere rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia fino ad una altezza di m. 2,00.

L'apertura e l'esercizio di palestre è condizionata all'autorizzazione del Sindaco che la concede previo parere del

Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

ART.157 Alberghi diurni - Saune e simili.

Non possono essere aperti o posti in esercizio alberghi diurni saune o simili senza autorizzazione del Sindaco, il quale concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. In caso di apertura senza autorizzazione, si applicano sanzioni previste dall'art. 194 del T.U.L.L.SS. 27.7.1934, 1265, modificato dall'art. 24 del D.P. 10.6.1955, n. 854.

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

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

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centralizzato fornito di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno. Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L., si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

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

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

ART. 158 Lavanderie.

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

I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali di igiene del lavoro prescritte dal D.P. 19.3.1956, n. 303 e successive modifiche e devono rispettare l'art. 226 del presente regolamento.

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

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

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

con recipienti chiusi.

Un settore apposito e separato sarà destinato al deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc. devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria comunale.

Gli ospedali e le case di cura ed istituti debbono in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono alla lavatura della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie centralizzate od industriali esterne, è compito del Direttore Sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi o contaminazioni da materiali ionizzanti.

Le lavanderie a secco devono disporre di locali che oltre alle caratteristiche di struttura suddette, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria. I locali di queste lavanderie non debbono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso.

Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno. In ogni caso si provvederà all'aspirazione di aria dall'ambiente, in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettoaspiratori capaci di espellere in 3 min. almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini. Tale impianto deve entrare in funzione in particolare durante l'estrazione degli indumenti dalle lavatrici, pulizie dei filtri e ogni qualvolta si rende necessario.

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

E' vietato effettuare la pulizia dei filtri, in locali del negozio e nei pressi delle abitazioni. Quando occorre provvedere alla pulizia i filtri devono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia.

E' fatto divieto che personale di sorta abbia a dormire nei locali adibiti a laboratorio.

Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non debbono 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 sotto tettoie, di fumare nei laboratori.

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte caso per caso, da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Il personale addetto alle lavanderie, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria.

Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro, a meno che a ciò non sia adibito ad apposito locale.

ART. 159 Autorimesse - Requisiti igienici.

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali d'igiene del lavoro, di cui al D.P.R. 19.3.1956, n. 303 e successive modificazioni.

I pavimenti saranno lavabili e di materiale ben connesso, in modo da evitare il ristagno di liquidi e l'accumulo di polveri negli interstizi.

Le pareti devono avere un basamento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m. 1,50.

I locali devono essere mantenuti sempre in buono stato di manutenzione ed in buone condizioni di pulizia, con particolare riguardo alle polveri.

Salvo quanto è previsto ai commi seguenti in merito alla ventilazione dei locali, le finestre ed i lucernai prospicienti i cortili interni devono essere costruiti (con telaio in vetrocemento o simili) in modo da consentire una buona illuminazione ed impedire la fuoriuscita di gas e di esalzi nocivi o moleste, che possano contaminare l'aria dei cortili e pregiudicare comunque la salubrità delle abitazioni circostanti.

Le autorimesse devono essere fornite di idonei impianti di aerazione forzata a regime di decompressione in modo da provocare il riscontro d'aria con le aperture dell'esercizio e determinare almeno quattro ricambi orari. Canne di aspirazione devono convogliare l'aria inquinata dell'autorimessa al di sopra dei tetti degli edifici circostanti per un raggio di m. 30, e devono attraversare locali di abitazione; dovranno essere collegate con una condotta orizzontale con bocche di presa a numero e con sezione o disposizione adeguate alla cubatura dei locali, disposte in modo alterno alla base del soffitto ed al piano di calpestio, in modo da facilitare la aspirazione dei polveri leggeri e pesanti. Le ventole per l'aspirazione meccanica devono essere dotate di congegni che assicurino il funzionamento intermittente ed a comando e non devono produrre rumori o vibrazioni trasmissibili o moleste per gli ambienti di abitazione civile. Il funzionamento di questi impianti dovrà essere regolato in maniera che comunque non possano mai essere superati nell'ambiente i tassi limite di concentrazione del CO del CO₂ del Pb e idrocarburi nell'aria ammissibile per i luoghi

di lavoro.

Dalla prescrizione sull'impianto meccanico d'aerazione potrà essere derogato, quando, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. l'autorimessa abbia caratteristiche ambientali e volumetriche igienicamente tali da rendere superfluo, dal punto di vista igienico, le suddette norme protettive.

E' vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o di laboratori.

ART. 160 Locali accessori ed impianti delle autorimesse.

I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli, magazzini, ecc.) devono essere aerati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.

In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina dotata di lavabo, di altezza non inferiore a m. 1,30; superficie non inferiore singolarmente a mq. 1,50 con lato minimo di m. 1,10, abbondantemente aerata, con rivestimenti in mattonelle maiolicate o materiale analogo fino all'altezza di m. 2 ed un secondo lavandino fuori dalla latrina. Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere installati doppi servizi per uomini e donne, docce e spogliatoi per il personale. Anche lo spazio adibito a guardiola sarà provvisto di idoneo sistema di aerazione; il lettino per la vigilanza notturna dovrà essere sopraelevato dal piano del pavimento di almeno m. 1. Per l'operazione di lavaggio l'autorimessa deve essere fornita di apposita cabina o locale chiuso con telai in ferro e vetro o equivalenti, con pareti rivestite di materiale liscio, impermeabile e lavabile fino all'altezza di m. 2, dotato di presa locale di acqua, di adeguata aerazione forzata mediante allacciamento all'impianto interno dell'autorimessa od altro impianto indipendente, di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali. Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee impermeabili e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante gli stessi tipi di pozzetti.

ART. 161 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 arredo 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 avere cappe aspiratrici sugli apparecchi e

sulle vasche che producono vapore assicurando in ogni caso buon ricambio d'aria anche eventualmente con ventilatori meccanici.

ART. 162 Barbieri, parrucchieri e mestieri affini: regolamento autorizzatorio.

I locali in cui si esercitano le attività di cui al presente regolamento, nonché ogni oggetto che ne costituisce l'arredo, dovranno essere mantenuti in stato di assoluta pulizia e rispondere rigorosamente alle migliori condizioni d'igiene.

Tutti i negozi di barbiere, parrucchiere e affini, devono corrispondere alle seguenti condizioni igienico-sanitarie:

- a) il locale deve essere sempre pulito, ben illuminato e ben areato mediante adeguato aspiratore meccanico.
- b) deve avere un'altezza minima di m. 2,70.

In ogni caso la cubatura del locale adibito a laboratorio, non deve essere inferiore a mc. 50, esclusi i servizi.

Il livello del pavimento non deve essere inferiore al livello del piano di campagna.

Qualora i locali siano ubicati in locali attrezzati appositamente per le zone balneari (stabilimenti fissi o mobili in campeggi, spiagge ecc.), potranno essere autorizzati laboratori con dimensioni inferiori alle minime prescritte, su parere conforme del Servizio d'Igiene Pubblica dell'U.S.L. n. 35 e della Commissione Consultiva.

Nel centro storico, qualora il locale sia adibito esclusivamente ad attività di visagista, estetista ed affini, è ammessa l'altezza minima di ml. 2,70 ed un volume di mc. 20, purché il locale sia dotato di idoneo impianto di condizionamento dell'aria e di sala o corridoio d'aspetto, potendo essere considerato tale anche l'eventuale negozio di vendita.

- c) Il pavimento deve essere costruito con materiale compatto impermeabile e lavabile, tale da permettere la pulizia e la disinfezione completa.

- d) Le pareti, almeno fino all'altezza di m. 150, debbono essere rivestite con piastrelle smaltate, maiolicate o simili o in linoleum in smalto, previa stoccatura del sottofondo, o in altro materiale plastificato o vetrificato, comunque esclusa l'integgiatura lavabile.

- e) Il locale deve essere fornito di acqua corrente calda e fredda, prima di ogni altra operazione, deve lavarsi bene le mani.

- f) La porta di accesso dovrà essere munita, durante la stagione estiva, di tenda alla veneziana o di altri mezzi idonei alla protezione contro le mosche.

- g) La spazzatura dovrà essere raccolta in un contenitore impermeabile con coperchio e conservata, per il periodo strettamente necessario, nel retrobottega, ove esista, o in apposito mobiletto all'uopo destinato.

- h) I sedili dei negozi dovranno essere forniti di poggiatesta con carta o asciugamani, da cambiarsi per ogni persona; gli asciugamani e gli accappatoi dovranno essere puliti, e di volta in volta cambiati per ogni persona.

- i) Ogni negozio dovrà disporre di un gabinetto con vaso

occlusione idraulica, ed installazione di lavabo, e dovrà essere dotato di antibagno qualora l'accesso avvenga direttamente dal negozio stesso.

Tutti gli addetti e gli apprendisti devono essere muniti di tessera sanitaria personale, ai sensi dell'art. 262 del T.U. delle LL.SS., attestante la relativa idoneità e l'assenza di malattie infettive e contagiose.

La tessera sanitaria ha validità di anni 1 e deve essere rinnovata presso il Servizio di Igiene Pubblica dell'USL n. 35 entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello di scadenza.

ART. 163 Piscine.

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine pubbliche o private, e di strutture similari (acquascivoli, giochi d'acqua, ecc.) indipendentemente dall'osservanza delle norme di P.S., ove questa occorra, ai sensi della C.M. n. 16 del 15 febbraio 1951, è condizionata dall'autorizzazione del Sindaco ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 10.6.1955, n. 854, che la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico ivi comprese quelle di esercizi di ospitalità o di piscine private di capienza superiore ai 40 bagnanti, deve essere regolato da un regolamento interno approvato dall'autorità sanitaria locale.

ART. 164 Caratteristiche della vasca.

Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite di materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro).

Allo scopo di garantire, oltre che l'impermeabilizzazione, anche una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere preferibilmente di colore chiaro.

La piscina, per almeno una profondità di m. 0,80 deve avere pareti perfettamente piane allo scopo di assicurare una regolare virata.

Su almeno metà del perimetro della piscina, in posizione idonea, devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura.

La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m. 1,50 costituita o rivestita di materiale antisdrucchiolevole.

ART. 165 Acqua di alimentazione : caratteristiche.

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

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

E' prevista la possibilità di aggiungere all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze algicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g/mc.

ART. 166 Alimentazione delle piscine

In base alle modalità con cui viene effettuata, le piscine

possono essere alimentate:

1) a circuito aperto;

2) a circuito chiuso.

1) L'acqua viene prelevata da un corpo idrico situato in prossimità della vasca, e viene fatta quindi passare attraverso la vasca natatoria e poi inviata allo scarico. L'uso di queste piscine, è consentito solo quanto l'acqua di alimentazione è idonea alla balneazione o viene sottoposta, prima dell'ingresso in vasca, ad idoneo trattamento di disinfezione e che il tempo di detenzione dell'acqua nella vasca non superi il limite di 6 ore e che, sempre per ogni bagnante, sia previsto un volume di acqua in misura non inferiore a mc. 5.

2) Questo sistema consiste nel fatto che l'acqua viene fatta continuamente passare attraverso un apposito impianto di trattamento che restituisce all'acqua già utilizzata i suoi dovuti requisiti, dopo di che essa viene rinviata all'uso. Le perdite dovute ad evaporazione, sgocciolamento dei bagnanti, ecc., vengono quotidianamente reintegrate con nuove acque provenienti dal sistema esterno di alimentazione.

ART. 167 Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua.

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

Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 8 ore. L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo; a questa portata deve in ogni caso sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base. La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16 giugno 1971.

L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore.

ART. 168 Caratteristiche delle canalette di sfioro.

Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc.) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per sversarvi le secrezioni nasali e salivari.

Nella stessa canaletta, possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca.

La tubazione principale di raccolta degli scarichi collegati all'gronda di sfioro deve essere raccordata alla fognatura comunale.

ART. 169 Accesso in vasca.

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

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

ART. 170 Uso della cuffia.

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligatorio l'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso.

ART. 171 Temperatura dell'acqua e dell'ambiente.

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori non inferiori a 25° negli impianti al coperto e non inferiori a 20° in quelli all'aperto.

La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4-5°C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca; comunque non deve mai essere superiore a 30°C e inferiore a 24°C.

ART. 172 Capienza della vasca.

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

ART. 173 Tipi di spogliatoi.

Gli spogliatoi possono essere di tipo a.

- rotazione;
- singolo;
- collettivo.

E' consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. territorialmente competente, che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggiate e usate da una sola persona, di dimensioni minime di m. 1 per 1) o spogliatoi collettivi.

ART. 174 Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione.

Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in numero non inferiore al 20% del numero massimo degli utenti calcolata ai sensi dell'art. 172, detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti. Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m. 1,5 x 1,5; avere due porte poste sui lati opposti: l'una si apre su percorso a piedi successivo; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino dall'interno.

Le pareti devono avere un'altezza di m. 2,00 complessiva ed uno spazio libero fra pavimento e parete di altezza pari a cm. 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati devono essere costituite o rivestite interamente con materiali lavabili.

Le cabine degli spogliatoi a rotazione oltre ad avere le porte a chiusura simultanea come sopra detto, devono essere dotate di un sedile ribaltabile, e di uno specchio; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile o di buona resistenza.

ART. 175 Corsie - Corridoio.

Negli spogliatoi a rotazione, devono essere previste due corsie - corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito ingresso registratore, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuale perchè a

porte aperte; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca come descritto nell'art. 169.
Sul percorso a piedi nudi e prima dell'ingresso della vasca, dovrà essere previsto un apposito spazio o locale per il recapito degli indumenti.

ART. 176 Rientro del bagnante dalla vasca.

Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente agli spazi dei servizi (docce, servizi spogliatoi) senza dover riattraversare la zona "accesso alla vasca".

ART. 177 Proporzionamento delle docce e dei WC.

Le piscine, dotate di autonomia funzionale e aperte al pubblico tutto l'anno devono avere, almeno:

- due docce per ogni 40 bagnanti;
- un gabinetto e due orinatoi per ogni 60 uomini;
- un gabinetto per ogni 30 donne;

il rapporto uomini-donne si può valutare 4 a 1.

ART. 178 Caratteristiche delle zone docce e dei WC.

La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari a posti doccia.

I locale WC devono avere superficie non inferiore a mq. 1,50, essere provvisti di bidet e di tazza (turca).

E' consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi.

Le pareti verticali dei servizi e delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino ad un'altezza di m. 2,00.

Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati.

In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati.

I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito o a cellula fotoelettrica.

Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine, distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi, deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre suppellettili e eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabili.

ART. 179 - Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi.

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas. Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata del margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente.

ART. 180 - Insonorizzazione.

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

ART. 181 Obbligo del gestore.

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo, a cura del gestore di esporre, in zona ben visibile (alla cassa):

- il numero di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
- il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;
- i valori di cloruri misurati nella vasca con specificato il limite massimo ammesso.

Questi valori oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o a scadenze periodiche riavvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

ART. 182 Zone riservata ai tuffi.

Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 febbraio 1951.

ART. 183 Pronto Soccorso

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq. 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.
N.B.: Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino.

ART. 184 Piscina con accesso agli spettatori.

Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

ART. 185 Deposito materiale

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

ART. 186 Stabilimenti balneari su acque marine ed interne: Autorizzazione sanitaria.

Gli stabilimenti balneari, sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, da rilasciarsi dal Sindaco, in conformità all'art. 194 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie R.D. 27.7.1934. N. 1265, e del D.P.R. 24 luglio 1977. N. 616, oltre alla licenza di esercizio, da richiedersi al Sindaco ai sensi del D.P.R. sopracitato.

Gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di cabine spogliatoio di sufficiente ampiezza, adeguatamente ventilate, in buone condizioni di pulizia.

Devono essere provvisti di acqua potabile per tutti i servizi della struttura e di almeno un servizio igienico con lavabo, acqua corrente e un camerino con doccia ogni 10 cabine di un vano per raccolta e deposito dei rifiuti solidi, di un locale per le bevande e i vuoti.

Gli scarichi idrici devono essere tutti collegati alla fognatura pubblica.

Dove questo non sia possibile sono consentite soluzioni alternative ritenute idonee dal Servizio di Igiene Pubblica. Deve inoltre esservi presente una cassetta di medicazione contenente: bende, garze e cotone idrofilo, lacci emostatici, alcool e altro disinfettante cutaneo, 10 siringhe sterili a perdere, farmaci analettici in fiale per uso orale, un pallone Ambu.

Quest'ultimo può essere omissis qualora vi sia un servizio

organizzato di salvataggio e pronto soccorso.

ART. 187 Esercizio organizzato di terapia fisica.

L'esercizio organizzato della terapia fisica da effettuarsi sulla spiaggia, in forma di elioterapia, di psammoterapia, di talassoterapia, è soggetto ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 194 del T.U.L.L.SS. 27.7.1934, n.1265.

ART. 188 Pulizia della spiaggia e raccolta rifiuti solidi.

La raccolta delle immondizie sulla spiaggia è di spettanza dei gestori dei singoli esercizi ivi operanti; ad essi spetta di mantenere in condizioni di pulizia il vano per il deposito dei rifiuti solidi, i quali devono essere mantenuti in conformità alle norme del regolamento per il servizio di nettezza urbana del presente regolamento.

ART. 189 Pronto soccorso sulle spiagge marine.

I titolari degli stabilimenti balneari assicurano il servizio di salvataggio in mare e di pronto soccorso ai bagnanti, nel tratto di mare loro concesso in uso dalla Capitaneria di Porto.

I titolari degli stabilimenti balneari assicurano inoltre singolarmente od in forma associativa, la organizzazione di un servizio di salvataggio, pronto soccorso, trasporto assistito all'ospedale e rianimazione, avvalendosi delle locali strutture sanitarie (ospedali, enti morali di assistenza e beneficenza, ecc.).

Le caratteristiche del Servizio, le modalità di sua esecuzione, i tempi di attività nell'arco della stagione balneare sono determinati dall'Autorità competente sul territorio di concerto con il Comune e l'USL.

ART. 190 Porticcioli turistici.

I porticcioli turistici debbono essere approvvigionati di acqua potabile e tutti i servizi debbono essere allacciati alla fognatura comunale. Debbono essere dotati percentualmente per ogni 100 imbarcazioni di.

- 1) n. 10 docce
- 2) n. 10 W.C. (separati per maschi e per femmine)
- 3) n. 20 lavandini
- 4) n. 10 lavapiedi
- 5) n. 10 lavelli per stoviglie
- 6) n. 10 vasche per bucato
- 7) n. 10 bidoni per i rifiuti solidi
- 8) n. 10 contenitori per oli lubrificanti usati, per residui di carburanti e vernici, per liquami di sentina;
- 9) n. 2 piazzuole di materiale impermeabile e lavabile, dimensionate alla stazza delle imbarcazioni, dotate di pozzetto di raccolta, caditoio, ispezionabile, collegato alla rete fognaria, per i lavaggi da effettuarsi con sapone e

detersivi a bassa concentrazione di polifosfati.
 Tutti i servizi dall'1 al 6 debbono trovare sistemazione in fabbricati in muratura. Le pareti interne debbono essere piastrellate fino all'altezza di m. 2, i pavimenti essere costruiti in gres con pendenza verso uno o più chiusini per lo scolo dell'acqua di lavaggio.
 Nei bacini dei porticcioli deve essere assicurato periodicamente il ricambio dell'acqua.
 E' obbligatorio il collegamento telefonico per chiamate urgenti (pronto soccorso, polizia) ed un facile accesso ai mezzi impiegati.

TITOLO III

IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

Acque

ART. 191 Riferimenti legislativi.

Tutte le norme seguenti sulla tutela delle acque si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

- R.D. n. 3267/1923 vincolo idrogeologico.
 - T.U. delle leggi sulle acque e sugli impianti elettrici - R.D. n. 1775/1933
 - Legge n. 319/1976 Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento - Leggi n. 650/1979 Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento.
 - Legge Regionale n. 7/1983 Regolamentazione scarichi civili e urbani
 - Legge Regionale n. 9/1983 Piano Territoriale tutela acque
 - Legge Regionale n. 13/1984 Modifiche e integrazioni alla L.R. n. 7/1983.
 - Legge Regionale n. 42/1986.
 - Direttive tecniche per la regolamentazione dello smaltimento dei liquami zootecnici del suolo (art. 1, L.R. 28.11.1986, n. 42).
- (Deliberazione della Giunta Regionale n. 351 del 10.2.1987, resa esecutiva dalla CCARER il 29.5.1987, protocollo n. 3325/2580, visti i chiarimenti forniti con deliberazione di Giunta n. 1777 del 28.4.1987.

ART. 192 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.

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

E' parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi, gas e vapori.

I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce.

ART. 193 Deflusso delle acque.

E' vietato far defluire sul suolo acque di rifiuto provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati. Le cunette

stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in alcun modo il normale deflusso delle acque sotterranee.

E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali, anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione del Sindaco. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio, a spese dell'inadempiente.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi 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 di disinfezione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

ART. 194 Modalità di smaltimento dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche.

Lo smaltimento di fanghi biologici provenienti da fosse settiche o Imhoff e da pozzi neri a tenuta (insediamenti di classe A) deve avvenire mediante gli appositi servizi predisposti a cura dell'Autorità comunale.

Ogni altra eventuale modalità di smaltimento di detti fanghi deve essere specificatamente autorizzata dal Sindaco sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

Lo smaltimento sul terreno a scopo concimativo dei fanghi biologici prodotti da altri impianti di depurazione, fino alla emanazione di normative nazionali e regionali, nonché di eventuali regolamenti locali deve essere autorizzato dal Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

ART. 195 Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche.

I pozzi neri, ove ne sia consentita la costruzione, devono avere le seguenti caratteristiche:

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

Per la costruzione è necessario che il manufatto abbia le seguenti caratteristiche:

- 1) getto di calcestruzzo continuo e armato, la

profondità consigliata per lo scavo è di max 2,00-2,50 m.;

2) muri in mattoni solo come caseratura del getto di calcestruzzo armato;

3) relazione geotecnica a norma D.M. 21/1/1981. Occorre per tutti gli interventi superiori ai 25 mc.

Per i pozzetti di volume inferiore ai 25 mc. basta una relazione tecnica del progettista ove siano precisate le caratteristiche e la natura del terreno di falda e le conseguenti modalità e materiali di costruzione.

Per costruzioni di pozzetti con profondità superiore ai 2,50 - 3,00 m. occorre comunque la relazione geologica e geotecnica oltre al rispetto delle norme sismiche.

ART. 196 Trasporto di liquami e delle acque reflue.

Il trasporto dei liquami e delle acque reflue è regolamentato dalla L.R. n. 7/1983.

Tutti i trasportatori di liquami, acque reflue, fanghi di pozzi neri e fosse Imhoff sia per conto di terzi che proprio, sono tenuti ad adottare le cautele necessarie, in relazione alle caratteristiche del carico onde evitare che le operazioni di carico, trasporto e scarico siano causa di danni igienico-sanitari e ambientali.

ART. 197 Divieto di scarico nel sottosuolo.

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

Suolo

ART. 198 Igiene del suolo - Riferimenti legislativi.

Tutte le norme sull'igiene del suolo si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale, per quanto non diversamente disposto. D.P.R.n. 915/1982.

ART. 199 Pulizia del suolo.

Coloro, che per qualsiasi titolo, ne hanno l'uso, sono tenuti a provvedere solidariamente alla pulizia delle aree, degli spazi, dei viali, dei cortili, dei passaggi di ragione privata che li fronteggiano. I concessionari di suolo pubblico provvedono alla pulizia delle aree avute in concessione.

ART. 200 Smaltimento di liquami zootecnici: procedure per l'autorizzazione.

Per ottenere l'autorizzazione allo smaltimento agronomico dei liquami di origine zootecnica, nei casi in cui la fertirrigazione è ammessa dalle presenti norme, occorre che l'interessato presenti un dettagliato piano di smaltimento nel quale risultino specificati:

- a) oltre alle generalità e caratteristiche del soggetto richiedente, dovranno essere forniti i dati strutturali dell'allevamento (numero capi allevati e/o allevabili, superficie coperta dalle stalle e superficie utile e di servizio...) e il tipo di pulizia adottato;
- b) localizzazione dei bacini di accumulo dei liquami e relative caratteristiche tecniche;
- c) specificazione dei terreni agricoli destinati a ricevere lo spandimento dei liquami, con l'indicazione della loro estensione e localizzazione, della loro individuazione catastale e della loro attuale utilizzazione agricola;
- d) generalità di ciascun titolare dei terreni destinati a ricevere lo spandimento dei liquami;
- e) atto unilaterale d'obbligo di ciascun titolare dei terreni destinati a ricevere lo spandimento dei liquami con il quale il titolare si impegna a ricevere sul proprio terreno lo spandimento dei liquami fertilizzanti, nella misura e secondo le modalità stabilite dal piano di smaltimento di cui al presente articolo. Tale atto d'obbligo può essere a termine: allo scadere dello stesso, come pure nel caso che questo non venga rispettato o che vengano comunque modificate le condizioni previste dal piano di smaltimento, l'autorizzazione allo spandimento agronomico dei liquami si intende revocata e si applicano i

provvedimenti previsti dalla Legge n. 319/76;
 f) modalità e tempi di spandimento dei liquami sui diversi terreni a ciò destinati, nel rispetto delle quantità massime ammissibili;
 g) modalità di trasporto del liquame dal bacino di accumulo al terreno destinato allo spandimento;
 h) colture in rotazione su diversi terreni destinati allo spandimento;
 i) periodicità delle operazioni di spandimento in rapporto alle colture in rotazione sui terreni a ciò destinati.
 Il piano di smaltimento dei liquami è allegato all'autorizzazione allo scarico rilasciata ai sensi della Legge n. 319/76; qualunque modifica sostanziale al Piano di smaltimento comporta la sospensione dell'autorizzazione suddetta.
 Il piano di smaltimento deve essere rinnovato in tutti i casi di modifica dei terreni destinati allo spandimento, con riferimento sia alla loro proprietà sia alla loro ubicazione, sia alla loro estensione e l'autorizzazione allo spandimento dovrà anche tenere conto delle particolari esigenze stagionali legate al terreno.

ART. 201 Norme generali per lo smaltimento sul suolo di liquami zootecnici.

Le quantità di liquame per ettaro fissate dall'art. 30 e dal punto 2 dell'art. 16 della Legge regionale n. 7/1983 possono essere modificate dal Comune, in relazione alle caratteristiche chimico-fisiche ed idrogeologiche del suolo e del sottosuolo, alla natura delle coltivazioni, alle caratteristiche qualitative del liquame.

Il Comune nel rilasciare l'autorizzazione allo scarico deve tenere conto delle norme contenute nel Piano Regolatore Generale.

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

Il Comune in cui ha sede l'insediamento rilascia l'autorizzazione allo scarico sentiti gli altri Comuni interessati che pure devono rilasciare la prescritta autorizzazione.

ART. 202 Costruzione di bacini di accumulo.

La costruzione dei bacini di accumulo è regolamentata dalla L.R. n.7 del 29.1.1983.

Per la costruzione di bacini di accumulo l'interessato è tenuto a presentare richiesta di autorizzazione edilizia allegando il progetto.

Per il calcolo si applicano i seguenti parametri:

a) Allevamento suini

- a mq. 1,25 di superficie utile di box dell'allevamento, corrisponde 1 capo suino equivalente;

- a 1 capo suino equivalente corrisponde un apporto quadrimestrale di 3,0 mc. di liquame; in presenza di documentate ed efficaci tecniche di riduzione del consumo d'acqua nella pulizia degli allevamenti, l'apporto quadrimestrale per capo equivalente può anche essere computato in misura ridotta, ma comunque non inferiore a 1,5 mc. per capo equivalente.

b) Allevamenti bovini

b.1.) Per le stalle a stabulazione fissa:

a) a posta corta (m. 2,50 x 1,20) si assume una produzione di 14 mc. di letame/anno

b) a posta lunga (m. 2,90 x 1,20) si assume una produzione di 17 mc. di letame/anno con una produzione in entrambi i casi di 10 l di urina al giorno.

Dimensioni:

platea : mq. 4,00 x capo bovino adulto (peso medio: 5-5,5 q.li).

Pozzo nero : mc. 2,00 x capo bovino adulto.

Allorchè la quota del piano base dell'elevatore per il letame risulti superiore di almeno 1,50 m. alla quota della platea della concimaia si diminuisce la superficie di 1/4.

b.2.) Stabulazione libera su lettiera permanente.

a 6 mq. di lettiera corrisponde un capo adulto di 5-5,5 q.li. Deve essere prevista una vasca di cemento armato (a perfetta tenuta) di almeno mc. 0,75 per capo bovino adulto per le asportazione delle deiezioni. Dove non sia possibile un immediato utilizzo dello stallatico, deve essere prevista la costruzione di una platea esterna per lo stoccaggio e la completa maturazione dello stesso, dimensionata in ragione di 1 mq. per capo adulto.

b.3.) Stabulazione libera a cuccetta.

In tale tipo di allevamento deve essere prevista, come struttura di stoccaggio una vasca per l'accumulo delle deiezioni solide e liquide di dimensioni pari a 3 mc. per posto cuccetta. La cubatura può essere modificata a seconda del clima e delle condizioni che determinano il coefficiente piovosità / evaporazione.

b.4.) Stabulazione libera su grigliato per capi da carne.

Superficie utile = 0,5 mq./q.le di carne (capi da 3-4-q.li).

Deve essere prevista una vasca per il contenimento delle deiezioni solide e liquide in ragione di almeno 5 l/giorno per q.le di peso vivo oppure 2,50 mc. per capo bovino adulto.

C) Capi equivalenti

c.1.) Bovini	
Capi grossi da latte	quintali 5
Capi da rimonta	quintali 3
Vitelloni in grasso	quintali 3
Vitelloni carne bianca	quintali 1
c.2.) Suini	
Scrofe con piccoli in produzione	quintali 4
Verri	quintali 2,5

Ingrasso	quintali 0,8
Suino leggero	quintali 0,7
c.3.) Avicoli	
Galline ovaiole	kg. 2
Polli	kg. 1
c.4.) Conigli Fattrici	kg. 4
Ingrasso	kg. 2
c.5.) Ovini	
Pecora	kg. 50
c.6.) Equini	
Stalloni e fattrici	quintali 7
Puledri	quintali 2

ART. 203 Tecniche costruttive dei bacini di accumulo.

Nella costruzione dei bacini o del bacino di accumulo, devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:

- La capienza massima di ciascun bacino non può in ogni caso superare i 5.000 mc.;
- la superficie massima compresa entro la sommità degli argini non può, per ciascun bacino, superare i 3.000 mq.;
- la profondità massima dello scavo rispetto al piano di campagna, non può superare i m. 2;
- l'altezza massima delle arginature, rispetto al piano di campagna, non può superare i m. 1,5;
- il battente del liquame contenuto nel bacino non può, in ogni caso, superare i m. 3;
- lungo il perimetro del bacino devono essere messe in atto apposite protezioni e precisamente:

- recinzione di sicurezza, di tipo trasparente, realizzato in materiale leggero e di altezza non inferiore a m. 1,2 e non superiore a m. 1,8;

- alberature di protezione ambientale, realizzate con essenze idonee di alto fusto, ovvero da frutto allevate a palmetta, scelte tra quelle tipiche della zona, costituita da un doppio filare di alberi disposti in quinconce a non più di m. 5 l'uno dall'altro posta ad una distanza compresa tra i 5 e i 10 m. dal piede esterno dell'argine del bacino;

- fosso di guardia, posto immediatamente tutt'intorno al piede esterno dell'argine, fra la recinzione e l'alberatura, con funzioni frenanti, avente profondità non inferiore a m. 0,5 e sezione utile non inferiore a mq. 0,3;

g) l'assoluta impermeabilità del bacino, tanto per quanto riguarda il fondo come per quanto le sponde, deve essere garantita con tecniche adeguate alla natura del terreno su cui è ubicato e con cui è costruito il bacino; la verifica delle condizioni di impermeabilità viene effettuata mediante determinazioni geotecniche e litologiche.

Prima della costruzione dei bacini di accumulo, occorre procedere alle apposite determinazioni geotecniche e litologiche mediante rilevamenti, studi e sondaggi svolti e determinare:

- la litologia dei terreni destinati ad ospitare il bacino, con esame granulometrico secondo le Norme UNI - CNR.

condotto sino ad una profondità non minore di m. 4 al di sotto del fondo del bacino di progetto e comunque sino ad una profondità di almeno m. 2 entro il primo strato litologico limo-argilloso;

- la permeabilità degli strati litologici sottostanti il bacino in base al diametro efficace delle particelle;

- la classificazione delle terre impiegate per la costruzione del bacino, sia per il fondo che per gli argini, con particolare riferimento alla loro granulometria, permeabilità, limite liquido, limite plastico e limite di ritiro, determinando di conseguenza le operazioni di stabilizzazione e compattazione eventualmente necessarie, lo spessore degli strati secondo cui occorre stendere il materiale, gli eventuali strati impermeabili aggiunti nonché l'angolo di scarpa delle arginature; nel caso in cui siano necessari strati impermeabili aggiuntivi sul fondo e sugli argini, andrà determinata qualità, spessore e messa in opera di tali strati.

Inoltre, ove necessario, l'Amministrazione Comunale può richiedere, a corredo della domanda per la concessione della costruzione del bacino, apposite determinazioni riguardanti:

- le caratteristiche idrogeologiche, idrologiche, freatiche e piezometriche del primo acquifero al di sotto del fondo del bacino di progetto, quali profondità, potenza, andamento, chimismo, alimentazione;

- il censimento dei pozzi presenti in un intorno del bacino di progetto costituito da un involucro pari ad un raggio di almeno 1.000 m. a valle del bacino (rispetto al senso di deflusso della falda) e di almeno 500 m. a monte e sui laghi del bacino stesso;

- l'individuazione di alcuni fra i pozzi suddetti che possano servire al controllo periodico delle caratteristiche chimiche delle acque.

Tutte le determinazioni di cui al presente articolo devono essere effettuate a cura del richiedente mediante indagini svolte da tecnici professionalmente competenti, ed i risultati di relative documentazioni devono essere allegati alla richiesta di concessione edilizia per la costruzione del bacino di accumulo.

ART. 204 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 acque da usare per il lavaggio dei locali di allevamento dalle deiezioni.

ART. 205 Denuncia di modifiche e variazioni dell'allevamento e del piano di smaltimento dei liquami.

Qualunque variazione o modifica delle caratteristiche quantitative e qualitative dell'allevamento zootecnico e del piano di smaltimento e di utilizzazione dei liquami deve essere tempestivamente denunciata, a cura del titolare dell'autorizzazione all'Autorità Comunale.

ART. 206 Nettezza urbana.

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico, vengono praticati in conformità al regolamento speciale vigente sul territorio comunale, di cui al D.P.R. n. 915 del 10.9.1982 e successive modifiche e al Regolamento comunale di nettezza urbana.

E' vietato spargere, depositare in recipienti aperti, od accumulare sul suolo pubblico o negli spazi o terreni privati immondizie, sostanze putrescibili, materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri o moleste. Le aree scoperte entro il perimetro dell'abitato debbono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, residui industriali o materiali od oggetti o scorie di qualsiasi natura.

E' proibito l'impianto di scarichi non controllati. Gli scarichi controllati, devono essere realizzati con l'osservanza delle prescrizioni.

Gli impianti termici per la distruzione dei rifiuti di potenzialità inferiore ad una tonnellata al giorno debbono anche ottemperare alle norme della Legge 15.7.1966 n. 615 e successivi regolamenti di applicazione.

Per tutti gli impianti valgono le norme contro l'inquinamento atmosferico vigenti in materia di industrie insalubri e di impianti industriali.

Negli scarichi, nei depositi e nei luoghi di cernita e di utilizzazione delle immondizie e delle materie fermentescibili o putrescibili deve attuarsi a cura del gestore il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione con mezzi idonei.

E' vietato l'impianto di trituratori, dissipatori e inceneritori privati di rifiuti solidi urbani salvo casi particolari da sottoporre al nulla osta del Servizio di Igiene Pubblica al quale dovranno essere presentati disegni e dimensioni degli apparecchi e dei collegamenti e sezione dei condotti di scarico.

L'accumulo, la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di scorie radioattive, fatte salve le competenze del Sindaco in materia di attività insalubri, è regolata dalle specifiche norme di legge in materia.

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

ART. 207 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 della loro attività.

Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi raccoglitori o spazi disposti dal servizio pubblico di nettezza urbana.

In tutti gli edifici ad uso di abitazione è vietata la costruzione delle canne di caduta delle immondizie.

ART. 208 Immondezzeai.

Nelle località non raggiunte dal servizio pubblico di raccolta delle spazzature, ogni casa o gruppo di case deve essere fornito di immondezzaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili, e con capacità non 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 50 m. dai pozzi e dai depositi o serbatoi di acqua potabile ed almeno 20 m. dalle finestre e porte dei locali di abitazione e lavoro.

La vuotatura dell'immondezzaio sarà eseguita di frequente a cura degli interessati ed il trasporto della materia contenutavi sarà effettuato avendo cura di evitare dispersioni.

A cura dei proprietari e degli utenti sarà provveduto alla periodica disinfestazione e derattizzazione degli immondezzeai.

Lo smaltimento può avvenire esclusivamente per utilizzazione agricola o per interrimento o per consegna convenuta al servizio di nettezza urbana.

ART. 209 Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria.

E' vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico come pure esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, quando ciò possa arrecare danno o molestia al vicinato.

Aria

ART. 210 Igiene dell'aria : riferimenti legislativi.

Tutte le norme seguenti sulla tutela dell'aria si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale.

- R.D. n. 147/1927 Approvazione del regolamento speciale per l'impiego di gas tossici;
- D.M. 6.2.1935 Approvazione del prospetto contenente l'elenco di gas tossici riconosciuti ai sensi del R.D. n. 147/1927;
- Legge n. 615/1966 - Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico.
- D.P.R. n. 1931/1970 - Regolamento d'attuazione della Legge 615 per gli impianti domestici.
- D.P.R. n. 322/1971 - Regolamento d'attuazione della Legge 615 per gli impianti industriali.
- Legge n. 437/1971 - Inquinamento atmosferico causato da motori.
- Legge regionale n. 21/1981: Norme su competenze, composizione e funzioni CRIAER.
- D.P.R. n. 400/1982: Tenore in zolfo di combustibili liquidi.
- D.P.C.M. 28/3/1983: Limiti massimi di accettabilità delle concentrazioni e di esposizione nell'ambiente esterno.

ART. 211 Impianti termici.

Ai sensi della L. 13.7.1966, n. 615, tutti gli impianti termici di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h, debbono ottemperare alle disposizioni della stessa legge ed a quelle dei relativi regolamenti approvati con D.P.R. 22.12.1970 n. 1391 e D.P.R. 8.6.1982, n. 400, per i Comuni inseriti in zona A e B di cui all'art. 2 della L. 615/1966. Chi intende impiegare per gli impianti superiori alle 30.000 Kcal/h di cui innanzi i combustibili soggetti alle limitazioni di cui all'art. 13 dell L. 13.7.1966, n. 615 e successive modificazioni deve presentare motivata domanda al Sindaco, che provvederà sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

Chiunque impieghi o fornisca per tali impianti, combustibili non corrispondenti a quelli ammessi, incorre nelle sanzioni previste dall'art. 14 della L. 615 citata. L'eventuale attivazione ed uso di apparecchi di abbattimento o di depurazione dei fumi sono soggetti ad apposita autorizzazione del Sindaco che prescrive le cautele da adottarsi.

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

uniformemente distribuiti.

ART. 212 Impianti industriali.

Per la costruzione, l'attuazione e la conduzione degli impianti con emissioni in atmosfera, si applicano le norme di cui alla Legge 13.7.1966 n. 615 e successive modificazioni e al D.P.R. 15 aprile 1971 n. 322 e le prescrizioni del Comitato Regionale contro l'inquinamento atmosferico. Restano fatti salvi i provvedimenti del Sindaco a monte degli artt. 215 e 217 del T.U.LL.SS. 27.7.1934 n. 1265.

A mente della Legge Regionale 17.8.1981 n. 21 il Sindaco può chiedere l'assoggettamento della stessa disciplina per insediamenti artigianali, commerciali o di servizio (solo per i Comuni non inseriti in zona di controllo), nonché l'assoggettamento alle stesse discipline per gli stabilimenti industriali che diano luogo ad emissioni inquinanti in atmosfera, indipendentemente dalla loro ubicazione.

ART. 213 Attività che usano solventi organici.

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

Per le lavanderie a secco, i solventi devono essere recuperati integralmente e le eventuali feccie prodotte, smaltite tramite i servizi autorizzati per i rifiuti tossici e nocivi. L'eventuale presenza di emissioni derivanti dalla deodorazione, dovrà avvenire, previo trattamento di depurazione, in modo tale da non costituire pericolo, danno o molestia (es. non sono tollerati sfiati in canne di esalazione comuni o canne fumarie, in fognatura, etc.). Le attività di autocarrozeria e quelle adibite prevalentemente a verniciatura che usano un quantitativo di vernici a base di solventi organici superiore a 10 kg/die e 1.000 kg. l'anno, sono sottoposte alle procedure previste dal D.P.R. n. 322/1971 e devono essere localizzate fuori dai centri abitati, nel rispetto delle previsioni del P.R.G..

Se usano quantità inferiori devono comunque essere dotati di impianto di captazione ed abbattimento del materiale particolato e dei solventi, che garantiscono gli standard di qualità dell'aria previsti dalla normativa CEE, per le abitazioni circostanti ed in particolare i solventi totali emessi, espressi come somma dei singoli componenti, non devono superare i 400 g/h, mentre il TDI non deve superare 0,30 m/Nm³.

Alle medesime norme sono soggette le lavorazioni di vetroresina.

Gli insediamenti esistenti dovranno adeguarsi entro 3 anni dalla emanazione del presente regolamento. Il Sindaco, nei

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

ART. 214 Serbatoi di accumulo di prodotti chimici.

I serbatoi di accumulo di prodotti chimici impiegati direttamente in cicli produttivi o in sosta presso grossisti o dettaglianti che vengono alimentati mediante travaso da autocisterne o da fusti ed altri contenitori, debbono portare ben visibile e non deteriorabile un cartello con l'indicazione dei nomi d'uso o scientifici di tutti i composti e della eventuale miscela.

Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M. 17.12.1977 pubblicato sulla G.U. n. 30 del 31.1.1978.

Per detti serbatoi devono essere previste idonee protezioni al suolo al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti. Dette protezioni, mediante vasche a tenuta, debbono essere di volume complessivo pari a quello dei contenitori di cui sono a servizio, essere costruite a perfetta tenuta e di materiale inattaccabile dai prodotti chimici. Contenitori di prodotti reattivi (es. acidi e basi) debbono essere tenuti perfettamente separati mediante un muro divisorio, costruito con le stesse modalità delle protezioni a terra.

I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili debbono essere dotati di valvola di sicurezza e, nel caso di prodotti tossici o nocivi, di impianti ad innesto automatico per la captazione ed abbattimento dei gas o vapori. Dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquidi o vapori tramite sistemi di polmonazione in cisterna.

Oltre a quanto previsto nelle norme per la prevenzione degli incendi, le attività che detengono, impiegano o commerciano prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo, debbono essere dotati di:

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
 - maschera antigas con filtro universale;
 - riserva di prodotti assorbenti;
 - pronto soccorso dotato di:
 1. manuale o schede di pronto soccorso in ragione dei prodotti detenuti tenuto in luogo accessibile e di immediata consultazione;
 2. bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido borico e bicarbonato di sodio);
 3. bombole di ossigeno portatile;
 4. occhiali protettivi di laboratorio.
- L'uso dei serbatoi deve soggiacere alla normativa prevista in materia edilizia.

ART. 215 Scarichi degli autobus cittadini.

Gli autobus, delle reti di trasporto urbano, devono essere forniti di tubi di scappamento che emettano gli scarichi nella zona posteriore dell'autoveicolo ed al di sopra del tetto della cabina.

ART. 216 Protezione di materiali trasportati da autocarri.

Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, graniglie e materiale di rifiuto putrescibile e maleodorante, dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di materiali, polveri e odori.

Particolari cautele dovranno essere adottate per gli autocarri che trasportano merci pericolose. In questo caso si applicano le norme stabilite dagli artt. 352 e seg. del D.P.R. 420 20.6.'59 e dal D.P.R. N. 915/1982 e successive integrazioni e modificazioni.

Rumore e vibrazioni

ART. 217 Campo di applicazione.

Il presente articolato è valido fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto. Le definizioni, i limiti, le valutazioni e modalità operative sono quelle contenute nel presente regolamento. La valutazione dell'inquinamento acustico si esegue nel luogo, nel momento e nelle condizioni in cui di norma si manifesta il disturbo.

ART. 218 Definizioni e modalità di misura.

Il livello di rumorosità va espresso in livello sonoro equivalente con ponderazione "A", e la durata della misura deve essere rappresentativa del fenomeno in esame.

Si definiscono inoltre:

- 1) $Leq (A)$ = livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato "A", durante il periodo di misura;
- 2) Rumore residuo = livello di rumore equivalente, ponderato "A", misurabile in assenza della sorgente in esame.
- 3) Livello assoluto di rumore = valore di Leq in dB(A) rilevato in un dato luogo e per un definito periodo di tempo atto a valutare il rumore ambientale o di sorgenti specifiche.
- 4) Livello differenziale del rumore = differenza tra il livello assoluto di rumore e il rumore residuo, espresso in dB(A).

Per le misure in ambiente confinati la rilevazione va effettuata al centro del locale disturbato, e comunque a non meno di 1 m. dalle pareti e 1,5 m. da eventuali finestre. Le finestre devono essere aperte o chiuse a seconda di come sono tenute solitamente al momento del disturbo.

ART. 219 Limiti delle immissioni sonore.

Per il rispetto dei limiti di esposizione al rumore sono utilizzati i seguenti criteri di valutazione:

- 1) criterio del livello assoluto di rumore, diversificato a seconda delle destinazioni d'uso del territorio, usato per la valutazione del rumore in ambiente esterno.
- 2) criterio del livello differenziale di rumore, usato per la valutazione del rumore all'interno delle abitazioni.

Entrambi i criteri suddetti fanno uso del $Leq (A)$ per la misura dei livelli di rumore.

Ai fini della individuazione e dell'applicazione dei limiti di esposizione al rumore in funzione della destinazione d'uso degli ambienti abitativi e dell'ambiente esterno, vengono determinate le aree da sottoporre a specifica e differenziata

disciplina; si identificano 6 tipi di zona così indicati:
 Zona 1: aree particolarmente protette (dove la quiete rappresenta un elemento di base per la loro utilizzazione, quali aree ospedaliere, scolastiche, aree di particolare interesse turistico, ricreativo, culturale, archeologico, ambientale, parchi naturali e urbani, ecc.);
 Zona 2: aree prevalentemente residenziali (aree urbane interessate prevalentemente da traffico veicolare locale, con bassa densità di popolazione, limitata presenza di attività commerciali, assenza di attività industriali ed artigianali);
 Zona 3: aree di tipo misto (aree urbane interessate da traffico veicolare locale e di attraversamento, con media densità di popolazione, con presenza di attività commerciali, artigianali e di uffici e con assenza di attività industriali);
 Zona 4: aree di intense attività umana (a- aree urbane interessate da intenso traffico veicolare, con alta densità di popolazione, elevata presenza di attività commerciali ed uffici, presenza di attività artigianali, b- aree in prossimità di strade di grande comunicazione, di linee ferroviarie, di aeroporti e porti);
 Zona 5: aree prevalentemente industriali (aree interessate da insediamenti industriali e con scarsità di abitazioni);
 Zona 6: aree esclusivamente industriali e/o interessate da industrie a ciclo continuo.

I livelli sonori equivalenti ammissibili nell'ambiente esterno, per le zone definite ed in relazione alle fasce orarie indicate sono:

Tabella I

ZONA	Leq (A) DIURNO DALLE 7 ALLE 22	Leq (A) NOTTURNO DALLE 22 ALLE 7
1	45	35
2	50	40
3	55	45
4	60	50
5	65	55
6	70	70

All'interno dei locali adibiti ad abitazione, nel caso di livello assoluto di rumore (quando cioè non è individuabile una specifica sorgente di rumore), i valori di Leq (A) di cui alla tabella I precedente andranno corretti:
 di - 5 dB (A) nel caso di finestre tenute usualmente aperte;
 di - 10 dB (A) nel caso di finestre tenute sempre chiuse.

Per la valutazione del rumore in caso di lamenti suscitati dalla presenza di una determinata sorgente di rumore in un certo luogo, va adottato il criterio del rumore

differenziale. Come margini di tollerabilità debbono essere previsti + 5 dB (A) per la fascia diurna e + 3 dB (A) per la fascia notturna rispetto al livello di rumore residuo. In ogni caso, l'immissione della sorgente disturbante non deve comportare il superamento dei valori di tabella I. Tale sistema è altresì utile per evitare che cause specifiche di disturbo alterino bruscamente il livello di confort consuetudinario.

Il Servizio di Igiene Pubblica, tenuto conto del P.R.G. e della situazione di fatto esistente, stabilisce la zona urbanistica del punto disturbato.

ART. 220 Valutazione.

Per la valutazione finale sul rumore nella relazione devono essere riportati:

- Descrizione della zona e del punto disturbato.
- Descrizione della sorgente imputata del disturbo e attività cui è connessa.
- Data, ora e luogo della misura.
- Strumentazione utilizzata.
- Descrizione del rumore, del suo andamento nel tempo ed eventuali caratteristiche spettrali e di impulsività.
- Tipi di misure effettuate e loro durata.
- Risultati delle misure specificando in particolare:
 - a) Leq(A) misurato;
 - b) Presenza di eventuali rumori impulsivi;
 - c) Livello del rumore residuo;
 - d) Limiti applicabili per la zona in questione;
 - e) Valutazione del disturbo;
 - f) Eventuali soluzioni proponibili.

ART. 221 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 dall'ISO TC 108/SC 4 n. 19 (emendamento alla ISO 2631).

Radiazioni elettromagnetiche non ionizzanti

ART. 222 Inquinamento elettromagnetico.

1 - Generalità

Le presenti norme valgono per gli apparati in grado di creare campi elettromagnetici in spazi aperti o confinati. I limiti hanno lo scopo di impedire l'insorgere di effetti nocivi negli individui della popolazione. Sono escluse dal campo di applicazione le persone esposte per motivi diagnostici o terapeutici.

2 - Definizioni

- 1) Sono definite Radiofrequenze le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra:
300 KHz a 300 MHz (300×10^{-3} Hz e 300×10^{-6} Hz)
- 2) Sono definite Microonde le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra:
300 MHz e 300 GHz (300×10^{-6} Hz e 300×10^{-9} Hz)
- 3) La sorveglianza fisica è l'insieme dei dispositivi, degli esami delle valutazioni, delle misure che realizzano la protezione sanitaria della popolazione.

ART. 223 Limiti per la popolazione.

I valori massimi della densità di potenza dovranno essere quelli riportati nella seguente tabella:

Tabella

Limiti di Densità media (V/m)	potenza elettrico	Limiti campo campo	Limiti magnetico	frequenza (W/m ²) (A/m)
da 300 KHZ a 3 MHz	5	45		0,11
da 300 MHz a 300 GHz	1	20		0,05

Le misure di potenza si intendono eseguite in condizioni di "campo lontano", ossia lontano dalla sorgente. In caso di "campo vicino", i limiti da rispettare sono quelli previsti per campo elettrico e campo magnetico.

Radiazioni ionizzanti

ART. 224 Riferimenti legislativi di rinvio.

La legge quadro in materia è il D.P.R. n. 185 del 13.2.1964. In applicazione di questo decreto sono stati emanati numerosi provvedimenti legislativi; tra questi rivestono particolare importanza i seguenti:

1) D.P.R. n. 1303 del 5.12.1969

Definisce le attività e le dosi che sono soggette al D.P.R. 185/1964.

2) D.P.R. n. 1428 del 24.9.1968.

Definisce i tipi di macchine radiogene che possono determinare rischi per i lavoratori e la popolazione.

3) D.M. 27.7.1968.

Stabilisce i livelli di radioattività e le modalità per il rispetto del regime di denuncia e di contabilità delle materie radioattive; definisce anche il regime autorizzativo all'impiego.

4) D.M. 6.6.1968

Determina le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione dei lavoratori esposti a radiazioni ionizzanti.

5) D.M. 4.8.1977.

Fissa i livelli di contaminazione che determinano le condizioni di "Situazioni eccezionali" previste dall'art. 108 del D.P.R. 185/1964.

6) D.M. 14.7.1970.

E' in relazione con il D.P.R. 185/1964 e con il D.P.R. 1303/1969 in quanto stabilisce valori e condizioni di esenzione da alcuni adempimenti in materia di notifiche e autorizzazioni.

7) D.M. 2.2.1971

Definisce le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione della popolazione nel suo insieme e di gruppi particolari di popolazione.

Per le attribuzioni di competenze in materie ai Servizi e ai Presidi dell'U.U.S.S.L.L., sono da ricordare le seguenti Leggi Regionali:

a) L.R. n. 33 del 1979

Tutela della salute nei luoghi di lavoro

b) L.R. n. 33 del 1981

Organizzazione e funzionamento dei Presidi Multizonali di Prevenzione.

c) L.R. n. 19 del 1982

Norme per l'esercizio delle funzioni in materia di Igiene e Sanità Pubblica.

A titolo esplicativo l'Assessorato Regionale alla Sanità ha emanato:

I) Circolare n. 27 del 14.12.1982

Radioprotezione: attività delle U.U.S.S.L.L.

II) Circolare n. 3 dell'11.1.1983

Trasferimento delle funzioni esercitate dall'Ex Medico Provinciale.

Trattamenti antiparassitari

ART. 225 Riferimento normativo di rinvio.

La materia è disciplinata da

- L. 30.4.1962 n. 283, artt. 5 h);

- D.P.R. 3.8.1968 n. 1255 (disciplina della produzione, del commercio e della vendita dei presidi sanitari)

- D.P. 9.5.1974 n. 424 che modifica l'art. 24 del D.P.R. precedente.

ART. 226 Locali di deposito e vendita - mezzi di trasporto.

I locali da adibire a deposito e vendita dei presidi sanitari, oltre che rispondere ai requisiti di legge, devono:

a) essere isolati da case di abitazione, oppur facenti parte dello stesso immobile, essere comunque separati dai locali di abitazione ed avere ingresso indipendente;

b) essere separati da locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;

c) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;

d) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;

e) disporre di abbondante acqua potabile corrente;

f) disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi e I e II classe.

E' consentita deroga alle disposizioni di cui al punto c) per i negozi di vendita che non diano luogo alla produzione di odori o esalazioni moleste.

Su carri, vagoni ed ogni altro mezzo di locomozione non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi. I presidi sanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

ART. 227 Modalità d'uso.

L'acquirente dei presidi sanitari di I e II classe è responsabile della conservazione e del modo di cui il prodotto viene utilizzato.

In particolare deve curare che:

a) il prodotto sia conservato fino al momento dell'uso in un luogo chiuso a chiave e non accessibile ai ragazzi e alle persone estranee all'azienda, e mai in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e mangimi;

b) i contenitori vuoti vengono conferiti ad appositi centri di distribuzione e, in caso di loro mancanza, con metodi

approvati dal Servizio di Igiene Pubblica;
 c) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengano attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore. A tal fine si deve:

- far apporre cartelli con l'avvertenza Terreno o Alberi trattati con prodotti velenosi;
- evitare che, irrorando alberi vicini a strade o a case, queste vengano bagnate dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni che siano dannose interventi in condizioni di scarsa. Sono fatti salvi i trattamenti delle piante dei giardini privati e pubblici, che comunque non devono arrecare danno alla popolazione;
- controllare che la raccolta o l'emissione al consumo del prodotto trattato avvenga solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla Legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio utilizzato;
- esigere dall'operatore di non mangiare o fumare durante l'utilizzazione di un presidio sanitario, e di adoperare tuta idonea, guanti, occhiali, maschera e filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; si deve altresì esigere a lavoro ultimato un'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi.

d) Tenere un registro con l'annotazione della data del Trattamento, il presidio impiegato, le dosi e i mezzi meccanici impiegati e le colture trattate. Tutti gli accorgimenti sopra specificati debbono essere osservati anche nelle fasi di preparazione ed utilizzazione dei presidi sanitari di III e IV classe. Essendo questi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario.

ART. 228 Autorizzazione e limiti di impiego con mezzi aerei.

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari deve essere autorizzato sulla base delle norme amministrative impartite dalla regione annualmente. I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/446/II/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formulati a base di principi attivi di III e IV classe (di cui al D.P.R. n. 1255/68, autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 705/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982) contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.

ART. 229 Superfici da trattare: caratteristiche.

I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocultura.

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

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

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

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

ART. 230 Trattamento con mezzo aereo: caratteristiche.

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

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

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

Si intende pertanto esclusa la distribuzione a basso ed ultra basso volume.

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

ART. 231 Intervallo di agibilità

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

ART. 232 Attività di vigilanza.

Al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. spetta il controllo e la vigilanza e la possibilità di svolgere controllo e prelevare campioni dei prodotti utilizzati. 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 della U.S.L. interessati.

Attività varie

ART. 233 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, in relazione allo spazio disponibile, purchè l'ubicazione e le condizioni igieniche siano tali da non arrecare disturbo al vicinato.

ART. 234 Cave

L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalla Legge Regionale 26.1.1976 n. 8 e successive modifiche dall'art. 327 T.U.LL.SS. R.D. 26.7.1934 n. 1265 e dal D.P.R. n. 915 del 10.9.1982. Inoltre la coltivazione delle cave è soggetta all'autorizzazione del Sindaco in consentaneità al "Piano delle attività estrattive predisposto dal Comune".

Le attività estrattive devono essere operate nel rispetto delle prescrizioni emanate all'atto della concessione di escavazione e comunque in modo tale da non determinare disagio alla popolazione e alterazioni quali-quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranei.

ART. 235 Maceri.

Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso è vietata la

macerazione del lino, della canapa e in genere delle piante tessili.

Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

I nuovi bacini di macerazione devono essere distanti almeno 200 m. da ogni centro o nucleo abitato, classificati tali secondo ISTAT, ad almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono essere inoltre provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi dall'abitato.

È vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune, senza avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorità competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dell'inquinamento.

ART. 236 Risaie.

Quando il terreno venga utilizzato per la coltivazione di riso, sono applicate le norme prescritte dal regolamento speciale, emanato ai sensi dell'art. 204 del T.U. LL.SS. 1934 n. 1265.

Il Sindaco può ordinare la disattivazione delle risaie quando esse siano situate od estese in luoghi non consentiti o contro il divieto dell'autorità, a norma dell'articolo 205 del citato T.U. e del D.P.R. 10.6.1955 n. 851.

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Disposizioni generali

ART. 237 Vigilanza prevenzione e informazione.

La vigilanza igienica prevenzione e informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata alla alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari è esercitata dal personale dei servizi di Igiene Pubblica secondo le rispettive competenze

ART. 238 Ispezioni, controlli, accertamenti.

La vigilanza di cui al precedente art. si effettua mediante:

- ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti di uso personale e domestico, nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alla L. 30.4.62 n. 283, adempiano agli obblighi previsti dalle leggi vigenti e dal presente regolamento.

ART. 239 Modalità d'esecuzione delle ispezioni.

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

Ove un tecnico incaricato di eseguire le ispezioni sia sprovvisto di tessera, deve munirsi di delega del Sindaco o essere accompagnato da un addetto munito di tessera, o da un vigile urbano.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

L'interessato ha diritto di chiedere che dell'ispezione venga redatto apposito verbale in triplice copia, in cui siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi. Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

ART. 240 Modalità di esecuzione dei controlli.

I controlli di cui sopra si eseguono con :

1) esame diretto della merce per accertare che:

- i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
- i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali densimetri, cartine tornasole, termometri e simili, rientrino nella normalità;
- l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente regolamento.

2) esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto e ad accertare o escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui ai successivi articoli.

ART. 241 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 sussistano fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme a legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogniqualvolta lo si ritenga opportuno.

Il campione di saggio è prelevato previo consenso dell'interessato con la sola osservanza delle norme tecniche, e viene eseguito:

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, allo scopo di acquisire elementi di giudizio statistici sulla qualità delle merci;
- per seguire a scopo puramente conoscitivo i processi produttivi dei singoli alimenti.

ART. 242 Formazione del campione regolamentare.

La materia è definita dagli artt. 6,7,8,10,11,12,13,16 del D.P.R. 327/80.

ART. 243 Verbale di prelevamento di un campione.

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale.

Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Servizio.

Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

ART. 244 Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni.

Fatto salvo che per campione regolamentare intero si intende un campione rappresentativo di tutta la partita, le quantità

totali da prelevare sono fissate dalla seguente tabella:

Acque gassate e bevande analcoliche	l 2,5
Polveri per acque da tavola	g 20
Zucchero e miele	g 500
Caramelle, confetti, chewingum	g 500
Caffè estratti, caffè surrogati	g 500
Frutta, ortaggi freschi e surgelati	g 500
Frutta e vegetali secchi	g1000
Marmellate, confetture, mostarde, gelatine di frutta	g1000
Succhi e nettari di frutta	g1000
Sciroppi	g1000
Conserven di origine vegetale	g1000
Carne fresca	g1000
Carne congelata e insaccati	g1000
Conserva e conserve di origine animale	g1000
Estratti alimentari e prodotti affini	g 500
Alimenti ittici pesce conservato	5 scatole da g 800
Alimenti per la 1 ^a infanzia e dietetici	5 scatole
Carta da avvolgere sostanze alimentari	g 500
Droghe e spezie	g 750
Brodi	g 500
Grana e riso	g 750
Manna	g2000
Pesce fresco, crostacei e molluschi	g1000
Riso	g1000
Thè e bevande similari	g 250
Uova	n. 15
Vino e vini speciali	l. 5
Zafferano	g 125
cereali	g1000
Farine e semole	g1000
Paste alimentari	g1000
Paste alim. speciali	g1500
Pane	g1000
Pane speciale	g2000
Prodotti da forno diversi dal pane	g1000
Prodotti dolciari	g1000
Olio di semi / di oliva	g1000
Burro	g1000
Margarina	g1000
Grassi idrogenati	g1000
Strutto	g1000
Grassi emulsionati per panificazione	g1000
Cacao	g 500
Cioccolato	g 500
Cioccolatini farciti o ripieni	g 500
Latte	l.1
Latte condensato	g 750
Latte in polvere	g 500
Crema di latte o panna	g 500
Crema per pasticceria e budini	g 500
Formaggi e latticini	g1000
Preparati del latte	g1000

Gelati	g1000
Birre e bevande similari	1.2
Acqueviti	1.1,5
Liquori	1.1,5
Aperitivi a base di vino	1.2
Alcool etilico	1.1
Aceti	1.2,5
Gastronomia	g1000

I quantitativi sopra indicati si intendono richiesti per la esecuzione delle analisi chimiche, in accordo con quanto espresso dalla vigente legislazione nazionale. Per quanto attiene alle analisi microbiologiche si fa riferimento alla G.M. 11.10.78: Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande (latte, gelati, prodotti a base di uovo) ed alla C.M. n. 61 del 9.12.76: "Norme per il controllo batteriologico delle acque minerali", in attesa della emanazione di specifiche norme di legge, si procede nel seguente modo:

- 1) per i prodotti confezionati si prelevano 5 confezioni originali uguali;
 - 2) per i prodotti si prelevano sterilmente 5 campioni di uguale quantità;
- in entrambi i casi si dovrà redigere relativo verbale in 5 copie.

Si intende che tali campioni hanno la semplice funzione di "saggio".

I campioni di saggio, la cui esecuzione non è prevista dalla legislazione nazionale sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

ART. 245 Deficienze dei locali e delle attrezzature.

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, o si verificano situazioni tali da provocare la presenza di esalazioni, fumi o rumori che possono causare disturbo o molestia, il Servizio di Igiene Pubblica può proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- la revoca, temporanea o definitiva parziale o totale, dell'autorizzazione sanitaria, di cui all'art. 253 del presente regolamento.

I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

ART. 246 Irregolarità delle merci.

Gli addetti alla vigilanza quando:

- abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengono inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce è nociva, ne propongono al Sindaco la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana;
- accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

Le merci detenute in mostra nei negozi o aree aperte al pubblico, o situate nei locali di deposito, sono sempre e comunque considerate in vendita, salvo diversa indicazione scritta.

ART. 247 Del sequestro.

Oltre che per le merci, il sequestro può essere disposto anche per arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadeguati.

Le merci o cose sottoposte a sequestro, debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui sia precisato:

- la motivazione del provvedimento;
- la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia;
- le generalità anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia;
- ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione del come si è svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art. 335 del Codice Penale.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione del Servizio che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda a denuncia, dell'Autorità Giudiziaria.

ART. 248 Del dissequestro.

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo

il Sindaco, sentito il parere dei servizi competenti dispone il dissequestro.

ART. 249 Libretto di idoneità sanitaria.

Il personale addetto anche temporaneamente ed 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 civili o militari, deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici.

A tale obbligo è soggetto chiunque lavori, a qualsiasi titolo, presso aziende di produzione e commercio, all'interno dei locali dove le sostanze alimentari sono lavorate, depositate, vendute o somministrate.

Gli accertamenti devono verificare che il richiedente non sia affetto da manifestazioni infiammatorie a carico della cute e delle mucose esposte, non sia affetto da malattie contagiose o comunque trasmissibili tramite gli alimenti, non sia portatore di enterobatteri patogeni e si sia sottoposto ai trattamenti immunitari prescritti da disposizioni di legge; inoltre particolare cura dovrà essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

Il controllo dello stato di portatori di agenti patogeni è riferibile solo agli entero-batteri patogeni che devono essere ricercati negli addetti alla preparazione di prodotti dietetici e di alimenti per la prima infanzia, agli stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo e di prodotto caseari, nonché alle gelaterie artigianali e alle mense di ogni tipo, gastronomie, preparazioni di pasticceria fresca.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Servizio di Igiene Pubblica dell'USL, casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti.

Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).

L'USL, competente al rilascio e/o al rinnovo, può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

ART. 250 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.

ART. 251 Igiene del personale.

Le persone addette, anche temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto e vendita di alimenti e/o bevande debbono attenersi al rispetto delle norme che le leggi ed il presente Regolamento prescrivono.

I titolari delle autorizzazioni, rilasciate ai sensi del presente Regolamento, debbono inoltre curare la scrupolosa osservanza di tali norme anche da parte del personale dipendente.

Il personale, addetto alla manipolazione e distribuzione di qualsiasi sostanza o prodotto alimentare che si consumi senza previa cottura o lavaggio o depellamento, non può essere contemporaneamente addetto a compiti di cassa, a meno che non vengano usati idonei strumenti di contatto con gli alimenti.

ART. 252 Nulla-osta per esercizi di vendita al dettaglio.

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare o comunque modificare ovvero trasferire in altra sede:

- un servizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;

- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;

- punti di vendita di alimenti e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici, quando non vengono installati in esercizi di vendita al dettaglio o nelle loro immediate vicinanze, quali dirette pertinenze dell'esercizio;

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti, che il Sindaco rilascerà previo nulla - osta del Servizio di Igiene Pubblica attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

ART. 253 Autorizzazione Sanitaria per 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.

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, oltre alle autorizzazioni amministrative previste dalla normativa vigente.

ART. 254 Modalità per il conseguimento dei nulla - osta e delle autorizzazioni.

Le domande per ottenere il nulla-osta ed i pareri a cui è subordinata la concessione dell'autorizzazione sanitaria, previste dagli artt. 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 dei seguenti allegati:

per qualsiasi tipo di esercizio:

- duplice copia del progetto edilizio approvato dalla Amministrazione Comunale riferentesi ai locali utilizzati. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;

b - relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;

c - in caso di approvvigionamento idrico autonomo da pozzo artesiano, ammissibile esclusivamente in caso di accertata impossibilità di allacciamento alla rete idrica comunale, deve essere allegato un certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 90 gg.

Per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopradetti:

a - relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;

b - copia dell'eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo,

quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.

Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aereazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi verranno addebitate agli interessati.

Le autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente vistate dal Sindaco.

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

ART. 255 Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati.

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 ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

Identico attestato è richiesto per forme particolari di preparazione del prodotto per la vendita al pubblico.

Igiene dei locali, delle attrezzature, per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande

ART. 256 Requisiti comuni a tutti gli esercizi.

Salvo diverse disposizioni previste da Leggi o Regolamenti, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico - edilizi stabiliti dal presente Regolamento.

Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico; essere forniti di servizi igienici anche ad uso esclusivo del personale addetto.

I servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di m. 2 dal suolo ed essere costituiti da un vano antiservizio con lavandino dotato di erogatore di acqua a comando non manuale, di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo raccoglitore e da un vano per servizio igienico.

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita mediante finestrino aprentesi all'interno, di superficie non inferiore a mq. 0,60, ovvero da un idoneo impianto di aerazione forzata su conforme parere del Servizio di Igiene Pubblica.

ART. 257 Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, debbono corrispondere oltre che ai requisiti igienico - edilizi sull'igiene del lavoro, a quelli indicati agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 26.3.80 n. 327. La superficie minima di tali locali è di mq. 20. I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella Circolare n. 20 del 5.4.76 DEL Ministero della Sanità.

Questi laboratori possono essere autorizzati nell'aggregato urbano a condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati, al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installati, a mezzo di idoneo impianto di aspirazione e filtraggio che assicuri almeno 5 ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli ambienti. Possono essere consentiti in alternativa altri sistemi di abbattimento degli scarichi a condizione che siano di comprovata efficacia e tali da non creare disturbo per il vicinato.

Questi laboratori possono essere autorizzati nell'aggregato urbano, a condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste, vengano convogliati, al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installate, a mezzo di idoneo impianto di aspirazione di filtraggio dei fumi che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti. Possono essere consentiti in alternativa altri sistemi di abbattimento degli scarichi a condizione che siano di comprovata efficacia e tali da non creare disturbo per il vicinato.

I laboratori artigiani che producono alimenti deperibili (generi di pasticceria, di rosticceria, pasta alimentare fresca e simili), debbono inoltre dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti.

Il locale, adibito alla produzione, non può essere di dimensioni inferiori a mq. 20, convenientemente areato e completamente isolato dal settore di vendita ed essere destinato ad uso esclusivo per ogni seme di produzione.

ART. 258 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'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta ad Autorizzazione Sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli artt. 256 e 257 del presente Regolamento, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq. 0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 60.

Per un numero di pasti giornaliero superiore a cinquecento, si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

Le cucine industriali debbono essere dotate dei seguenti locali e settori:

- ricevimento;
- conservazione derrate non deperibili;
- deposito vini e bibite, se del caso;
- conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni fresche, prodotti ittici, insaccati, formaggi ed altri generi;
- lavaggio e preparazione verdure;
- preparazione pasti;
- cottura;
- confezionamento piatti;
- deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- deposito d'uscita e distribuzione;
- lavaggio stoviglie;
- deposito materiali di pulizia, di disinfezione e di

disinfestazione;

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

Tutti i settori devono avere sede in locali separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purché il Servizio di Igiene Pubblica, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che allo esterno; inoltre possono essere utilizzati solo previa autorizzazione sanitaria.

Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno mensilmente. Il personale addetto alla preparazione ed al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del personale responsabile della conduzione, a vigilanza e controllo sanitario, al fine di evitare ogni possibile contaminazione degli alimenti.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno.

Tra i controlli igienico-sanitari, a cura del responsabile della conduzione, devono essere inoltre comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.

ART. 259 Requisiti degli esercizi di deposito e vendita.

Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:

- locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. La dispensa o il magazzino possono essere ubicati in locali discosti o distanti dall'esercizio;

- un vano o laboratorio di misura non inferiore a mq. 20, regolarmente autorizzato ai sensi del precedente articolo, limitatamente agli esercizi nei quali si effettui la preparazione, produzione o confezionamento di alimenti per la vendita diretta;

- un vano per servizi, comprendente almeno: armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;

un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;

- sacchi di plastica a perdere, sostenuti da appositi supporti tubolari, dotati di coperchio a tenuta per la raccolta delle immondizie;

- servizi igienici ad uso esclusivo del personale addetto;

- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta per la raccolta delle immondizie;

- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;

- arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;

- banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo divetro quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;

- banchi - armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;

- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;

- utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

ART. 260 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;

- inoltre i pavimenti devono essere rivestiti di

materiale impermeabile, ritenuto idoneo dal Servizio di Igiene Pubblica;

- 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, debbono 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; la pulizia dei pavimenti deve essere sempre fatta ad umido o con mezzi aspiranti.

- attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori.

Negli stessi esercizi è vietato:

- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;

- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge. E' vietato fumare nei locali di preparazione degli alimenti.

- esporre alimenti all'esterno dei locali;

- esporre all'interno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50 cm. dal suolo;

- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;

- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;

- tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici. E' vietato fumare nei locali di preparazione degli alimenti.

Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, con soluzione di continuità, dai

reparti di alimentari.

Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.

I prodotti alimentari compresi gli insaccati non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo a temperatura che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, e distribuiti dal personale addetto 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 giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite 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 autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte non confezionate; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

ART. 261 Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini dell'Autorizzazione Sanitaria di cui agli artt. 256 e 257 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 della contemporanea preparazione o somministrazione di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche o superalcoliche, con o senza la somministrazione di colazioni fredde o dolci. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.

Nel caso che i prodotti in gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, gnocco fritto, piadine, salse varie, eccetera) che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dagli artt. 257 e 259 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 a 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.

L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni tipo di preparazione gastronomica esclusivamente a tavola sia tramite personale addetto per un autoservizio.

Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente Regolamento; l'autorità sanitaria competente può consentire deroghe, previo parere del Sindaco, per gli esercizi situati in edifici del Centro Storico o comunque costruiti prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento.

I diversi tipi di esercizio soprascriptificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente, e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.

L'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionali all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati, inoltre:

- tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui al precedente art. 256, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

- a) fino a 150 posti 1 lavandino e un gabinetto per le donne
1 lavandino e 1 gabinetto per gli uomini
- b) da 150 a 300 posti 2 lavandini e 2 gabinetti per le donne
2 lavandini e 2 gabinetti per gli uomini
- 3) oltre 300 posti 3 lavandini e 3 gabinetti per le donne
3 lavandini e 3 gabinetti per gli uomini

il ristorante o trattoria deve avere:

1^ - un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;

2^ - un vano dispensa per la conservazione degli alimenti dotati di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;

3^ - una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata ai servizi di cucina nel suo insieme non può essere comunque inferiore a mq. 20 e, per dimensioni maggiori, rapportata a mq. 0,25 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione

collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio come da art. 257;

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 ed 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, vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze, e facilmente prelevabili; detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente sviluppati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.

L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti al 1[^], 2[^] e 3[^] punto precedenti. Tali requisiti sono comunque richiesti anche per mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, e comunque di tutte le comunità civili e militari, pubbliche e private.

Durante la stagione estiva, quando il Servizio di Igiene Pubblica esprima parere favorevole, anche se condizionato all'esecuzione degli eventuali provvedimenti che ritenga necessari, il Sindaco può consentire ai titolari delle licenze di ristoranti e bar di collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale, qualunque sia la tipologia dell'esercizio;

6[^] - per i contenitori dei rifiuti di cucina, si richiamano le prescrizioni relative alle cucine industriali;

7[^] - negli esercizi pubblici lo zucchero a disposizione della clientela, dovrà essere conservato in contenitori chiusi a dosaggio automatico o disponibile in bustine sigillate monouso.

Le norme del presente articolo si applicano anche agli esercizi annessi agli stabilimenti balneari a seconda delle rispettive caratteristiche. In particolare, per quelli che somministrano pasti ai sensi del piano dei pubblici esercizi, valgono le norme riguardanti la tavola calda o il ristorante trattoria, a seconda che tali pasti siano somministrati al banco o a tavola.

Trasporto e commercio ambulante

ART. 262 Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto.

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 44 del D.P.R. 327/80 e dall'altra normativa statale in materia tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere muniti di apposita certificazione rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica.

I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere adibiti ad altri usi.

ART. 263 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 e relativa conservazione;
- possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.

I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buon condizioni di pulizia, in ogni loro parte ed essere in possesso di autorizzazione sanitaria per il trasporto di prodotti quali: il pane, i dolci non in confezione originale, la pasta alimentare fresca ed in genere per il trasporto di qualsiasi sostanza o prodotto alimentare che si consumi senza previa cottura, o lavaggio o depellamento.

ART. 264 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.

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante, girovaga o su posteggi) deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle norme vigenti in materia, e riconosciuti idonei dal Sindaco.

ART. 265 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 di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso a autoveicoli a motore nell'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 dotate di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile.

Tali aree devono essere dotate di servizi igienici.

L'area in cui si svolge il commercio ambulante di generi alimentari non in sede fissa deve possedere i seguenti requisiti:

- prevedere la dislocazione dei mezzi utilizzati per la vendita di generi alimentari in un'unica zona, che non presenti pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta.

ART. 266 Autorizzazioni.

L'esercizio del commercio ambulante di generi alimentari e bevande è subordinato ad autorizzazione del Sindaco, previo parere favorevole del Servizio d'Igiene Pubblica.

ART. 267 Requisiti per la produzione ambulante di generi alimentari.

Nel caso di commercio ambulante relativo alla produzione e/o lavorazione o vendita di alimenti e bevande, il titolare dovrà essere munito di specifica autorizzazione sanitaria (D.P.R. 327/80).

La vendita ambulante è consentita, purchè ne siano garantite, a parere del Servizio di Igiene Pubblica la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne.

I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita ambulante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nel successivo art. 268. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal

contatto col pubblico.

Le norme prescritte per l'igiene del personale e la conduzione degli esercizi si applicano anche alla vendita ambulante.

ART. 268 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 del titolare dell'attività, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, e non possono essere utilizzati per altri usi.

ART. 269 Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante.

I mezzi utilizzati per la vendita ambulante devono, oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox;
 - dotazione di un idoneo armadio frigorifero, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
 - presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
 - esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
 - esistenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti;
 - vaschetta per la disinfezione dei coltelli (nel caso di vendita di carne e/o insaccati).
- Il banco non è richiesto quando si disponga di un automezzo specificatamente carrozzato ed arredato a guisa di negozio alimentare.

ART. 270 Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande.

Nell'ambito del commercio ambulante, non è di norma consentita a meno che non venga effettuato con strutture tipo laboratori mobili e similari ritenuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica.

Nel rispetto di usanze locali radicate, si può derogare a tale divieto, su conforme parere del Servizio di Igiene Pubblica.

ART. 271 Fiere e sagre paesane - Festival e feste.

Lo svolgimento di fiere, festival e sagre paesane è anche subordinato alla concessione di una Autorizzazione Sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio

di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

L'autorizzazione è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori, con possibilità di proroga, a seguito di specifica richiesta.

Copia della domanda di autorizzazione dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica a tempo debito, facendo in modo che si possa effettuare un controllo prima dell'inizio dell'attività.

Chiunque operi all'interno degli stands di produzione e/o somministrazione di alimenti sfusi e confezionati dovrà essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori dovranno usare casacche o vestaglie o grembiuli adatti e copricapi che devono essere sempre puliti. Gli stands devono essere sollevati dal terreno mediante piani di legno.

L'approvvigionamento idrico deve essere garantito da una struttura predisposta e funzionante, con acqua potabile proveniente dalla rete idrica comunale o comunque da pozzo artesiano privato, mediante tubatura o recipienti chiusi.

Qualora l'approvvigionamento avvenga mediante pozzo artesiano privato si richiede certificato di potabilità non anteriore a 90 gg.

Gli scarichi dei lavelli devono essere convogliati in fognature.

La zona di preparazione, cottura e vendita, convenientemente attrezzate, deve essere ben delimitata ed accessibile solo agli addetti ai lavori.

I tavoli devono avere superficie lavabile; si deve utilizzare posateria a perdere.

Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, vasellame, è vietato l'uso di vasche o tinozze di acqua stagnante.

I rifiuti solidi devono essere raccolti in appositi sacchi e conservati in appositi contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stands in luogo non accessibile al pubblico. Dovranno essere collocati, inoltre, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici. Qualora se ne ravvisi la necessità, il Servizio di Igiene Pubblica potrà chiedere la disponibilità o l'installazione di servizi igienici.

ART. 272 Chioschi.

I chioschi per alimenti 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 (pozzo artesiano), purché la potabilità dell'acqua erogata sia garantita ed accertata per mezzo di analisi da eseguirsi ogni anno presso il Presidio Multizonale di Prevenzione dell'U.S.L.

I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua

corrente con lavabo idoneo, dotato di dispositivo non manuale ed automatico per l'erogazione dell'acqua, ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono inoltre essere dotati di un locale o reparto o armadietti da adibirsi a razionale deposito delle provviste; di idoneo frigorifero per la conservazione dei prodotti deperibili. Qualora se ne ravvisi la necessità, il Servizio di Igiene Pubblica potrà chiedere la disponibilità o l'installazione di Servizi Igienici.

Requisiti di alimenti e bevande

ART. 273 Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari.

E' vietato produrre, commercializzare, offrire in vendita e propagandare a mezzo stampa od in qualsiasi altro modo sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità, origine, provenienza e proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose o confezionate o etichettate in modo incompleto o difforme da quanto previsto dalle leggi vigenti in materia e dal presente Regolamento.

Le sostanze alimentari prodotte, commercializzate o offerte in vendita in violazione delle norme dettate al comma precedente, affinché il consumatore e la lealtà commerciale non abbiano a subire ulteriore e maggiore danno, vengono sottoposte ad immediato sequestro cautelativo, ovunque trovansi, con custodia fiduciaria gratuita a carico dei detentori e con conseguente inoltro degli atti relativi all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza. Per i livelli di contaminazione radioattiva degli alimenti e bevande valgono le norme del D.M. 4.8.77.

ART. 274 Ghiaccio.

Si fa riferimento a : R.D. 3.2.1901 n. 45 art. 123.

Il ghiaccio utilizzato nella preparazione e conservazione di alimenti deve essere quello definito per uso alimentare, prodotto con acqua potabile, e che alla fusione dà ancora acqua potabile.

Il trasporto del ghiaccio per uso alimentare deve essere attuato in recipienti di materiale liscio e lavabile o con appositi automezzi dotati di celle con le stesse caratteristiche.

La conservazione del ghiaccio negli spacci di vendita e nei laboratori deve avvenire in contenitori aventi caratteristiche identiche a quelle previste per i mezzi di trasporto di cui al precedente comma, e senza interposizione di stracci, segatura o altro materiale potenzialmente inquinante.

Il campione regolamentare di ghiaccio per uso alimentare si forma con acqua di fusione in bottiglie sterili, prelevate da un recipiente sterile di fusione; il campione di saggio si forma prelevando il ghiaccio così com'è, con le necessarie cautele di sterilità.

NORME DI RINVIO

ART. 275 Acque minerali.

Si fa riferimento a :

L. 16.7.1916 con relativo Reg. approvato con R.D. 28.9.1919 n. 1224;

D.M. 20.1.1927;

D.C.G. 7.11.1939;

L. 30.4.1962 n. 283;

D.M. 22.6.1977 (norme per etichettature) modificato dal D.M. 1.2.1983;

C.M. n. 46 del 6.7.1977 (norme per etichettature).

ART. 276 Acque gassate e bibite analcoliche.

Per la produzione, il deposito e la vendita di acque gassate e bibite analcoliche si fa riferimento a:

D.M. 19.5.1958 n. 719

L. 3.4.1961 n. 286

C.M. n. 61 del 9.12.1976.

Le acque gassate e la gassosa debbono possedere i requisiti chimici e microbiologici di potabilità stabilite dalle vigenti Leggi.

ART. 277 Alcool e acqueviti.

Per la produzione e commercio dell'alcool si fa riferimento a:

L. 3.10.1957 e relativo Reg; D.P.R. 29.6.1963 n. 1037;

Per la produzione ed il commercio delle acqueviti si fa riferimento a:

L. 7.12.1951 n. 1559 e relativo Reg. D.P.R. 19.4.1956 n. 1019;

L. 30.4.1976 n. 385.

ART. 278 Birra - Vino e aceto - Mosti - Uve.

Per la produzione e il commercio della birra si fa riferimento a:

L. 16.8.1962 n. 1354 modificata con D.P.R. 30.12.1970;

L. 16.7.1974 n. 329;

D.L. 3.7.1976 n. 454.

Per la produzione e il commercio di mosti, vini e aceto si fa riferimento a:

D.P.R. 12.2.1965 n. 162 modificato da l. 6.4.1966 n. 207;

L. 28.12.1967 n. 1374;

L. 18.3.1968 n. 498 ;

L. 9.10.1970 n. 739;

D.P.R. 12.7.1963 n. 930 (norme per la denominazione d'origine);

D.M. 21.4.1983 (contenitori alternativi per "vino

frizzante").

ART. 279 Cacao - Cioccolato - Caffè e camomilla.

Per la produzione e la vendita dei prodotti di cacao e cioccolato si fa riferimento a: L. 30.4.1976 n. 351; D.L. 3.6.1977 n. 254 convertito in L. 19.7.1977 n. 420; D.P.R. 18.5.1982 n. 490.

La lavorazione e il commercio del caffè e dei suoi derivati fanno riferimento a: D.P.R. 16.2.1973 n. 470; D.M. 29.5.1976 (caffè decaffeinato).

La raccolta, il confezionamento e la vendita della camomilla fanno riferimento a: L. 30.10.1940 n. 1724.

ART. 280 Sfarinati, pane e pasta.

La produzione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e della pasta alimentare fanno riferimento a: D.M. 26.3.1945 (norme per il prelievamento campioni, modifiche da L. 283/62 e D.P.R. 327/80); L. 31.7.1956 n. 580 modificata con L. 8.6.1971 n. 440; D.M. 27.9.1967 modificata con D.M. 16.5.1969 (ingredienti consentiti nella formazione dei ripieni per paste speciali secche e paste alimentari fresche); D.M. 5.2.1970 (norme per pane e grissini speciali).

Per quanto riguarda i requisiti microbiologici, fatto salvo quanto proposto dalle eventuali O.M. previste dall'art. 14 del D.P.R. 327/80, le paste alimentari fresche e gli eventuali ripieni devono rispondere alle seguenti caratteristiche: assenza di patogeni (Salmonelle, Stafilococco enterotossico) e di indicatori fecali.

ART. 281 Trasporto pane.

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi (bar, ristoranti, trattorie) o a comunità (mense, collegi, convitti, caserme) deve essere comunque effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Il recipiente di cui al comma precedente non è obbligatorio nel caso in cui il trasporto viene effettuato con un mezzo che disponga di un cassone proprio costruito con materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

Il recipiente chiuso o il mezzo di trasporto, come sopra descritti, è obbligatorio anche per le consegne al domicilio del singolo consumatore quando si effettua contemporaneamente la consegna a più clienti.

ART. 282 Riso.

La produzione ed il commercio del riso sono disciplinati

dalla L. 18.3.1958 n. 325 e L. 5.6.1962 n. 586.

ART. 283 Strutto.

Denominazione e requisiti sono definiti dal R.D.L. 15.10.1925 n. 2033, art. 31.

ART. 284 Burro.

La produzione ed il commercio del burro fanno riferimento alla L. 23.12.1956 n. 1526.

ART. 285 Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione.

La produzione ed il commercio della margarina e dei grassi idrogenati alimentari fanno riferimento a: L. 4.11.1951 n. 1316 e relativo Reg. di esecuzione D.P.R. 14.1.1954 n. 131; L. 16.6.1960 n. 623 (disciplina fiscale della produzione e del commercio della margarina destinata all'industria alimentare); L. 31.5.1977 n. 321; D.M. 29.8.1977.

La produzione ed il commercio delle paste bianche di demargarinazione dell'olio di oliva e degli oli di semi fa riferimento a L. 4.8.1955 n. 849.

ART. 286 Olii di oliva e di semi.

La produzione ed il commercio degli oli di oliva fanno riferimento a: R.D.L. 15.10.1925 n. 2033, art. 20; L. 13.11.1960 n. 1407; L. 27.1.1968 n.25.

La produzione ed il commercio di oli di semi fanno riferimento a: R.D.L. 15.10.1925 n. 2033, art. 21 e 22; L. 21.1.1968 n. 35.

ART. 287 Latte.

Generalità.

Per latte alimentare si intende il prodotto destinato ad essere venduto come tale al consumatore.

La produzione ed il commercio del latte è regolata da:

- R.D. 9.5.29 n.994 modificato con D.P. 11.7.63 n. 1504;
- Legge 30.1.62 n. 283.
- O.M. 14.3.66 recante norme sull'importazione del latte e creme di latte;
- L.R. 25.1.74 n. 8 recante norme sulle tasse di concessione regionale;
- Legge 11.4.74 n. 138 sul latte in polvere;
- D.M. 29.9.76 (G.U. 1.10.76 n. 262);
- Legge 14.3.77 n. 89 contenente norme sul latte alimentare intero;
- O.M. 11.10.78 riguardante il limite di cariche microbiotiche;
- D.M.R. 26.3.80 n. 327;

- D.P.R. 10.5.82 n. 314 sul latte in polvere;
- D.P.R. 514/82 sul latte conservato disidratato.

Etichettatura:

E' regolamentata da:

- D.P.R. 327/80;
- D.P.R. 322/82;
- Circ. Min. 12/80.

Mezzi di trasporto.

E' regolamentato da:

- R.D. 9.5.29 N. 994;
- D.M. 14.9.63 ed integrazioni e modificazioni con D.M. 22.2.72;
- D.P.R. 26.3.80 N. 327 aggiornato con il D.M. 6.2.82 in materia di temperature durante il trasporto.

Recipienti.

E' regolamentata da:

- R.D. 9.5.29 n. 994;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327;
- Legge 30.4.62 n. 283.

Vendita.

Il latte intero fresco può essere messo in vendita esclusivamente in confezioni originali e nelle rivendite alimentari autorizzate che posseggono attrezzature capaci di conservarlo ad una temperatura non superiore a + 4°C.

Indipendentemente dall'autorizzazione amm.va di commercio, chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve chiedere una autorizzazione sanitaria al Sindaco, il quale la rilascia sentito il parere del Servizio di Igiene pubblica incaricato di verificare la presenza delle attrezzature di cui al primo comma.

Le rivendite che vendono latte scremato e parzialmente scremato devono applicare all'esterno e all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione "Latte scremato e parzialmente scremato".

ART. 288 Crema di latte o panna.

La produzione di crema di latte comunemente detta panna, è consentita soltanto sotto forma di crema pastorizzata, sterilizzata o a lunga conservazione, e deve avere una percentuale di sostanza grassa non inferiore al 30% ed i requisiti microbiologici di cui alla tabella allegata al presente regolamento.

E' proibito vendere al consumo creme di latte diverse da quelle ivi specificate.

Per i recipienti, il confezionamento, le modalità di trasporto, la conservazione e vendita della crema di latte si applicano le norme prescritte per il latte.

ART. 289 Latti speciali o aromatizzati.

Per latti speciali si intendono i prodotti in forma liquida ottenuti dal latte alimentare con aggiunta di quantità, nella misura massima del 10% di zuccheri, di aromatizzanti compresi nell'elenco degli additivi approvato dal Ministero della Sanità e di altre sostanze alimentari.

E' consentita soltanto la vendita di latti speciali preventivamente sottoposti a trattamenti termici di risanamento, ed a essi si applicano tutte le norme inerenti le caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche, enzimologiche, di confezionamento e modalità di trasporto, conservazione e vendita prescritti rispettivamente per i latti pastorizzati od a lunga conservazione.

Sulle confezioni dei latti speciali debbono essere impresse le indicazioni previste dalla norma vigente.

ART. 290 Latti fermentati (Yoghurt, Kefir ed analoghi)

Per latti fermentati si intendono i prodotti ottenuti per coagulazione del latte senza sottrazione di siero ad opera esclusiva di microrganismi caratteristici di ciascun tipo di latte fermentato, che debbono mantenersi vivi e vitali al momento del consumo.

I latti fermentati di qualsiasi tipo debbono essere preparati esclusivamente con latte preventivamente sottoposto ad idoneo trattamento termico di risanamento.

I latti fermentati e lo Yoghurt, debbono essere tenuti in regime costante di freddo in ogni fase della produzione, trasporto e vendita, e debbono essere posti in vendita, esclusivamente in confezioni originali e sigillate recanti impresse le indicazioni previste dalla normativa vigente.

ART. 291 Latte in polvere per uso umano.

Per latte in polvere si intende il prodotto ottenuto direttamente, per eliminazione dell'acqua dal latte intero, scremato e parzialmente scremato, dalla crema di latte o da una miscela di questi prodotti, con o senza l'aggiunta di

lecitina di soia nella quantità massima dello 0,5%.
 Il latte in polvere destinato al consumo deve essere posto in vendita in confezioni impermeabili ed opache, chiuse e sigillate all'origine recanti impresse o riportate su etichetta assicurata con sigillo, le indicazioni previste dalla legge.

ART. 292 Latte in polvere magro di importazione.

E' vietato detenere per uso alimentare umano, o destinare a tale uso latte magro in polvere importato per la preparazione degli alimenti per il bestiame.
 E' parimenti vietato detenere per vendere, porre in vendita o cedere a qualsiasi titolo prodotti per l'alimentazione umana che contengano lo stesso tipo di latte sopra precisato.

ART. 293 Latte condensato.

Per latte condensato (concentrato) si intende il prodotto ottenuto per eliminazione parziale dell'acqua dal latte intero, scremato o parzialmente scremato, o da una miscela di questo prodotti eventualmente addizionati di crema di latte in polvere per uso umano.
 Per latte condensato zuccherato si intende il latte sopra specificato addizionato di saccarosio prima della concentrazione o condensazione.

ART. 294 Autorizzazione a produrre derivati del latte e latte speciale.

La produzione di derivati del latte e latte speciale è subordinata alla concessione di una specifica autorizzazione sanitaria che viene rilasciata in conformità alle leggi vigenti e da quanto stabilito dal presente regolamento.
 In detta autorizzazione, rilasciata dall'autorità dal Sindaco, saranno indicate le norme igieniche da osservarsi nella produzione e commercio di dette preparazioni.

ART. 295 I formaggi.

Per la vendita e la produzione dei formaggi si fa riferimento a:

- R.D. 9.5.29 n. 994;
- R.D.L. 15.10.25 n. 2033;
- R.D.L. 17.5.38 n. 1177;
- Legge 10.4.54 n. 125;
- D.P.R. 5.8.55 n.667;
- D.M.6.2.82 (G.U. n. 55 del 25.2.82) sulle temperature di trasporto.

I formaggi devono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti, ovvero per i formaggi tipici con la denominazione specifica propria attribuita ai singoli prodotti per usi o consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco e la ricotta, debbono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamento termico di risanamento e possedere requisiti microbiologici indicati nella tabella allegata.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al

consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

ART. 296 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.

ART. 297 Creme.

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte-zucchero-uova, con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi. Le creme debbono avere i requisiti microbiologici indicati nella D.M. 11.10.1978.

ART. 298 Paste dolci, secche e fresche, trasporto e vendita.

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed oli, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellate, 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 del Sindaco, con provvedimento motivato, 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. I mezzi, di qualsiasi tipo, adibiti al trasporto, debbono essere autorizzati dal Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica.

Se si utilizzano per il trasporto delle paste, contenitori a recupero, questi debbono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.

Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dagli insetti, dal contatto con il pubblico. La distribuzione del prodotto verrà effettuata esclusivamente dal personale addetto. Quelle farcite con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservate a temperatura non superiore a + 4°C.

ART. 299 Gelati.

La vendita e la produzione sono regolamentati dal presente regolamento e dalle seguenti norme:

- R.D. 15.10.25 n. 2033;
- D.M. 22.12.57 e successive modificazioni;
- Legge 30.4.62 n. 283;
- D.M. 6.3.75;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327;
- D.P.R. 18.5.82 n. 322;
- D.M. 11.10.78 integrata con D.M. 13.12.78.

I gelati debbono possedere, riferiti al prodotto disareato, i requisiti microbiologici di legge.

ART. 300 Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati.

Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve conseguire anche apposita e speciale autorizzazione sanitaria, oltre alla licenza di commercio.

La preparazione delle miscele, e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico deve sempre essere effettuato in un vano apposito, avente caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche. Il vano deve aver una superficie minima non inferiore a 20 mq., e dovrà essere convenientemente aerato con mezzi naturali e artificiali riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica.

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, quale la pastorizzazione o l'ebollizione.

E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

ART. 301 Modalità di vendita dei gelati.

I gelati venduti in condizioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore a - 18°C in banchi frigoriferi anche se del tipo a cassone aperto per l'auto-servizio da parte del cliente e mai posti all'esterno dell'esercizio.

Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

- a) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
- b) tenuto ad una temperatura inferiore a 0°C, che pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelievo 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 stato superficiale od ai bordi del contenitore

ovvero sul fondo di esso;

c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere, conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso. Tali macchine devono comunque essere poste all'interno dei locali di vendita.

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 isoterfici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto. I veicoli debbono essere autorizzati dal Sindaco su conforme parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

ART. 302 Vendita ambulante di gelati e simili.

La vendita ambulante dei gelati e simili è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati a norma del precedente articolo di questo regolamento, ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono:

- essere dotati di idoneo impianto refrigerante;
- avere il cassone in cui vengono sistemati i contenitori refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia sia all'interno che all'esterno ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni;
- essere provvisti di specifica autorizzazione sanitaria.

NORME DI RINVIO

ART. 303 Prodotti dietetici e della prima infanzia.

Si fa riferimento a:

- Legge 29.3.51 n. 327;
- D.P.R. 30.5.53 n. 578;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327;
- D.P.R. 18.5.82 n. 322

ART. 304 Estratti alimentari e prodotti affini.

Si fa riferimento a:

- Legge 836/50 e relativo regolamento D.P.R. n. 567/73;

- D.M. 7.2.69;

- Legge 30.4.62 n. 283;

- D.P.R. 26.3.80 n. 327;

- D.P.R. 18.5.82 n. 322;

- Circ. Min. San. n. 38 del 8.6.82.

- Circ. Min. San. n. 67 del 5.11.82.

La competenza al rilascio dell'autorizzazione sanitaria alla produzione, al confezionamento a scopo di vendita è stata attribuita ai Comuni con Circ. Reg. n. 17 del 22.11.1982, in base all'art. 5 comma 1 L.R. n. 19/1982.

ART. 305 Sciroppi, conserve, marmellate.

La produzione e la vendita dei prodotti vegetali conservati fanno riferimento a:

- R.D.L. 8.2.23 n. 501 e regolamento R.D. 14.10.26 n. 1927.

Per gli sciroppi:

- Art. 37 del R.D.L. 15.10.25 n. 2033;

- Legge 23.2.68 n. 116; Per le conserve:

- R.D.L. 25.8.32 n. 1260;

- R.D. 30.11.24 n. 2035.

Per le marmellate:

- Art. 37 del R.D.L. 15.10.25 n. 2033;

- D.P.R. 8.6.82 per la produzione e la vendita.

ART. 306 Prodotti surgelati.

La produzione, il trasporto e la vendita dei prodotti surgelati fanno riferimento a:

- Legge 27.1.78 n. 32 e relativi D.M. di attuazione del 15.6.71; 1.3.72; 21.6.72; 29.11.72; 15.6.77; 22.6.77; 16.7.80; 3.11.82.

- Art. 51 del D.P.R. n. 327/80;

- D.P.R. 18.5.82 n. 322.

ART. 307 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 a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.

E' vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

ART. 308 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.

E' vietata la vendita di:

- a) frutta immatura anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;
- c) frutta rotta o tagliata;
- d) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo, che contengano residui superiori ai limiti consentiti.

In deroga al disposto punto c) e limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi, per meloni, cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi debbono sempre essere puliti.

E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffa.

ART. 309 Cocomeraie.

I tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita di cocomeri e meloni, sono autorizzati dal Sindaco sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica con permesso stagionale a condizione che ovunque vengano installati, rispondano ai requisiti di decoro e siano dotati di:

- due vani separati, uno per il custode ed uno per il deposito della merce, di altezza non inferiore a m. 2,70 salvo quelli esistenti che possono avere, su deroga dell'Autorità Sanitaria, un'altezza minima di m. 2;
- di acqua potabile corrente oppure, qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica, di una cisterna contenente almeno 200 (duecento) litri di acqua potabile da rinnovare quotidianamente;
- tavolo a superficie intera, lavabile e impermeabile, 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;

- di idonea posateria a perdere;
- di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita.

Tutto intorno al capanno dovrà essere effettuata una efficiente lotta alle mosche.

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

La concessione dell'autorizzazione sanitaria è rilasciata solo se il personale addetto osserva le prescrizioni di cui ai precedenti artt. 264 e 266.

Funghi e tartufi

ART. 310 Funghi e tartufi: disposizioni generali.

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

Chiunque intenda vendere funghi e tartufi, freschi e/o condizionati, deve essere in possesso della autorizzazione amministrativa (licenza commerciale) prescritta dalla legge 11 giugno 1971, n. 426, sulla base delle tabelle merceologiche VI e VIII di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni e integrazioni; per le vendite dei funghi freschi è invece prevista specifica autorizzazione sanitaria.

L'esercizio della vendita dei funghi e tartufi è soggetta alle norme commerciali (locali), ed è permessa solo nei siti indicati dal Comune. L'esercente, autorizzato alla vendita nei mercati, deve denunciare preventivamente il luogo in cui intende depositare i funghi invenduti.

Tale indicazione dovrà essere annotata nell'autorizzazione di cui sopra, restando vietata ogni detenzione in luogo diverso.

E' comunque vietata la vendita dei funghi in forma itinerante.

E' vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

La vendita dei funghi freschi e dei tartufi freschi è subordinata alle limitazioni e ai controlli seguenti:

- 1) appartenere a specie ammesse al consumo ai sensi dell'articolo seguente;
- 2) essere in buono stato di conservazione;
- 3) essere accompagnati dalla dichiarazione di commestibilità rilasciata dall'apposito servizio micologico indicato dall'USL. La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla legge 17 luglio 1970, n. 568.

ART. 311 Funghi e tartufi: specie ammesse alla vendita.

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

a) Funghi freschi

Nome italiano
Porcino

Nome scientifico
Boletus edulis
- sottospecie edulis Schaeff
ex Fries

Porcino
Porcinello Grigio

Porcinello rosso
Pinarello o Porcinello giallo
Pinarello o Boletto granuloso

Ovolo buono
Chiodino
Russola dorata
Russola maggiore
Russola verdeggiante
Cardonello o Cardanella
Agarico delizioso o lattarolo sanguigno

Agarico ostreato o gelone
Gallinaccio o Finferlo
Finferla o Cantarello giallo
Trombetta da morto

Prataiuolo

Prataiuolo coltivato

Steccherino dorato

Spugnola
Imbutino

Piopparello

b) Tartufi.

Nome italiano

Tartufo bianco del piemonte
Tartufo nero pregiato di
Norcia o di Spoleto
Tartufo nero ordinario o
Tartufo di Bagnoli.
Tartufo d'estate o scorzone
Tartufo nero d'inverno o
trifola nera
Tartufo moscato

Terfezia

Le singole specie di funghi freschi o di tartufi ammessi alla vendita devono essere tenute separate, ad eccezione dei

- sottospecie pinicola Vitt.
e var. fuscoruber sensu
Moser.

Boletus aereus Bull. ex Fries
Boletus scaber Bulliard ex
Fries

Boletus rufus Schaeff
Boletus luteus Linn ex Fries
Boletus granulatur Linn es
Fries

Amanita Caesarea Quèlet
Armillariella mellea Ricken
Russula aurata With ex Fries
Russula cyanoxantha Fries
Russula virescens Fries
Pleurotus eryngii Quèlet
Lactarius deliciosus S.F.
Gray e Lactarius sanguifluus
Paulet ex Fries

Pleurotus ostreatus Kummer
Cantharellus cibarius Fries
Cantharellus lutescens Pers
Cantharellus cornucopioides
Linn. ex Fries

Psalliota compestris Linn
Psalliota arvensis Schaeff
ex Fries

Psalliota bispora Lange (e
affini)

Hydnum repandum Linn. ex
Fries

Morchella sp.
Clitocybe indundibuliformis
Quèlet.

Pholiota aererita Brig.

Nome scientifico.

Tuber magnatum Pico
Tuber melanosporum Vitt.

Tuber mesentericum Vitt.

Tuber aestivum Vitt.
Tuber brumale Vitt.

Tuber melanosporum var
moscatum De Ferry.

Terfezia leonis.

Boletus si cui alla lettera a) del presente articolo; per la vendita al dettaglio sui contenitori, deve essere apposto un cartellino indicante chiaramente il nome e la specie e il prezzo e di vendita.

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

E' ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili, purchè rispondano ai requisiti dell'art. 323 del presente Regolamento e siano contenuti in confezioni originali con le indicazioni di cui al D.P.R. 322/82 e della data di raccolta espressa in chiaro (giorno, mese, anno).

La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale autorizzazione da rilasciarsi, da parte del Sindaco, previo accertamento sui requisiti igienico - sanitari del luogo e delle modalità della coltura, effettuato dal Servizio di Igiene Pubblica.

E' ammessa la vendita di funghi condizionati, purchè gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali (R.D.L. 3 febbraio 1923, n. 501 e relativo regolamento R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927; R.D. 30 novembre 1924, n. 2035 e successive modificazioni).

Le confezioni devono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di regolamento e in particolare avere i requisiti minimi qualitativi stabiliti dall'art. 5 della legge 283/62 e devono recare, sulla base dell'elenco di cui al presente articolo, il nome italiano della specie di fungo condizionato contenuta.

Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfo-botanica il riconoscimento della specie. Non è consentita la promiscuità delle specie alla vendita.

I funghi condizionati, ad esclusione di quelli secchi e surgelati per i quali si rimanda ai successivi commi, devono appartenere alle seguenti specie:

Nome italiano	Nome scientifico
Chiodino	Armillariella mellea Ricken (con esclusione nelle confezioni di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci)
Gallinaccio o Finferlo Porcino	Cantharellus cibarius Fries Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff ex Fries. - sottospecie pinicola Vitt. e var. furscoruber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull. ex Fries

Prataiuolo coltivato

Psalliota bispora Lange
(e affini coltivate).

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi condizionati devono indicare, tra l'altro, nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla legge 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le loro lavorazioni. Se nello stabilimento vengono effettuate sul prodotto operazioni di disinfezione con gas tossici o sostanze che liberino gas tossici dovrà essere fatta opportuna segnalazione all'autorità sanitaria.

E' ammessa la vendita di funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

Nome italiano	Nome scientifico
Porcino	Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff ex Fries. - pinicola Vitt. e Var. furscoruber sensu Moser.
Porcino	Boletus aereus Bull. ex Fries
Trombetta da morto	Crathaerellus cornucopioides Linn. ex Fries.
Finferlo o Cantarello giallo.	Cantharellus lutescens Pers

purchè contenuti in confezioni sigillate di materiale atto a garantire la completa visibilità del prodotto.

I contenitori devono essere costruiti con materiale conforme alle prescrizioni di legge e recare le indicazioni previste dall'art. 3 del D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322, nonché il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo contenuto, il numero della partita, il tipo merceologico.

La vendita al dettaglio dei funghi secchi è permessa esclusivamente in confezioni chiuse e sigillate del peso netto minimo di 10 g. e multipli di 10.

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

Per la produzione di funghi secchi, si devono adoperare funghi che non siano alterati o rammolliti.

Si intendono per funghi alterati quelli ammuffiti, fermentati o tarlati con parassiti (adulti e larve).

ART. 312 Funghi e tartufi : divieti.

E' vietata la vendita di funghi secchi ammuffiti, tarlati con parassiti (adulti e larve), carbonizzati, polverizzati, di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti,

colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati di ifomiceti nocivi e/o tossici.

La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie per grammo.

E' vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.

Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 14%.

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

Qualora, nell'espletamento dell'attività di vigilanza igienico-sanitaria, gli organi preposti rilevassero, negli stabilimenti e/o laboratori di confezionamento e negli esercizi di vendita, funghi pronti per l'immissione in commercio non rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi specifiche e/o dal presente Regolamento, procederanno, nei termini di legge, al sequestro della merce e alla eventuale distruzione della merce avariata.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e comunque il prodotto da confezionare sarà tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

ART. 313 Funghi e tartufi: ulteriori disposizioni.

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, purchè appartenenti alla specie previste nell'art. 310, limitatamente a *Boletus* gruppo *Edulis* e *Boletus aereus*.

Non è consentita la vendita di funghi congelati.

I funghi surgelati debbono essere posti in vendita con le modalità previste dalla legge 27 gennaio 1968, n. 32 e dai relativi Decreti Ministeriali di attuazione e dovranno recare il nome scientifico della specie e il nome italiano.

I funghi destinati alla surgelazione debbono essere in buono stato di conservazione ai sensi dell'art.309.

Non è consentita la promiscuità della specie ammesse in vendita ad eccezione del gruppo *Edulis* di cui all'art. 310.

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione "proveniente da partite visitate da esperto micologico".

Sulle confezioni non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.

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 nonché nelle leggi vigenti.

E' tuttavia consentito, per tali preparazioni, l'impiego di confezioni diverse da quanto previsto all'art. 310.

Additivi chimici, coloranti, imballaggi.

ART. 314 Additivi chimici e coloranti.

La produzione, il commercio e le modalità d'impiego degli additivi chimici che si aggiungono agli alimenti e dei coloranti che si aggiungono agli alimenti, alle carte per imballaggio di alimenti, agli oggetti d'uso personale e domestico è regolato da:
L. n. 283/1962, art. 5, punti F e G.

D.P.R. n. 327/1980

Sono inoltre disciplinati da apposito Decreto Ministeriale aggiornato annualmente.

ART. 315 Carte, imballaggi ed oggetti.

La produzione, il commercio e l'uso delle carte, degli imballaggi e degli oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari o d'uso domestico fa riferimento è regolato da:

D.M. 21.3.1973 (G.U. n. 104 del 20.4.1973) modificato dai D.M. del 3.8.1974; 27.3.1975; 13.9.1975; 18.6.1979; 2.12.1980; 25.6.1981; 2.6.1982;

L. n. 283/1962

D.P.R. 23.8.1982 n. 777.

Acqua potabile

ART. 316 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 della U.S.L. e che non corrispondano per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art. 2 della legge 10.5.1976 n. 319 ed alla normativa regionale di attuazione nonchè a quanto previsto dagli articoli seguenti, nonchè dalla circolare del ministero della sanità n. 33, del 27.4.1977, del D.P.R. n. 515 del 3.7.82 del D.M. 15,2,1983 (G.U. 26.3.1983 n. 84 e D.P.C.M. 8/2/85 che recepisce la direttiva CEE 76-88) e di ulteriori disposizioni in materia.

ART. 317 Inquinamenti delle acque ad uso potabile.

In caso di accertato o sospetto inquinamento di acque designate ad uso potabile, alle sorgente o canalette, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. adotta, i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica. Ciò si applica anche in occasione di accertato o sospetto inquinamento di acque condotte o di pozzi pubblici.

ART. 318 Protezione delle sorgenti e delle opere di presa.

I pozzi e sorgenti per il prelievo di acque designate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di protezione immediata di almeno 10 m.

Tale zona dovrà essere recintata a cura di chi ha diritto all'utilizzazione dell'acqua.

Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo di animali, la coltivazione del terreno, qualunque opera di escavazione e fabbricazione nonchè lo scolo di acque di rifiuto e la formazione di depositi di rifiuti e di qualunque altro materiale che a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L., sulla base delle norme contenute nel PRG e nel presente regolamento, possono costituire pericolo per la purezza delle acque.

Sono inoltre definite per le opere di captazione pubbliche o di uso pubblico:

- Zona di protezione ravvicinata: area nella quale non devono essere presenti fonti inquinanti di qualunque natura; sono perimetrata nell'ambito del Piano Regolatore Comunale, che detta norme specifiche su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.;

- Zona di protezione allargata: area di vaste dimensioni nella quale, in relazione al regime idrologico, sono da prevedere particolari precauzioni; queste aree sono indicate

nel PRG, che detta norme generali di protezione, su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

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

Per le opere di presa di acque artificiali il Sindaco, sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., stabilirà di volta in volta i vincoli di protezione con particolare riguardo alla balneazione, alle immissioni cloacali, alla pesca ed alla navigazione.

Per i pozzi a scavo deve essere prevista almeno una idonea copertura perfettamente sigillata e la captazione dell'acqua deve avvenire mediante pompa. Dovrà altresì essere assicurata una adeguata manutenzione periodica.

L'immissione nel sottosuolo a qualunque titolo, di acque di qualunque natura ed origine e provenienza, è tassativamente vietato ad esclusione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R. n. 7/1982.

ART. 319 Dotazione idrica.

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità e dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento ove questo sia tecnicamente possibile.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico del pubblico servizio, il Sindaco su parere dei Servizi competenti ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati alla erogazione di acqua non potabile.

In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante pozzo artesiano, è fatto obbligo al titolare di provvedere ad una verifica almeno annuale della potabilità chimica e batteriologica dandone comunicazione ai competenti Servizi dell'U.S.L.

ART. 320 Escavazione dei pozzi.

Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, previa autorizzazione del Sindaco (V.Regolamento edilizio).

I pozzi ad uso potabile e domestico dovranno:

- a) essere del tipo tubolare;
- b) attingere ad una falda profonda;
- c) la intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo deve essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
- d) essere provvisti di avanpozzo totalmente fuori terra e protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m. 0,50 di larghezza sigillato da copertura mobile;

- e) essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
 f) essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

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

Le norme di PRG prevederanno il regolamento dell'uso delle acque sotterranee, al fine di una protezione generale delle risorse idriche.

ART. 321 Opere di presa e cisterne.

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

Le opere di presa con le relative camere devono essere: interrato, con aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto, chiuse in modo che venga impedito l'ingresso alla luce e agli animali.

Il manufatto dovrà essere contornato da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno e dovrà essere costruito in buona muratura, con pareti perfettamente impermeabili e con possibilità di ingresso che permetta una facile pulizia e disinfezione.

Le cisterne devono essere installate lontano da qualsiasi causa di inquinamento almeno m. 10 da pozzi e m. 20 da depositi di letame, devono essere interrato e disporre di una apertura ben protetta dall'eventuale ingresso di animali; la cisterna deve essere contornata da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno, l'apertura per l'accesso deve essere chiusa con lucchetto.

Le cisterne rivestite internamente con materiale impermeabile dovranno avere preferibilmente il fondo emisferico e dovranno essere periodicamente svuotate e pulite.

Eventuali sfioratori di opere di presa e cisterne devono essere adeguatamente protetti dall'ingresso di animali e con scarico rivolto al basso.

ART. 322 Inattivazione e chiusura di pozzi.

I pozzi preesistenti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'articolo 319 non possono essere utilizzati a scopo potabile o domestico. Possono essere tenuti in funzione solamente per irrigazione o per altro uso agricolo.

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

- per i pozzi "tubolari" si deve provvedere alla rimozione della camicia metallica; ed il riempimento con ghiaietto fino alla falda e con calcestruzzo fino a 2 m dal piano di

campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto; - per i pozzi "a scavo" si deve provvedere all'abbattimento della camicia, per quanto possibile, con un limite minimo di 1 m. dal piano di campagna; il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a 2 m dal piano di campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto. E' comunque assolutamente vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami di ogni tipo e natura.

ART. 323 Serbatoio negli edifici.

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti.

Sono comunque vietati tali stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi.

Detti strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente.

Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrato, fatto salvo i casi in cui vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne potranno essere approvate su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

L'installazione di cisterne di deposito, dovunque collocate, debbono essere autorizzate dal Sindaco, sentito il parere del Servizio d'Igiene Pubblica dell'USL. In ogni caso le cisterne non possono essere adibite a deposito passivo dell'acqua ma debbono essere inserite attivamente nella rete idrica, in modo da ottenere un continuo ricambio dell'acqua corrente.

ART. 324 Rete idrica interna.

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possono miscelare l'acqua dalla rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Nei casi in cui la distribuzione di acqua potabile nelle abitazioni avvenga tramite impianto di trattamento di qualunque tipo, il titolare dovrà garantire la potabilità con opportuna manutenzione ed una gestione corretta, fornendo al Servizio d'Igiene Pubblica dell'USL notizia dell'avvenuto controllo analitico annuale e dei risultati.

ART. 325 Rete idrica e fognature.

I tubi dell'acquedotto devono essere posti di norma a non meno di m. 1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature.

Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di 50 cm

dalle tubazioni dell'acqua potabile.

Quando non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due precedenti commi, le tubature fognarie, oltre ad essere costruite in modo da evitare qualunque perdita, devono essere collocate in un cunicolo con fondo e pareti impermeabili, con pozzetti di ispezione distanti fra loro non più di tre metri.

La costruzione di fognature, nei casi in cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale, previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica.

Le opere interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

ART. 326 Regolamentazione del consumo dell'acqua potabile.

Il Sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può esaminare provvedimenti per la regolarizzazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantire la dotazione per i bisogni prioritari sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.

ART. 327 Norme transitorie.

Il Sindaco può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti richiesti dal presente Regolamento, in caso di subentro per attività preesistente alla data di entrata in vigore del presente Regolamento.

Tali deroghe sono subordinate al parere del Servizio di Igiene Pubblica e all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da esso suggeriti.