



COMUNE DI RAVENNA

Regolamento di igiene, sanità pubblica e veterinaria

Approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 250 del 16/12/03, modificato con deliberazione n 113 dell'8/07/2010, esecutivo dall'8/08/2010.

SINDACO

FABRIZIO MATTEUCCI

ASSESSORE

PERICLE STOPPA

SEGRETARIO GENERALE

DR. PAOLO NERI

CAPO AREA POLITICHE DI SOSTEGNO, GIOVANI, SPORT

DR.SSA NOEMIA PIOLANTI

CAPO SERVIZIO POLITICHE DI SOSTEGNO
E RAPPORTI CON CONSORZIO E AZIENDA USL

DR.SSA VANNA MORO

-INDICE-

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

<i>CAPITOLO - 1 • DISPOSIZIONI GENERALI</i>	9
ART. 1 – REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E VETERINARIA	9
ART. 2 – VALIDITA'	9
ART. 3 – DEROGHE	9
ART. 4 – VIOLAZIONI	9
ART. 5 – SANZIONI	10
ART. 6 – ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI	10
ART. 7 – COMPETENZE DEL SINDACO E DEL DIRIGENTE	10
ART. 8 – COMPITI DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELL'AUSL E DELL'ARPA	10
ART. 9 – SUPPORTI PROPRI E AUSILIARI DELL'AUTORITA' SANITARIA LOCALE E DEL DIRIGENTE	11
<i>CAPITOLO - 2 • PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE</i>	11
ART. 10 – COMPITI DEL COMUNE	11
ART. 11 – COMPITI DELL'AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE	11
ART. 12 – DENUNCIA DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE	11
ART. 13 – DENUNCIA DI MANIFESTAZIONI EPIDEMICHE O DI MALATTIE SESSUALMENTE TRASMESSE M.S.T.	11
ART. 14 – DISINFEZIONE DEGLI AMBIENTI DI VITA	12
ART. 15 – LOTTA AGLI INSETTI NOCIVI E MOLESTI – DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE	12
ART. 16 – PROFILASSI DELLE MALATTIE NEI VIAGGIATORI INTERNAZIONALI	13
ART. 17 – VACCINAZIONI	13
ART. 18 – VACCINAZIONI, MALATTIE INFETTIVE E FREQUENZA IN COLLETTIVITA'	13
ART. 19 – PROFILASSI DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI CON SANGUE E LIQUIDI BIOLOGICI	13
ART. 20 – PROFILASSI DELLE INFEZIONI TRASMISSIBILI NELLE ATTIVITA' DI BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA	14
ART. 21 – PREVENZIONE DELLA LEGIONELLOSI	15
<i>CAPITOLO - 3 • VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE</i>	15
ART.22 – VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE	15
ART.23 – STUDI PROFESSIONALI PER L'ESERCIZIO DI ATTIVITA' SANITARIE E AMBULATORI	15
ART. 24 – REQUISITI STRUTTURALI DEGLI STUDI PROFESSIONALI	15
ART. 25 – STUDI PROFESSIONALI VETERINARI, AMBULATORI VETERINARI	16
ART. 26 – PROCEDURE PER L'AUTORIZZAZIONE DEGLI AMBULATORI VETERINARI	16
ART. 27 – REQUISITI	17
ART. 28 – CLINICHE VETERINARIE PRIVATE – CASE DI CURA VETERINARIE OSPEDALI VETERINARI (definizione, requisiti, autorizzazioni)	17
ART. 29 – LABORATORI VETERINARI DI ANALISI	17

TITOLO II – IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINANTI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE E SPECIALE

<i>CAPITOLO - 1 • NORME DI RINVIO</i>	19
ART. 30 – COORDINAMENTO CON IL REGOLAMENTO COMUNALE EDILIZIO	19
<i>CAPITOLO - 2 • NORME IGIENICO-SANITARIE PER LE CIVILI ABITAZIONI</i>	19
ART. 31 – DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO	19
ART. 32 – DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INABITABILE	19
ART. 33 – COMUNICAZIONE INIZIO ATTIVITA' PER ATTIVITA' ARTIGIANALI E INDUSTRIALI NON ALIMENTARI	20
<i>CAPITOLO - 3 • EDILIZIA SPECIALE</i>	20
ART. 34 – AUTORIMESSE PUBBLICHE E PRIVATE	20
ART. 35 – CANNE FUMARIE, CANNE DI ESALAZIONE E COMIGNOLI	20
ART. 36 – CORTILI, POZZI LUCE E CHIOSTRINE	21
ART. 37 – CONDIZIONAMENTO DELL'ARIA E TERMOVENTILAZIONE	22
ART. 38 – ALBERGHI E SIMILI	22
ART. 39 – STRUTTURE RICETTIVE EXTRA-ALBERGHIERE	23
ART. 40 – AGRITURISMO E BED AND BREAKFAST	23
ART. 41 – COMPLESSI TURISTICI ALL'ARIA APERTA	23
ART. 42 – DORMITORI PUBBLICI	24
ART. 43 – ALBERGHI DIURNI, SAUNE E SIMILI	24
ART. 44 – SCUOLE	24
ART. 45 – ASILI NIDO	25
ART. 46 – SERVIZI RICREATIVI	25
ART. 47 – ABITAZIONI COLLETTIVE	25
ART. 48 – SOGGIORNI DI VACANZA PER MINORI	26
ART. 49 – PALESTRE ED ISTITUTI DI GINNASTICA	26
ART. 50 – OSPEDALI, CASE DI CURA, STRUTTURE SOCIO-ASSISTENZIALI E SOCIO-SANITARIE	26
ART. 51 – FARMACIE	27
ART. 52 – DEPOSITI E MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI E DI PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI	27
ART. 53 – ATTIVITA' DI BARBIERE, ACCONCIATORE ED ATTIVITA' DI ESTETISTA	27
ART. 54 – ATTIVITA' DI TATUAGGIO E PIERCING	29
ART. 55 – STABILIMENTI BALNEARI SU ACQUE MARINE ED INTERNE	29
ART. 56 – PORTICCIOLI TURISTICI	29
ART. 57 – PARCHI DI DIVERTIMENTO	30
ART. 58 – IMPIANTI SPORTIVI	31
ART. 59 – ESERCIZI DI TOELETTATURA ANIMALI	31
ART. 60 – AUTORIZZAZIONI AL COMMERCIO DI ANIMALI	31
ART. 61 – REQUISITI DEGLI ESERCIZI	31
ART. 62 – SEGNALAZIONI DI MORTALITA' DI ANIMALI	32
<i>CAPITOLO - 4 • PISCINE</i>	32
ART. 63 – CLASSIFICAZIONE E DEFINIZIONE	32
ART. 64 – CARATTERISTICHE DEI BACINI DI USO PUBBLICO E COLLETTIVO	32
ART. 65 - SPOGLIATOI	34
ART. 66 – SERVIZI IGIENICI	34
ART. 67 – IGIENE DELL'AMBIENTE	34

ART. 68 – CARATTERISTICHE IMPIANTI TECNICI	36
ART. 69 – PRONTO SOCCORSO	37
ART. 70 – DOTAZIONE DI PERSONALE, DI ATTREZZATURE E MATERIALI (per impianti collettivi o aperti al pubblico)	37
ART. 71 – PISCINE AD USO COLLETTIVO	38
ART 72 -. GESTIONE	38
<i>CAPITOLO - 5 • CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI AMBIENTI ADIBITI A LOCALI DI LAVORO</i>	39
ART. 73 – CAMPO DI APPLICAZIONE	39
ART. 74 – CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI	39
ART. 75 – CARATTERISTICHE DEI LUOGHI DI LAVORO	40
ART. 76 – ALTEZZA DEI LOCALI	40
ART. 77 – SUPERFICIE DEI LOCALI	40
ART. 78 – LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI	40
ART. 79 – USCITE	42
ART. 80 – SOPPALCHI	42
ART. 81 – SCALE E PARAPETTI	42
ART. 82 – DOTAZIONE DI SERVIZI	42
ART. 83 – LOCALI DI RIPOSO-REFETTORI-MENSE- CAMERA-DI MEDICAZIONE/AMBULATORIO AZIENDALE	43
ART. 84 – RISCALDAMENTO, AERAZIONE	43
ART. 85 – ILLUMINAZIONE NATURALE	44
ART. 86 – ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE	45
ART. 87 – POSTI DI LAVORO A VIDEOTERMINALE	45
ART 88 – MAGAZZINI	46
ART. 89 – DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI CHIMICI, FISICI O BIOLOGICI.	46
ART. 90 – LAVANDERIE	47
TITOLO III – IGIENE DELL’AMBIENTE FISICO	
<i>CAPITOLO - 1 • SCARICHI</i>	48
ART. 91 – DEFLUSSO DELLE ACQUE	48
ART. 92 – BACINI DI ACCUMULO ACQUE	48
ART. 93 – POZZI NERI A TENUTA: CARATTERISTICHE	48
ART. 94 – DIVIETO DI UTILIZZARE DETERGENTI IN TORRENTI E CORSI D’ACQUA	48
<i>CAPITOLO- 2 • ALLEVAMENTI E ALTRE STRUTTURE DI RICOVERO ANIMALI</i>	49
ART. 95 – ALLEVAMENTI ZOOTECNICI	49
ART. 96 – PENSIONATI PER ANIMALI	51
ART. 97 - STALLE E RICOVERI DI ANIMALI IN GENERE	51
ART. 98 – REPARTO DI ISOLAMENTO	51
ART. 99 – ALLEVAMENTO DI ANIMALI DA PELLICCIA	52
ART.100 – DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELL’APICOLTURA	52
ART.101 – DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA ELICICOLTURA	52
ART.102 – DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA LOMBRICHICOLTURA	52
ART.103 – ALLEVAMENTI ITTICI	53
ART.104 – IMPIANTI DI INCUBAZIONE UOVA	53
ART.105 - FIERE-CONCORSI-ESPOSIZIONI-GARE-MERCATI A CARATTERE	53
ART.106 – NORME GENERALI PER L’UTILIZZAZIONE AGRONOMICA SUL SUOLO DEGLI EFFLUENTI DI ALLEVAMENTO E DI ALTRI MATERIALI USATI COME AMMENDANTI	54

ART.107 – CONCIMAIE PER LETAMI E MATERIALI PALABILI ASSIMILABILI	55
ART.108 – ACCUMULI TEMPORANEI DI LETAME E MATERIALI ASSIMILATI	56
ART.109 – CONTENITORI PER LO STOCCAGGIO DEI LIQUAMI ED EFFLUENTI ASSIMILATI E TECNICHE COSTRUTTIVE DEI BACINI DI ACCUMULO	57
<i>CAPITOLO - 3 • IGIENE URBANA</i>	58
ART.110 – PROLIFERAZIONE DI PICCIONI E DI ALTRI VOLATILI NEI CENTRI ABITATI	58
ART.111 – OBBLIGHI PER I CITTADINI PROPRIETARI O POSSESSORI DI CANI	58
ART.112 – DETENZIONE DI ANIMALI DA AFFEZIONE NEI CENTRI ABITATI	58
ART.113 – SANZIONI	59
<i>CAPITOLO - 4 • ARIA.</i>	59
ART.114 – DIVIETO DI BRUCIARE RIFIUTI	59
ART.115 – ATTIVITA' CHE USANO SOLVENTI ORGANICI	59
ART.116 – ATTIVITA' DI ELIOCOPIATURA	60
ART.117 – ATTIVITA' CHE PRODUCONO EMISSIONI MALEODORANTI	60
ART. 118 – PROTEZIONE DI MATERIALI TRASPORTATI DA AUTOVEICOLI	60
ART. 119 – COPERTURE ED ALTRI MANUFATTI IN CEMENTO AMIANTO	60
<i>CAPITOLO - 5 • STOCCAGGIO PRODOTTI CHIMICI.</i>	61
ART.120 – SERBATOI DI ACCUMULO DI PRODOTTI CHIMICI	61
ART.121 – SERBATOI INTERRATI	62
<i>CAPITOLO - 6 • RUMORE E VIBRAZIONI.</i>	62
ART.122 – RUMORE	62
ART.123 – VIBRAZIONI	64
<i>CAPITOLO - 7 • RADIAZIONI NON IONIZZANTI.</i>	64
ART.124 – NORME PER LA DETERMINAZIONE DEI TETTI DI RADIOFREQUENZA COMPATIBILI CON LA SALUTE UMANA	64
ART.125 – COMUNICAZIONI CONCERNENTI L'IMPIEGO DI APPARECCHIATURE EMITTENTI RADIAZIONI NON IONIZZANTI IN MEDICINA, ESTETICA, DISINFEZIONE E STERILIZZAZIONE	64
<i>CAPITOLO - 8 • FITOFARMACI.</i>	65
ART.126 – AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA DEI PRODOTTI FITOSANITARI E DEI COADIUVANTI	65
ART.127 – MODALITA' D'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI	65
TITOLO IV – IGIENE DEGLI ALIMENTI	
<i>CAPITOLO - 1 • DISPOSIZIONI GENERALI.</i>	67
ART.128 – VIGILANZA, PREVENZIONE ED INFORMAZIONE	67

ART.129 – CAMPIONI UFFICIALI E DI SAGGIO	67
ART.130 – CARENZE IGIENICHE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE	67
ART.131 – PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI	67
ART.132 – AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE PER ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO, DI VICINATO, MEDIE E GRANDI STRUTTURE	68
ART.133 – AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER STABILIMENTI-LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO, NONCHE' DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI E ESERCIZI PER LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE	68
ART.134 – ADEGUAMENTO DELLE ATTIVITA' GIA' ESISTENTI DI PRODUZIONE E COMMERCIO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI AI REQUISITI PREVISTI DAL PRESENTE REGOLAMENTO	68
<i>CAPITOLO - 2 • IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.</i>	69
ART.135 – REQUISITI IGIENICO-SANITARI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI	69
ART.136 – MODALITA' DI CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI	70
ART.137 – REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA	71
ART.138 – CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	71
ART.139 – REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI	74
ART.140 – REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEI LABORATORI ARTIGIANALI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALIMENTI	75
ART.141 – REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA	75
ART.142 – CONSERVAZIONE, A MEZZO CONGELAZIONE, DI ALIMENTI	76
ART.143 – SOMMINISTRAZIONE IN AREE ESTERNE AD ESERCIZI PUBBLICI	76
ART.144 – AREE PUBBLICHE PER VENDITA E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI	77
ART.145 – PREPARAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI IN FORMA ITINERANTE	77
ART.146 – REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEI CHIOSCHI PER PRODUZIONE E VENDITA DI PIADINA ROMAGNOLA	77
ART.147 – PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN STAND GASTRONOMICI	78
ART.148 – CIRCOLI	79
ART.149 – ATTIVITA' AGRITURISTICA	80
ART.150 – VENDITA DIRETTA DI ALIMENTI DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE	82
ART.151 – PRODUZIONE DI VINI E MOSTI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE SVOLTA A CARATTERE FAMILIARE (senza personale dipendente)	83
<i>CAPITOLO - 3 • ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.</i>	84
ART.152 – NORME GENERALI PER I PRODOTTI ITTICI	84
ART.153 – ESERCIZI PER LA VENDITA DI CARNE FRESCA E CONGELATA	87
ART.154 – CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO DI ALIMENTI	88
ART.155 – ALIMENTI CONSERVATI IN ATMOSFERA PROTETTIVA	89
ART.156 – VENDITA DI ALIMENTI PER CANI E GATTI IN ESERCIZI COMMERCIALI DEL SETTORE ALIMENTARE UMANO	89
ART.157 – ABBINAMENTO DI VARI GENERI MERCEOLOGICI	89
ART.158 – MACELLAZIONE PER USO PRIVATO FAMILIARE	89
ART.159 – PRODUZIONE E VENDITA DI MIELE E DI ALTRI PRODOTTI DELL'ALVEARE	90
<i>CAPITOLO - 4 • ACQUE POTABILI.</i>	91
ART.160 – REQUISITI DELLE ACQUE DESTINATE AD USO POTABILE	91

ART.161 – INQUINAMENTO DELLE ACQUE AD USO POTABILE	91
ART.162 – SALVAGUARDIA DELLE RISORSE IDRICHE	91
ART.163 – DOTAZIONE IDRICA DEGLI EDIFICI	91
ART.164 – CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI AUTONOMI DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE	92
ART.165 – UTILIZZO DELLE FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE	93
ART.166 - UTILIZZO DI FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO IN INSEDIAMENTI AL SERVIZIO DI COLLETTIVITA'	93
ART.167 – POZZI DOMESTICI DI USO NON POTABILE	93
ART.168 – ADEGUAMENTO DI POZZI PREESISTENTI	94
ART.169 – INATTIVAZIONE E CHIUSURA DEI POZZI	94
ART.170 – PARTICOLARI CAUTELE NELL'USO DELLE ACQUE	94
ART.171 – DISTRIBUZIONE IDRICA INTERNA AGLI EDIFICI	94
ART.172 – RETE IDRICA E FOGNATURE	95
ART.173 – REGOLAMENTAZIONE DEL CONSUMO DI ACQUA POTABILE	95





COMUNE DI RAVENNA

**Regolamento di igiene,
sanità pubblica e veterinaria**

TITOLO I

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

Capitolo 1. Disposizioni generali

Art. 1 - REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE, SANITÀ PUBBLICA E VETERINARIA

Il Regolamento Comunale di Igiene, Sanità Pubblica e Veterinaria, detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.

Art. 2 – VALIDITA’

Il presente Regolamento si applica a tutti gli eventi e le situazioni accertati dopo la sua entrata in vigore.

Art. 3 - DEROGHE

1. Il Dirigente dell'ufficio comunale competente può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti previsti dal presente Regolamento solo per documentati motivi tecnici e/o strutturali e motivate esigenze tecnologiche.
2. La richiesta di deroga, deve essere giustificata dalla presenza di problemi strutturali tali da rendere necessaria l'individuazione di soluzioni alternative e comprensive di accorgimenti tecnici atti a garantire la sussistenza dei requisiti igienico-sanitari che la natura dell'attività da intraprendere o da ampliare richiede.
3. Le deroghe, che devono essere specificamente richieste ed opportunamente motivate, sono concesse previo parere del Dipartimento di Sanità Pubblica Az.Usl e dell'ARPA, secondo le rispettive competenze.

Art. 4 - VIOLAZIONI

1. Le violazioni alle prescrizioni del presente Regolamento, fatte salve quelle di carattere penale e quelle per le quali sono specificamente previste sanzioni diverse in altri articoli del presente regolamento, sono punite con la sanzione amministrativa da € 103,29 a € 516,46.
2. L'accertamento, la contestazione, la definizione delle infrazioni amministrative, l'opposizione all'ordinanza-ingiunzione, il giudizio di opposizione, la riscossione coattiva delle sanzioni pecuniarie irrogate, sono disciplinati dalla normativa vigente.

Art. 5 - SANZIONI

1. I proventi delle sanzioni amministrative, ai sensi del 2° comma dell'Art. 18 e dell'Art. 23 della L.R. 18.4.1984 n. 21, fatto salvo eventuali integrazioni e modificazioni, spettano all'Azienda Usl.
2. Le somme di denaro da pagare a titolo di sanzione amministrativa, determinate con propria ordinanza - ingiunzione dal Sindaco, vengono esatte dal Comune, anche avvalendosi di un esattore.
3. Quando per l'accertamento della violazione vengono eseguite analisi, gli oneri delle stesse, a carico del contravventore, spettano al soggetto esecutore.

Art. 6 - ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI

Il presente Regolamento abroga il precedente Regolamento Comunale di Igiene, adottato dal Consiglio comunale e le norme successive di adeguamento, nonché le disposizioni dettate da altri regolamenti comunali precedenti, incompatibili od in contrasto con le disposizioni qui contenute.

Art. 7 – COMPETENZE DEL SINDACO E DEL DIRIGENTE

1. Il Sindaco è l'Autorità sanitaria locale. Egli sovrintende all'emanazione degli atti che gli sono attribuiti dalle leggi e dai regolamenti in materia di sanità e igiene pubblica nella veste di ufficiale di governo.
2. Il Dirigente dell'Ufficio comunale competente provvede, a sua volta, all'adozione degli atti a lui attribuiti dal presente regolamento, nonché dei provvedimenti conseguenti alla sua violazione, ivi compresi gli atti per la riscossione coattiva delle relative sanzioni pecuniarie.
3. Il Sindaco e il Dirigente, per lo svolgimento delle rispettive competenze, si avvalgono del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda Usl e dell'ARPA, intesi quali organi consultivi e propositivi in materia igienico-sanitaria e ambientale, ai quali possono avanzare richieste e commissionare indagini.
4. Qualora il Sindaco o il Dirigente, nell'ambito delle rispettive competenze, su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini, vengano a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o irregolari sotto il profilo igienico sanitario, potranno richiedere l'intervento immediato del sopracitato Dipartimento, per verifiche, accertamenti o formulazioni di proposte inerenti il caso.

Art. 8 - COMPITI DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELL'A.USL E DELL'ARPA

Il Dipartimento di Sanità Pubblica Az.Usl e l'ARPA sono tenuti, ciascuno per le proprie competenze, al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:

- a) devono riferire all'Autorità sanitaria locale o al Dirigente dell'Ufficio comunale competente, nel rispetto delle loro specifiche competenze, 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 e della tutela ambientale;
- b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco e del Dirigente dell'Ufficio comunale competente indicati dall'Art. 7 del presente Regolamento;
- c) effettuano la vigilanza e il controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Sindaco e del Dirigente adottati in ottemperanza alle prescrizioni di cui all'Art. 7, nonché sull'applicazione del presente regolamento;
- d) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco e al competente Dirigente in materia di igiene, sanità e tutela ambientale.

Art. 9 - SUPPORTI PROPRI E AUSILIARI DELL'AUTORITÀ SANITARIA LOCALE E DEL DIRIGENTE

Di fronte a particolari situazioni di emergenza e urgenza superiori alla capacità operativa del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda Usl o dell'ARPA, il Sindaco e il Dirigente dell'Ufficio comunale competente possono avvalersi dei propri uffici tecnici e di polizia, coordinati funzionalmente dai Servizi sopracitati.

Capitolo 2. Profilassi delle malattie infettive e parassitarie

Art. 10 - COMPITI DEL COMUNE

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffusive il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori, su richiesta del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda Usl, nonché di emettere ordinanze contingibili e urgenti.

Art. 11 - COMPITI DELL'AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE

1. Spetta all'Azienda Usl provvedere alla profilassi della malattie infettive e diffusive attraverso l'adozione delle misure idonee e prevenirne l'insorgenza.
2. In questo ambito l'Azienda Usl provvede:
 - a) a raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive;
 - b) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.

Art. 12 - DENUNCIA DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

1. Ogni medico che nell'esercizio della professione venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, deve notificarlo all'Area di Igiene e Sanità Pubblica della Azienda Usl.
2. Le modalità ed i tempi della segnalazione sono definiti dal D.M. 15.12.90 ed eventuali successive modificazioni.
3. Per quanto riguarda la notifica dei casi di AIDS si fa riferimento al D.M. 28.11.1986 ed alle Circolari Ministeriali n.5 del 12.02.1987 e n. 14 del 13.02.1988.

Art. 13 - DENUNCIA DI MANIFESTAZIONI EPIDEMICHE O DI MALATTIE SESSUALMENTE TRASMESSE M.S.T.

1. I medici sono tenuti a denunciare all'Area di Igiene e Sanità Pubblica, nel più breve tempo possibile, qualunque manifestazione di malattia infettiva non compresa nell'elenco di cui al D.M. 15.12.1990, che per la natura e per il numero di casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.
2. Ogni medico che constata un caso di malattia venerea deve darne notizia immediata all'Area di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl, ai sensi dell'Art. 5 della Legge 25.7.1956 n. 837, segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio e comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato, esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

Art. 14 - DISINFEZIONE DEGLI AMBIENTI DI VITA

1. Spetta al Comune provvedere a tutte le operazioni di disinfezione e disinfestazione che si rendano necessarie a tutela della salute pubblica.
2. Gli interventi vengono effettuati su indicazione dall'Area di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl cui spetta anche la valutazione sull'idoneità dei prodotti da utilizzare e sul tipo di intervento.
3. Gli interventi disposti d'ufficio, ad eccezione di quelli originati da atti od omissioni di accertata responsabilità, sono a carico del Comune.

Art. 15 - LOTTA AGLI INSETTI NOCIVI E MOLESTI - DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

1. La salvaguardia dell'igiene del suolo è indispensabile allo scopo di prevenire il formarsi di focolai di zanzare o di altri insetti nocivi e molesti e di rendere più agevole ed efficace la lotta contro topi, ratti ed insetti.
2. È vietato lo scarico ed il deposito di immondizie sul suolo pubblico e privato.
3. Gli accumuli di pollina in pieno campo, in attesa di spandimento, devono essere adeguatamente coperti con telo impermeabile per evitare lo sviluppo di mosche.
4. I cortili, i terreni scoperti e le aree fabbricabili nei centri abitati devono essere tenuti sgombri a cura dei proprietari o conduttori, da erbacce, sterpi e rifiuti di ogni genere ed opportunamente recintati in modo da impedire lo scarico di immondizie e di altri rifiuti; devono inoltre essere sistemati in modo da evitare il ristagno delle acque piovane o di qualsiasi altra provenienza.
5. Presso le officine di riparazione e qualsiasi punto di deposito, rigenerazione e commercio di pneumatici deve essere adottata ogni misura idonea a proteggere i pneumatici dalle intemperie per impedire la raccolta di acqua al loro interno.
6. Non è di norma consentito utilizzare pneumatici come zavorre per teli plastici o per altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto; qualora tale uso non sia evitabile, i pneumatici devono essere dotati di fori di diametro tale da impedire il ristagno in essi di acqua piovana.
7. In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutti gli stabilimenti 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 rurali, nelle stalle ed in altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari o dei conduttori, misure contro le mosche secondo metodi e mezzi efficaci.
8. Per quanto riguarda gli insetti pronubi (insetti impollinatori) si fa riferimento alla normativa vigente.
9. Qualora nel territorio comunale si evidenzino problemi causati da ratti, topi o insetti nocivi e molesti di entità tale da costituire, a giudizio del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda Usl, un pericolo per la salute pubblica, il Dirigente dell'ufficio comunale competente ordina i necessari interventi di derattizzazione o disinfestazione e di bonifica ambientale, su parere degli stessi Servizi.
10. In caso di inadempienza a quanto ordinato dal Dirigente, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di effettuare i lavori non eseguiti dai privati, ponendo a carico dei medesimi l'onere relativo.

Art. 16 - PROFILASSI DELLE MALATTIE NEI VIAGGIATORI INTERNAZIONALI

L'Azienda Usl tramite l'Area di Igiene e Sanità Pubblica provvede a fornire indicazioni di profilassi ed educazione sanitaria alle persone che per qualsiasi motivo si rechino all'estero.

Art. 17 - VACCINAZIONI

1. L'Azienda Usl provvede alla effettuazione delle vaccinazioni obbligatorie o facoltative tramite l'Area di Igiene e Sanità Pubblica ed il Servizio Pediatria di comunità.
2. Agli stessi servizi il cittadino può rivolgersi per richiedere informazioni e/o certificazioni relativamente al proprio stato vaccinale.
3. Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite.
4. Possono essere esentati dalle vaccinazioni obbligatorie coloro che, su proposta del medico curante, a giudizio dei Servizi dell'Azienda Usl interessati, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere sottoposti senza rischio.
5. Tutti i medici che a qualsiasi titolo effettuino vaccinazioni obbligatorie o facoltative devono darne comunicazione per iscritto all'Area di Igiene e Sanità Pubblica, indicando il nominativo, la data di nascita e la residenza del soggetto vaccinato, il nome commerciale del vaccino utilizzato, la ditta produttrice, il numero di serie, il lotto, il controllo di stato, la data di preparazione e di scadenza e la data di somministrazione.

Art. 18 - VACCINAZIONI, MALATTIE INFETTIVE E FREQUENZA IN COLLETTIVITÀ

Al momento dell'iscrizione dei minori all'asilo nido, alla scuola materna, alla scuola dell'obbligo e alle altre collettività, dovrà essere verificata l'avvenuta effettuazione delle vaccinazioni obbligatorie e raccomandate secondo le procedure previste dal D.P.R. 355 del 26/01/1999.

Art. 19 - PROFILASSI DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI CON SANGUE E LIQUIDI BIOLOGICI

1. In tutte le strutture sanitarie e assistenziali pubbliche e private devono essere scrupolosamente applicate le norme individuate dal D.M. 28/9/90, che consentono un'efficace protezione nei confronti dei virus trasmissibili con sangue e liquidi biologici infetti.
2. Quando si eseguono manovre che possono comportare il contatto con sangue o liquidi biologici gli operatori devono sempre adottare le cosiddette "precauzioni universali": lavaggio delle mani, uso di misure di barriera (guanti, mascherine, occhiali, abbigliamento adeguato), smaltimento di aghi e strumenti taglienti in appositi contenitori resistenti.
3. Per ridurre il rischio di infezioni crociate (da paziente a operatore, da operatore a paziente, da paziente a paziente) il comportamento degli operatori deve essere uniformato mediante l'adozione di protocolli formalizzati, con standardizzazione delle procedure.
4. Deve essere privilegiato l'utilizzo di strumenti e materiale monouso.
5. Gli articoli "critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose non integre o che vengono introdotti nell'organismo) e gli articoli "semi critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose integre) dopo l'uso devono essere sottoposti a sterilizzazione mediante autoclave, previa decontaminazione e detersione.
6. I materiali non trattabili con il calore e non disponibili in monouso che necessitano di sterilizzazione devono essere sottoposti a trattamento con glutaraldeide al 2% per 10 ore: l'utilizzo di tale procedura deve essere preventivamente concordato con l'Area di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl.

7. Gli articoli "non critici" (superfici o attrezzature che non entrano in contatto con i tessuti) devono essere sottoposti a disinfezione di livello intermedio, ottenibile con l'utilizzo di prodotti a base di cloro.

8. Per le superfici è preferibile prevenire la contaminazione applicando telini, guaine o pellicole protettive: si tratta di una procedura d'obbligo in ambito odontoiatrico, dove l'uso di strumenti rotanti ad alta velocità genera nell'ambiente aerosol potenzialmente infetti.

Art. 20 - PROFILASSI DELLE INFEZIONI TRASMISSIBILI NELLE ATTIVITÀ DI BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA

1. Nell'esercizio delle attività di barbiere, parrucchiere, estetista e affini deve essere privilegiato l'utilizzo di materiali e strumenti monouso, i quali dopo l'utilizzo devono essere riposti per lo smaltimento in contenitori rigidi a perdere.

2. Le lame per rasoio, a qualunque uso siano dirette, devono essere rigorosamente monouso.

3. Le forbici utilizzate per il taglio dei capelli necessitano delle normali operazioni di pulizia e periodici trattamenti di disinfezione.

4. Gli aghi e strumenti taglienti non monouso che vengano a contatto con superfici cutanee integre o lese, dopo l'utilizzo devono essere immersi in una soluzione disinfettante, lavati con abbondante acqua corrente e successivamente sterilizzati con mezzi fisici, preferibilmente utilizzando autoclave o, in alternativa, stufa a secco secondo le indicazioni d'uso delle apparecchiature.

5. È indispensabile disporre di una quantità di strumenti tale da poterli avvicinare tra un cliente e l'altro e rendere possibile l'effettuazione di un adeguato ciclo di sterilizzazione. In caso di ferite accidentali dei clienti devono essere utilizzati esclusivamente creme o gel emostatici in tubo.

6. Qualora questi strumenti siano termolabili, devono essere sottoposti dopo l'uso a disinfezione ad alto livello. È necessario assicurarsi che gli strumenti siano stati adeguatamente puliti e che l'attività e la concentrazione dei disinfettanti garantiscano l'efficacia del procedimento. Si prescrive a tal fine il rispetto di quanto riportato nella tabella esemplificativa di seguito riportata:

Disinfettanti e loro concentrazione indicati per la disinfezione di alto livello

<i>Disinfettanti</i>	<i>Concentrazione</i>	<i>Tempo di contatto</i>
<i>Cloroderivati</i>	<i>>0,5%</i>	<i>30'</i>
<i>Glutaraldeide</i>	<i>2%</i>	<i>30'</i>

7. La tossicità della glutaraldeide richiede particolari precauzioni d'uso, quali l'adozione di cappa aspirante. È opportuno l'uso di guanti di vinile, latex o gomma secondo i diversi utilizzi, a salvaguardia dell'operatore stesso durante le manovre di disinfezione e pulizia.

Per pettini, spazzole, etc. è richiesta la sola disinfezione a medio livello. Si prescrive a tal fine il rispetto di quanto indicato nella tabella di seguito riportata:

<i>Disinfettanti</i>	<i>Concentrazione</i>	<i>Tempo di contatto</i>
<i>Cloroderivati</i>	<i>0,1 - 0,5%</i>	<i>30'</i>
<i>Iodoclori</i>	<i>2,5%</i>	<i>15'</i>

8. Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente da poter essere cambiata per ogni cliente; dopo l'uso la biancheria deve essere riposta in un contenitore chiuso per il successivo lavaggio.

Art. 21 - PREVENZIONE DELLA LEGIONELLOSI

Al fine di prevenire l'insorgenza di casi di legionellosi è necessario attuare correttamente la progettazione e l'installazione degli impianti idrici e di condizionamento dell'aria, curarne la periodica manutenzione e mettere in atto tutte le misure enunciate ai paragrafi 3.1, 3.2, 3.3, 4 e 5 dell'allegato A alla D.G.R. 21 luglio 2008 n.1115 "Approvazione delle linee guida regionali per la sorveglianza e il controllo della legionellosi" ed eventuali successive modifiche e/o integrazioni.

Capitolo 3. Vigilanza sulle attività sanitarie

Art. 22 - VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

1. L'attività di vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie, e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie viene esercitata dal Dipartimento di Sanità Pubblica della Azienda Usl.
2. L'attività di vigilanza comprende:
 - a) l'accertamento del possesso del titolo di abilitazione all'esercizio delle professioni e arti ausiliarie e la verifica dell'idoneità dei locali adibiti allo svolgimento delle attività sanitarie;
 - b) la verifica dell'idoneità delle attrezzature e delle procedure sotto il profilo igienico-sanitario.

Art. 23 - STUDI PROFESSIONALI PER L'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ SANITARIE E AMBULATORI

1. Per l'esercizio delle professioni sanitarie si distinguono:
 - a) lo studio professionale, nel quale il professionista esercita la propria attività, singolarmente o in forma associata;
 - b) l'ambulatorio, inteso come struttura complessa con individualità ed organizzazione propria ed autonoma.
2. L'ambulatorio è soggetto ad autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente ai sensi della normativa vigente.
3. Lo studio professionale non è soggetto ad alcuna autorizzazione.
4. Chiunque intenda aprire uno studio professionale deve comunque darne comunicazione all'Area di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl certificando il rispetto dei requisiti di cui all'Art. 24 del presente Regolamento.
5. Dovrà essere altresì comunicato al Dipartimento di Sanità Pubblica anche l'inizio dell'attività professionale presso uno studio già esistente.

Art. 24 - REQUISITI STRUTTURALI DEGLI STUDI PROFESSIONALI

1. Gli studi professionali devono avere accesso indipendente, essere costituiti da almeno un locale di visita, una sala di attesa e un servizio igienico a disposizione dei pazienti in attesa.
2. I locali di visita e le sale di attesa devono avere una superficie minima rispettivamente di m² 12 e di m² 9 e rispettare i requisiti di illuminazione ed areazione previsti per i vani di abitazione.
3. I pavimenti devono essere lisci e realizzati in materiale impermeabile.

4. L'altezza minima dei locali deve essere di m 2,70.
5. Le pareti della sala di visita, ove necessario, devono essere rivestite fino all'altezza di m 2 dal pavimento con materiale lavabile ed impermeabile; per l'impermeabilizzazione delle pareti è consentito l'uso di vernici a smalto.
6. I locali per visita devono essere dotati, ove necessario, di lavabo con rubinetteria a comando non manuale.

Art. 25 - STUDI PROFESSIONALI VETERINARI, AMBULATORI VETERINARI

1. L'ambulatorio veterinario è soggetto ad autorizzazione sanitaria del Dirigente dell'Ufficio comunale competente previo parere vincolante dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria della Azienda Usl e dell'Ordine provinciale dei veterinari secondo le rispettive competenze.
2. Lo studio professionale non è soggetto ad autorizzazione.
3. I locali adibiti a studio devono rispettare i requisiti di illuminazione ed aerazione previsti dalla normativa vigente; devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite fino all'altezza di m 2,00 dal pavimento con materiale impermeabile. I locali per visite devono essere dotati di lavabo, con rubinetteria a comando non manuale.
4. Il medico veterinario che intende attivare uno studio professionale deve darne comunicazione all'Area di Sanità Pubblica Veterinaria della A.Usl, allegando planimetria dei locali in scala 1:100.
5. Il possesso di apparecchi di radiodiagnostica usati a completamento dell'attività, deve conformarsi alle disposizioni previste dalle norme vigenti.

Art. 26 - PROCEDURE PER L'AUTORIZZAZIONE DEGLI AMBULATORI VETERINARI

1. Al fine del presente articolo sono definiti ambulatori le strutture individuate al precedente articolo 23.
2. E' vietato aprire o mantenere in esercizio ambulatori veterinari senza autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente rilasciata su parere dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'Azienda Usl.
3. Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione, gli interessati devono presentare domanda in bollo al competente ufficio comunale.
4. La domanda deve contenere:
 - a) le generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
 - b) l'ubicazione dell'ambulatorio;
 - c) le generalità, i titoli professionali e di studio del Veterinario responsabile;
 - d) il numero di concessione edilizia e data del rilascio.
5. Alla domanda devono essere allegati:
 - a) certificato di usabilità/agibilità, ovvero dichiarazione di conformità edilizia;
 - b) planimetria dei locali, in scala 1:100;
 - c) elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura se soggette a particolari regolamentazioni;
 - d) copia dell'atto costitutivo se il richiedente è persona giuridica;
 - e) generalità del personale sanitario operante nella struttura;
 - f) copia della domanda di autorizzazione per l'installazione della apparecchiatura radiologica, ove è presente.
6. In caso di cessazione di attività il titolare è tenuto a darne comunicazione al Comune come pure in caso di cambio del Veterinario responsabile.

Art. 27 - REQUISITI

1. I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro.
2. Devono inoltre disporre, in relazione alle effettive esigenze di servizio, di idonei locali e spazi da adibire a:
 - a) sala d'attesa;
 - b) una o più sale per l'esecuzione delle prestazioni diagnostiche e terapeutiche;
 - c) servizio igienico direttamente accessibile, attraverso un antibagno, dalla sala d'attesa.
3. Tali ambienti devono essere adeguatamente aerati ed illuminati.
4. I locali di cui alle lett. a) e b) devono inoltre avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili e disinfettabili almeno fino all'altezza di m 2, con chiusino per lo scarico delle acque luride, che deve essere assicurato in modo igienico e razionale.
5. Le sale di visita devono essere dotate di lavabo con rubinetteria a comando non manuale.
6. Laddove esiste un apparecchio per la diagnostica radiologica devono essere osservate le norme vigenti.
7. Nel caso in cui nella stessa struttura coesistano l'attività di commercio e toelettatura e quella veterinaria, le due attività devono essere esercitate in locali separati, pur possedendo sala d'attesa e servizi igienici comuni, rispondenti alle norme sopracitate.

Art. 28 - CLINICHE VETERINARIE PRIVATE - CASE DI CURA VETERINARIE - OSPEDALI VETERINARI (definizione, requisiti, autorizzazioni)

1. Le cliniche veterinarie private, le case di cura veterinarie e gli ospedali veterinari devono essere dotati di tutte le caratteristiche degli ambulatori integrate da:
 - a) reparto di ricovero animali con attrezzature distinte per ciascuna specie;
 - b) reparto cucina e deposito alimenti;
 - c) reparto o attrezzatura per l'isolamento degli animali infetti;
 - d) reparto per l'attività chirurgica ove sia prestata;
 - e) impianto di disinfezione dei reflui.
2. Le modalità di richiesta e di rilascio dell'autorizzazione sono conformi a quelle indicate per gli ambulatori.

Art. 29 - LABORATORI VETERINARI DI ANALISI

1. Per l'apertura, l'esercizio, il trasferimento, la trasformazione e comunque per le variazioni delle condizioni esistenti di un laboratorio, l'autorizzazione prevista è concessa dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente su conforme parere dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria della USL competente per territorio.
2. La domanda deve contenere:
 - a) generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica,
 - b) l'ubicazione del laboratorio;
 - c) le generalità, i titoli professionali e di studio del Veterinario responsabile;
 - d) numero di concessione edilizia e data del rilascio.
3. Alla domanda devono essere allegati:
 - a) certificato di usabilità/agibilità ovvero dichiarazione di conformità edilizia;
 - b) planimetria dei locali in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;
 - c) tipologia delle analisi che si intendono svolgere e delle relative attrezzature di laboratorio;
 - d) copia dell'atto costitutivo se il richiedente è persona giuridica;
 - e) dichiarazione a firma autenticata, nelle forme di legge, di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del direttore sanitario;
 - f) documentazione comprovante i titoli professionali accademici e di studio del direttore.
4. L'autorizzazione non è necessaria per le analisi che il Veterinario esegue per i propri clienti nel proprio ambulatorio o studio.

5. I Laboratori Veterinari devono essere dotati, in relazione alle effettive esigenze dell'attività, di:
 - a) un vano o reparto per la classificazione, la preparazione e la conservazione dei campioni da esaminare;
 - b) uno o più locali o reparti di adeguata superficie per la esecuzione delle analisi;
 - c) attrezzature per l'attività amministrativa e per l'archivio.
6. Qualora nel laboratorio si effettui anche il prelievo del materiale da esaminare, questo deve essere effettuato da un veterinario in un vano separato adeguatamente attrezzato per tale scopo.
7. I locali precedentemente elencati devono essere sufficientemente ampi, con pareti, pavimenti ed infissi facilmente lavabili e disinfettabili, dotati di lavabo e tali da rispondere a quanto previsto dalle norme vigenti.

TITOLO II

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

Capitolo 1. Norme di rinvio

Art. 30 – COORDINAMENTO CON IL REGOLAMENTO COMUNALE EDILIZIO

Fatto salvo quanto stabilito dalla legislazione nazionale e regionale, per i requisiti igienico sanitari e per le procedure finalizzate al rilascio delle concessioni, delle autorizzazioni edilizie e delle certificazioni di agibilità-abitabilità, si rinvia alle disposizioni fissate dal regolamento comunale edilizio.

Capitolo 2. Norme igienico-sanitarie per le civili abitazioni

Art. 31 - DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO

1. La richiesta della certificazione di antigienicità di un alloggio, da utilizzare ai fini dell'inserimento nelle graduatorie per l'assegnazione degli alloggi di edilizia residenziale, deve essere presentata all'ufficio del Comune che ha emanato il bando relativo. La competente autorità comunale richiede un accertamento tecnico ai propri Uffici ed all'Area di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl, ciascuno per le proprie competenze.
2. Ai sensi del presente Regolamento, è da ritenersi antigienico un alloggio che:
 - a) sia privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso;
 - b) presenti umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità, ineliminabili con normali interventi manutentivi e tali da pregiudicare la salubrità complessiva degli ambienti.
3. Il Dirigente dell'Ufficio comunale competente, nel dichiarare un alloggio antigienico, prescrive con lo stesso provvedimento gli interventi manutentivi necessari al suo risanamento ed al ripristino delle condizioni di igienicità e abitabilità previste dal presente Regolamento, imponendo un termine per la realizzazione degli stessi.

Art. 32 - DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INABITABILE

1. Il Dirigente dell'Ufficio comunale competente, sentiti i pareri del Responsabile dell'Area di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl e del Responsabile dell'Ufficio Tecnico comunale, ciascuno per le proprie competenze, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per i seguenti motivi:
 - a) indisponibilità di acqua potabile;
 - b) mancanza di servizi igienici;
 - c) mancanza di aeroilluminazione;
 - d) alloggio improprio (ad es. seminterrato, garage, grezzo);
 - e) gravi condizioni di degrado, tali da pregiudicare la salute e/o la sicurezza degli occupanti.

2. Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con Ordinanza del competente Dirigente e non può essere rioccupato, se non dopo ristrutturazione e rilascio di un nuovo certificato di abitabilità.
3. Per quanto riguarda i motivi di inabitabilità di natura statico-strutturale e di sicurezza, si rimanda alla normativa del settore.

Art. 33 – COMUNICAZIONE INIZIO ATTIVITA' PER ATTIVITA' ARTIGIANALI E INDUSTRIALI NON ALIMENTARI

Chiunque intende iniziare anche per subingresso o trasferire in altri locali un'attività non alimentare e non soggetta ad autorizzazione specifica prevista da Leggi nazionali e regionali (es. officina meccanica, carrozzeria, lavanderia, sartoria, ecc) , deve presentare al Comune una dichiarazione di inizio attività mediante la modulistica opportunamente predisposta dal competente Servizio.

L'attività dovrà essere esercitata nel rispetto del presente Regolamento nonché di ogni altra norma relativa alla sicurezza ambientale, degli impianti e dei luoghi di lavoro.

Capitolo 3. Edilizia speciale

Art. 34 - AUTORIMESSE PUBBLICHE E PRIVATE

1. Nella costruzione delle autorimesse devono essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi (D.M.Int. 1 febbraio 1986 e successive integrazioni).
2. Nelle autorimesse il pavimento deve essere impermeabile e deve essere garantito il rapido scolo delle acque, che devono confluire nella rete fognaria nera.
3. Devono essere adottate tutte le precauzioni atte ad evitare l'immissione di oli in fognatura.
4. Nelle autorimesse con più posti auto o box deve essere assicurata una idonea aerazione naturale diretta. Tali aperture devono essere collocate in maniera da non arrecare disagio od inconveniente alcuno a terzi.
5. L'apertura e l'esercizio di autorimessa pubblica è soggetta a denuncia al Sindaco.

Art. 35 - CANNE FUMARIE, CANNE DI ESALAZIONE E COMIGNOLI

1. Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da impianti, apparecchi termici o focolari, o simili.
2. Ciascun impianto, convenientemente distanziato e isolato da strutture di materiale combustibile, deve avere una canna fumaria propria e indipendente, che si deve prolungare oltre il tetto in apposito comignolo.
3. È vietato inserire una stufa, un fornello di cucina, una caldaia per il riscaldamento ed un qualsiasi altro impianto a combustione in un condotto già utilizzato per l'evacuazione dei prodotti di un altro focolare, ad eccezione di condotte shuntate, purché gli apparecchi collegati risultino della stessa categoria.
4. Tutte le canne fumarie devono essere costruite conformemente alle regole di buona tecnica esistenti ed alla normativa vigente.

5. Lo scarico a tetto dei prodotti della combustione deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.
6. Per gli impianti di riscaldamento e i focolari che utilizzano combustibili diversi dal gas, lo scarico dei prodotti della combustione deve essere sempre convogliato a tetto e localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.
7. Nel caso di costruzione o ristrutturazione di un edificio posto in adiacenza ad altri fabbricati, occorre che in fase di progettazione venga valutata anche la sistemazione o l'eventuale adeguamento di camini preesistenti, situati a quote diverse e che possano costituire fonte di insalubrit  o molestia.
8. I fumi, le ceneri e/o gli altri prodotti della combustione dei focolari o dei barbecue installati in spazi esterni delle abitazioni, non devono comunque arrecare disturbo o danno alcuno al vicinato.
9. Si definiscono canne di esalazione, quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi (ad es. prodotti da apparecchi di cottura).
10. Fatte salve le disposizioni di cui alle normative vigenti ed alle norme UNI, tutti i comignoli, realizzati in conformit  alle norme vigenti, devono avere le bocche posizionate pi  in alto di almeno cm 100 dei tetti, dei parapetti e qualsiasi altro ostacolo distante meno di m 5.
11. Per quanto concerne le modalit  di evacuazione dei prodotti sopraccitati, si rimanda a quanto previsto per le canne fumarie.
12. Nel caso di interventi su fabbricati esistenti   ammesso lo scarico a parete di odori e vapori derivanti dalla cottura di alimenti, con l'esclusione di frittore di ogni genere o di cottura di carne o pesce, a condizione che:
 - a) non si possa usufruire di canne di esalazione esistenti e non sia consentita la costruzione di nuove canne con scarico a tetto;
 - b) gli scarichi non siano posti sotto a porticati, in pozzi luce o dove comunque la dispersione degli odori sia impedita, nei pozzi luce;
 - c) gli apparecchi di cottura siano alimentati elettricamente.
13. Per le attivit  di pizzeria che utilizzano forni alimentati con legna da ardere, le canne fumarie oltre a possedere le caratteristiche di isolamento termico, devono essere dimensionate in ragione della massima portata termica ed essere conformi alle vigenti norme UNI-CIG; devono essere inoltre dotate di idoneo sistema di contenimento delle emissioni di fuliggine.

Art. 36 – CORTILI, POZZI-LUCE E CHIOSTRINE

1. 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 delimitano, questi ultimi misurati dal pavimento del cortile alle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda.
2. L'area dei cortili deve essere intesa al netto delle proiezioni orizzontali dei ballatoi o di qualsiasi altra sporgenza sotto gronda che superi complessivamente 1/20 dell'area totale dei cortili stessi.
3. L'altezza massima dei muri prospicienti i cortili non deve essere superiore ad 1,5 volte la distanza media tra le pareti opposte.
4. La retta perpendicolare condotta da ciascuna finestra di locali di attivit  principale al muro opposto non deve essere inferiore a m.6, riducibile a m.4 per i cortili interni ad abitazioni unifamiliari.
5. Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondit  non supera la met  del lato di esse aperto sul cortile. In caso di maggiore profondit , tali rientranze sono considerate chiostrine. Per quanto riguarda i muri di fabbrica arretrati rispetto ad uno o pi  lati del cortile, si ammette una maggiore altezza, pari alla profondit  dell'arretramento.
6. Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare locali di abitazione,   vietato aprire finestre o altre aperture di locali nei quali vengono esercitate attivit  che possano costituire causa di insalubrit  o molestia per gli abitanti.
7. Nel recupero di vecchi edifici,   permessa la realizzazione di pozzi-luce o di chiostrine allo scopo di fornire luce ed aria esclusivamente a locali di servizio.

8. Ogni lato del pozzo-luce non deve essere inferiore a m.4; inoltre i pozzi-luce e le chiostrine devono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia. Nei pozzi-luce e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze dei perimetri.
9. I cortili, i pozzi-luce e le chiostrine devono avere una pavimentazione impermeabile ed essere dotati di una condotta di scarico, in modo da permettere un rapido scolo delle acque meteoriche; nei cortili con area superiore al minimo regolamentare è consentita una idonea superficie pavimentata lungo i muri dei fabbricati che li delimitano, purché sia comunque assicurato il rapido scarico delle acque reflue e sia evitata l'infiltrazione delle acque lungo i muri.
10. Nei cortili utilizzati per aerare ambienti privi di altra comunicazione con l'esterno, è vietato ricoprire con vetrate i cortili stessi, al di sopra delle aperture di ventilazione; comunque, in tali ambienti devono essere raggiunti i requisiti minimi di ventilazione previsti dal presente Regolamento.

Art. 37 – CONDIZIONAMENTO DELL'ARIA E TERMOVENTILAZIONE

1. Per impianto di condizionamento dell'aria si intende un sistema capace di realizzare e mantenere negli ambienti condizioni termiche, di ricambio, velocità e purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e comprese entro i limiti fissati per i diversi tipi di locali da disposizioni di legge e da norme UNI.
2. Per impianto di termoventilazione si intende un sistema capace di soddisfare le sole condizioni termiche e di ricambio dell'aria.
3. Gli impianti di termoventilazione devono garantire un ricambio d'aria idoneo, in riferimento alla specifica destinazione d'uso dei locali serviti; inoltre, deve essere garantita una umidità relativa non inferiore al 30%.
4. Le prese d'aria esterne degli impianti di condizionamento, termoventilazione e ventilazione devono essere sistemate, di norma alla copertura dell'edificio e, comunque, ad una altezza di almeno m.3 dal suolo, se all'interno di cortili purché non adibiti a parcheggio, o di almeno m.6 se su spazi pubblici o cortili adibiti a parcheggio. Le prese d'aria devono essere ad adeguata distanza da camini o altre fonti di gas, vapori, polveri, fumi, etc., in maniera tale da evitare che tali emissioni non alterino la purezza dell'aria degli impianti.
5. I condotti di scarico dell'aria devono essere, di norma, posizionati sulla copertura dell'edificio e, comunque, in posizione tale da non arrecare molestia ad alcuno.
6. Il posizionamento delle motocondensanti deve essere tale da non creare disagi alle persone dovuti all'espulsione dell'aria calda.
7. La rumorosità prodotta dagli impianti di condizionamento, termoventilazione o ventilazione deve essere contenuta entro i limiti fissati dalla normativa vigente.

Art. 38 - ALBERGHI E SIMILI

1. Le caratteristiche igienico-sanitarie di alberghi e R.T.A. (residenze turistico-alberghiere) e le condizioni igieniche del loro esercizio, nonché la definizione dei parametri per la ricettività alberghiera sono fissate dalle norme vigenti.
 2. In particolare per le R.T.A., nel caso che l'unità abitativa risulti costituita da un monolocale con utilizzo di tipo promiscuo (sia pernottamento che preparazione e consumo di cibi), la capacità ricettiva viene ricavata proporzionandola rispetto al 50% della superficie complessiva dello stesso ambiente, al netto dei servizi igienici.
- Nel caso di unità abitative con più locali la capacità ricettiva viene calcolata tenendo conto anche del 50% della zona giorno.

Art. 39 - STRUTTURE RICETTIVE EXTRA-ALBERGHIERE

1. Ai sensi della L.R. 25/08/1988 n. 34, per strutture ricettive extra-alberghiere si intendono le case per ferie, gli ostelli per la gioventù, i rifugi alpini, gli esercizi di affittacamere, le case e gli appartamenti per vacanze e gli appartamenti ammobiliati per uso turistico.
2. I requisiti tecnici ed igienico-sanitari sono stabiliti:
 - a) per le case per ferie, gli ostelli per la gioventù, gli affittacamere, le case e appartamenti per vacanza, dalle specifiche normative vigenti;
 - b) per gli appartamenti ammobiliati ad uso turistico, le caratteristiche strutturali ed igienico-edilizie sono quelle previste dai Regolamenti Comunali per i locali di abitazione.

Art. 40 – AGRITURISMO E BED AND BREAKFAST

1. Per la definizione di attività agrituristica e turismo rurale nonché di bed and breakfast si intende quanto previsto dalla normativa vigente.
2. I locali destinati all'uso agrituristico devono possedere i requisiti strutturali ed igienico-sanitari previsti dal Regolamento Edilizio Comunale per i locali di abitazione. Gli interventi di ristrutturazione sugli immobili destinati all'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale devono avvenire nel rispetto delle caratteristiche dell'edificio, conservandone l'aspetto complessivo e i singoli elementi architettonici; per il restauro e risanamento conservativo degli edifici rurali l'utilizzo dei locali a fini agrituristici è consentito anche in deroga ai limiti di altezza e ai rapporti di illuminazione e di aerazione previsti dalle normative vigenti. I requisiti minimi da rispettare sono comunque i seguenti:
 - a) altezza media, m 2,50;
 - b) rapporto aero-illuminante 1/16.

Per le zone destinate a campeggio le piazzole dovranno avere una superficie a prato o pavimento di almeno m² 60 e dovranno essere provviste di impianti di prevenzione incendi e illuminazione realizzate nel rispetto delle norme vigenti.

Dovrà essere garantita, con idonei recipienti, la raccolta dei rifiuti solidi.

I servizi igienici per i campeggiatori, dovranno essere distinti da quelli già esistenti, o dovranno essere realizzati, esclusivamente all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola, in aggiunta a quelli di servizio delle altre attività agrituristiche.

Va prevista una dotazione minima di 3 servizi igienici, 2 docce e 3 lavabi ogni 5 piazzole o frazione di cinque. Oltre alle cinque piazzole è possibile riferirsi a tali indici in modo proporzionale, arrotondando all'unità superiore. Sono da prevedersi inoltre idonei lavabi distinti per i panni e le stoviglie.

3. I locali destinati a bed and breakfast devono avere le caratteristiche strutturali ed igienico-edilizie previste per i locali di abitazione dai Regolamenti Edilizi Comunali.

Art. 41 - COMPLESSI TURISTICI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

1. Si definiscono campeggi i complessi attrezzati per la sosta ed il soggiorno di turisti prevalentemente provvisti di tenda o di altro mezzo di pernottamento o di soggiorno autonomo.
2. Si definiscono villaggi turistici i complessi realizzati in tende, in allestimenti mobili o stabili minimi attrezzati per la sosta ed il soggiorno di turisti sprovvisti di mezzi propri di pernottamento.
3. I requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche tecniche dei villaggi turistici e dei campeggi sono stabiliti dalle disposizioni vigenti e dallo specifico Regolamento Comunale.

Art. 42 - DORMITORI PUBBLICI

1. I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi ed avere:
 - a) pareti rivestite, fino a m 2 dal suolo, di materiale facilmente lavabile;
 - b) dimensioni tali da assicurare almeno m² 6 e m³ 18 per ogni posto letto;
 - c) gruppi di servizi igienici, composti di un w.c. ed una doccia ogni 10 letti ed un lavabo ogni 5 letti;
 - d) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, dei letti e degli effetti personali;
 - e) acqua corrente e potabile.
2. Tutti i locali devono essere dotati di luci notturne.

Art. 43 - ALBERGHI DIURNI, SAUNE E SIMILI

1. Si definisce albergo diurno un locale che consente ai clienti di usufruire durante il giorno di servizi e prestazioni dirette all'igiene della persona, quali: servizi igienici, bagni, barbiere e parrucchiera, stiratura abiti, etc. in conformità alla normativa vigente.
2. L'apertura e l'esercizio di alberghi diurni, saune e simili sono soggetti ad autorizzazione rilasciata in conformità alle norme vigenti.
3. In tali strutture i camerini devono avere:
 - a) una superficie non inferiore a m² 4 per i bagni in vasca ed a m² 2 per i bagni in doccia; in quest'ultimo caso devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a m² 2;
 - b) pavimenti e pareti, fino a m 2 dal suolo, rivestiti di materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, con angoli interni arrotondati;
 - c) riscaldamento mediante impianto centrale;
 - d) campanello di allarme posto presso la vasca da bagno o box doccia.
4. Dopo ogni bagno, il personale dovrà procedere ad adeguata disinfezione ed al cambio della biancheria.
5. Inoltre, lo stabilimento deve essere dotato di:
 - a) almeno un WC ed un lavandino ogni 10 bagni;
 - b) locali separati per il deposito della biancheria rispettivamente pulita ed usata.

Art. 44 - SCUOLE

1. La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari e secondarie di primo e secondo grado, sono fissate dalla normativa vigente.
2. Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della L. 5/8/1975, n. 412, hanno vigore le norme fissate dall'Art. 7 della stessa legge.
3. Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, ai sensi della normativa vigente.
4. L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, di doposcuola e simile in edifici esistenti, è assoggettata a nulla osta, rilasciato dall'Autorità sanitaria locale, in mancanza di agibilità specifica.
5. La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili.
6. In caso di utilizzo dei locali scolastici ad uso diverso dall'insegnamento si dovrà provvedere ad una approfondita pulizia, prima di riammettervi la scolaresca, salvo il caso di utilizzo per attività connesse a quella scolastica (ad es. riunioni).
7. È vietato fumare nelle scuole di ogni ordine e grado.

Art. 45 - ASILI NIDO

Il nido d'infanzia è un servizio socio-educativo, rivolto ai bambini e alle bambine in età 3 mesi-3 anni, che concorre, con le famiglie alla loro cura ed educazione.

I criteri generali per la costruzione, la gestione, l'organizzazione ed il controllo dei nidi d'infanzia e di tutti i servizi educativi integrativi e sperimentali, inerenti la fascia di età 0-3 anni, sono determinati dalla normativa vigente in materia.

I requisiti strutturali, impiantistici e di arredo sono improntati alla sicurezza, all'igiene ed alla funzionalità dell'ambiente, per la tutela del benessere di bambini/e e adulti.

L'apertura e la gestione di servizi per l'infanzia 0-3 anni privati, sono soggette all'autorizzazione al funzionamento, concessa dal Comune di Ravenna, sentito il parere della apposita Commissione Tecnica Provinciale.

Art. 46 –SERVIZI RICREATIVI

1. Per servizi ricreativi si intendono servizi con finalità ricreative, rivolti a bambini in età inferiore a tre anni (es. baby-parking). In tali servizi i genitori, in loro assenza, possono affidare i propri figli a personale educativo, con requisiti disposti dalla legislazione vigente, per periodi di tempo variabili, in modo saltuario e nelle sole ore diurne.

2. L'apertura e l'esercizio di tali strutture sono soggetti a preventiva autocertificazione dell'attività al Sindaco.

3. Per quanto riguarda i requisiti igienico-edilizi e di esercizio di tali istituzioni e per altre tipologie di servizi, quali i soggiorni di vacanza per minori ed i parchi gioco, si fa riferimento alle normative vigenti.

Art. 47 - ABITAZIONI COLLETTIVE

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

- a) dormitori con una superficie non inferiore a m^2 6 ed una cubatura non inferiore a m^3 18 per ogni posto letto con un minimo di m^2 9 per una stanza singola;
- b) refettori con una superficie di m^2 1,00 per convivente;
- c) cucina conforme all'Art. 136 del presente Regolamento;
- d) gruppi di servizi igienici, composti di almeno un w.c. ed una doccia ogni 10 persone, un lavabo ogni 5. I servizi igienici, dotati di adeguato antibagno, devono essere aerati ed illuminati direttamente dall'esterno o dotati di un adeguato impianto di aspirazione forzata;
- e) locale guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- f) lavanderia, o in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
- g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da una infermeria (con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti l'una) e servizi igienici propri. Il locale infermeria dovrà avere dimensioni non inferiori a m^2 12 per singolo posto letto, sommata di m^2 7 ogni posto letto in più;
- h) acqua corrente e potabile.

2. Tutti gli ambienti devono avere:

- a) pavimenti di materiale compatto, unito e facilmente lavabile;
- b) pareti rivestite, ove necessario, di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2.

Art. 48 - SOGGIORNI DI VACANZA PER MINORI

I requisiti strutturali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario e le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabilite dai "Criteri per l'esercizio delle funzioni di controllo e vigilanza sui soggiorni di vacanza per minori e requisiti funzionali – prestazionali minimi delle strutture" approvati con deliberazione del Consiglio Regionale n. 1061/98, ai sensi dell'Art. 3 della L. R. n. 34/97.

Art. 49 - PALESTRE ED ISTITUTI DI GINNASTICA

1. Le palestre e gli altri istituti di ginnastica, fatta esclusione per quelle scolastiche alle quali si applicano le disposizioni previste dalla normativa vigente, devono soddisfare i seguenti requisiti igienico-edilizi:

- a) non possono essere ubicate in locali interrati o seminterrati;
- b) l'altezza dei vani principali deve essere non inferiore a m 3, con l'eccezione di depositi e servizi igienici, per i quali è ammessa un'altezza minima di m 2,40;
- c) i pavimenti devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile e le pareti devono essere rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia fino ad un'altezza di m 2;
- d) l'area adibita agli esercizi ginnici deve essere tale da garantire almeno m² 4 ogni utente e, comunque, la sua superficie complessiva non può essere inferiore a m² 50;
- e) è ammessa la realizzazione di zone organizzate con box di superficie non inferiore a m² 6 e con tramezzature di altezza non superiore a m 2,20;
- f) tutti i locali destinati alle attività fisiche devono essere forniti, oltre a quanto già previsto (Ri 1/8 e Ra 1/16), di un'adeguata ventilazione naturale (Ra non inferiore ad 1/8) od artificiale (10 ricambi orari).

2. Le palestre e gli istituti di ginnastica devono avere complessivamente la seguente dotazione minima di servizi e comunque distinti per sesso:

- a) spogliatoi per gli utenti di dimensioni proporzionate alla capienza;
- b) servizi igienici (almeno un WC ogni 20 utenti o frazione, calcolati sulla superficie della palestra o, nel caso di palestre che utilizzano macchine od attrezzature fisse, in base al numero effettivo di postazioni);
- c) docce (almeno una ogni 5 utenti o frazione). La zona docce deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia;
- d) un armadietto di pronto soccorso contenente presidi medico-chirurgici di primo intervento, collocato in un locale idoneo;
- e) un locale per il deposito delle attrezzature sportive, comunicante con l'area destinata all'attività.

3. Per quanto riguarda i locali ad uso del personale, si rimanda agli articoli del presente regolamento ed alla normativa vigente in materia di igiene del lavoro.

4. Il presente articolo si applica negli interventi di nuova costruzione, ampliamento e ristrutturazione e di manutenzione straordinaria per quanto attiene i servizi.

Art. 50 – OSPEDALI, CASE DI CURA, STRUTTURE SOCIO-ASSISTENZIALI E SOCIO-SANITARIE

1. I requisiti strutturali, organizzativi e tecnologici di ospedali, case di cura e strutture sanitarie in genere, di strutture residenziali e semiresidenziali per minori, portatori di handicap, anziani e malati di AIDS sono stabiliti dalla normativa vigente.

2. Alle strutture destinate alla riabilitazione ed al reinserimento sociale dei tossicodipendenti gestite dagli enti ausiliari tenuti all'iscrizione all'Albo di cui all'art.116 del DPR n.309/90, si applicano le norme vigenti.

Art. 51 - FARMACIE

1. I locali destinati a farmacie devono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti in ottime condizioni di ordine e di pulizia.
2. I banchi di preparazione devono essere dotati di cappa per la raccolta di vapori, collegata ad un condotto autonomo di esalazione con le caratteristiche previste all'Art. 35 del presente Regolamento.
3. Il magazzino-deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei nei quali, con mezzi naturali od artificiali, siano assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione dei farmaci.
4. Sempre ai fini di una corretta conservazione dei medicinali, la farmacia deve essere dotata di un sufficiente numero di frigoriferi ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale e successive modifiche.

Art. 52 - DEPOSITI E MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI E DI PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI

1. I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici devono essere ubicati in locali aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da uno spazio pubblico, in modo da assicurare la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.
2. I depositi in oggetto debbono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche, per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della Farmacopea Ufficiale e successive modifiche.
3. Gli ambienti destinati al personale devono corrispondere ai requisiti del DPR 11/03/1956, n. 303 e successive modifiche ed alle norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente regolamento.

Art. 53 - ATTIVITÀ DI BARBIERE, ACCONCIATORE ED ATTIVITÀ DI ESTETISTA

1. Gli esercizi per le attività di barbiere, acconciatore, estetista ed affini devono rispondere ai requisiti strutturali e funzionali di cui al presente articolo.
2. Le norme igienico sanitarie individuate sostituiscono con effetto immediato quelle previste dai corrispettivi articoli del Regolamento comunale specifico previsto ai sensi della L. 14.02.63 n. 161 e della L. 4.1.90 n. 1.
3. Per quanto attiene ai requisiti strutturali devono essere osservate le seguenti prescrizioni:
 - a) I locali devono essere organizzati in modo da individuare zone distinte destinate all'attività lavorativa e all'attesa per i clienti;
 - b) Tali locali devono avere l'altezza prevista all'Art. 75 del presente Regolamento ed una superficie (esclusi i servizi) non inferiore a m² 18;
 - c) Nel centro storico, qualora il locale sia adibito esclusivamente ad attività di estetista, è ammessa una superficie di m² 7, purché il locale sia dotato di idoneo impianto di condizionamento dell'aria, qualora necessario, e di sala d'aspetto distinta, potendo essere considerato tale anche l'eventuale negozio di vendita;
 - d) Per le attività di estetica, i requisiti strutturali minimi sopra individuati sono applicabili ad esercizi privi di attrezzature ingombranti che richiedono una collocazione fissa;
 - e) Qualora vengano utilizzate tali apparecchiature (quali lampade abbronzanti, vasche per idromassaggio, attrezzi per ginnastica estetica, saune, etc.) la superficie utile minima dei locali va aumentata di una area delimitata (vano o box) illuminata e aerata direttamente dall'esterno di dimensioni non inferiori a m² 6 ogni apparecchio utilizzato, ciascuno dei quali deve comunque poter disporre di una superficie adeguata al tipo di trattamento; l'esercizio deve essere dotato di almeno un lavandino accessorio, in aggiunta a quello previsto nel servizio

igienico, posizionato nel punto dell'esercizio dove vengono svolte attività per le quali sono previsti frequenti lavaggi delle mani;

- f) Nei casi di esercizio dell'attività di estetista congiuntamente a quella di barbiere, acconciatore o commercio di prodotti cosmetici, limitatamente alle prestazioni di pedicure deve essere prevista una area preferibilmente delimitata di almeno m² 6, mentre per la prestazione di manicure non è richiesta superficie aggiuntiva;
 - g) I locali devono essere dotati di illuminazione, aerazione e riscaldamento secondo quanto previsto all'Art. 83 del presente Regolamento. La rimozione di inquinanti, causati dall'attività, deve avvenire mediante un sistema di aspirazione il più possibile localizzata;
 - h) Qualora i locali siano ubicati in spazi attrezzati appositamente per le zone balneari (stabilimenti fissi o mobili, in campeggi, spiagge, etc.) potranno essere autorizzati laboratori con dimensioni inferiori alle minime prescritte su parere conforme dell'A.Usl di Ravenna e della Commissione Consultiva;
 - i) Il pavimento deve essere costruito con materiale compatto, impermeabile e lavabile, tale da permettere la pulizia e la disinfezione completa;
 - j) Le pareti fino all'altezza di m 1,50 devono essere rivestite con materiale liscio, lavabile ed impermeabile;
 - k) Ogni esercizio deve disporre di almeno un servizio igienico a disposizione anche del pubblico, munito di vaso ad occlusione idraulica e lavabo, distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere;
 - l) La dotazione di servizi deve comunque rispettare i criteri di cui all'Art. 81 del presente Regolamento per le attività che impieghino più addetti;
 - m) Il locale deve essere fornito di acqua corrente calda e fredda;
 - n) Per quanto attiene alla sicurezza degli impianti elettrici si rimanda alla normativa vigente;
 - o) Le attività di cui al presente articolo, possono essere svolte presso il domicilio dell'esercente a condizione che i locali in cui vengono esercitate rispettino i requisiti sopracitati nonché quanto previsto dalle vigenti disposizioni in materia edilizia-urbanistica e siano distinti dai locali adibiti ad abitazione civile, dotati di accesso indipendente dall'esterno e di servizi igienici ad uso esclusivo del laboratorio;
 - p) Soluzioni alternative a quanto previsto nel presente Regolamento possono essere adottate previo parere favorevole del Dipartimento di Sanità Pubblica;
 - q) In materia di superamento delle barriere architettoniche, devono essere soddisfatti i requisiti di cui alle normative in materia;
 - r) Per tutto quanto sopra non menzionato si fa rinvio alle norme vigenti in materia;
 - s) In riferimento ai requisiti strutturali, le norme regolamentari saranno applicate in occasione di autorizzazione per avvio di nuova attività, trasferimento in nuovi locali o ampliamento di superficie dell'attività esistente;
 - t) In caso di nuova autorizzazione per cambio di gestione in attività esistente deve essere previsto un adeguamento ai requisiti di superficie minima obbligatoria, con una tolleranza del 30%, nonché alla dotazione minima di servizi igienici;
 - u) Per le attività poste in centro storico o sottoposte a vincoli urbanistici o architettonici si può derogare da tale obbligo.
4. Per quanto concerne i requisiti funzionali organizzativi dovranno essere osservate le seguenti prescrizioni:
- a) Il titolare della autorizzazione ha l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle seguenti norme igieniche anche se la loro applicazione è affidata a personale dipendente;
 - b) I locali ed ogni oggetto che ne costituisce l'arredo devono essere mantenuti in stato di massima pulizia e disinfettati periodicamente;
 - c) La spazzatura dovrà essere raccolta in contenitori impermeabili con coperchio e conservata per il periodo strettamente necessario, nel retrobottega, ove esista, o in apposito mobiletto allo scopo destinato;
 - d) Il materiale di pulizia e i solventi volatili ed infiammabili devono essere conservati in apposito ed esclusivo mobiletto;
 - e) Gli esercizi devono essere dotati di un contenitore chiudibile, lavabile e disinfettabile per la biancheria usata e di un armadietto per la biancheria pulita;

- f) Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria a perdere o in quantità sufficiente da poter essere cambiata ad ogni persona;
- g) Prima di iniziare ciascun servizio ed al termine di esso, l'operatore deve lavarsi accuratamente le mani; è opportuno l'uso di guanti a perdere in particolare per le attività che possono comportare il contatto con sangue;
- h) Tinture, fissativi ed altri preparati impiegati devono essere accompagnati dalla documentazione prevista dalle vigenti norme;
- i) Negli esercizi in cui viene svolta l'attività di estetista è vietato l'uso di apparecchiature diverse da quelle elencate nell'allegato alla L. 1/90; in particolare è vietato l'uso di apparecchi elettromedicali per trattamenti con finalità di carattere terapeutico. Relativamente agli apparecchi elettromeccanici per uso estetico si rimanda a quanto stabilito dal decreto previsto dall'Art. 10 della L. 1/90 che dovrà individuare le caratteristiche tecnico-dinamiche, i meccanismi di regolazione, le modalità di esercizio e di applicazione, nonché le cautele di uso; rientrano nell'attività di estetica il trucco semipermanente ed il disegno epidermico. Si intendono per operazioni di "disegno epidermico" e "trucco semipermanente", quelle inerenti i trattamenti duraturi, ma non permanenti, sul viso o su altre parti del corpo, al fine di migliorarne o proteggerne l'aspetto estetico attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi esistenti. Le operazioni di tatuaggio e piercing non rientrano nell'attività di estetista.
- j) Deve essere osservato quanto riportato all'Art. 20 del presente Regolamento in riferimento alla profilassi delle infezioni trasmissibili.

Art. 54 – ATTIVITA' DI TATUAGGIO E PIERCING

L'esercizio delle attività di tatuaggio e piercing è soggetto a preventiva denuncia di inizio attività da presentare al Comune, utilizzando l'apposita modulistica predisposta dal Servizio competente.

I laboratori per l'attività di tatuaggio e piercing dovranno rispettare le norme igienico-sanitarie e rispondere ai requisiti strutturali e funzionali fissati dalla Regione Emilia Romagna con deliberazione della Giunta Regionale 11/04/2007 n. 465 (Linee guida concernenti "Indicazioni tecniche per l'esercizio dell'attività di tatuaggio e piercing").

La superficie della zona riservata all'effettuazione dei trattamenti non deve essere inferiore a mq.12.

Art. 55 - STABILIMENTI BALNEARI SU ACQUE MARINE ED INTERNE

1. Gli stabilimenti balneari sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente, in conformità all'art.194 del T.U.LL.SS., R.D. 27/7/1934, n. 1265 ed al DPR 24/7/1977, n. 616, oltre alla licenza di esercizio, anch'essa rilasciata dal Dirigente, ai sensi del DPR sopra citato.

2. Ogni struttura deve disporre di almeno un servizio igienico e di una doccia chiusa ogni 200 (o frazione) utenti, comunque separati per sesso, a disposizione della clientela. Il numero degli utenti è calcolato moltiplicando per due il numero degli ombrelloni.

3. Gli scarichi idrici devono essere collegati alla pubblica fognatura.

Art. 56 - PORTICCIOLI TURISTICI

1. I porticcioli turistici devono essere approvvigionati di acqua potabile e tutti i servizi devono essere allacciati alla fognatura comunale.

2. Per ogni 100 imbarcazioni, devono essere dotati di:

- a) n. 4 docce e n. 4 WC, separati per sesso;
- b) n. 8 lavandini;
- c) n. 2 lavelli per stoviglie;
- d) n. 2 vasche per bucato;

- e) n. 1 armadietto di pronto soccorso, contenente materiale di primo intervento, come indicato all'articolo 55, collocato in un locale idoneo;
- f) contenitori per olii lubrificanti usati, per residui di carburanti e vernici, per liquami di sentina, in numero adeguato;
- g) piazzuola di materiale lavabile ed impermeabile, dimensionata alla stazza delle imbarcazioni, dotata di caditoia e pozzetto di raccolta, per i lavaggi con acqua dolce. Le acque di risulta dovranno essere smaltite in conformità alla normativa vigente.
3. Nei bacini dei porticcioli deve essere assicurato un sistema di raccolta dei materiali galleggianti.

Art. 57 – PARCHI DI DIVERTIMENTO

Nei parchi di divertimento di cui alla L. 337/68 Art. 7 e nei parchi giochi in genere dotati di fontane, specchi d'acqua e/o attrazioni acquatiche per le quali, pur non essendo prevista la balneabilità, si presenti comunque la possibilità per gli utenti di una esposizione alle acque utilizzate, sia in maniera diretta che tramite spruzzi o nebulizzazioni, le acque contenute nei bacini annessi a tutti i giochi acquatici non equiparabili alle piscine e per le quali tuttavia si prevedano gli impieghi anzidetti al contatto col pubblico, devono rispettare i limiti previsti per i vari parametri nella tabella seguente:

**Limiti di qualità raccomandati per acque superficiali
da destinare ad uso ricreativo ed estetico**

(I valori limite rappresentano le concentrazioni massime ammissibili, salvo diversa indicazione)

N° prog.	Parametri	Unità	Valore massimo ammissibile
1	Colore	Scala Pt - Co	100
2	Trasparenza (Penetrazione luce)	m (dischi Secchi)	1,2
3	pH, valore	-	6,5 - 8,5
4	Conduttività elettrica	uS/cm	5000
5	Temperatura	°C	15 - 30
6	Torpidità	JTU (*)	50
7	Ossigeno disciolto, saturazione	%	70 - 120
8	Argento	mg/l Ag	0,05
9	Arsenico	mg/l As	0,05
10	Cadmio	mg/l Cd	0,005
11	Cromo (VI)	mg/l Cr	0,10
12	Mercurio	mg/l Hg	0,001
13	Nichel	mg/l Ni	0,25
14	Piombo	mg/l Pb	0,05
15	Rame	mg/l Cu	0,25
16	Selenio	mg/l Se	0,05
17	Zinco	mg/l Zn	1,50
18	Tensioattivi anionici	mg/l come MBAS	0,5
19	Olii e grassi	mg/l	0,5
20	Fenoli	mg/l come C ₆ H ₅ OH	0,05
21	Coliformi totali	n°/100 ml	2000
22	Coliformi fecali	n°/100 ml	100
23	Streptococchi fecali	n°/100 ml	100

Art. 58 - IMPIANTI SPORTIVI

1. Si applicano le norme previste dalle leggi in materia per tutte le discipline regolate da norme approvate dalle federazioni sportive nazionali riconosciute dal CONI.
2. Per attività sportive non ricadenti nelle normative CONI, la dotazione di servizi per gli atleti si stabilisce in analogia con quanto indicato dal presente Regolamento per i locali di lavoro.

Art. 59 - ESERCIZI DI TOELETTATURA ANIMALI

1. L'apertura di sale da toelettatura per cani e gatti (e/o altri animali ornamentali o di affezione di piccola taglia) è subordinata all'autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente, previo parere dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'Azienda Usl.
2. I locali devono avere i pavimenti impermeabili con chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio che deve essere assicurato in modo igienico e razionale e le pareti lavabili e disinfettabili almeno sino all'altezza di m 2.
3. Devono inoltre essere dotati di impianti di acqua calda con rubinetteria non manuale e di adeguate attrezzature per l'asciugatura e la tosatura degli animali, tenuto sempre in condizioni igieniche atte ad evitare la trasmissione di malattie.

Art. 60 - AUTORIZZAZIONI AL COMMERCIO DI ANIMALI

Chiunque intenda attivare un esercizio per il commercio di animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici deve essere in possesso dell'autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente su parere dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'Azienda Usl.

Art. 61 - REQUISITI DEGLI ESERCIZI

1. Tutti gli esercizi in cui si vendono e si commercializzano o comunque si detengono animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) i locali nei quali vengono tenuti gli animali devono essere sufficientemente ampi in rapporto al numero delle specie animali oggetto di commercio. Particolari strutture devono essere previste per il ricovero di animali di grossa taglia, ivi inclusi i rettili esotici e gli animali selvatici. Deve sempre essere garantito un confortevole ed adeguato contenimento degli animali, che devono essere messi in condizione di non nuocere alle persone nel rispetto di rigorose norme di sicurezza;
 - b) i pavimenti devono essere tali da consentire la raccolta e il deflusso delle acque di lavaggio;
 - c) le pareti interne dei locali di vendita e degli ambienti destinati al ricovero devono essere di colore chiaro, impermeabili e lavabili fino all'altezza di almeno m 2 dal suolo, con spigoli ed angoli arrotondati; il servizio igienico deve essere dotato di lavabo con rubinetteria non manuale. Le aree e gli spazi destinati ad ospitare gli animali devono essere dotati di idonei accorgimenti per la raccolta e l'allontanamento di urine e feci.
 - d) i requisiti delle attrezzature di contenimento devono garantire la tutela del benessere animale, in relazione a dimensioni delle gabbie, taglia e caratteristiche etologiche degli animali.
2. Gli esercizi o negozi per il commercio di animali vivi devono inoltre essere muniti di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti e scarti, che devono essere rimossi giornalmente; detti contenitori devono periodicamente essere disinfettati.
4. Per quanto attiene i requisiti dei cimiteri per animali si rinvia a quanto indicato dalla normativa vigente.

Art. 62 - SEGNALAZIONI DI MORTALITÀ DI ANIMALI

1. Ogni caso di morbilità e mortalità eccedente la media deve essere segnalato tempestivamente all'Area di Sanità Pubblica Veterinaria competente, che disporrà gli eventuali provvedimenti.
2. Le carogne di animali da affezione venuti a morte all'interno dell'esercizio devono essere consegnate, entro 12 ore dal decesso, a struttura idonea allo smaltimento, salvo che l'esercente sia munito di congelatore specifico a tal uso dedicato.

Capitolo 4. Piscine

Art. 63 - CLASSIFICAZIONE E DEFINIZIONE

1. Si definisce piscina un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche, esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi.
2. In base alla loro destinazione le piscine si distinguono in impianti di uso privato, collettivo e pubblico.
3. Le piscine sono di uso privato quando l'utilizzo avviene sotto la responsabilità diretta del proprietario o dei proprietari congiuntamente.
4. Le piscine sono di uso collettivo quando sono annesse a strutture collettive quali condomini, residence, multiproprietà, alberghi, camping, circoli sportivi, villaggi turistici, scuole, caserme ed altre istituzioni similari e sono fruibili solo dagli utenti delle predette strutture.
5. Sono invece di uso pubblico le piscine a cui chiunque può liberamente accedere, a pagamento o meno.
6. Per tutti gli impianti natatori l'allontanamento e lo smaltimento delle acque di rifiuto, ivi comprese quelle derivanti dal funzionamento degli impianti di alimentazione delle vasche, deve realizzarsi in conformità delle vigenti norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

Art. 64 - CARATTERISTICHE DEI BACINI DI USO PUBBLICO E COLLETTIVO

1. (DIMENSIONAMENTO DELLE VASCHE) Nelle vasche per bambini (profondità max. cm.60) il numero di frequentatori deve essere calcolato in ragione di m² 1,5 di specchio d'acqua per persona. In tutte le altre vasche il numero massimo di frequentatori deve essere calcolato in ragione di m² 2 di specchio d'acqua per persona.
2. (MORFOLOGIA DELLE VASCHE) La conformazione planimetrica delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti e consentire comunque un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino al personale di vigilanza.
3. La conformazione delle vasche deve, inoltre, assicurare una completa, uniforme e continua circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino.
4. Le pareti delle vasche debbono avere caratteristiche costruttive tali da non costituire pericolo per la sicurezza dei bagnanti. Le eventuali prese di fondo dovranno essere dotate di griglie fisse e non amovibili.
5. Per tutte le vasche, nelle zone con profondità fino a m 1,80, la pendenza del fondo non deve superare il limite dell'8%.
6. (SISTEMI DI TRACIMAZIONE) Si intende per acqua di tracimazione quella raccolta con sfioro non dipendente dalle variazioni di livello per la presenza dei bagnanti, ma dovuta alla portata di ricircolo, al reintegro ed ai fattori naturali accidentali (pioggia, vento, etc.).

7. Tutte le vasche debbono essere fornite di un sistema di tracimazione delle acque costituito da canali sfioratori perimetrali e/o da skimmer incassati nelle pareti al livello del pelo dell'acqua del bacino.
8. Il sistema di tracimazione con canali sfioratori, siano essi incassati nelle parti verticali che sul bordo orizzontale della vasca, è obbligatorio per tutte le piscine con volumi di acqua superiori a $m^3 100$ e deve essere disposto almeno sui due lati più lunghi per piscine rettangolari.
9. Per piscine di forme diverse lo sfioro deve interessare almeno il 75% del perimetro della vasca.
10. Per piscine con volumi inferiori a $m^3 100$ possono essere utilizzati skimmer nel rapporto di uno ogni $m^2 25$ di superficie di vasca.
11. I canali sfioratori ed eventuali vasche di compenso-recupero debbono essere rivestiti con materiali impermeabili e conformati in modo da consentire una facile pulizia. Le acque di lavaggio del bordo vasca non debbono defluire nel canale sfioratore.
12. (SCALE) Quando il dislivello tra bordo della vasca e fondo superi i cm 60 è necessario prevedere una o più scalette o gradini incassati in relazione alla conformazione della vasca.
13. (MANCORRENTI) Le scalette debbono essere munite di mancorrenti e debbono essere rigidamente ancorate alla struttura della vasca.
14. (TRAMPOLINI) Quando sono previsti devono rispettare per tutti i tipi di impianto quanto previsto dalla Circolare del Ministero degli Interni n. 16/55.
15. (QUALITÀ DEI MATERIALI) Sia il fondo che le pareti della vasca devono essere di colore chiaro, rifiniti con materiale impermeabile e resistente all'azione dei comuni disinfettanti. Tutti gli spazi percorribili a piedi nudi devono avere superficie antisdrucchiolevole. I materiali in metallo devono resistere alla corrosione.
16. (MARCATURE) Debbono essere apposte marcature sul bordo della vasca indicanti i valori minimi e massimi della profondità; inoltre debbono essere evidenziate a mezzo di marcatura le perimetrazioni in corrispondenza delle quali avviene una variazione della pendenza del fondo.
17. (PRESIDI DI BONIFICA DEI FREQUENTATORI) L'accesso alle aree delle attività balnearie deve avvenire attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vasca lavapiedi, lunga almeno 2 m, alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante e dotata di docce a zampilli. Tale vasca deve essere realizzata dimensionalmente e strutturalmente in modo da rendere obbligatoria la doccia e l'immersione completa dei piedi, compresi gli zoccoli, nella soluzione stessa; deve avere un battente di almeno cm 16.
18. (SPAZI PERIMETRALI INTORNO ALLA VASCA) Nelle piscine debbono essere previsti spazi piani di almeno m 1,20 privi di ostacoli transitabili lungo tutto il perimetro della vasca (banchine perimetrali) per favorire eventuali operazioni di soccorso. Per le piscine di uso pubblico tale spazio dovrà avere larghezza non inferiore in ogni punto a m. 2,00.
19. Le banchine perimetrali debbono avere una idonea pendenza per l'allontanamento delle acque; tale acqua deve essere direttamente convogliata in fogna senza possibilità di immissione in vasca o nel sistema di ricircolo.
20. (SPAZI DIRETTAMENTE CONNESSI ALLE ATTIVITÀ NATATORIE E DI BALNEAZIONE) È necessario prevedere spazi comunque distribuiti, ma direttamente connessi allo specchio d'acqua tali da consentire la sosta dei frequentatori.
21. Ove previsti, gli spazi relativi ad attività accessorie praticabili dai frequentatori debbono essere accessibili solo a piedi nudi e possedere idonee caratteristiche igienico-ambientali per assicurare condizioni di pulizia, comfort e sicurezza.
22. (DELIMITAZIONE SPAZI DI ATTIVITÀ) Gli spazi perimetrali intorno alla vasca e quelli direttamente connessi alle attività natatorie e di balneazione debbono essere delimitati da un elemento di separazione invalicabile dalle zone limitrofe. Tale separazione, che può essere realizzata anche con elementi mobili (es. fioriere, ecc.), è finalizzata a favorire l'utilizzo della vasca lavapiedi da parte dei frequentatori.

23. (ALTEZZA VANO VASCA) L'altezza del vano vasca, negli impianti coperti, misurata dal pelo libero dell'acqua, deve risultare non inferiore in ogni punto a m 3,50.

24. (SPAZI PER GLI SPETTATORI) Ove sia presente una sezione per il pubblico comprendente posti per spettatori, gli spazi accessori, i servizi igienici, le aree ed i percorsi destinati al pubblico debbono essere indipendenti e separati da quelli destinati ai frequentatori delle vasche. Per quanto riguarda le caratteristiche dell'area destinata al pubblico vanno rispettate le norme di sicurezza emanate dal Ministero dell'Interno. Nel caso di contiguità tra l'area riservata al pubblico e quella destinata ai frequentatori delle vasche, va previsto un elemento di separazione in grado di evitare passaggi incontrollati attraverso le due zone. È necessario inoltre evitare che le acque di lavaggio delle superfici destinate al pubblico possano rifluire verso l'area di pertinenza dei frequentatori; a questo scopo si devono adottare opportuni sistemi di intercettazione per il convogliamento e la raccolta delle acque di lavaggio.

Art. 65 - SPOGLIATOI

1. Negli impianti aperti al pubblico deve essere previsto un numero di spogliatoi o posti non inferiore al 20%, riducibile al 10% per impianti stagionali (scoperti), del numero massimo degli utenti calcolato sulla capienza dei bacini e distinti per sesso, considerando una uguale presenza di uomini e donne. Il proporzionamento di cui al comma precedente si applica agli spogliatoi usati a rotazione, che possono essere sia del tipo singolo sia del tipo comune.
2. Le cabine per gli spogliatoi singoli debbono avere pareti verticali distaccate dal pavimento per un'altezza non inferiore a cm 20 per assicurare una facile pulizia anche con l'uso di idranti.
3. Il pavimento degli spogliatoi deve essere rivestito con materiali resistenti all'azione dei disinfettanti in uso, impermeabili ed antisdrucchiolevoli; esso deve essere fornito di griglie di scarico in grado di smaltire rapidamente le acque di lavaggio.
4. Un posto spogliatoio equivale ad una cabina singola e, per gli spogliatoi comuni, a m² 1,6.
5. L'altezza interna non deve essere inferiore a m 2,40.
6. Nelle strutture coperte deve inoltre essere previsto un numero di asciugacapelli pari a quello degli spogliatoi.

Art. 66 - SERVIZI IGIENICI

1. Nelle strutture di uso collettivo deve essere previsto almeno 1 wc ed 1 doccia di tipo chiudibile nelle immediate vicinanze della piscina, posizionati anche all'interno della struttura ricettiva.
2. Nelle strutture aperte al pubblico devono essere previsti almeno 1 wc ogni 30 frequentatori ed 1 doccia ogni 20 frequentatori (di cui il 50% a box) ed 1 lavabo ogni 30 frequentatori. In ogni caso vanno previsti 2 settori distinti per sesso e proporzionati, considerando un'eguale presenza di uomini e donne con un numero minimo di 1 wc, 1 doccia ed 1 lavabo per settore e dotati di erogatori di sapone e idonei sistemi per l'asciugatura delle mani.

Art. 67 - IGIENE DELL'AMBIENTE

1. Ai fini della classificazione e dei requisiti delle acque utilizzate si specifica quanto segue:
 - a) L'acqua di approvvigionamento, che è quella utilizzata per l'alimentazione delle vasche (riempimento e reintegro) deve possedere, fatta eccezione per la temperatura, tutti i requisiti di potabilità previsti dalle vigenti norme. Sono escluse le piscine alimentate ad acqua salata.
 - b) L'acqua di immissione in vasca è quella costituita sia dall'acqua di ricircolo che da quella di reintegro opportunamente trattate per assicurare i necessari requisiti.
 - c) L'acqua contenuta in vasca è quella presente nel bacino natatorio e pertanto a diretto contatto con i bagnanti.

2. Le caratteristiche chimico-fisiche e batteriologiche delle acque utilizzate, ad esclusione di quelle salate, devono essere conformi a quanto stabilito dall'Allegato 1 dell'Accordo tra Ministero della Salute e Regioni del 16/03/2003.

3. Per gli impianti di nuova realizzazione alimentati da acqua salata, deve essere presentata, contestualmente al progetto edilizio, dettagliata documentazione tecnica, inerente le caratteristiche impiantistiche e di filtrazione/disinfezione che saranno valutate dal competente servizio A.Usl.

4. Nelle piscine di uso pubblico e/o collettivo, l'acqua contenuta in vasca deve comunque rispettare i seguenti parametri:

Parametro	Acqua di immissione	Acqua di vasca
Temperatura:		
➤ Vasche coperte in genere	24°-32° C	24°-30° C
➤ Vasche coperte bambini	26°-35° C	26°-32° C
➤ Vasche scoperte	18°-30° C	18°-30° C
PH per disinfezione a base di cloro. Ove si utilizzano disinfettanti diversi il pH dovrà essere opportunamente fissato al valore ottimale per l'azione disinfettante.	6.5-7.5	6.5-7.5
rbidità in Si O₂	≤2 mg/l Si O ₂ (o unità equivalenti di formazina)	≤4 mg/l Si O ₂ (o unità equivalenti di formazina)
Solidi grossolani	Assenti	Assenti
Solidi sospesi	≤2 mg/l (filtrazione su membrana da 0,45 μm)	≤4 mg/l (filtrazione su membrana da 0,45 μm)
Colore	Valore dell'acqua potabile	≤5 mg/l Pt/Co oltre quello dell'acqua di approvvigionamento
Cloro attivo libero	0,6 ÷ 1,8 mg/l Cl ₂	0,7 ÷ 1,5 mg/l Cl ₂
Cloro attivo combinato	≤0,2 mg/l Cl ₂	≤0,4 mg/l Cl ₂
Impiego combinato Ozono		
Cloro:	0,4 ÷ 1,6 mg Cl ₂	0,4 ÷ 1,0 mg/l Cl ₂
Cloro attivo libero	≤0,05 mg/l Cl ₂	≤0,2 mg/l Cl ₂
Cloro attivo combinato	≤0,01 mg/l O ₃	≤0,01 mg/l O ₃
Ozono		
Acido isocianurico	≤75 mg/l	≤75 mg/l
Sostanze organiche (analisi al permanganato)	≤2 mg/l di O ₂ oltre l'acqua di approvvigionamento	≤2 mg/l di O ₂ oltre l'acqua di immissione
Nitrati	Valore dell'acqua potabile	≤20 mg/l NO ₃ oltre l'acqua di approvvigionamento
Flocculanti	≤0,2 mg/l in Al o Fe (rispetto al flocculante impiegato)	≤0,2 mg/l in Al o Fe (rispetto al flocculante impiegato)
Conta batterica a 22°	≤100 ufc/1 ml	≤200 ufc/1 ml
Conta batterica a 36°	≤10 ufc/1 ml	≤100 ufc/1 ml
Escherichia coli	0 ufc/100 ml	0 ufc/100 ml
Enterococchi	0 ufc/100 ml	0 ufc/100 ml
Staphylococcus aureus	0 ufc/100 ml	≤1 ufc/100 ml
Pseudomonas aeruginosa	0 ufc/100 ml	≤1 ufc/100 ml

5. (REQUISITI TERMOIGROMETRICI E DI VENTILAZIONE) Per le piscine coperte, nella sezione delle attività natatorie e di balneazione, la temperatura dell'aria deve risultare non inferiore alla temperatura dell'acqua in vasca. L'umidità relativa dell'aria non deve superare in alcun caso il valore limite del 70%. La velocità dell'aria in corrispondenza delle zone utilizzate dai frequentatori non deve risultare superiore a 0,10 m/s e deve assicurarsi un ricambio di aria esterna di almeno 20 m³/h per metro quadrato di vasca. Nelle altre zone destinate ai frequentatori (spogliatoi, servizi igienici, pronto soccorso) la temperatura dell'aria deve risultare non inferiore a 20°C, assicurando un ricambio dell'aria non inferiore a 4 volumi/h.

6. (REQUISITI ILLUMINOTECNICI) Nelle sezioni delle attività natatorie e di balneazione l'illuminazione artificiale deve assicurare condizioni di visibilità tali da garantire la sicurezza dei frequentatori ed il controllo da parte del personale.

7. (REQUISITI ACUSTICI) Nella sezione delle attività natatorie e di balneazione delle piscine coperte, il tempo di riverberazione non deve in nessun punto essere superiore a 1,6 sec.

Art. 68 - CARATTERISTICHE IMPIANTI TECNICI

1. Tutti gli impianti e relativi accessi debbono essere facilmente identificabili attraverso segnaletiche che ne indichino la funzione; la loro distribuzione deve rispondere a criteri di ordine e razionalità per assicurare una facile sorveglianza e manutenzione.

2. Per le vasche con capienza superiore a m³100 debbono adottarsi sistemi automatici di controllo e di manovra degli impianti tecnologici.

3. (CIRCOLAZIONE DELL'ACQUA NELLE VASCHE) Le canalizzazioni di immissione e di ripresa dell'acqua nelle vasche debbono essere predisposte in modo che in ogni parte della vasca l'acqua venga di continuo riciclata e non si creino zone di ristagno. Le griglie poste nelle prese di aspirazione devono avere caratteristiche di sicurezza tali da resistere ad eventuali colpi o sollecitazioni e le maglie non devono superare la dimensione di 8 mm. La temperatura dell'acqua in vasca deve risultare uniforme in tutto il bacino. I prodotti disinfettanti e gli altri additivi debbono risultare uniformemente distribuiti nella massa d'acqua, in quantità tali da assicurare all'acqua stessa i requisiti richiesti dal presente Regolamento.

4. (RICICLI) L'acqua di ogni vasca deve essere completamente riciclata nell'impianto di trattamento rispettando i seguenti tempi massimi:

<i>Tipo di vasca</i>	<i>Tempi massimi di riciclo</i>
• vasche per bambini (h max 60 cm)	1 ora
• vasche ricreative e di addestramento al nuoto	4 ore
• vasche ricreative attrezzate (idroscivoli)	3 ore

5. (REINTEGRI E RINNOVI) Nelle piscine per le quali il numero giornaliero dei frequentatori è valutabile, deve essere immessa nelle vasche una quantità di acqua di reintegro, giornalmente e con uniforme continuità, pari ad almeno 30 litri per frequentatore. Nelle piscine per le quali l'attività balneatoria non è programmabile, deve essere immessa nelle vasche, giornalmente e con uniforme continuità, una quantità d'acqua di reintegro pari ad almeno il 5% del volume d'acqua in vasca.

6. (ALIMENTAZIONE DELLE VASCHE) Le acque di ricircolo possono essere trattate in un unico impianto a condizione che ogni vasca posseda il proprio dispositivo di alimentazione dell'acqua e che l'apporto di disinfettante corrisponda ai fabbisogni delle singole vasche. Devono essere previsti dispositivi per il facile controllo delle portate di ogni singola vasca ed il prelievo di

campioni di acqua per analisi. I prelievi devono essere effettuati dalla tubatura dell'acqua di approvvigionamento, dalla tubatura dell'acqua di immissione all'entrata in vasca, dalla tubatura dell'acqua di riciclo all'uscita dalla vasca.

7. (POMPE) Le pompe di circolazione in servizio debbono essere in numero pari a quello dei filtri. Deve essere comunque installato un numero supplementare di pompe predisposte per una rapida attivazione ed atte a garantire una adeguata riserva.

8. (FILTRI) Il numero delle unità filtranti in servizio è subordinato alle dimensioni ed alle caratteristiche dell'impianto ed in ogni caso non deve essere inferiore a 2; devono essere installate apparecchiature idonee per l'accertamento dell'efficienza del filtro. L'acqua di risciacquo deve essere scaricata in conformità alle vigenti norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

9. (DISINFEZIONE) L'acqua da immettere in vasca deve contenere una sostanza disinfettante ad azione residua. Le apparecchiature per il dosaggio dei disinfettanti devono essere preferibilmente di tipo automatico con dispositivi idonei a registrare e regolare in continuo il mantenimento delle concentrazioni imposte agli agenti disinfettanti nell'acqua delle singole vasche.

10. (DEPOSITO MATERIALI) I materiali per la pulizia, per la disinfezione ambientale ed i prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua devono essere conservati in appositi locali asciutti ed aerati. I prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua devono essere conservati nelle loro confezioni originali. I materiali di consumo debbono risultare approvvigionati in quantità tale da assicurare in qualsiasi momento una scorta sufficiente a coprire le esigenze di impiego.

Art. 69 - PRONTO SOCCORSO

1. Ogni piscina di uso pubblico deve essere dotata di un presidio di primo soccorso ad uso esclusivo dei frequentatori; esso è costituito da un ambiente di almeno 9 metri quadrati adeguatamente illuminato ed aerato, per consentire prestazioni di soccorso ad infortunati.

2. Il locale di pronto soccorso deve essere dotato di:

- a) lavabo;
- b) rivestimento lavabile;
- c) lettino;
- d) armadietto di pronto soccorso suddiviso in due parti, di cui una contenente materiale per piccoli interventi senza ausilio sanitario (garze, cotone idrofilo, bende sterili, disinfettanti e pomate, etc.) e l'altra contenente materiali usabili solo dal medico o personale qualificato (equipaggiamento chirurgico semplice, farmaci, siringhe, pallone Ambu, etc.). L'utilizzo del materiale deve essere disposto dal personale responsabilizzato e sempre presente (es. assistente ai bagnanti). Sull'armadietto deve essere posto in modo ben visibile un cartello recante precise indicazioni per reperire, in qualsiasi momento, personale sanitario qualificato.

3. Il locale adibito a primo soccorso deve essere chiaramente segnalato ed agevolmente accessibile dalla vasca e deve consentire la rapida e facile comunicazione con l'esterno attraverso percorsi agibili anche con l'impiego di lettighe.

4. Le piscine di tipo collettivo devono essere dotate di un armadietto di pronto soccorso, con le caratteristiche sopra citate e posizionato in un luogo idoneo e di facile accesso.

Art. 70 - DOTAZIONE DI PERSONALE, DI ATTREZZATURE E MATERIALI (per impianti collettivi o aperti al pubblico)

1. Ai fini dell'igiene, della sicurezza e della funzionalità delle piscine devono essere assicurate le seguenti funzioni:

- a) responsabile della piscina;
- b) assistente bagnanti;
- c) addetto agli impianti tecnologici;
- d) personale per le prestazioni di primo soccorso.

2. Il responsabile della piscina risponde giuridicamente ed amministrativamente della gestione dell'impianto. Durante il periodo di funzionamento della piscina deve essere assicurata la presenza del responsabile o di altra persona all'uopo incaricata.

3. L'assistente bagnanti, abilitato alle operazioni di salvataggio e di primo soccorso ai sensi della normativa vigente, vigila gli spazi perimetrali intorno alla vasca. In ogni piscina dovrà essere assicurata la presenza continua di almeno un assistente bagnanti. Per gli impianti di uso pubblico deve comunque essere rispettato quanto prescritto dall'autorizzazione all'apertura. Nel periodo di utilizzo delle vasche per corsi di addestramento, allenamento sportivo o gare è sufficiente la presenza al bordo vasca degli istruttori e/o allenatori, purché abilitati alle operazioni di salvataggio e primo soccorso. Per le attività sportive si fa riferimento alle normative specifiche.

4. L'addetto agli impianti tecnologici ha il compito di garantire il corretto funzionamento degli impianti. Il sopracitato compito può essere assicurato anche con appositi contratti da ditte esterne che garantiscano un pronto intervento.

5. Le prestazioni di primo soccorso devono essere assicurate, durante tutto il periodo di funzionamento dell'impianto, da personale della piscina che deve essere formato allo scopo, attraverso uno specifico addestramento teorico - pratico, in ossequio alle vigenti disposizioni in materia sia nazionali che regionali.

6. Nelle immediate vicinanze del bordo vasca devono essere posti a disposizione, per un loro pronto impiego, salvagenti regolamentari dotati di fune di recupero.

Art. 71 – PISCINE AD USO COLLETTIVO

Nelle piscine ad uso collettivo, inserite in strutture già adibite in via principale, ad attività ricettive turistiche ed agrituristiche, accessibili ai soli ospiti e/o clienti, la presenza dell'assistente bagnanti può non essere obbligatoria purché sussistano le condizioni di cui alla Delibera di Giunta Regionale n. 1092 del 18/07/2005 (Disciplina regionale in materia di aspetti igienico-sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio) come di seguito:

- piscina con vasca inferiore a 100 mq e profondità non superiore a 140 cm;
- almeno due lati del bordo vasca libero da ostacoli;
- vigilanza adeguata anche con idonei sistemi di controllo e/o allarme da postazione presidiata; nel caso in cui la vigilanza non sia continuativa i frequentatori devono essere informati;
- presenza di personale addetto ad interventi di pronto soccorso, debitamente formato secondo quanto prevede la normativa vigente, prontamente disponibile durante le ore di apertura della piscina.

Nelle piscine rientranti nelle condizioni sopra riportate e che non si avvalgono pertanto dell'assistente bagnanti, le modalità organizzative della vigilanza e le procedure di intervento devono essere indicate nel piano di autocontrollo.

Art. 72 - GESTIONE

1. In tutti gli ambienti della piscina, quotidianamente, deve essere praticata una accurata pulizia con allontanamento di ogni rifiuto. Nella sezione per le attività natatorie e di balneazione e nei servizi igienici, in particolare nelle zone con percorsi a piedi nudi, la pulizia, che deve estendersi anche alle superfici verticali, deve essere completata da una accurata disinfezione giornaliera, utilizzando soluzioni disinfettanti che corrispondano a requisiti di efficacia e di innocuità. Nei percorsi a piedi nudi è vietato l'uso di stuoie o tappeti di qualsiasi tipo.

2. Ogni piscina deve essere dotata di attrezzature idonee alla pulizia del fondo e delle pareti della vasca, a vasca piena, nonché di attrezzature per l'asportazione di materiali galleggianti.

3. Nella piscina debbono essere collocati contenitori asportabili, per rifiuti solidi, in numero adeguato.

4. All'ingresso dell'impianto deve essere esposto, ben visibile, il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori. Questi, prima di accedere alle vasche, debbono sottoporsi ad accurata doccia. Nei percorsi a piedi nudi è obbligatorio per i frequentatori l'uso di zoccoli di legno

o ciabattine di plastica o gomma; scarpette da ginnastica sono consentite solo al personale di servizio per uso esclusivo durante l'orario di lavoro. L'osservanza degli obblighi sopra descritti è demandata al responsabile della piscina.

5. Per le piscine di uso pubblico il responsabile della gestione della piscina deve curare la tenuta di un registro relativo a ciascuna vasca dell'impianto. Detto registro deve essere quotidianamente aggiornato, conservato all'interno della piscina e disponibile in caso di controllo e/o ispezione.

6. In tale registro, oltre alle caratteristiche tecnico funzionali dell'impianto, devono essere riportati: la quantità totale giornaliera delle singole sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua o la disinfezione delle superfici, le operazioni effettuate e la verifica di pH e Cloro libero da effettuare e registrare ogni 3 ore di apertura.

7. Per le piscine di uso collettivo deve essere assicurato un controllo di pH e cloro libero almeno due volte al giorno, annotando i risultati su un quaderno di impianto a disposizione dell'autorità di controllo.

8. Per le piscine ad uso pubblico deve inoltre essere registrato il numero dei frequentatori.

Capitolo 5. Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro

Art. 73 - CAMPO DI APPLICAZIONE

1. Sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici, pubblici e privati, destinati ad attività industriale, artigianale, commerciale, agricolo, di prestazione di servizio e di deposito, o comunque di utilizzazione collettiva, anche se svolta temporaneamente o saltuariamente.

2. Per quanto non espressamente specificato, si rimanda alle vigenti norme riguardanti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

3. Deroghe alle prescrizioni previste negli articoli seguenti, qualora le prescrizioni stesse non siano dettate da superiori leggi, decreti e regolamenti possono essere concesse previo parere del competente Dipartimento di Sanità Pubblica accertante il rispetto delle esigenze igienico-sanitarie e l'assenza di ogni danno e pericolo alla salute, all'incolumità, al benessere e alla sicurezza della collettività e dei singoli. nonché di ogni rischio di inquinamento dell'aria, dell'acqua, del suolo e del sottosuolo.

Art. 74 - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI

I locali di cui all'Art. 72 del presente capo sono così classificati:

Categoria C1: locali destinati all'attività propria dell'azienda, nella sua articolazione di lavorazione, attività amministrativa, o magazzinaggio, commercio, prestazione di servizi, spettacoli o pubbliche riunioni di persone;

Categoria C2: locali accessori all'attività propria, comuni alle varie tipologie, che abbisognano di caratteristiche specifiche pur non comportando la presenza costante o prolungata di persone: servizi igienici, docce, spogliatoi, mense, ambulatori aziendali, locali di riposo, locali tecnici, garage;

Categoria C3: altri locali, non adibiti a postazione di lavoro, quali disimpegno, ripostigli, depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di macchine operatrici, archivi.

Art. 75 - CARATTERISTICHE DEI LUOGHI DI LAVORO

1. I luoghi di lavoro devono presentare le caratteristiche strutturali previste dal presente RCI, essere dotati delle infrastrutture utili a garantire la sicurezza delle persone ivi impegnate, in particolare per attività che possono comportare, a parere del Dipartimento di Sanità Pubblica, operazioni pregiudizievoli per la salute, l'adozione delle necessarie soluzioni progettuali e/o impiantistiche utili ad eliminare, ridurre o minimizzare l'impatto sull'ambiente di lavoro delle lavorazioni effettuate.
2. Le funzioni di vigilanza e ispezione sulle attività suddette sono demandate ai competenti Servizi dell'Azienda Usl e dell'ARPA.

Art. 76- ALTEZZA DEI LOCALI

1. Per i locali di categoria C1 l'altezza media è di m 3, con l'esclusione dei locali destinati ad uffici ed i locali delle aziende commerciali per i quali l'altezza minima è di m 2,70.
2. Per le attività con un massimo di 5 addetti è ammessa un'altezza minima di m 2,70 purché non ci si trovi nelle seguenti condizioni:
 - a) attività di cui all'Art. 33 del DPR 303/56;
 - b) altre attività che possano comportare, a parere del Dipartimento di Sanità Pubblica, operazioni pregiudizievoli per la salute degli addetti.
3. Per i locali di categoria C2 l'altezza media è definita negli articoli specifici.
4. Per i locali di categoria C3 l'altezza media è di m 2,40.
5. Fermi restando i limiti così definiti, nel calcolo dell'altezza quando il soffitto o controsoffitto del locale è inclinato o voltato, la misura media convenzionale viene ricavata dal rapporto tra il volume netto interno del locale e la superficie del suo pavimento che determina l'altezza virtuale; escludendo dalla relativa misura quelle parti del locale che eventualmente presentassero altezza inferiore a m 2,00 tali spazi devono essere opportunamente evidenziati negli elaborati di progetto.
6. L'altezza è misurata dal pavimento all'intradosso del solaio o del controsoffitto; nei casi in cui la presenza di travi e/o irregolarità costituisca un'orditura tale da determinare un reale abbassamento, e per il numero delle travi presenti e/o per il ridotto interspazio fra di esse, dell'altezza utile interna, quest'ultima deve essere misurata all'intradosso delle travi.

Art. 77 - SUPERFICIE DEI LOCALI

1. La superficie minima dei locali di categoria C1 non deve essere inferiore a 14 metri quadrati; in ogni caso, la superficie dei locali di lavoro deve essere tale da consentire una organizzazione del lavoro, una dislocazione delle attrezzature, delle zone di deposito, dei passaggi e delle vie di uscita rispondenti a criteri di funzionalità per la tutela e l'igiene degli addetti, dei materiali e di chiunque acceda legittimamente ai locali stessi.
2. Per gli uffici si deve tenere conto del rapporto: m² 6 per addetto, con un minimo di m² 9.
3. Per i locali di categoria C2 la superficie minima è definita agli articoli specifici.

Art. 78 - LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI

1. È vietato adibire a luoghi di lavoro locali chiusi interrati e seminterrati.
2. Quando ricorrono particolari esigenze tecniche può essere derogato da quanto sopra con esplicita autorizzazione del Dipartimento di Sanità Pubblica.
3. Nell'ambito della deroga devono essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per aerazione e illuminazione e i locali devono soddisfare i seguenti parametri:
 - a) quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al di sotto del piano di posa del vespaio;
 - b) pavimento a superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

4. 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.

5. I locali interrati o seminterrati al di fuori delle zone soggette ad ingressione marina possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali magazzini di vendita, sale di esercizi pubblici, mense, quando siano in possesso dei seguenti requisiti:

a) (Altezza e superfici) Altezza e superfici minime utili secondo gli indici previsti dal presente regolamento per le specifiche destinazioni d'uso. In caso di soffitto a volta il requisito altezza si intende soddisfatto dalla media delle altezze misurate in almeno tre punti della volta stessa;

b) (Scale) Fatti salvi i requisiti previsti dagli artt. 35, 48, 51 del Capo V della circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 febbraio 1951, almeno una scala deve avere una larghezza di rampa non inferiore a m 1,20. Sono ammesse, in aggiunta, scale con larghezza di rampa minore, ma comunque non inferiore a m 0,80. Nelle scale l'illuminazione artificiale deve assicurare sempre livelli di luce non inferiore a 50 lux e devono essere previste idonee luci di emergenza in caso di interruzione dell'energia elettrica. Nei vani scala non è consentito inoltre il passaggio delle tubazioni di adduzione del gas. Scale di sicurezza sono prescritte secondo il tipo di esercizio e la sua ricettività globale, compreso il personale di servizio;

c) (Scarichi idrici) Le acque di scarico devono confluire in collettori che non possano dar luogo a rigurgiti; le condutture devono essere adeguatamente isolate e protette. Qualora vengano previsti impianti di sollevamento delle acque, l'impianto elettrico deve essere dotato di sistema di emergenza (generatore di corrente);

d) (Umidità) I locali devono essere adeguatamente isolati dall'umidità del suolo e da quella derivante dagli agenti atmosferici. Devono possedere dispositivi tecnici tali da assicurare sia nelle pareti laterali che nei divisori interni una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici: in specifico i locali devono avere pavimento unito ed impermeabile e i muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno;

e) (Ventilazione) Tutti i locali che non possiedono una sopraelevazione minima pari alla metà della loro altezza dal piano del marciapiede o cortile interno, e che comunque non siano provvisti di idonee finestre apribili sull'esterno, tali da consentire una uniforme aerazione dei locali, devono essere dotati di idoneo impianto di ventilazione o condizionamento con le caratteristiche fissate dalla normativa vigente. Le prese d'aria esterne devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno 3 m dal suolo, se si trovano in un cortile non adibito a parcheggi, ed almeno di 6 m se su spazi pubblici. Le canne di esalazione devono sfociare oltre il tetto;

f) (Illuminazione artificiale) L'intensità, la qualità e la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti devono essere idonee al compito visivo. Deve comunque essere garantita una resa cromatica compresa tra il 70 e il 95% e una temperatura di colore compresa tra i 3.500 e i 4.000 °K. L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro di distribuzione separatamente da quello di forza motrice e le luci fluorescenti devono essere tra loro sfasate elettricamente. Devono essere previste luci di emergenza in numero idoneo. L'impianto elettrico di illuminazione e l'impianto di forza motrice devono comunque essere realizzati a regola d'arte, in conformità a quanto previsto dalle norme CEI. Deve essere realizzato l'impianto di messa a terra;

g) (Prevenzione incendi) Ove occorre il rilascio del certificato di prevenzione incendi, deve essere prodotto esplicito parere preventivo del Comando Provinciale VV.F. Il locale deve essere provvisto di estintori di 6 Kg in numero sufficiente e controllati a norma dell'Art. 34 DPR 547/55. Devono essere previste vie d'uscita ogni 50 persone presenti, con aperture delle porte verso l'esterno del locale. I rivestimenti devono avere una reazione al fuoco non inferiore alla classe 1, come da norma UNI;

h) (Barriere architettoniche) Devono essere soddisfatti i requisiti in materia di barriere architettoniche in base alla normativa vigente.

Art. 79 - USCITE

Tutti i luoghi di lavoro devono essere evacuabili rapidamente e in piena sicurezza, conformemente alla normativa vigente in tema di sicurezza dei luoghi di lavoro e comunque alla normativa di prevenzione incendi, ove applicabile. Per i locali di pubblico spettacolo e gli impianti sportivi valgono le disposizioni specifiche.

Art. 80 - SOPPALCHI

Ai fini del rispetto dei requisiti prestazionali igienici, nonché per quanto riguarda la sicurezza dei luoghi di lavoro, i soppalchi sono considerati come piani distinti e devono avere tutti i requisiti previsti per gli ambienti di lavoro; il vano ricavato nella parte soprastante può essere di altezza inferiore ai minimi regolamentari solo se utilizzato come vano tecnico e di deposito.

Art. 81 - SCALE E PARAPETTI

1. Si fa riferimento alla normativa vigente in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro, di locali di pubblico spettacolo, di impianti sportivi, di superamento delle barriere architettoniche.
2. In ogni caso lo spazio utile della scala non può avere larghezza inferiore a 80 cm; le scale aggettanti sul vuoto devono essere munite di parapetto normale alto almeno m 1, le altre di corrimano. Il corrimano deve essere presente su entrambi i lati se la scala è di larghezza superiore a m 1,20.
3. Le scale a chiocciola sono ammesse in locali uso deposito, nei magazzini e negli uffici, alle seguenti condizioni:
 - a) pedata minima a scendere m 0,30, che deve essere garantita alla distanza di m 0,40 misurata sul lato interno e larghezza minima della rampa m 1,10;
 - b) alzata massima m 0,18.

Art. 82 - DOTAZIONE DI SERVIZI

1. Tutti i luoghi di lavoro devono essere dotati di servizi igienici e lavandini.
2. Le docce, quando già non espressamente previste da norme specifiche, devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono e devono essere presenti nelle attività in cui vengono eseguite lavorazioni insudicianti o che espongono a polverosità; gli spogliatoi devono essere presenti quando i lavoratori devono indossare indumenti di lavoro specifici.
3. Devono essere a disposizione dei lavoratori attrezzature per riporre i propri indumenti chiusi a chiave durante il tempo di lavoro.
4. I servizi igienici per gli addetti devono essere separati per uomini e donne; quando ciò sia impossibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a 10, è ammesso un'utilizzo separato degli stessi; negli altri casi devono essere distinti per sesso, in numero non inferiore a 1 ogni 10 (o frazione di 10) persone occupate e contemporaneamente presenti. I servizi igienici devono avere dimensioni minime di m² 1,2 e altezza minima di m 2,40. Devono essere di norma collocati in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato, in ogni caso devono essere collocati razionalmente e in prossimità dei posti di lavoro, dell'eventuale locale di riposo, degli spogliatoi, delle docce o lavabi. Quando l'accesso avviene da un locale di categoria C1 o da locali mensa i servizi igienici devono essere accessibili attraverso un antibagno, nel quale di norma è collocato il lavandino.
5. Va assicurata la ventilazione dotando il locale di finestra completamente apribile comunicante con l'esterno di almeno m² 0,40; in alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri, se in discontinuo, almeno 10 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata

all'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio; se in continuo, almeno 5 ricambi /ora.

6. Lavandini: devono essere in numero minimo di uno ogni 5 lavoratori contemporaneamente presenti, dotati di sapone e asciugamani.

7. Docce: almeno una ogni 10 lavoratori contemporaneamente presenti, distinte per sesso o con utilizzo separato. Devono avere superficie minima di m² 1,6, comprensivo dello spazio necessario per rivestirsi; e altezza di almeno m 2,40. Devono essere in comunicazione con gli spogliatoi. L'aerazione naturale deve essere garantita con finestre apribili comunicanti con l'esterno di superficie pari ad almeno 1/8 della superficie utile delle docce; possono in alternativa essere aerate attraverso comunicazioni con gli spogliatoi, alle condizioni precisate al paragrafo seguente.

8. Spogliatoi: m² 1,2 per addetto; altezza minima m 2,40.

9. La superficie finestrata minima per garantire illuminazione e ventilazione naturali deve essere almeno 1/8 della superficie utile dello spogliatoio.

10. Nel caso non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale e un ricambio forzato dell'aria pari ad almeno 10 volumi /ora, se in discontinuo, 3 se in continuo.

11. Il ricambio dell'aria deve essere continuo e pari ad almeno 3 volumi/ora se le docce comunicano con gli spogliatoi e sono sprovviste di propria aerazione naturale.

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

13. Devono essere riscaldati durante la stagione fredda e muniti di sedili.

14. Tutti i locali di cui sopra devono essere di agevole pulizia.

15. Servizi igienici, docce, spogliatoi devono avere pareti e pavimenti fino ad un'altezza di m 1,60 (m 2 in corrispondenza della doccia) rivestiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile.

Art. 83 - LOCALI DI RIPOSO - REFETTORI - MENSE - CAMERA DI MEDICAZIONE/AMBULATORIO AZIENDALE

1. La necessità di tali locali è stabilita in base alle dimensioni aziendali, all'organizzazione del lavoro, al tipo e quantità di rischi presenti nell'attività, e comunque quando espressamente previsti dal DPR 303/56 come modificato dal D.Lvo 626/94.

2. Tali locali devono essere facilmente accessibili, forniti di sufficiente aeroilluminazione naturale, di altezza non inferiore a m 2,70, di riscaldamento nella stagione fredda. Le dimensioni vanno così calcolate:

a) locale di riposo e refettori o mense: superficie di m² 2 per utilizzatore previsto, con minimo di m² 12;

b) camera di medicazione o ambulatorio aziendale: superficie m² 12.

3. Il locale di riposo deve essere dotato di misure adeguate per la protezione dei lavoratori dal fumo (aerazione artificiale). Il locale di riposo si può identificare con il refettorio qualora questo sia adeguatamente attrezzato per tale funzione e l'organizzazione del lavoro lo consenta.

4. I locali di pronto soccorso e le camere di medicazione devono essere facilmente accessibili con barelle e devono essere collocati nell'ambito dell'insediamento in posizione tale da essere rapidamente raggiungibili dai posti di lavoro, nonché razionalmente ubicati rispetto agli accessi carrabili dell'insediamento.

Art. 84 - RISCALDAMENTO, AERAZIONE

1. Riscaldamento: I locali di lavoro devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione all'attività svolta. Fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione, valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica, le temperature minime da assicurare sono le seguenti:

a) temperatura minima: 16 °C

b) per lavori sedentari : 18-20 °C

c) per docce e spogliatoi: 20 °C

2. Aerazione naturale: tutti i locali di lavoro devono essere dotati di aerazione naturale assicurata da una superficie finestrata apribile pari ad almeno 1/16 della superficie del pavimento; di questa, almeno il 50% deve essere collocata a parete. Le aperture finestrate devono essere preferibilmente situate su lati contrapposti, e comunque devono essere tali da garantire un rapido ricambio dell'aria ed il loro azionamento deve avvenire in sicurezza da terra tramite apertura elettrica o invio meccanico.
3. Aerazione artificiale: Eventuali sistemi di ventilazione forzata, climatizzazione o condizionamento non possono essere sostitutivi della ventilazione naturale tranne nei casi in cui l'apertura di finestre contrasti in maniera dimostrabile con le esigenze tecniche o tipologiche delle attività svolte. Tali sistemi possono essere integrativi della ventilazione naturale qualora sia impossibile raggiungere gli standard suindicati e/o le condizioni di lavoro richiedano ricambi aggiuntivi.
4. L'impianto di aerazione artificiale ha lo scopo di assicurare i ricambi d'aria necessari per il benessere delle persone. L'allontanamento degli inquinanti che si producono a seguito della particolare attività svolta deve essere oggetto di valutazione separata per individuare le modalità idonee per la protezione sanitaria dei lavoratori, la sicurezza della lavorazione, la protezione dell'ambiente esterno.
5. I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti, in modo da evitare sacche di ristagno. La velocità dell'aria nella zona occupata dalle persone non deve superare 0,15 m/sec, eccetto che in stretta vicinanza delle bocchette di mandata, dove può avere valori superiori, sempre che l'ubicazione e la forma delle bocchette siano studiate in modo da non arrecare disturbo.
6. L'aria di rinnovo deve essere prelevata da punti non direttamente inquinabili e preventivamente filtrata almeno dalle polveri, con filtri atti a trattenere le impurità solide di dimensioni maggiori di 50 micron e almeno il 90% di quelle di dimensioni comprese fra 50 e 0,5 micron. Deve essere assicurata una regolare manutenzione dei filtri.
7. La portata d'aria in ingresso non deve essere inferiore a 15 mc/ora per persona soggiornante negli ambienti, da elevare a 20-30 mc/ora/persona, se e in quanto si preveda che le persone possano fumare.
8. Valori di riferimento per i ricambi d'aria consigliati per varie tipologie di attività possono essere desunti dalle tabelle ASHRAE e ACGIH.
9. La progettazione degli impianti di aerazione forzata negli edifici adibiti ad attività lavorative deve essere fatta nel rispetto delle norme UNI.

Art. 85 - ILLUMINAZIONE NATURALE

1. I locali di lavoro devono essere illuminati con luce naturale proveniente preferibilmente da sinistra.
2. La superficie illuminante deve corrispondere ad 1/8 della superficie del locale ed almeno il 50% di essa deve essere collocata a parete. In caso di aperture a *sheed* o a lanterna la quota parete può essere ridotta al 25%.
3. Per locali con superficie utile superiore a m² 1000 la superficie illuminante può essere 1/10 della superficie pavimentata.
4. La superficie vetrata dei portoni si computa ai fini del soddisfacimento del requisito della illuminazione naturale, mentre la superficie aerante naturale minima deve essere assicurata dalla finestratura.
5. Le superfici vetrate devono essere disposte in modo da garantire un illuminamento uniforme del locale.
6. In ogni caso deve essere garantito il rispetto del valore minimo del 2% del fattore medio di luce diurna nei locali di attività principale.

Art. 86 - ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

1. L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti luminose devono essere idonee allo svolgimento del compito visivo. Nelle postazioni di lavoro dove sia necessaria una illuminazione localizzata, il rapporto fra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5.
2. Devono essere assicurati i seguenti valori minimi di illuminamento sul posto di lavoro:

<i>IMPEGNO E COMPITO VISIVO</i>	<i>LUX</i>
<i>minimo</i>	<i>200</i>
<i>medio</i>	<i>300</i>
<i>fine</i>	<i>1000</i>
<i>finissimo</i>	<i>1500</i>

3. Per i posti di lavoro a videoterminale, si veda all'articolo seguente.
4. L'indice di resa cromatica deve essere adeguato al compito visivo e, in ogni caso, mai inferiore all'85%.
5. La temperatura di colore deve essere correlata al livello di illuminamento.
6. L'impianto di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.
7. La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che possano ostacolare il compito visivo.
8. Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere devono esistere mezzi di illuminazione di emergenza, da impiegare in caso di necessità.

Art. 87 - POSTI DI LAVORO A VIDEOTERMINALE

1. I posti di lavoro a videoterminale devono essere concepiti e realizzati in accordo con quanto previsto dall'allegato VII al D.Lvo 626/94.
2. L'illuminamento sul piano di lavoro deve essere compreso fra i 200 e i 500 lux.
3. La luce naturale deve poter essere schermabile, e comunque le finestre non vanno collocate né di fronte né di spalle all'operatore.
4. L'illuminazione artificiale deve garantire un buon grado di uniformità e non presentare sfarfallii. Il tipo e la collocazione dei corpi illuminanti rispetto alle postazioni a videoterminale devono essere tali da evitare fenomeni di abbagliamento e riflessi sullo schermo. Sono preferibili i corpi illuminanti ad ottiche paraboliche antiriflesso e gli impianti ad accensione frazionata o a regolazione di intensità. I tubi fluorescenti devono essere allacciati in contrasto di fase. Con finestre razionalmente disposte ai lati della postazione di lavoro, asse ottimale di collocazione dei corpi illuminanti è quello parallelo alle finestre. L'impianto deve diffondere luce bianco-neutra, far risaltare bene i colori e mantenere contrasti appropriati fra schermo e ambiente.

Art. 88 - MAGAZZINI

1. Per magazzini si intendono locali destinati allo stoccaggio di materie prime, intermedi, imballaggi, prodotti finiti, cui abitualmente, nel corso dei turni lavorativi, si accede per la cura e lo smistamento delle merci depositate. Per depositi si intendono locali destinati a custodire merci che non necessitano della presenza di persone, le quali solo saltuariamente possono avere necessità di accedervi.
2. I magazzini devono avere i medesimi requisiti dei locali di lavoro (categoria C1) con possibilità di riduzione di parametri di illuminazione naturale qualora il tipo di materiale stoccato risenta negativamente dell'esposizione alla luce. Deve peraltro essere presente una luminosità sufficiente all'ispezione e alla movimentazione senza rischi dei materiali. La ventilazione naturale deve essere assicurata; se il materiale in stoccaggio è suscettibile di rilasciare sostanze tossiche o comunque pericolose va assicurato anche un ricambio d'aria artificiale progettato opportunamente in ragione delle caratteristiche chimico-fisiche delle sostanze in questione. I depositi sono classificati come locali di categoria C3.

Art. 89 - DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI CHIMICI, FISICI O BIOLOGICI

1. Deve essere data applicazione a quanto previsto da ogni normativa specifica riguardante la difesa della salute dei lavoratori.
2. L'organizzazione degli spazi di lavoro deve essere tale da ridurre comunque al minimo il numero dei lavoratori esposti a rischio.
3. La progettazione dei luoghi e dei posti di lavoro e degli impianti deve essere consona agli obiettivi di protezione dei lavoratori dai rischi dell'esposizione a rumore, assicurando nel contempo il rispetto dei limiti di rumorosità in esterno fissati dalla normativa vigente nazionale e/o dalla zonizzazione comunale; il rumore inoltre non deve essere propagato ai locali di attività lavorative contigue. A tal fine, nella progettazione devono essere considerati i valori di potenza sonora delle macchine da installare, il loro numero, le caratteristiche di fonoisolamento e fonoassorbimento dei materiali di costruzione.
4. I materiali impiegati in funzione fonoassorbente non devono contenere fibre di amianto e devono comunque essere scelti e installati in modo da non rilasciare nell'ambiente di lavoro fibre o sostanze volatili, né liberare fumi tossici in caso di incendio. Per le fibre di vetro, le norme per la corretta applicazione sono contenute nella Circolare n. 23/92 del Ministero della Sanità.
5. Nella canalizzazione all'esterno di flussi d'aria contaminati da inquinanti che si producono durante lo stoccaggio e la movimentazione dei materiali, i procedimenti di lavorazione e i processi di combustione, fatta salva l'applicabilità del DPR 203/88, deve in ogni caso essere garantita una buona dispersione degli stessi in atmosfera e l'assenza di disturbo alle persone abitanti nelle vicinanze, attraverso una opportuna collocazione degli estrattori e dei camini.

Art. 90 - LAVANDERIE

1. I locali delle lavanderie devono essere ampi, ben ventilati ed illuminati naturalmente.
2. La ventilazione deve essere effettuata mediante aperture poste su pareti contrapposte a riscontro dell'apertura di ingresso.
3. Qualora sia impossibile ottenere aperture contrapposte, bisogna provvedere con opportuni impianti ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al locale.
4. In ogni caso, nelle lavanderie a secco deve essere previsto un impianto di estrazione di aria in prossimità della macchina lavatrice, in grado di garantire almeno 10 ricambi/ora, dell'ambiente, da attivarsi durante le operazioni di estrazione degli indumenti dalla lavatrice, di estrazione dei fanghi, di carica del percloro e ogni qualvolta si renda necessario.
5. Il pavimento deve essere impermeabile e le pareti rivestite od impermeabilizzate con materiale liscio e lavabile fino ad una altezza di m 2; i raccordi fra le pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati per facilitare la pulizia e la disinfezione.
6. Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di quella pulita deve essere effettuato separatamente e con recipienti chiusi. Nelle lavanderie industriali o nelle strutture interne ad ospedali, case di cura o di accoglienza, etc., devono essere previsti percorsi o settori separati per ricezione, lavorazione e restituzione, in modo che non vi siano contaminazioni di materiale pulito con quello sporco.
7. Nei nuovi insediamenti la pulitura e il lavaggio di tessuti e filati con solventi chimici devono essere effettuati con macchine a ciclo chiuso a recupero integrale del solvente. Negli insediamenti esistenti laddove si sia adottata la tecnologia a circuito aperto deve essere rispettata la normativa relativa alle emissioni in atmosfera.
8. I vapori dei solventi che si liberano all'apertura della macchina alla fine di ogni ciclo di lavaggio devono essere captati e convogliati all'esterno mediante condotti che favoriscano la dispersione atmosferica senza recare molestia al vicinato.
9. I rifiuti prodotti, con particolare riguardo ai fanghi esausti, devono essere stoccati e smaltiti secondo le norme vigenti.
10. La pulizia del distillatore deve essere effettuata solo quando i fanghi sono raffreddati.
11. Il periodo di asciugatura deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria tramite gli apparati di condensazione, in modo che nella fase di deodorizzazione degli indumenti si espella aria priva di vapori di prodotti clorurati.
12. Durante le operazioni di rabbocco di solventi e di estrazione dei fanghi, gli operatori devono indossare idonei guanti e mascherine dotate di filtro a carboni attivi.
13. Dopo la smacchiatura, se l'indumento non viene subito lavato, si deve prevedere lo stazionamento degli indumenti trattati con solvente in contenitori o in locali dotati di aspirazione.

TITOLO III

IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO

Capitolo 1. Scarichi

Art. 91 - DEFLUSSO DELLE ACQUE

E' vietato costruire qualsiasi opera che ostacoli in qualsiasi modo il normale deflusso delle acque superficiali da cui derivi impaludamento dei terreni.

Art. 92 - BACINI DI ACCUMULO ACQUE

1. 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.
2. Da parte dei proprietari dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.
3. Dovrà essere posta in opera una recinzione lungo il perimetro dell'invaso, nonché delle scalette di emergenza.

Art. 93 - POZZI NERI A 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.

Art. 94 - DIVIETO DI UTILIZZARE DETERGENTI IN TORRENTI E CORSI D'ACQUA

1. E' vietato compiere qualsiasi operazione che comporti l'utilizzo di detersivi, saponi, o altre sostanze comunque contenenti tensioattivi sulle rive o nei corsi d'acqua.
2. La violazione a quanto disposto dal presente articolo comporta la sanzione da € 25,82 a € 154,94.

Capitolo 2. Allevamenti e altre strutture di ricovero animali

Art. 95 - ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

Ai fini dell'applicazione degli obblighi previsti dal presente Regolamento, per allevamento zootecnico si intende qualsiasi "concentramento di animali", finalizzato alla produzione di alimenti, beni o servizi destinati al mercato. Ad esso sono equiparate le fattorie didattiche e gli agriturismi che detengono animali, i "pensionati per animali" di cui all'art. 95, i canili pubblici e privati, maneggi e le stalle di sosta.

Sono compresi fra questi anche gli allevamenti di cani e gatti con una consistenza in capi in numero pari o superiore a tre fattrici o 10 cuccioli/anno, gli allevamenti di altre specie di animali da compagnia, gli allevamenti di selvaggina, animali da pelliccia, chioccioline e lumache (elicicoltura), bachi da seta (bachicoltura), lombricoltura.

Va esclusa dalla presente definizione di allevamento zootecnico ed attività equiparate la detenzione di animali per autoconsumo e/o scopo ricreativo personale, purchè in numero non superiore a quello definito con la tabella sottostante.

Relativamente agli avicunicoli, è ammessa la produzione di alimenti, beni o servizi destinati al mercato, con le modalità consentite dalle norme nazionali in materia, nonché in particolare la vendita di uova con detenzione di "galline ovaiole" in numero inferiore a 50 ed anche la vendita di capi, senza che questo determini, in caso di concentramento di capi inferiore al numero indicato nella tabella sottostante, l'assoggettamento agli obblighi previsti per gli allevamenti così come definiti dal presente Regolamento relativamente a quanto disposto all'art. 95 commi b), c) e d).

TIPOLOGIA ANIMALE	Numero
Suidi (*)	2
Cunicoli (*)	25
Avicoli (*)	75
Ovi caprini (*)	3
Bovini (*)	1
Equidi (*)	2
(*) al numero indicato va aggiunta la prole non autonoma	

Dalla definizione di allevamento è inoltre esclusa la detenzione di animali per affezione/compagnia ossia non custoditi ai fini della produzione di alimenti, beni o servizi destinati al mercato, come indicato e definito dall'art.2 della Legge Regionale n. 5 del 17.02.2005.

Per la detenzione di animali da affezione nei centri abitati valgono le disposizioni di cui all' art. 112 del Regolamento di Igiene.

Ubicazioni e condizioni igieniche devono sempre ed in ogni caso essere tali da non arrecare danno o disturbo di alcun genere al vicinato.

Chiunque attivi un allevamento zootecnico ed attività ad essi equiparate deve richiederne la registrazione presso i Servizi Veterinari dell'AUSL, mantenendo i dati costantemente aggiornati rispetto agli assetti societari e di conduzione.

L'ubicazione degli "allevamenti ed attività equiparate" deve essere conforme ai punti seguenti:

- a) Non sono ammessi allevamenti e/o concentramenti di animali salvo per gli animali d'affezione come disciplinato dall'art. 112, entro la delimitazione degli ambiti urbani consolidati, come indicati negli strumenti urbanistici vigenti, né nei nuclei abitati posti anche in zone agricole;
- b) L'apertura di allevamenti e ricoveri di animali di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli previsti dal comma seguente, è consentito nelle località situate al di fuori delle zone contemplate dal precedente comma e comunque a distanza non inferiore a m. 1000 dai confini esterni degli ambiti urbani consolidati e relative zone di espansione del capoluogo e fascia litoranea e non inferiore a m.250 relativamente agli ambiti urbani consolidati e relative zone di espansione per i centri del forese così come definito negli strumenti urbanistici vigenti; la distanza di m.250 vale anche per i nuclei abitati del forese posti anche in zone agricole e deve essere inoltre in tutti i casi osservata la distanza di almeno m.30 dalle strade pubbliche e a m.100 da abitazioni di terzi;
- c) L'apertura di allevamenti suinicoli ed avicoli è consentita nel territorio situate al di fuori delle zone contemplate nel precedente comma e comunque a distanza non inferiore a m. 2000 dai confini esterni degli ambiti urbani consolidati e relative zone di espansione del capoluogo e fascia litoranea e non inferiore a m.500 relativamente agli ambiti urbani consolidati e relative zone di espansione per i centri del forese così come definito negli strumenti urbanistici vigenti; la distanza di m. 500 vale anche per i nuclei abitati del forese, posti anche in zone agricole; deve essere inoltre in tutti i casi osservata la distanza di almeno m. 50 dalle strade pubbliche e m. 200 da abitazioni di terzi;
- d) I nuovi allevamenti e il trasferimento di allevamenti esistenti, devono rispettare la distanza minima di m. 1000 dalle zone soggette a tutela ambientale, dalle zone umide, dalle zone pinetate e dalle zone soggette ad erosione marina di cui alle tavole degli strumenti urbanistici vigenti.

Per le distanze sopracitate si deve fare riferimento alle norme degli strumenti urbanistici vigenti per ciascuna categoria se più restrittive.

Sono inoltre fatte salve eventuali disposizioni specifiche e di gestione territoriale espresse negli strumenti urbanistici vigenti.

Sono ammessi interventi di ristrutturazione ed ampliamento degli allevamenti purché non in contrasto con il rispetto delle distanze sopradefinite e con le norme dettate dagli strumenti urbanistici vigenti.

Qualora la ristrutturazione e/o ampliamento siano in contrasto con il rispetto delle distanze previste ma i lavori siano richiesti nel rispetto di precisi requisiti normativi e/o per interventi finalizzati al recepimento di normative comunitarie europee, su parere dell'Azienda USL e ARPA potranno essere ammesse deroghe, conformemente a quanto previsto dal precedente art.3.

La variazione di specie animale allevata e/o detenuta in un allevamento esistente e/o attività equiparata salvo che in riferimento alle specie avicole ed anche senza modifiche delle strutture edilizie dell'allevamento, si configura come "nuovo allevamento".

In caso di dismissione dell'allevamento zootecnico, risultante da verifica in banca dati nazionale per le specie a tale registrazione assoggettate, e/o qualora il legale rappresentante dell'azienda abbia comunicato all'Area Sanità Pubblica Veterinaria competente la cessazione dell'attività, il riutilizzo delle strutture a scopo di allevamento dopo tre anni dalla succitata comunicazione, potrà essere effettuato introducendo le eventuali migliorie strutturali ed ambientali necessarie a garantire il minor impatto, fermo restando il mantenimento della specie animale allevata prima della dismissione; diversamente si applicano le disposizioni di cui al comma precedente.

Art.96 – PENSIONATI PER ANIMALI

1. L'apertura di pensionati per cani e gatti (e/o altri animali ornamentali e di affezione di piccola taglia) è subordinata all'autorizzazione del Dirigente dell'ufficio comunale competente previo parere dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'Az. Usl.
2. I box dei cani devono avere una parte coperta e una parte scoperta con ombreggiatura; la cuccia deve essere di dimensioni adatte al cane che viene ospitato; la rete del box deve essere di altezza tale da impedire lo scavalco, e le maglie della rete devono essere di dimensioni tali da impedire la lotta fra i cani contigui.
3. Il pavimento deve essere lavabile e disinfettabile, non scivoloso, drenante acqua e reflui. La parte esterna può essere dotata di sabbia asportabile.
4. Le gabbie per altri animali devono essere di dimensioni adeguate alle specie che devono ospitare, ed in materiale lavabile e disinfettabile.
5. Per quanto non espressamente previsto al presente articolo, sono fatte salve le normative vigenti.

Art. 97 - STALLE E RICOVERI DI ANIMALI IN GENERE

1. I ricoveri devono assicurare agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche e produttive, oltre ad un sufficiente riparo dalle avversità climatiche. Devono inoltre consentire l'esecuzione comoda, igienica e tempestiva di tutte le manualità sanitarie e di profilassi con adeguate strutture di cattura e contenimento, oltre che degli interventi richiesti per il buon andamento dell'allevamento stesso per l'alimentazione, l'abbeverata, l'afflusso ed il ricambio d'aria, l'eliminazione ottimale delle deiezioni e del sudiciume.
2. I ricoveri per animali devono inoltre avere i seguenti requisiti:
 - a) I pavimenti devono essere realizzati in materiale antiscivolo, facilmente lavabili e disinfettabili;
 - b) Nell'allevamento le linee di raccolta e trasporto dei liquami dovranno essere disposte in modo tale da evitare il coinvolgimento di più edifici. La rete di raccolta degli scarichi deve essere basata su uno schema che prevede per ogni ricovero un accesso indipendente ai collettori principali, che devono essere esterni agli edifici.
 - c) Le stalle non debbono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione.
 - d) Attorno al perimetro dell'allevamento deve essere piantumato un filare alberato di protezione ambientale, realizzato con idonee essenze di alto fusto.

Art. 98 - REPARTO DI ISOLAMENTO

1. I ricoveri destinati all'allevamento animale intensivo di qualsiasi specie, oltre a soddisfare esigenze igieniche ed essere facilmente lavabili e disinfettabili, devono essere dotati di apposito locale o reparto di isolamento o quarantena; tale locale può non essere presente in allevamenti a ciclo unico (per ciclo unico si intende: allevamento in cui avviene l'immissione degli animali contemporaneamente e in un solo momento senza altra entrata sino alla uscita degli stessi a fine ciclo).
2. Il predetto locale nettamente separato dagli altri, dovrà altresì essere dotato di scarichi autonomi per le acque di lavaggio e per liquami.

Art. 99 - ALLEVAMENTO DI ANIMALI DA PELLICCIA

1. L'attivazione di allevamenti di animali da pelliccia deve essere registrato presso l'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'Azienda Usl. Gli animali devono godere di un adeguato stato di benessere.
2. I locali dove si preparano gli alimenti e dove si procede alla soppressione e scuoiatura devono avere pavimenti e pareti fino all'altezza di 2 metri facilmente lavabili e disinfettabili con angoli e spigoli arrotondati e con chiusino sifonato al pavimento per il deflusso delle acque di lavaggio.
3. L'attrezzatura per la preparazione degli alimenti deve essere costantemente tenuta in perfette condizioni igieniche.
4. Gli alimenti di origine animale destinati all'alimentazione degli animali devono essere conservati a temperatura idonea.
5. Gli animali da pelliccia devono essere soppressi con metodi eutanasici.
6. Le pelli grezze destinate alle concerie devono essere trasportate in idonei contenitori chiusi a tenuta stagna facilmente lavabili, disinfettabili e mantenuti in corrette condizioni igienico-sanitarie.

Art. 100 - DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELL'APICOLTURA

1. L'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'Azienda Usl vigila sulla attuazione degli interventi sanitari e profilattici in materia di apicoltura e promuove periodici accertamenti sanitari sugli apiari, anche in collaborazione con gli esperti delle associazioni apicoltori.
2. Gli apiari devono essere collocati a non meno di m 30 rispetto:
 - a) agli edifici residenziali di terzi;
 - b) agli edifici nei quali una o più persone svolgono la propria attività, anche temporaneamente;
 - c) alle strade statali, provinciali e comunali, alle autostrade e alle ferrovie;
 - d) ai confini di proprietà.

Art. 101 - DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA ELICICOLTURA

1. Gli allevamenti di chiocciole destinate all'alimentazione umana sono soggetti a vigilanza veterinaria.
2. Gli allevatori sono tenuti a segnalare all'Area di Sanità Pubblica Veterinaria qualunque episodio di mortalità eccedente la norma.
3. Sono altresì tenuti a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche.

Art.102 – DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA LOMBRICOLTURA

1. L'allevamento di lombrichi per la produzione di vermicomposto è soggetto a vigilanza veterinaria.
2. Le sostanze organiche utilizzate come substrato per l'allevamento non devono essere fonte di propagazione di malattie infettive e diffuse.
3. La maturazione del letame deve avvenire in luoghi conformi ed ubicati secondo le norme previste dal presente Regolamento.
4. L'allevatore è tenuto a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche.

Art. 103 - ALLEVAMENTI ITTICI

1. L'allevamento di specie ittiche e l'esercizio della pesca a pagamento sono regolamentati dalla normativa vigente.
2. Chiunque intenda iniziare una attività per l'allevamento di pesce o di rane deve registrarla presso l'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'Azienda Usl specificando la località, la superficie del terreno sommerso espresso in ettari con allegata pianta planimetrica, le specie ittiche che si intendono allevare, la presunta produzione, la durata dell'attività e il tipo di allevamento specificando, con apposita relazione, le caratteristiche tecniche degli impianti che si intendono attivare.
3. Qualora le acque destinate alla itticoltura abbiano comunicazione con acque pubbliche, nella pianta planimetrica devono essere segnalati i punti nei quali sono collocate le griglie di separazione.
4. L'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'Azienda Usl effettua controlli periodici per accertare le condizioni sanitarie delle acque e del pesce in allevamento.
5. Il pesce prodotto in allevamento può essere venduto direttamente al dettaglio a norma di quanto previsto dalla normativa vigente.
6. La vendita in allevamento può essere consentita anche alle condizioni sanitarie previste per la vendita ambulante a posto fisso in quanto applicabili.
7. Qualora in allevamento vengano prodotti pesci da commercializzarsi come animali d'affezione (a scopo amatoriale), le modalità di vendita e di ispezione devono essere concordate con l'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'Azienda Usl.

Art. 104 – IMPIANTI DI INCUBAZIONE UOVA

L'attivazione degli impianti di incubazione delle uova di pollame, oltre alle autorizzazioni e riconoscimenti previsti dalle norme nazionali e comunitarie, è soggetta ad autorizzazione sanitaria da rilasciarsi da parte del Dirigente dell'ufficio comunale competente su parere dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'Azienda Usl, cui gli interessati devono rivolgere domanda, nella quale devono essere indicati il numero e la capacità complessiva delle incubatrici, e corredata da pianta planimetrica in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato.

Art. 105 - FIERE - CONCORSI - ESPOSIZIONI - GARE - MERCATI A CARATTERE OCCASIONALE O RICORRENTE

1. Le manifestazioni di cui al presente articolo devono essere autorizzate dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente su parere dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'Azienda Usl e sono sottoposte a vigilanza veterinaria. L'autorizzazione dovrà contenere il richiamo alle Leggi Nazionali e Regionali, alle Direttive Nazionali/Regionali/Europee/Internazionali vincolanti e quant'altro l'Azienda Usl, riterrà opportuno e/o necessario ai fini della prevenzione di problematiche legate al benessere e la custodia degli animali.
2. Tale autorizzazione, in caso di ricorrenza di più manifestazioni nel corso del medesimo anno solare e nello stesso sito, può riguardare l'intero programma delle manifestazioni.
3. I luoghi dove si svolgono tali manifestazioni devono essere sottoposti ad accurata pulizia, a cura dell'ente organizzatore, tramite rimozione degli escrementi animali e delle lettiere nel corso della giornata successiva lo svolgimento di tali manifestazioni.
4. I luoghi devono possedere requisiti idonei ad assicurare il benessere e la custodia degli animali.
5. Nel caso di manifestazioni di durata superiore a 1 giorno deve essere individuato un reparto/luogo idoneo all'isolamento di eventuali casi di malattie infettive.
6. I responsabili sono tenuti a segnalare all'Area di Sanità Pubblica Veterinaria ogni caso di malattia e mortalità.
7. È vietato far accedere i cavalli alle aree demaniali marittime durante la stagione balneare, ossia dal 1° maggio al 30 settembre di ogni anno (salvo diversa disposizione/norma), se non espressamente autorizzato.

Art. 106 - NORME GENERALI PER L'UTILIZZAZIONE AGRONOMICA SUL SUOLO DEGLI EFFLUENTI DI ALLEVAMENTO ED ALTRI MATERIALI USATI COME AMMENDANTI

1. L'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento, sia palabili (letami ed effluenti assimilati) sia non palabili (liquami ed effluenti assimilati), deve essere effettuata:
 - ad una distanza non inferiore a m.150 dalla delimitazione dell'ambito urbano consolidato, come individuato dallo strumento urbanistico vigente;
 - ad una distanza non inferiore a m.80 dagli edifici abitativi e/o produttivi, se utilizzati, in zona agricola;
 - fuori dalla zona di rispetto di raggio minimo di m. 200 per pozzi, sorgenti e punti di presa delle acque destinate al consumo umano, non erogate a terzi mediante impianto di acquedotto che riveste carattere di pubblico interesse, ai sensi del comma 2 dell'art. 94 del D.Lgs.152/2006, salvo diverse prescrizioni dovute alla specificità del caso;
 - nella zona di rispetto per pozzi, sorgenti e punti di presa delle acque destinate al consumo umano erogate a terzi mediante impianto di acquedotto che riveste carattere di pubblico interesse, ai sensi dell'art. 94 del D.Lgs. 152/2006, secondo le stesse disposizioni stabilite per le zone vulnerabili ai nitrati, alle quali sono assimilate;
 - a distanza di sicurezza dai corpi idrici superficiali, naturali ed artificiali, ed inoltre nel rispetto di quanto previsto dagli artt. 3,5,37 e 38 della Direttiva n. 96/07 e s.m.i., salvo indicazioni più restrittive eventualmente prescritte da specifiche normative settoriali.

2. E' vietato lo spandimento di letami e materiali ad essi assimilati sui suoli agricoli a coltivazione orticola in atto ed i cui raccolti siano destinati ad essere consumati crudi da parte dell'uomo.
In riferimento a quanto previsto dall'art. 38 c.4 della Direttiva n. 96/07 e s.m.i. il divieto allo spandimento di liquami e materiali ad essi assimilati si applica:
 - nei casi in cui i liquami possano venire a diretto contatto con i prodotti destinati al consumo umano;
 - in orticoltura, a coltura presente, nonché su colture da frutto, a meno che il sistema di distribuzione non consenta di salvaguardare integralmente la parte aerea delle piante;
 - su colture foraggere nelle tre settimane precedenti lo sfalcio del foraggio o il pascolamento.

3. Lo spandimento di letami e materiali ad essi assimilati (salvo le deiezioni avicole sotto citate), deve essere seguito da interrimento nel più breve tempo possibile e comunque entro la giornata. Le operazioni di spandimento di deiezioni avicole e di liquami devono essere seguite da interrimento immediato, intendendo con questo termine la contestualità dello spandimento e dell'interrimento.
Sono esclusi da tali modalità gli appezzamenti con inerbimento: foraggere temporanee in atto, prati permanenti-pascoli, frutteti e vigneti mantenuti inerbiti.

4. La distribuzione del liquame ed effluenti assimilati nel terreno deve avvenire mediante aspersione o scorrimento o iniezione evitando in ogni caso formazione di ruscellamento, aerosol e di impaludamento.
In caso di appezzamenti con inerbimento, per ridurre ulteriormente il rischio di emissioni di odori molesti, vanno adottate le seguenti tecniche di distribuzione dei liquami e dei materiali ad essi assimilati:
 - iniezione diretta al suolo (profondità indicativa 0,10-0,20 m);
in alternativa

- spandimento radente su colture erbacee in copertura;
- 5. Devono essere rispettate le condizioni e i periodi di divieto temporale di distribuzione sul suolo previsti dalla Direttiva n. 96/07 e s.m.i.
- 6. Per tutti i materiali usati come ammendanti agricoli o fertilizzanti, ivi compresi i fanghi di depurazione, suscettibili di provocare esalazioni maleodoranti, valgono le prescrizioni del presente articolo.
- 7. Il trasporto di liquame e del letame deve essere effettuato rispettivamente con veicoli a tenuta e mediante veicoli comunque adeguatamente attrezzati, condotti in modo da evitare sversamenti ed emissioni maleodoranti durante il trasporto. Nell'ipotesi di fuoriuscita accidentale di liquami e/o letami sulle strade pubbliche e/o ad uso pubblico occorrerà che il responsabile della fuoriuscita accidentale delle deiezioni effettui immediatamente la pulizia delle stesse e, nel caso non fosse in grado di espletare l'intervento, informi immediatamente gli Organi/Servizi preposti al fine di attuare le operazioni del caso. I costi di pulizia saranno a carico del responsabile.
- 8. Sono fatti salvi gli ulteriori divieti espressamente previsti dalle norme di tutela paesaggistica ed ambientale, di tipo igienico-sanitario e dalla regolamentazione urbanistica ed edilizia

Art. 107 –CONCIMAIE PER LETAMI E MATERIALI PALABILI ASSIMILABILI

- 1) Gli allevamenti che producono deiezioni solide palabili ed effettuano lo stoccaggio delle medesime fuori dai locali di ricovero, compresi quelli familiari per autoconsumo e/o ad uso personale ricreativo come definiti all'art. 95, devono essere dotati di apposita concimaia; sono esclusi da tale obbligo gli allevamenti con animali tenuti allo stato brado e/o con capi tenuti unicamente in recinto all'aperto, dove consentito dalle norme in materia sanitaria ed ambientale.

Per gli allevamenti con obbligo di realizzazione di concimaia, compresi gli allevamenti con produzione annua di azoto pari o inferiore a kg.1000, soggetti a disciplina locale, ed esclusi gli allevamenti familiari per autoconsumo e/o ad uso personale ricreativo, la concimaia dovrà essere realizzata in conformità ai criteri tecnici di salvaguardia ambientale individuati dalla normativa regionale vigente, garantendo la possibilità di stoccaggio delle deiezioni per almeno 90 gg. al fine della loro maturazione. La capacità utile complessiva va calcolata sulla base della consistenza dell'allevamento; i calcoli del letame prodotto per ogni singola specie animale vanno effettuati sulla base delle norme vigenti in materia.

Relativamente agli allevamenti familiari per autoconsumo e/o gli animali detenuti per scopo ricreativo personale, così come definiti all'art.95, laddove ricorrano le condizioni di assoggettamento sopraccitate, la concimaia dovrà essere dimensionata in modo da essere idonea allo stoccaggio delle deiezioni senza creare inconvenienti igienico sanitari ed ambientali, fermo restando la necessità che per gli altri requisiti, questi siano conformi ai criteri tecnici di salvaguardia ambientale stabiliti dalla normativa vigente in materia.

Tutti gli allevamenti dovranno adottare gli accorgimenti atti ad evitare proliferazione di insetti e inconvenienti igienico-sanitari in generale, nonché approntare modalità gestionali e cautele per prevenire il rischio di contaminazione dei corpi idrici superficiali e sotterranei dal dilavamento delle deiezioni dalle aree impermeabili scoperte.

- 2) Ogni concimaia deve essere ubicata a distanza di almeno m.25 dall'abitazione.
- 3) Per piccoli allevamenti destinati all'autoconsumo, la distanza della concimaia rispetto all'abitazione può essere ridotta a non meno di m.10 dalla stessa.
- 4) Le concimaie devono essere altresì ubicate ad una distanza non inferiore a m. 80 da edifici residenziali di terzi, a m. 20 da confini di proprietà, a m.30 da strade e fuori dalle zone di rispetto di raggio minimo di m.200 di tutti i pozzi, sorgenti e punti di presa delle acque da destinare al consumo umano, ai sensi dell'art. 94 del D.Lgs. 152/06, e a m. 10 dal piede esterno di scarpata dagli argini di fiumi e invasi.

- 5) La dislocazione delle concimaie non può avvenire all'interno degli argini dei fiumi, nelle aree soggette a periodiche e ripetute esondazioni, nelle aree di salvaguardia dell'abitato previste dagli strumenti urbanistici vigenti e nelle aree di salvaguardia di edifici religiosi e dei cimiteri.
- 6) Il presente articolo si applica anche alle stalle di sosta annesse ai macelli ed agli accumuli di materiali fermentescibili sia ad uso concimistico che mangimistico.

Art. 108 – ACCUMULI TEMPORANEI DI LETAME E MATERIALI ASSIMILATI

1. L'accumulo temporaneo di letame a piè di campo è consentito, nei terreni destinati allo spandimento, alle seguenti condizioni:
 - avvenga dopo adeguata maturazione (ovvero dopo uno stoccaggio di almeno 90 giorni, salvo per gli allevamenti avicoli con ciclo inferiore a 90 giorni);
 - venga realizzato uno scolo perimetrale isolato idraulicamente da reticolo scolante;
 - venga mantenuto costantemente coperto con un telo di materiale plastomerico accuratamente assicurato sulla base, al fine di evitare dilavamenti, proliferazione di insetti ed emissioni odorogene;
 - non sia ripetuto nello stesso luogo nel corso dell'annata agraria;
 - permanga sul suolo agricolo per un periodo non superiore a tre mesi;
 - per la lettiera degli allevamenti avicoli può prevedersi un periodo di accumulo temporaneo sino ad un massimo di 9 mesi;
2. Sono vietati accumuli temporanei di letame a meno di m. 1.000 dall'ambito urbano consolidato del capoluogo e del litorale e a meno di m.500 dall'ambito urbano consolidato dei centri del forese.
3. L'accumulo non è ammesso
 - nelle zone di rispetto delle captazioni e derivazioni dell'acqua destinata al consumo umano come definite al precedente art. 106 - c. 1);
 - a distanza inferiore a m.5 dalle scoline;
 - a distanza inferiore a m.30 dalle sponde dei corsi d'acqua superficiali;
 - a distanza inferiore a m.40 dalle sponde dei laghi, dall'inizio dell'arenile per le acque marino-costiere e di transizione, nonché nelle zone umide individuate ai sensi della Convenzione di Ramsar del 2 febbraio 1971.
 - a distanza inferiore a m.80 dalle abitazioni di terzi.
4. Gli ammendanti e fertilizzanti vanno conservati, prima del loro utilizzo, adeguatamente protetti dal dilavamento e secondo modalità atte ad evitare sversamenti e/o fuoriuscite.
5. Sono fatti salvi gli ulteriori divieti espressamente previsti dalle norme di tutela paesaggistica ed ambientale, igienico-sanitarie, e dalla regolamentazione urbanistica ed edilizia.

Art. 109 - CONTENITORI PER LO STOCCAGGIO DEI LIQUAMI ED EFFLUENTI ASSIMILATI E TECNICHE COSTRUTTIVE DEI BACINI DI ACCUMULO

1 - Gli allevamenti con produzione annua di azoto pari o inferiore a kg.1000 di azoto, soggetti a disciplina locale, con esclusione degli allevamenti familiari per autoconsumo e/o ad uso personale ricreativo come definiti all'art. 95, per i quali vale quanto disciplinato al c. 2 del presente articolo, che producono liquami e/o effluenti assimilati, devono essere dotati di contenitori per il loro stoccaggio con capacità utile complessiva calcolata sulla base della consistenza dell'allevamento; i calcoli del liquame prodotto per ogni singola specie animale viene stabilito sulla base delle norme vigenti in materia.

I contenitori devono inoltre essere realizzati in conformità ai criteri tecnici di salvaguardia ambientale individuati dalla normativa regionale vigente e garantire la possibilità di stoccaggio delle deiezioni per almeno 90 gg. al fine della loro maturazione.

2 - Relativamente agli allevamenti familiari per autoconsumo e/o ad uso personale ricreativo, i liquami devono comunque essere raccolti e conservati, prima dello spandimento, in modo da non costituire pericolo per la salute e l'incolumità pubblica e da non provocare inquinamento delle acque superficiali e sotterranee, salvaguardandone gli usi previsti e il suolo .

La tipologia dei manufatti e le modalità costruttive dovranno garantire la tenuta dei liquidi e dei materiali contenuti anche sulla base delle indicazioni stabilite dalla competente ARPA(Agenzia Regionale Prevenzione e Ambiente).

3 - I bacini di accumulo di liquame devono essere recintati secondo le norme di sicurezza, segnalati da appositi cartelli indicatori e realizzati in conformità a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia. Oltre a quanto previsto dalla citata normativa lungo il perimetro del bacino deve essere piantumata una adeguata alberatura di protezione ambientale realizzata con essenze idonee autoctone di prima e seconda grandezza costituite, salvo che la superficie di terreno disponibile non lo consenta, da almeno un doppio filare di alberi, poste, ove possibile, ad una distanza compresa tra i m.5 e i m.10 dal piede esterno dell'argine del bacino.

Capitolo 3. Igiene urbana

Art. 110 - PROLIFERAZIONE DI PICCIONI E DI ALTRI VOLATILI NEI CENTRI ABITATI

1. E' vietato alimentare piccioni o altri volatili liberi nelle strade, piazze o altri luoghi pubblici e privati del centro abitato.
2. Sono altresì vietate catture di detti animali.
3. I proprietari degli immobili ubicati nei centri abitati sono tenuti a chiudere i fori e a schermare con idonee reticelle le aperture di soffitte, solai e sottotetti, nonché ad installare specifici dissuasori nelle nicchie e nelle rientranze presenti negli edifici di rispettiva pertinenza, onde impedire l'accesso e lo stazionamento dei piccioni, nonché alla accurata pulizia delle superfici interne imbrattate da escrementi dei piccioni.
4. Qualora l'aumento del numero dei volatili costituisca elemento di rischio sanitario per la popolazione umana o per altre specie animali, o per specifici settori produttivi della filiera agro-alimentare oppure non sia accettabile sul piano sociale o infine determini un impatto incontrollato sul patrimonio ambientale e architettonico, su parere del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL, il Sindaco può disporre interventi di contenimento della popolazione di tali volatili da effettuarsi sotto il controllo dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria di detto Dipartimento.

Art. 111 - OBBLIGHI PER I CITTADINI PROPRIETARI O POSSESSORI DI CANI

1. I proprietari, possessori o persone comunque aventi la materiale custodia di cani, nel farsi accompagnare dal proprio animale su aree pubbliche, sono obbligati di dotarsi di idoneo raccoglitore per le eventuali feci depositate dal proprio cane.
2. I medesimi di cui al precedente comma sono obbligati a provvedere alla asportazione totale, dalla superficie delle aree pubbliche, delle feci del proprio animale e la introduzione, tramite utilizzo di involucri chiusi, nei cestini o cassonetti porta rifiuti.
3. Chiunque abbia la materiale custodia di cani è tenuto a provvedere alla pulizia giornaliera delle aree private ove i cani vengono custoditi.

Art. 112 - DETENZIONE DI ANIMALI DA AFFEZIONE NEGLI AMBITI URBANI CONSOLIDATI

Negli ambiti urbani consolidati del territorio comunale è vietato allevare, ossia detenere con la finalità dell'esercizio dell'allevamento, animali di qualsiasi specie; è possibile detenere animali a scopo puramente affettivo, purché l'ubicazione e le condizioni igieniche siano tali da non arrecare danno o disturbo di alcun genere al vicinato.

Per animali di affezione, si intendono:

- a) uccelli di piccola taglia: non più di 15 (quindici) coppie e relative nidiate, fino alla completa autonomia dei piccoli; la detenzione di uccelli di piccola taglia è consentita solo in gabbia o voliera;
- b) uccelli di media taglia: non più di 4 (quattro) coppie e relative nidiate fino alla completa autonomia dei piccoli;
- c) cani e gatti, in numero inferiore a tre femmine o 10 cuccioli/anno. In caso di numero pari o superiore, infatti, il concentramento di animali si configurerebbe quale allevamento zootecnico, ai sensi dell'art. 95 del presente Regolamento ed art.5 della Legge Regionale n. 5 del 17.02.2005;

d) animali di affezione diversi dai precedenti, purché di piccola taglia, comunque limitatamente ad una coppia ed eventuali piccoli fino alla loro autonomia.

Non possono comunque essere detenuti nei centri abitati in quanto non considerati animali da affezione, animali appartenenti alle specie di cui all'art.95 (per gli avicoli vanno considerate, per la detenzione da affezione, unicamente le tipologie sopraindicate).

In ogni caso i proprietari o i detentori di animali di qualsiasi specie, sono tenuti ad adottare tutte le misure profilattiche atte ad impedire l'insorgenza e la diffusione delle zoonosi e di altre malattie.

È consentita la realizzazione di cimiteri per animali d'affezione, con l'intento di mantenere viva la memoria, in aree individuate dall'Amministrazione Comunale, sulla base di parere espresso dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL ed in conformità con la normativa vigente.

Art. 113 - SANZIONI

Le violazioni a quanto disposto dagli artt.109, 110 comma 1, 111, sono punite con la sanzione da € 30,00 ad € 180,00.

Capitolo 4. Aria

Art. 114 - DIVIETO DI BRUCIARE RIFIUTI

E' vietato bruciare pneumatici, residui di gomma, materie plastiche, pellami, cascami vari o altri materiali che possono originare fumi od esalazioni tossiche o moleste, salvo che in impianti specificatamente autorizzati.

Art. 115 - ATTIVITÀ CHE USANO SOLVENTI ORGANICI

1. Le nuove attività che utilizzano solventi organici, salvo quelle ricomprese nell'allegato I del DPR 25/07/1991 (attività ad inquinamento atmosferico poco significativo) devono essere localizzate fuori dalle aree con destinazione d'uso residenziale.

2. Tali attività devono essere svolte in cabine o ambienti confinati allo scopo predisposti muniti di impianti di aspirazione in grado di captare gli inquinanti che si liberano, le portate d'aria estratte, devono essere tali da garantire un adeguato ricambio dell'aria, nonché il buon funzionamento degli impianti di abbattimento.

3. Devono essere impiegati tutti i sistemi di buona tecnica in grado di migliorare il rendimento di applicazione dei prodotti utilizzati. I condotti per l'espulsione delle emissioni atmosferiche devono essere di altezza adeguata e posizionate in modo da favorire la migliore dispersione; le bocche di uscita devono essere poste ad altezza non inferiore ad 1 metro rispetto al colmo del tetto; l'espulsione all'esterno deve avvenire comunque senza arrecare fenomeni di molestia al vicinato.

4. Il presente articolo non si applica alle lavanderie che sono disciplinate dall'art.89 del presente Regolamento.

Art. 116 - ATTIVITÀ DI ELIOCOPIATURA

Le attività che impiegano, nel ciclo di produzione delle copie, preparati e/o soluzioni che originano emissioni gassose devono essere provviste di un sistema di captazione e di convogliamento all'esterno delle emissioni. I condotti di espulsione devono essere di altezza e posizione tali da favorire una ottimale dispersione degli effluenti gassosi; le bocche di uscita devono essere poste ad un'altezza non inferiore a m.1 rispetto al colmo del tetto. Per particolari condizioni e qualora se ne ravveda la necessità devono essere adottati idonei sistemi di abbattimento degli inquinanti prodotti in atmosfera.

Art. 117 - ATTIVITÀ CHE PRODUCONO EMISSIONI MALEODORANTI

1. Le attività caratterizzate dalla produzione di emissioni odorose devono adottare tutte le cautele atte ad evitare disturbo e molestia al vicinato.
2. In particolare, per tutte le nuove attività o per quelle esistenti che apportano modifiche alla struttura o al ciclo produttivo, fatta eccezione per gli allevamenti ed i ricoveri di animali, le apparecchiature e i locali, impiegati in un processo fonte di emissioni odorose, devono essere completamente chiusi, mantenuti in depressione, aspirati e gli effluenti gassosi eventualmente sottoposti a depurazione.
3. Le attività esistenti che sono oggetto di segnalazioni di disturbo devono adottare i provvedimenti di cui al comma precedente nei tempi indicati dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente.
4. Le aree che ospitano attività permanenti caratterizzate da emissioni odorose ove realizzabile tecnicamente devono essere circondate da alberatura perimetrale realizzata con essenze d'alto fusto.
5. Le attività di allevamento zootecnico e di smaltimento sul suolo degli effluenti di allevamento e di altri materiali usati come ammendanti devono attenersi alle prescrizioni di cui al primo comma, in particolare adottare tutte le soluzioni tecniche atte a limitare l'impatto ambientale.

Art. 118 - PROTEZIONE DI MATERIALI TRASPORTATI DA AUTOVEICOLI

Gli autoveicoli che trasportano materiali sfusi, che possono originare polveri o esalazioni moleste, dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di materiali, polveri, odori e colaticci.

Art. 119 – COPERTURE ED ALTRI MANUFATTI IN CEMENTO AMIANTO

1. Le operazioni di rimozione di materiale di cemento amianto dovranno essere sempre condotte salvaguardando l'integrità del materiale durante tutte le fasi dell'intervento.
2. Le ditte che operano nel settore dovranno attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.
3. Il privato cittadino che intende operare da sé la rimozione delle coperture in cemento amianto, prima dell'inizio delle operazioni di rimozione dovrà darne comunicazione scritta al Dipartimento di Prevenzione, che effettuerà i controlli del caso.
4. In particolare il privato dovrà adottare le seguenti procedure operative durante i lavori:
 - a) prima di procedere allo smontaggio dei tetti la superficie esterna deve essere adeguatamente trattata con soluzioni di collanti o vernicianti o incapsulanti da applicarsi a spruzzo a bassa pressione per evitare la liberazione di fibre.
 - b) qualora si riscontri un accumulo di fibre di amianto nei canali di gronda, questi devono essere bonificati inumidendo con acqua la crosta presente sino ad ottenere una fanghiglia densa che, mediante palette e contenitori a perdere, viene posta all'interno di sacchi di

plastica. Questi sacchi, sigillati con nastro adesivo, vanno smaltiti come rifiuti di amianto ai sensi della normativa vigente;

c) le lastre, o qualsiasi altro manufatto in cemento amianto, devono essere rimossi senza romperli evitando l'uso di strumenti demolitori. Devono essere smontate rimuovendo ganci, viti o chiodi di fissaggio, avendo cura di non danneggiare le lastre stesse. Non devono essere utilizzati trapani, seghetti, flessibili o mole abrasive ad alta velocità. In caso di necessità si dovrà far ricorso esclusivamente ad utensili manuali o ad attrezzi meccanici provvisti di sistemi di aspirazione idonei per la lavorazione del cemento-amianto, dotati di filtrazione assoluta in uscita.

d) i materiali asportati non devono in nessun caso essere frantumati dopo la rimozione né lasciati cadere a terra. Un idoneo mezzo di sollevamento deve essere previsto per il calo a terra delle lastre.

e) i materiali in cemento amianto rimossi devono essere chiusi in imballaggi non deteriorabili o rivestiti con teli di plastica sigillati. Eventuali pezzi acuminanti o taglienti devono essere sistemati in modo da evitare lo sfondamento degli imballaggi. I rifiuti in frammenti minuti devono essere raccolti al momento della loro formazione e racchiusi in sacchi di materiale impermeabile non deteriorabile immediatamente sigillati. Tutti i materiali di risulta devono essere etichettati a norma di legge.

I materiali rimossi devono essere allontanati dal cantiere il prima possibile, secondo quanto previsto dalla normativa sui rifiuti, conferendoli ad impianto di smaltimento autorizzato.

Capitolo 5. Stoccaggio prodotti chimici

Art. 120 - SERBATOI DI ACCUMULO DI PRODOTTI CHIMICI

1. I serbatoi di accumulo dei prodotti chimici devono portare ben visibile un cartello indicante il nome della sostanza stoccata e della eventuale miscela, nonché le indicazioni di pericolosità previste.

2. Per detti serbatoi compresi quelli di stoccaggio rifiuti liquidi devono essere previste vasche a tenuta al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti. Le vasche debbono essere di volume complessivo pari a quello del serbatoio.

3. Qualora in uno stesso insediamento vi siano più serbatoi contenenti il medesimo prodotto, può essere previsto anche un unico bacino per più serbatoi; in tale caso la capacità del bacino deve essere almeno pari ad un terzo della somma dei volumi dei serbatoi contenuti e, comunque, non inferiore al volume del serbatoio più capiente.

4. Per gli impianti chimici possono essere previsti, in relazione a problemi di sicurezza e impiantistici, sistemi cautelativi alternativi di pari efficacia che devono essere preventivamente sottoposti a parere del Dipartimento di Sanità Pubblica.

5. I bacini devono essere perfettamente impermeabili onde permettere il recupero di eventuali fuoriuscite di prodotto e dotati di sistema di drenaggio delle acque piovane munito di intercettazione con valvola a comando manuale.

6. I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili, dotati di valvola di sfiato, devono convogliare gli sfiati in opportuni sistemi di abbattimento. Deve inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquidi o vapori durante le fasi di carico e scarico.

7. Le attività che detengono, impiegano o commercializzano prodotti chimici, a seconda delle caratteristiche di pericolosità indicate nell'etichettatura e nelle schede di sicurezza devono essere dotate di:

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;

- maschera antigas con filtro universale;
- riserva di prodotti assorbenti;
- scheda di sicurezza dei prodotti detenuti;
- docce e docce lavaocchi facilmente accessibili posizionate nelle zone di stoccaggio;

8. L'installazione dei serbatoi deve soggiacere alla normativa prevista in materia edilizia.

Art. 121 - SERBATOI INTERRATI

1. I serbatoi interrati di nuova installazione o che vengono sostituiti che contengono carburanti per autotrazioni, combustibili o altri prodotti compresi i rifiuti liquidi pericolosi, devono avere una doppia "camicia" all'interno della quale deve essere contenuta una atmosfera di gas inerte.

2. Il controllo della pressione all'interno della camicia dovrà essere effettuato con sistema automatico di rilevazione munito di allarme sonoro e visivo.

3. I serbatoi devono essere provvisti di un rivestimento costituito da materiale idoneo, quale bitume, catrame, fibre di vetro, resine sintetiche, che posseggano adeguati requisiti di resistività elettrica, resistenza meccanica e impermeabilità rispetto agli agenti aggressivi del terreno.

4. In alternativa al sistema di rilevazione di fughe, mediante controllo di pressione di un gas inerte, di cui ai commi precedenti, possono essere adottati in alternativa sistemi di comprovata efficienza, che consentano in maniera altrettanto efficace il controllo della tenuta dei serbatoi.

5. I serbatoi interrati dei prodotti di cui al comma 1 non più utilizzati, devono essere rimossi o, in alternativa, previo svuotamento e bonifica, essere lasciati in loco purchè riempiti con materiale inerte.

Capitolo 6. Rumore e vibrazioni

Art.122 – RUMORE

1. Su tutto il territorio del Comune si applica quanto previsto dal DPCM 01/03/1991, dalla L.447/95, dalla L.R.15/2001 e successive modifiche e integrazioni.

Relativamente alla disciplina delle attività rumorose a carattere temporaneo significative dal punto di vista dell'inquinamento acustico, definite secondo i criteri indicati all'art.6 comma h della L. 447/95, art.11 della L.R.15/2001 e della Delibera Regionale n°45/2002 si stabiliscono i seguenti obblighi, in base alla loro tipologia:

a) **CANTIERI EDILI, STRADALI ED ASSIMILABILI**

Si applicano i disposti di cui al punto 3 della Delibera Regionale n°45/2002 e successive modifiche ed integrazioni. Relativamente ai limiti di orario per lo svolgimento delle operazioni di cantiere e quelli relativi allo svolgimento di operazioni disturbanti, si applicano le previsioni di cui alla Delibera n°45/2002 salvo diversa disposizione stabilita da Ordinanze ed altri atti specificamente emessi dall'Amministrazione Comunale.

b) **ATTIVITA' AGRICOLE**

Si applicano i disposti di cui all'art.11 comma 3 della L.R.15/2001 e punto 4 della Delibera Regionale n°45/2002 e successive modifiche ed integrazioni.

c) **MANIFESTAZIONI**

Sulla base degli indirizzi forniti dalla Regione, è stabilita la seguente disciplina relativamente alle attività a carattere temporaneo che utilizzano sorgenti sonore significative dal punto di vista dell'inquinamento acustico.

Sono escluse da necessità di autorizzazione specifica ai sensi della normativa richiamata:

- le audizioni musicali e/o spettacoli ed altre manifestazioni temporanee a collocazione estemporanea, non prevedibile e/o mobile;
- le audizioni musicali e/o spettacoli ed altre manifestazioni temporanee per le quali siano contemporaneamente presenti le seguenti condizioni: non sia definibile un confine per il

pubblico, non siano legate ad esercizi di somministrazione vivande ed il numero atteso di spettatori tenda a variare non coinvolgendo indicativamente più di 200 persone in contemporanea;

- le manifestazioni temporanee per le quali non si utilizzino strumenti amplificati;
- le attività musicali/audizioni regolamentati dal DPCM 215/99 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni;
- le feste con utilizzo anche di sistemi sonori amplificati che si caratterizzano come feste e/o ricevimenti privati (o comunque svolti su iniziativa del privato, anche se all'interno di ristoranti, alberghi e circoli sportivi-ricreativi ecc...).

Sono soggette a richiesta esplicita di autorizzazione quale attività temporanea significativa ai fini dell'inquinamento acustico le seguenti tipologie di manifestazioni:

- attività musicale quali audizioni/piano bar e simili all'aperto, anche esercitati a supporto di attività principale di bar, ristoranti, alberghi, con numero di eventi non superiore a 16 purchè non consecutivi e numero di persone attese contemporaneamente presenti inferiore a 200 (salvo le esclusioni di cui all'ultimo punto sopracitato);
- attività musicale a supporto di discoteche e similari all'aperto con numero di eventi non superiore a 16 e numero di persone attese contemporaneamente presente superiore a 200;
- concerto al chiuso in strutture non dedicate agli spettacoli, ad es. Palazzetti dello Sport, con numero di eventi non superiore a 10 e con numero di persone attese contemporaneamente presenti superiore a 1000;
- concerti all'aperto con numero di persone attese contemporaneamente presenti superiore a 200 ed inferiore a 1000 (e con meno di 6 eventi);
- concerti all'aperto con numero di persone attese contemporaneamente presenti superiore a 1000 (con meno di 3 eventi).

Il numero di eventi sopra stabilito è da riferirsi alle manifestazioni per sito e per proponente la manifestazione medesima.

Relativamente agli orari ci si deve riferire a quelli stabiliti da Ordinanze e altri Atti specificamente emessi dall'Amministrazione Comunale.

Relativamente ai limiti di livello acustico da rispettarsi sono da intendersi quelli Indicati alla Delibera Regionale n°45/2002 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

Qualora per motivate, contingenti ed eccezionali ragioni documentabili il legale rappresentante dell'attività rumorosa a carattere temporaneo ritenga necessario superare i limiti di rumorosità e di orario di cui sopra, deve obbligatoriamente presentare apposita istanza di autorizzazione in deroga, in relazione alla quale potranno essere dettate, ai responsabili delle attività, specifiche prescrizioni finalizzate al contenimento degli effetti esterni, pur nel rispetto della buona riuscita delle manifestazioni.

Le istanze devono essere presentate dal legale rappresentante dell'attività agli uffici competenti i quali provvederanno a richiedere i necessari pareri tecnici e ad inserire gli elementi prescrittivi in licenza e/o autorizzazione.

d) PARTICOLARI SORGENTI SONORE

L'impiego di particolari sorgenti sonore quali: macchine da giardino, altoparlanti, cannoncini antistorno, e cannoni ad onde d'urto per la difesa antigrandine, vengono disciplinate dalla Delibera Regionale n°45/2002 ed eventuali modifiche ed integrazioni.

2. MISURAZIONI, CONTROLLI E SANZIONI

I parametri di misura riportati nella Delibera Regionale n°45/2002 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni sono rilevati in facciata agli edifici maggiormente esposti all'inquinamento acustico con le modalità indicate nella Delibera medesima.

Non si applica il limite di immissione differenziale né altre penalizzazioni (componenti totali o impulsive). L'attività di controllo è demandata all'ARPA e al Corpo di Polizia Municipale, nell'ambito delle rispettive competenze.

Le violazioni alle prescrizioni impartite dalla Pubblica Amministrazione in applicazione alla disciplina sull'inquinamento acustico sono punite con la sanzione amministrativa da € 258,23 a € 10.329,14, ai sensi del comma 3 dell'art.10 della Legge 447/95.

Art. 123 - VIBRAZIONI

Le vibrazioni immesse negli edifici ad opera di sorgenti esterne e/o interne agli edifici stessi vengono misurate secondo il metodo previsto dalla norma UNI 9614/90 salvo successiva specifica normativa di riferimento e non devono superare i limiti sottoriportati:

Tab. 1 - Valori e livelli limite delle accelerazioni complessive ponderate in frequenza validi per l'asse z.

	<i>a (m/s²)</i>	<i>L (dB)</i>
<i>aree critiche (camere operatorie ospedaliere, laboratori, locali in cui si svolgono lavori manuali delicati, etc.)</i>	<i>5.0 10⁻³</i>	<i>74</i>
<i>abitazioni (notte)</i>	<i>7.0 10⁻³</i>	<i>77</i>
<i>abitazioni (giorno)</i>	<i>10.0 10⁻³</i>	<i>80</i>
<i>uffici</i>	<i>20.0 10⁻³</i>	<i>86</i>
<i>fabbriche</i>	<i>40.0 10⁻³</i>	<i>92</i>

Tab. 2 - Valori e livelli limite delle accelerazioni complessive ponderate in frequenza validi per l'asse x e y.

	<i>a (m/s²)</i>	<i>L (dB)</i>
<i>aree critiche (camere operatorie ospedaliere, laboratori, locali in cui si svolgono lavori manuali delicati, etc.)</i>	<i>3.6 10⁻³</i>	<i>71</i>
<i>abitazioni (notte)</i>	<i>5.0 10⁻³</i>	<i>74</i>
<i>abitazioni (giorno)</i>	<i>7.2 10⁻³</i>	<i>77</i>
<i>uffici</i>	<i>14.4 10⁻³</i>	<i>83</i>
<i>fabbriche</i>	<i>28.8 10⁻³</i>	<i>89</i>

Capitolo 7. Radiazioni non ionizzanti

Art. 124 - NORME PER LA DETERMINAZIONE DEI TETTI DI RADIOFREQUENZA COMPATIBILI CON LA SALUTE UMANA

Su tutto il territorio del Comune devono essere rispettati i limiti, le misure di cautela e gli obiettivi di qualità previsti dalla vigente normativa.

Art. 125 - COMUNICAZIONI CONCERNENTI L'IMPIEGO DI APPARECCHIATURE EMITTENTI RADIAZIONI NON IONIZZANTI IN MEDICINA, ESTETICA, DISINFEZIONE E STERILIZZAZIONE

1. Chiunque impieghi apparecchiature emittenti radiazioni non ionizzanti a scopo terapeutico, di estetica o per disinfezione e sterilizzazione, con l'esclusione delle apparecchiature ad uso domestico, deve darne comunicazione, entro 20 giorni dall'installazione della apparecchiatura, all'Area di Sanità Pubblica dell'Azienda USL.
2. La comunicazione deve indicare la marca, il modello e le caratteristiche salienti dell'apparecchiatura.
3. In particolare per laser, marconiterapia, radar terapia e lampade a raggi ultravioletti devono essere fornite le seguenti informazioni:

<i>Lasere</i>	<i>Marconiterapia Radarterapia</i>	<i>Radiazioni ultraviolette</i>
<i>Classe di appartenenza</i>	<i>Frequenza emissione</i>	<i>Regione dello spettro di</i>
<i>Lunghezza d'onda emissione</i>	<i>Potenza nominale</i>	<i>Irradianza</i>
<i>Massima potenza in uscita</i>	<i>Tipo di emettitore</i>	<i>Densità di flusso radiante</i>

4. Per le apparecchiature già installate ed in uso, il termine di presentazione della comunicazione è di 1 anno dalla entrata in vigore del Regolamento Comunale di Igiene.

Capitolo 8. Fitofarmaci

Art. 126 - AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA DEI PRODOTTI FITOSANITARI E DEI COADIUVANTI

Gli esercizi di vendita e di deposito dei prodotti fitosanitari devono essere autorizzati ed essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Art. 127 - MODALITA' D'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

1. Chiunque utilizza prodotti fitosanitari nel territorio comunale, deve osservare le seguenti norme per la detenzione e l'uso degli stessi:

- a) il prodotto deve essere conservato fino al momento dell'uso in un armadio chiuso a chiave o in idoneo locale non accessibile ai minori o alle persone estranee all'azienda; in tale locale non devono essere immagazzinate sostanze alimentari e mangimi; quali condizioni minime necessarie deve essere verificata l'idoneità dell'impianto elettrico, ove esistente, e devono essere esclusi i piani interrati e seminterrati. I locali devono essere dotati di pareti e superfici uniformi e lavabili, i prodotti fitosanitari non devono essere tenuti a contatto diretto di pareti o pavimenti. L'ingresso deve essere dotato di soglia atta ad evitare la fuoriuscita di liquidi o l'ingresso di acqua. Sull'armadio o sulla porta del locale deve essere affisso un cartello indicante il numero telefonico del Pronto Soccorso (118) e dell'Area di Igiene e Sanità Pubblica;
- b) durante i trasferimenti del mezzo irroratore lungo le strade non deve avvenire alcuna perdita di prodotto;
- c) è vietato prelevare in corsi superficiali o falde, l'acqua necessaria alla diluizione del formulato, direttamente con eiettore (comunemente denominato caricabotte) collegato al mezzo irroratore utilizzato. Allo scopo possono essere utilizzate motopompe autonome, serbatoi intermedi o mezzi simili che comunque garantiscano la non immissione di principio attivo nella fonte idrica da cui si vuole attingere. Le maniche necessarie al prelievo dell'acqua per la preparazione delle soluzioni non debbono mai essere usate per il travaso delle soluzioni già preparate in altri recipienti o mezzi irroranti. La preparazione estemporanea della soluzione dei prodotti fitosanitari deve essere fatta in appositi recipienti da adibire esclusivamente a tali usi e da tenersi al riparo da persone ed animali;
- d) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione devono essere attuate tutte le cautele idonee ad evitare rischi di carattere sanitario sia a terzi che allo stesso operatore. A tal fine si deve:

- evitare che irrorando alberi vicini a strade o a case queste vengano bagnate dalla nube contenente il prodotto fitosanitario o che vengano raggiunte da esalazioni nocive;
 - effettuare manualmente l'irrorazione nella fascia di terreno della larghezza di almeno 20 metri confinante con case, cortili o altrui proprietà;
 - in caso di vicinanza a case o a strade è comunque obbligatorio avvertire preventivamente gli abitanti delle case in modo che gli stessi possano per maggior sicurezza ritirare la biancheria stesa, chiudere le finestre, coprire gli ortaggi in produzione, etc.;
 - non eseguire il trattamento nelle giornate ventose;
 - interrompere il getto appena terminato il filare;
 - controllare rigorosamente il rispetto dei tempi di carenza prescritti dalla legge per i diversi principi attivi (e riportati nelle istruzioni allegiate alle confezioni dei presidi utilizzati);
 - durante le operazioni è vietato mangiare o fumare ed è indispensabile adoperare indumenti idonei, guanti, occhiali, maschere a filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; si deve altresì provvedere, a lavoro ultimato, ad un'accurata pulizia della persona e alla custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi;
- e) sono vietati i trattamenti con prodotti fitosanitari molto tossici, tossici e nocivi nei centri abitati, così come definito dalla L.R.20/2000 e ad una distanza non inferiore a m 100 dal confine tra zona agricola e edificata definita dalle norme relative alla pianificazione urbanistica. Nella fascia di m.100 sopraindicata è consentita la sola irrorazione manuale;
- f) sono vietati i trattamenti nelle zone di rispetto dei punti di captazione delle acque potabili, così come previsto dalla normativa vigente;
- g) sono vietate le irrorazioni con prodotti insetticidi e acaricidi in periodo di fioritura; prima delle irrorazioni deve essere effettuato lo sfalcio delle eventuali erbe spontanee in fioritura sottostanti alle colture arboree da trattare, nonché l'asportazione della massa sfalcata ovvero l'essiccamento o la trinciatura della stessa a protezione degli insetti impollinatori;
- h) dopo i trattamenti occorre rispettare i tempi di rientro indicati per il prodotto fitosanitario utilizzato;
- i) le rimanenze delle soluzioni non utilizzate e le acque di lavaggio degli atomizzatori o di qualsiasi altro mezzo irrorante, dei recipienti adibiti alla preparazione delle soluzioni e dei contenitori di prodotti fitosanitari non devono essere versate in corsi d'acqua superficiali, qualunque ne sia la portata o in maceri o fossi asciutti o sul terreno, etc. L'acqua di lavaggio deve essere reimpiegata in trattamenti successivi;
- j) i teli in nylon usati per pacciamatura dei terreni trattati con bromuro di metile devono essere raccolti e smaltiti in conformità alle disposizioni di legge;
- k) presso tutte le aziende agricole deve essere presente un registro dei trattamenti così come previsto dalla normativa vigente;
- l) lo smaltimento dei contenitori vuoti di prodotti fitosanitari da parte degli utilizzatori deve avvenire consegnando gli stessi ai centri autorizzati.
2. L'eventuale inosservanza delle cautele sopra descritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il conduttore del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario; si ricorda a tal proposito che tutti gli utilizzatori di prodotti fitosanitari molto nocivi, tossici e nocivi devono essere in possesso di regolare patentino di abilitazione all'uso previsto dalla normativa vigente.
3. I trattamenti con mezzi aerei devono essere conformi a quanto disposto dalla Delibera della Giunta Regionale N°202 del 18/02/1997.

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI

Capitolo 1. Disposizioni generali

Art. 128 - VIGILANZA, PREVENZIONE ED INFORMAZIONE

1. Il Dipartimento di Sanità Pubblica, per quanto di competenza, esercita il controllo ufficiale, la prevenzione e informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione e il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione dei prodotti alimentari, sui recipienti, contenitori e imballaggi nonché sui locali, impianti, macchinari e utensili destinati a venire in contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto degli stessi e sul personale.
2. Le merci detenute in mostra negli esercizi o aree aperte al pubblico, o situate nei locali di deposito e di preparazione, sono sempre e comunque considerate in vendita o destinate alla somministrazione, salvo diversa indicazione scritta.

Art. 129 - CAMPIONI UFFICIALI E DI SAGGIO

1. I campioni per le analisi di laboratorio possono essere ufficiali o di saggio.
2. Il campione ufficiale è prelevato con le modalità prescritte dalle norme vigenti.
3. Il campione di saggio è prelevato con la sola osservanza delle norme tecniche e viene effettuato per seguire, a scopo puramente conoscitivo e di studio, i processi produttivi dei singoli alimenti in fase di lavorazione.
4. Per i campioni di saggio è sufficiente redigere il verbale di prelevamento della merce per le esigenze amministrative del servizio.
5. Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

Art. 130 - CARENZE IGIENICHE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Qualora vengano riscontrate carenze, inconvenienti, irregolarità di gestione dei locali, delle attrezzature e della loro conduzione, i Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica incaricati del controllo ufficiale in materia di produzione, commercio e somministrazione di alimenti e bevande, applicano le disposizioni previste dalla normativa vigente.

Art. 131 - PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI

1. Il personale addetto alla manipolazione e vendita di qualsiasi sostanza o prodotto alimentare non confezionato e che si consumi senza cottura, lavaggio o sbucciatura non può essere contemporaneamente addetto a compiti di cassa, a meno che gli alimenti sopradescritti non vengano distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili. Tali addetti devono indossare idonee sopravvesti e copricapo che devono rimanere sul luogo di lavoro, riposti in idonei armadietti a doppio scomparto. E' vietato allontanarsi dai luoghi di lavoro con la sopravveste usata durante l'attività.

2. Il personale addetto alla diretta manipolazione degli alimenti deve avere mani ben curate con unghie corte e pulite e non indossare durante il lavoro anelli e bracciali, essendo gli stessi potenziali ricettacoli di germi.
3. Il personale addetto alla manipolazione di alimenti deve essere periodicamente oggetto di interventi di formazione specifica, così come previsto dalla normativa vigente.

Art. 132 - AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE PER ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO, DI VICINATO, MEDIE E GRANDI STRUTTURE

1. Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare, modificare, trasferire in altra sede:
 - a) un servizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande,
 - b) uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti e/o utenti di enti o imprese pubbliche e private di qualsiasi genere,deve seguire le procedure amministrative previste dalla normativa vigente sul commercio.
2. L'autocertificazione sul rispetto della normativa igienico-sanitaria può essere sostituita da un parere preventivo rilasciato, su richiesta dell'interessato, dal Dipartimento di Sanità Pubblica.

Art. 133 - AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER STABILIMENTI-LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO NONCHE' DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI E ESERCIZI PER LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande devono essere autorizzati ai sensi della normativa vigente.

Art. 134 - ADEGUAMENTO DELLE ATTIVITA' GIA' ESISTENTI DI PRODUZIONE E COMMERCIO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI AI REQUISITI PREVISTI DAL PRESENTE REGOLAMENTO

Gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, i depositi all'ingrosso, gli esercizi in cui si effettua produzione e/o somministrazione di sostanze alimentari, compresi i chioschi, già provvisti di autorizzazione sanitaria ai sensi della vigente normativa, nonché gli esercizi di vendita al minuto già muniti di nulla osta igienico-sanitario o altra documentazione attestante l'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature, dovranno entrare in possesso dei requisiti strutturali previsti dal presente regolamento, in caso di ampliamento dell'attività, inteso come aumento della superficie utile dei locali e/o in tutti i casi in cui venga modificata sostanzialmente la tipologia di alimenti prodotti, in maniera tale da determinare il rilascio di una nuova autorizzazione.

Capitolo 2.

Igiene dei locali e delle attrezzature per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande

Art. 135 - REQUISITI IGIENICO-SANITARI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI

Tutti i locali destinati ad attività lavorativa, oltre a possedere i requisiti di cui all'articolo 74 del presente Regolamento, dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- a) Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzate in materiale lavabile, disinfettabile e di colore chiaro fino ad una altezza minima di m 2,00. I locali destinati alla lavorazione, inoltre, devono avere angoli e spigoli arrotondati compreso il raccordo parete – pavimento;
- b) Tutti gli esercizi devono possedere una o più unità igieniche, in rapporto al numero dei dipendenti, ad uso esclusivo del personale, con superficie minima pari almeno a m² 2.
Per unità igienica si intende un locale suddiviso in:
 - locale destinato ad accogliere wc o turca;
 - antibagno, dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica;
 - un vano servizi contenente armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro. Qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso anche per uso spogliatoio;
 - un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie. Qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il deposito delle attrezzature di pulizia;
 - congruo numero di idonei contenitori per i rifiuti solidi, lavabili e disinfettabili, dotati di sacco impermeabile e muniti di coperchio a tenuta, con comando di apertura a pedale;
- c) In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale. Ove ciò non sia possibile, potrà essere consentita aerazione artificiale con le caratteristiche previste all'articolo 81;
- d) Tutte le aperture con l'esterno devono essere dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di mosche e roditori (es: reticelle per le finestre, tende a canne pendule per le porte, sistemi elettronici, ecc.);
- e) I pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile che nei laboratori deve risultare anche antisdrucchiolo;
- f) Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione canalizzati in canne fumarie, ad uso esclusivo, sfociante oltre il colmo del tetto, con le modalità previste dall'Art. 35 del presente Regolamento;
- g) Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi semestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli semestrali ove la lavorazione prosegua oltre i sei mesi;
- h) Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere preferibilmente apribili solo dalla parte dell'addetto; Deve essere presente in modo visibile al consumatore finale un termometro per evidenziare la temperatura di conservazione degli alimenti quando trattasi di vetrine a temperatura controllata;

- i) Le celle frigorifere devono essere dotate di termometro, possibilmente a lettura esterna;
- j) Arredamenti e attrezzature che consentano una facile pulizia;
- k) Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si rimanda all'articolo 147 del presente Regolamento.

Art. 136 - MODALITÀ DI CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI

1. Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano, si vendono o si somministrano prodotti alimentari devono:
 - a) essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale contaminante;
 - b) essere adeguatamente puliti con la massima cura al termine di ogni ciclo produttivo, o comunque prima dell'inizio del ciclo lavorativo successivo.
2. Negli esercizi è vietato:
 - a) adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
 - b) tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
 - c) esporre all'interno dei locali di vendita gli alimenti non confezionati 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 cm 50 dal suolo. I prodotti alimentari che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio, devono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo (pellicola, alluminio, etc.) che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili.
 - d) E' vietato al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte non confezionate, a meno che non venga predisposto un apposito sistema di autoservizio mettendo a disposizione dei clienti idonei strumenti (guanti a perdere, sacchetti, etc.) per il prelievo della merce;
 - e) effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse all'esterno dell'esercizio, in particolare modo in orario precedente l'apertura dello stesso;
 - f) depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
 - g) tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici salvo quanto previsto da apposite ordinanze;
 - h) fumare nei locali di preparazione degli alimenti.
3. E' consentita unicamente l'esposizione all'esterno di prodotti ortofrutticoli, a condizione che gli stessi siano collocati in recipienti posti ad un'altezza di almeno 50 cm. dal piano di calpestio. Su ogni contenitore deve essere esposto un cartellino facilmente leggibile con la seguente dicitura: "E' vietato toccare la merce". E' cura del titolare dell'esercizio fare rispettare il divieto. Si è esentati da questo obbligo con riferimento alla frutta secca con guscio (es. noci, mandorle, ecc.), all'anguria, ai meloni e affini.
4. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e
5. separati dai reparti di alimentari.

Art. 137 - REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA

Gli esercizi di vendita con annesso deposito degli alimenti e/o bevande devono avere, oltre alle caratteristiche previste all'articolo 133 del presente Regolamento:

- a) locali di vendita e deposito di numero e dimensioni adeguati alla capacità commerciale dell'esercizio. Il deposito o il magazzino possono essere ubicati in locali discosti o distanti dall'esercizio. Il trasporto di sostanze deperibili deve avvenire con modalità adeguate;
- b) per gli esercizi in cui si effettui anche la preparazione, produzione di alimenti per la vendita diretta è necessario un vano o laboratorio con le caratteristiche previste dall'art.138; per i locali adibiti esclusivamente a porzionatura la superficie dovrà essere non inferiore a m² 10. Per i laboratori annessi a macellerie e pescherie in cui non si effettua cottura, si ritiene sufficiente una superficie di m² 6;
- c) banco di vendita con ripiano di materiale inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio o sbucciatura;
- d) banchi armadio o vetrine refrigerate distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti;
- e) pareti, in prossimità del banco di vendita, di materiale lavabile e inalterabile;
- f) tutti gli esercizi commerciali con superficie di vendita uguale o maggiore a m² 400, in cui si commercializzano anche sostanze alimentari, dovranno essere dotati di unità igieniche per gli utenti, distinte per sesso, in numero adeguato aventi le caratteristiche previste all'Art. 134.

Art. 138 - CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

1. Gli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande sono classificati nelle seguenti tipologie cui corrispondono specifici requisiti igienico-sanitari:

Tipologia 1 - Esercizi di ristorazione classica (ristoranti, pizzeria, trattoria, osteria, tavola calda, etc.): sono caratterizzati da un ciclo completo di preparazione alimenti a gamma più o meno vasta.

Tipologia 2 - Esercizi di piccola ristorazione ("brasserie", pub, stabilimenti balneari) con manipolazione limitata a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure.

In tali esercizi è possibile effettuare la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di paste/risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con sughi e salse preconfezionati, la somministrazione di gastronomia confezionata in dosi individuali pronta al consumo oltre che la preparazione e somministrazione di cibi crudi ad esclusione delle carni e dei prodotti ittici freschi. Fanno eccezione al divieto le ostriche, non essendo soggette ad alcuna manipolazione.

Tipologia 3 - Esercizi tipo bar e affini a prevalente preparazione e somministrazione di bevande con eventuale preparazione e somministrazione di panini, tramezzini e affini e/o somministrazione di prodotti di gastronomia confezionata in dosi individuali e di prodotti di pasticceria preparati da laboratori autorizzati, soggetti al solo riscaldamento, nonché prodotti preparati estemporaneamente da apparecchi a distribuzione automatica. In tali esercizi è possibile la cottura delle brioches congelate e/o surgelate a condizione che non necessitino di prelievitazione, nonché il lavaggio e il frazionamento di frutta e verdura.

2. Requisiti strutturali. Fatto salvo il rispetto dei requisiti minimali previsti al Capitolo Luoghi di lavoro e all'Art. 133 del presente Regolamento, i requisiti minimali per gli esercizi sopraccitati sono i seguenti:

TIPOLOGIA 1

Gli esercizi appartenenti alla tipologia 1 devono essere dotati di locale cucina di dimensioni minime pari a m² 20 avente il lato minimo non inferiore a m 2,70 al netto dei locali dispensa. Oltre i 70 posti seduti l'aumento dimensionale della cucina sarà commisurato a m² 0,25 per posto seduto. La superficie minima per posto seduto è di m² 1,20. La cucina deve essere realizzata in modo da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso del processo di bonifica dell'alimento.

Nei locali cucina devono essere previsti:

- a) piani di lavoro o settori distinti per le varie attività (lavaggio verdure, taglio e preparazione carni rosse, taglio e preparazione carni bianche, pulizia e preparazione pesce, produzione di preparati con uso di uova in guscio, produzione di pasta fresca, etc.);
- b) un locale o area, esclusivamente adibito alle operazioni di lavaggio stoviglie, dotato di lavastoviglie con relativa cappa di aspirazione ove ritenuta necessaria dal Dipartimento di Sanità Pubblica
- c) lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio, dotati di acqua calda e fredda;
- d) idoneo numero di lavandini lavamani, muniti di rubinetti con comando a pedale o elettrico, o sistema equivalente con acqua calda e fredda, distributore automatico di sapone e asciugamani monouso;
- e) numero adeguato di piani di lavoro in acciaio o ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile e disinfettabile, realizzato in conformità alle disposizioni di legge sugli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, distinti per tipologia di prodotti onde evitare contaminazioni crociate;
- f) idonee attrezzature ed utensili costruiti in materiale sanificabile facilmente smontabili per la totale pulizia quotidiana;
- g) cappe idonee ed adeguate per la raccolta di prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla preparazione e cottura dei cibi. Gli impianti di captazione ed espulsione di prodotti della combustione devono essere realizzati secondo quanto previsto dall'articolo 133 del presente Regolamento. Tali cappe devono essere dotate di impianto abbattimento fumi ed esalazioni idoneo a contenerli entro i limiti concessi dalla tecnologia disponibile e ad evitare inconvenienti igienico-sanitari. All'impianto di estrazione ed evacuazione dei fumi, vapori e odori di cottura deve essere abbinato un impianto di reintegro d'aria esterna da prelevarsi in zona pulita; l'aria in ingresso deve essere immessa nel locale in modo da non creare dannose o fastidiose correnti d'aria per gli operatori.

Gli esercizi appartenenti alla tipologia 1 devono essere dotati di locale dispensa adeguatamente dimensionato in base alla potenzialità dell'esercizio e al tipo di approvvigionamento delle derrate alimentari con superficie non inferiore a m² 10. Solo per le pizzerie si considera accettabile anche un locale dispensa di dimensioni inferiori, a condizione che sia adeguato alle necessità dell'esercizio. Qualora non in contrasto con la normativa vigente in materia di pubblici esercizi sulla sorvegliabilità dei locali, detta dispensa deve avere preferibilmente accesso diretto dall'esterno per l'approvvigionamento delle derrate e deve essere dislocata preferibilmente allo stesso piano del locale cucina.

La dispensa può essere ubicata in locali distanti dall'esercizio purchè il trasferimento di sostanze deperibili avvenga con modalità adeguate.

In questo locale devono essere conservati solo i materiali e le sostanze alimentari utilizzabili nelle preparazioni di cucina. I valori microclimatici del locale (temperatura e umidità in particolare) dovranno essere tali da garantire la corretta conservazione di tutti gli alimenti stoccati.

Il locale dispensa dovrà avere pareti intonacate e tinteggiate con vernice lavabile ed essere attrezzato con scaffalature e pianali lisci e lavabili che garantiscano una disposizione ordinata delle merci, che dovranno essere comunque sollevate dal pavimento. Gli armadi e/o celle frigorifere dovranno essere dotati di termometro, possibilmente a lettura esterna.

Vini e bevande devono essere conservati in uno spazio idoneo; quando le dimensioni della dispensa lo consentono, può essere ricavato, all'interno della stessa, un settore per le bottiglie.

Deve essere previsto un idoneo settore di raccordo fra la cucina e la sala da pranzo, attrezzato a contenere l'occorrente per apparecchiare la tavola.

Dovranno essere presenti 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 m^2 1,2 per ciascun posto a tavola.

La preparazione e la cottura di pizza, è consentita nell'ambito dello stesso locale di somministrazione. E' altresì consentita la cottura di particolari tipologie di prodotti (carne, pesce, prodotti flambè, crepes, piadina ecc...) purchè effettuata in postazioni attrezzate, appositamente dotate di cappe di aspirazione, frigorifero, piani di lavoro e lavabo.

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, in modo che gli alimenti siano al contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili.

Tutti gli esercizi debbono essere forniti di unità igieniche a disposizione del pubblico articolate in:

- locale destinato ad accogliere w.c. o turca;
- antibagno, dotato di lavabo con acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.

Le unità igieniche dovranno essere facilmente individuabili con apposite indicazioni e dovranno essere presenti in numero adeguato alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

A) fino a 40 posti:	1 lavandino e 1 w.c.
B) fino a 150 posti:	1 lavandino e 1 w.c. per le donne 1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini
C) da 150 a 300 posti:	2 lavandini e 2 w.c. per le donne 2 lavandini e 2 w.c. per gli uomini
D) oltre 300 posti:	3 lavandini e 3 w.c. per le donne 3 lavandini e 3 w.c. per gli uomini

TIPOLOGIA 2

Gli esercizi di questa tipologia devono essere dotati di:

1. cucina di superficie non inferiore a m^2 10 avente il lato minimo non inferiore a m.2,00 con caratteristiche già citate precedentemente, dotata di lavastoviglie;
2. almeno una zona dispensa di superficie non inferiore a m^2 6 per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato delle attrezzature previste per la tipologia 1;
3. 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, in modo che gli alimenti siano al contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili;
4. servizi igienici a disposizione del pubblico con le caratteristiche previste per la tipologia 1, dimensionati nel seguente modo:

A) locale con superficie perimetrale minore/uguale a m^2 100: 1 lavandino e 1 w.c.

B) locale con superficie perimetrale superiore a m^2 100: 1 lavandino e 1 w.c. per le donne
1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini

TIPOLOGIA 3

Gli esercizi di questa tipologia devono essere dotati di:

1. una zona di preparazione adeguatamente attrezzata non inferiore a m^2 6 con le caratteristiche previste per i locali di cucina e già citate precedentemente;
2. un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione e al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito;
3. 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, in modo che gli alimenti siano al contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili.;
4. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
5. una lavastoviglie;
6. servizi igienici per il pubblico con le caratteristiche previste per la tipologia 1, così dimensionati:

A) bar con superficie perimetrale minore /uguale a m^2 100: 1 lavandino e 1 w.c.

B) bar con superficie perimetrale superiore a m^2 100: 1 lavandino e 1 w.c. per le donne
1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini

Art. 139 - REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI

Nelle strutture che producono pasti da somministrare in collettività la potenzialità produttiva espressa in numero di pasti deve essere calcolata utilizzando i seguenti standard:

a) n. pasti:

- 130 pasti per ogni addetto alla preparazione nel caso di produzione di menù semplici (primo, secondo, contorno, con possibilità di un'unica variante);
- 100 pasti per ogni addetto alla preparazione nel caso di menù complessi (con più varianti per ogni portata);
- se il personale addetto alla preparazione pasti viene destinato anche alla distribuzione ed alla pulizia dei locali, tali parametri possono essere riconsiderati;

b) conservazione materie prime:

- depositi non refrigerati: m^3 0,040 per pasto prodotto, comunque di superficie non inferiore a m^2 10;
- deposito frigorifero: m^3 0,020 per pasto prodotto;

c) locale cucina strutturato come previsto all'articolo 136 (tipologia 1) del presente Regolamento, ma con superficie calcolata come segue:

- m^2 1 per 10 pasti prodotti; comunque non inferiore a m^2 20;

d) area di confezionamento per pasti da somministrare a distanza:

- è necessaria una superficie di lavoro di m^2 1 per 50 pasti confezionati.

Art. 140 - REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LABORATORI ARTIGIANALI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALIMENTI

1. I laboratori di produzione alimenti, con l'eccezione delle pasticcerie nominate dall'articolo 139, oltre a quanto previsto all'articolo 133 e da altre disposizioni del presente Regolamento devono avere i seguenti requisiti:

- a) laboratori ad unica tipologia produttiva (gelaterie; produzione pasta fresca; piadina; etc.) dimensioni minime di m² 14;
- b) laboratori a tipologia plurima che presentano una produzione diversificata di alimenti (rosticceria, gastronomia, etc.) dimensioni minime m² 20; qualora in questi laboratori venga prodotta anche pasta fresca dovrà essere previsto un locale o area ben definita allo scopo attrezzata;
- c) locale dispensa di almeno m² 6. Quando la superficie del laboratorio è superiore di almeno il 20% a quella minima è consentito ricavare all'interno del locale un settore dispensa. Per i laboratori che producono unicamente piadina romagnola, anche con locali di m² 14 è consentito ricavare all'interno del locale di produzione un settore dispensa.

2. I laboratori devono essere nettamente separati dal locale di vendita. La preparazione e la cottura di pizza sono consentite nel locale di vendita.

3. Per quanto riguarda:

- a) impianti di macellazione;
- b) laboratori di sezionamento;
- c) laboratori di produzione/preparazione prodotti a base di carne;
- d) laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr;
- e) depositi di carni fresche;
- f) depositi di pollame;
- g) salumifici;
- h) laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- i) stabilimenti per la lavorazione di prodotti d'uovo;
- j) deposito, lavorazione e commercializzazione all'ingrosso di prodotti ittici e molluschi eduli lamellibranchi;
- k) deposito, lavorazione e commercializzazione all'ingrosso di prodotti a base di latte,

valgono le norme contenute nei relativi Decreti di recepimento delle specifiche Direttive Comunitarie.

Art. 141 - REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA

1. L'autorizzazione sanitaria per pasticceria dolce e salata contempla la preparazione dei seguenti prodotti: pasticceria fresca e secca, dolce e salata.

2. Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed oli, uova, latte e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, ecc... e sottoposte a cottura, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte senza specifica autorizzazione dai laboratori di panificazione.

3. Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, farcite con prodotti a base di latte, panna fresca e creme a base di uova, sciroppi, liquori, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria.

4. I laboratori di pasticceria devono avere i seguenti requisiti:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria, di superficie non inferiore a m² 20; qualora la lavorazione sia annessa ad un forno purchè sia garantita idonea

separazione di spazi e attrezzature, si ritiene sufficiente una superficie di m² 10 minimali allo scopo attrezzata;

- b) un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee, con superficie di m² 6 minimali.

Art. 142 - CONSERVAZIONE, A MEZZO CONGELAZIONE, DI ALIMENTI

1. Negli esercizi autorizzati alla produzione di alimenti, fatta eccezione per macellerie e pescherie, è consentita la conservazione, attraverso il processo di somministrazione di freddo, fino al raggiungimento di -18°C, di alimenti cotti e non, di preparazioni alimentari pronte a cuocere, senza apposita autorizzazione, a condizione che:

- a) gli alimenti e le preparazioni siano in buono stato di conservazione e siano stati manipolati nel rispetto delle più scrupolose norme igieniche;
- b) gli alimenti e le preparazioni siano in piccole pezzature, dipendentemente dalle intrinseche caratteristiche del prodotto stesso e comunque non superiore ai 2 chilogrammi, confezionati in idoneo contenitore e/o avvolti da film plastici per alimenti. Per consentire il veloce abbattimento della temperatura, le confezioni devono essere collocate in un unico strato, non sovrapposte ed evitando sovraccarichi delle attrezzature;
- c) le singole confezioni congelate, durante la conservazione siano identificabili mediante etichetta riportante:
 - tipo della merce conservata,
 - data di congelamento;
- d) siano presenti nello stesso ambiente due apparecchiature frigorifere, chiaramente identificate rispettivamente dalle scritte "CONGELAZIONE" e "CONSERVAZIONE A -18°C", di cui la prima riservata all'abbattimento rapido della temperatura degli alimenti e delle preparazioni alimentari con temperatura di esercizio non superiore a -24°C, e la seconda riservata alla conservazione degli stessi a temperatura non superiore a -18°C. Tali apparecchiature dovranno essere dotate di termometro per l'immediata verifica della temperatura di esercizio;
- e) i prodotti congelati possono essere utilizzati tali quali o previo scongelamento che dovrà avvenire a temperatura di refrigerazione (0, +4°C). Lo scongelamento del pesce può avvenire, nel più breve tempo possibile utilizzando acqua potabile corrente fredda. Gli alimenti e le preparazioni alimentari decongelati dovranno essere immediatamente preparati e consumati.

2. E' vietato il ricongelamento di qualsiasi prodotto decongelato ed il congelamento degli avanzi di cucina sia crudi che cotti.

Art. 143 - SOMMINISTRAZIONE IN AREE ESTERNE AD ESERCIZI PUBBLICI

1. Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare aree esterne ai locali, tali aree devono essere:

- a) collocate in zona tale da riparare il consumatore dagli effetti del traffico, della polvere e simili;
- b) attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia, sia degli spazi che delle attrezzature;
- c) fornite di idonea pavimentazione e/o di pedane di sopraelevazione che comunque consentano le normali operazioni di pulizia e lavaggio.

2. Le aree esterne vengono considerate al 50% nel calcolo complessivo della superficie utile sulla base della quale deve essere dimensionata la cucina. Qualora vengano utilizzate aree esterne negli esercizi di ristorazione di tipologia 1 e 2 è necessario dare comunicazione al Comune ai sensi dell'art.27 del DPR 327/80, allegando una planimetria aggiornata indicante l'area esterna

utilizzata, al fine dell'aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria. L'utilizzo delle aree esterne per gli esercizi di tipologia 3 è soggetto a semplice comunicazione all'Autorità Sanitaria Locale.

Art. 144 - AREE PUBBLICHE PER VENDITA E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

Le aree pubbliche dove si effettua il commercio dei prodotti alimentari e le strutture di vendita all'interno di esse devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Art. 145 - PREPARAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI IN FORMA ITINERANTE

1. Tutti i veicoli che esercitano la vendita itinerante devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.
2. Per essere autorizzati per la preparazione e la vendita, i mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso destinato e devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente. E' vietata la vendita in spiaggia di alimenti e bevande deperibili.
3. Sono ammesse la preparazione e la vendita su mezzi mobili dei seguenti prodotti:
 - a) patate fritte;
 - b) tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
 - c) arrostitura, grigliatura e frittura di carni fresche e preparati a base di carne di tutte le specie animali e prodotti ittici freschi già eviscerati e lavati e preparazioni a base di pesce pronte per la cottura e di verdure; è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;
 - d) croccante, zucchero filato e pop corn;
 - e) panini, toast, piadine e affini;
 - f) è consentito il riscaldamento di prodotti di gastronomia refrigerati e/o surgelati in mono porzioni prodotti dall'industria del settore.
4. E' proibita sui mezzi mobili la preparazione per la vendita dei seguenti prodotti:
 - a) pasticceria fresca (sono consentiti gli impasti di farina ed acqua con o senza zuccheri)
 - b) prodotti a base di uova o loro derivati;
 - c) panna fresca e latte;
 - d) preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta (è consentita la trasformazione tramite cottura);
 - e) preparazione di condimenti sia a base di carne che di altri ingredienti;
 - f) preparazione di piatti a base di pasta fresca all'uovo e paste speciali (paste ripiene)
5. Per la somministrazione di alimenti preparati su mezzi mobili è vietato l'uso di stoviglie non a perdere.
6. E' vietata la somministrazione di prodotti ittici freschi crudi e di molluschi bivalvi vivi.

Art. 146 - REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI CHIOSCHI PER PRODUZIONE E VENDITA DI PIADINA ROMAGNOLA

I chioschi per la produzione e vendita di piadina dovranno essere in possesso di tutti i requisiti previsti dallo specifico "Regolamento comunale per la disciplina dell'attività di produzione e vendita di piadina romagnola in chioschi" vigente.

Art.147 – PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN STAND GASTRONOMICI

1. L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Dirigente dell'Ufficio Comunale competente nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente ed in particolare a quelli di seguito riportati a seconda del tipo di preparazioni.

2. Le preparazioni gastronomiche:

- a) pasta fresca all'uovo, ripiena e non;
- b) preparazione a base di carne, quali carne macinata e insaccata (salsiccia, ecc...), spiedini;
- c) preparazioni a base di prodotti ittici da consumarsi crude (es. alici marinate, carpaccio di pesce);
- d) dolci al cucchiaio a base di uova e/o panna,

possono essere prodotte esclusivamente in laboratori autorizzati, permanentemente o in via temporanea o, se all'interno dello stand gastronomico, in un settore separato avente le caratteristiche sotto elencate:

- separazione completa dalla rimanente area dello stand con superficie di almeno 14 mq;
- pareti lavabili fino a 2 metri di altezza, connesse quanto più possibile con il pavimento, porta con tenda a canne – nel caso i cui esista uno spazio aperto tra parete e soffitto, esso deve essere dotato di protezioni anti insetti;
- pavimento lavabile (es. linoleum), continuo non fessurato;
- lavandino con comando non manuale e attrezzatura in materiale lavabile e disinfettabile con esclusione del ceppo in legno, del tagliere per la pasta fresca e del manico dei coltelli, che possono essere in legno, purchè liscio, levigato e in buone condizioni di manutenzione.

3. Tutte le lavorazioni, preparazioni, assemblaggi, cottura di alimenti, con esclusione delle produzioni indicate ai punti a, b, c, d devono avvenire in un'area con le seguenti caratteristiche:

- delimitazione su almeno tre lati con pareti lavabili fino a 2 metri di altezza e provvista di copertura completa. Le pareti devono essere raccordate quanto più possibile al pavimento; è ammissibile la delimitazione su due lati quando esistono due lati destinati alla somministrazione. L'area di lavorazione deve essere dotata di un numero adeguato di apparecchiatura insetti o insetto-repellenti;
- la pavimentazione dell'area adibita a cucina dovrà essere facilmente pulibile. Sono comunque accettate pedane in legno non fessurate o di altro materiale ritenuto idoneo se il pavimento è costituito da manto erboso o terra battuta; è altresì accettata la pavimentazione stradale purchè in buono stato di manutenzione;
- l'impianto di illuminazione deve essere dotato di plafoniere di protezione;
- lo stand deve essere dotato di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale, dotato di lavabo con comando dell'acqua a pedale o elettrico ed erogatore del sapone liquido e asciugamani monouso. E' consentito l'uso del WC chimico esclusivamente in caso di impossibilità assoluta di allaccio in fognatura e comunque per manifestazioni non superiori alla durata di un giorno;

4. Il locale e/o aree di preparazione deve essere dotato di:

- frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di carni, carni avicole, verdure, paste alimentari fresche, prodotti ittici;
- banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile facilmente lavabili e disinfettabili. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili devono essere dotati di apparecchiature frigorifere e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte dalla normativa vigente, anche quando abbiano apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini di somministrazione. In ogni caso i banchi di esposizione devono

- essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori;
 - scaffalature idonee per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
 - piani di lavoro lavabili;
 - contenitori con coperchio ed eventualmente apertura a pedale per la raccolta di rifiuti solidi;
 - lavelli in numero adeguato alla necessità dello stand muniti di rubinetti a comando non manuale;
 - deve essere disponibile un lavandino lavamani per gli operatori, dotato di distributore automatico di sapone e asciugamani a perdere, con rubinetteria a pedale o elettrica o analogo sistema;
5. Le aree adibite alla somministrazione devono essere:
- adeguatamente coperte e protette dalla polvere;
 - i tavoli devono essere di materiale lavabile ricoperti con materiale lavabile o monouso;
 - i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere di tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori. E' consentito l'uso di stoviglie non a perdere qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente;
 - il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
 - deve essere disponibile acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese. I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;
 - i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di legge secondo i diversi tipi di alimenti adeguatamente protetti dagli insetti;
 - i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;
 - sull'intera superficie deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori chiusi per la raccolta dei rifiuti;
 - le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
 - deve essere garantita la disponibilità di un numero adeguato di servizi igienici per il pubblico dotati di rubinetteria non manuale, ivi compresa, quelle a leva o a gomito;
 - il responsabile dello stand deve assicurare che gli addetti siano controllati ed abbiano ricevuto una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
6. Stand gastronomici per iniziativa di durata non superiore ad un giorno possono essere autorizzati in deroga ai requisiti previsti dal presente articolo;
7. E' vietata la produzione in occasione di sagre e feste, di prodotti alimentari al di fuori degli automezzi o di laboratori regolarmente autorizzati.

Art. 148 - CIRCOLI

Gli spazi dei circoli privati e degli Enti collettivi assistenziali così come definiti dalla normativa vigente, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci, sono soggetti alle disposizioni previste dal presente Regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

Art. 149 - ATTIVITA' AGRITURISTICA

1. Per la definizione di attività agrituristica si intende quanto previsto dall'articolo 2 della Legge Regionale n. 26/94 e successive integrazioni e modifiche.

2. Ristorazione - requisiti strutturali: I locali di ristorazione devono possedere i seguenti requisiti dimensionali minimi:

a) Cucina:

- di almeno m^2 12 nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
- di almeno m^2 20, più un locale o area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno;

b) Dispensa:

- di almeno m^2 8 nel caso di autorizzazioni che prevedano sino a 6.000 pasti/anno;
- di almeno m^2 12 nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno;

c) Sala da pranzo:

- occorre considerare almeno m^2 1,20 per ogni posto a sedere e comunque la superficie
- complessiva non deve essere inferiore a m^2 30;

d) Servizi igienici:

- almeno due w.c. di cui uno per il pubblico e uno per il personale di servizio, nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
- almeno tre w.c. di cui due per il pubblico e uno per il personale di servizio nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

3. Gli esercizi di ristorazione con autorizzazioni superiori a 15.000 pasti/anno dovranno rispettare i requisiti previsti dall'articolo 136, tipologia 1 del presente Regolamento per le strutture di ristorazione pubblica, relativamente al numero di w.c. occorrenti, all'ampiezza e alla disposizione delle cucine e dispense nonché il giusto rapporto tra questi ultimi locali e le sale da pranzo.

4. Locali destinati alla macellazione e lavorazione di alimenti di origine animale: Previo rilascio di autorizzazione sanitaria ad apposito locale e sulla base della normativa sanitaria in vigore, può essere consentita la macellazione in azienda agrituristica solamente di volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anitre, oche), selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, etc.) e conigli. In aziende faunistiche-venatorie è consentita la macellazione di selvaggina anche cacciata (fagiani, quaglie, pernici e lepri) a condizione che la macellazione venga completata, nel suddetto locale, entro un tempo massimo di 3 ore dall'abbattimento.

Deroghe per altre specie domestiche non possono essere previste, neppure per i suini macellati con la speciale autorizzazione prevista all'articolo 13 del R.D. 20.12.1928, n. 3298 (c.d. macellazione per uso familiare).

5. Caratteristiche del locale di macellazione: La macellazione delle specie animali sopra elencate può avvenire unicamente in un locale non interrato provvisto delle seguenti caratteristiche e attrezzature:

a) superficie minima non inferiore a m^2 14;

b) sufficiente grado di illuminazione e areazione come previsto al capitolo Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro del presente Regolamento;

c) pavimento lavabile, disinfettabile e antisdrucchiolo con pozzetto sifonato per la raccolta dei reflui;

d) pareti rivestite di materiale lavabile e disinfettabile fino a m 2;

e) angoli e spigoli arrotondati compreso il raccordo parete-pavimento;

f) idonee attrezzature per lo stordimento pre macellazione, così come previsto dalla normativa vigente; è ammesso, solo per piccole quantità di capi e previa autorizzazione dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL competente, l'utilizzo di metodi di abbattimento quali la percussione manuale per i conigli e la decapitazione con dislocazione del collo per i volatili da cortile;

g) contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;

- h) contenitori con coperchio per la raccolta, di sangue, interiora, pelli, penne e carcasse non idonee al consumo; lo smaltimento di tali rifiuti deve avvenire tramite ditta autorizzata e nel rispetto della normativa vigente;
- i) lavello con acqua calda e fredda munito di rubinetteria con comando a pedale o elettrico, dispensatore di sapone liquido o in polvere, distributori di asciugamani di carta a perdere e contenitore per rifiuti con coperchio con apertura a pedale.
6. E' ammessa la possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'azienda agrituristica destinati esclusivamente al personale, purché dotati dei requisiti previsti all'articolo 133 del presente Regolamento.
7. Quantitativi di animali ammessi alla macellazione e loro bollatura: Nel locale di macellazione innanzi descritto possono essere macellati sino a 500 conigli o lepri e 3500 tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata, per anno. Il numero massimo di animali macellabili in un anno viene stabilito dal Sindaco su parere dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'A.Usl competente per territorio, che esprime il proprio giudizio sulla base delle condizioni strutturali del locale di macellazione e della dotazione di attrezzature.
8. Deve essere istituito un registro di macellazione, vidimato dall'Area di Sanità Pubblica Veterinaria, tenuto regolarmente aggiornato e soggetto a controllo in vigilanza.
9. Le carni devono recare un bollo a placca o un'etichetta, con l'indicazione della ragione sociale e della sede dell'azienda, nonché la dicitura "art.4 DPR 495/97" per i prodotti di carne avicola, oppure "art.4 DPR 559/92" per le carni di coniglio/lepre.
10. Fatto salvo che la macellazione di animali delle specie bovina, suina, ovicaprina ed equina allevata in azienda può avvenire esclusivamente in stabilimenti riconosciuti, le carni di tali animali e quelle eventualmente provenienti dalla macellazione effettuata in azienda (volatili da cortile, conigli) possono essere utilizzate nel ristorante annesso, oppure essere vendute al consumatore direttamente nell'agriturismo in esercizio autorizzato ed avente i seguenti requisiti: area di vendita idoneamente separata dall'area di sezionamento, quest'ultima di superficie non inferiore a 6 mq, lavamani attrezzato con rubinetteria a pedale o analogo sistema di erogazione dell'acqua, sapone liquido e asciugamani a perdere, dispositivi per la sanificazione dei coltelli, cella o apparecchiatura frigorifera con pareti e pavimento di colore chiaro, lavabili e disinfettabili, con angoli e spigoli arrotondati e con ripiani/ganciaie preferibilmente in acciaio, se necessario banchi di esposizione in materiale lavabile e disinfettabile, dotati di apparecchiatura refrigerante ed idoneamente protetti dal pubblico.
11. Produzione, trasformazione e vendita degli alimenti di origine animale.
- a) prodotti a base di carne: nell'agriturismo è consentita la produzione di prodotti e preparazioni a base di carne da vendersi direttamente al consumatore finale o da utilizzarsi nell'attività di ristorazione dell'azienda in laboratori autorizzati ed a partire dalle carni prodotte in azienda o da carni di animali allevati in azienda e macellati presso stabilimenti riconosciuti. Il locale laboratorio nel quale effettuare la produzione deve avere superficie non inferiore a m² 14 con i requisiti di areazione ed illuminazione previsti dal presente Regolamento, pavimento lavabile e disinfettabile, pareti rivestite in materiale lavabile e disinfettabile almeno fino a m.2 di altezza, angoli e spigoli arrotondati, tavoli ed attrezzature facilmente lavabili e disinfettabili, contenitori per i rifiuti di lavorazione con coperchio azionabile a pedale, lavandino con acqua calda e fredda, protezione anti-insetti alle finestre, celle o apparecchiature frigorifere per lo stoccaggio delle materie prime utilizzate e dei prodotti finiti. I locali di stagionatura adibiti alla maturazione dei prodotti a base di carne devono essere autorizzati e possedere i seguenti requisiti:
- pavimenti e pareti facilmente pulibili;
 - idonee protezioni anti-insetti ed anti-ratto alle aperture.

I prodotti ottenuti in azienda devono essere bollati con piombi o placche o etichette riportanti l'indicazione della ragione sociale, della sede dell'azienda e degli ingredienti utilizzati.

- b) Prodotti della pesca: è consentita la lavorazione e la somministrazione di piccole quantità di pescato (massimo 100 kg/giorno) derivante dall'attività di acquacoltura effettuata in

azienda, a condizione che i prodotti ittici siano sottoposti ad ispezione sanitaria veterinaria.

A tale scopo il titolare dell'agriturismo deve comunicare in anticipo all'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL competente il giorno in cui intende effettuare la pesca/cattura presso l'impianto di acquacoltura. Le operazioni di macellazione devono essere effettuate in idoneo locale autorizzato. La vendita al consumatore finale di tali prodotti ittici è consentita nell'azienda stessa, alle condizioni previste al comma 16 dell'Art.150 del presente Regolamento.

- c) Uova: le uova prodotte in azienda possono essere utilizzate per l'attività di somministrazione o cedute al consumatore finale, esclusivamente nel luogo di produzione, purchè non imballate, né classificate.
- d) Prodotti a base di latte: nell'agriturismo con annessa azienda di produzione di latte per uso alimentare è consentita la produzione di prodotti caseari destinati alla somministrazione nel ristorante dell'azienda ed alla vendita al pubblico, da effettuarsi in locali autorizzati, aventi le caratteristiche indicate per i laboratori di produzione dei prodotti a base di carne. La sala di mungitura, il locale di stoccaggio (avente le caratteristiche indicate per le sale di stagionatura dei prodotti di carne) ed il locale destinato alla trasformazione devono essere altresì autorizzati ai sensi della normativa vigente.
- e) Miele: la vendita diretta del miele e degli altri derivati dell'allevamento delle api prodotti nell'azienda può avvenire alle condizioni previste all'art.157 del presente Regolamento.

12. Nel caso in cui nell'azienda agrituristica si intenda procedere alla produzione di alimenti di origine animale, oltre ai locali di lavorazione specificati, deve essere disponibile un servizio igienico riservato agli addetti alla lavorazione, avente i requisiti indicati all'art.133 del presente Regolamento, ed un locale o settore separato dai locali di lavorazione da adibirsi a spogliatoio.

13. Nell'azienda agrituristica possono essere svolte diverse attività (produzione di salumi e preparazioni di carne – lavorazione di prodotti a base di latte – lavorazione di miele) nello stesso locale autorizzato, avente superficie non inferiore a m² 20, a condizione che siano disponibili reparti separati ed attrezzati, con arredi e strumenti facilmente lavabili e disinfettabili e che lavorazioni diverse siano effettuate in momenti diversi previa sanificazione completa di locale ed attrezzature e con specifica autorizzazione dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria dell'AUSL. Il titolare del laboratorio deve inviare comunicazione almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività di produzione alimenti.

14. Produzione di conserve vegetali.

E' possibile dotare l'azienda di un laboratorio per la lavorazione e trasformazione di prodotti alimentari diversi da quelli di origine animale previa autorizzazione sanitaria. E' consentita nel locale cucina la preparazione in tempi diversi di pasta fresca, marmellate e confetture, frutta sciroppata o caramellata da utilizzare per la somministrazione in azienda o per la vendita diretta previa autorizzazione sanitaria.

ART.150 – VENDITA DIRETTA DI ALIMENTI DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

Per quanto attiene alla vendita diretta dei prodotti di origine animale direttamente dai produttori agricoli ai consumatori, valgono le indicazioni ed i requisiti individuati nell'articolo dedicato all'attività agrituristica.

Art. 151- PRODUZIONE DI VINI E MOSTI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE SVOLTA A CARATTERE FAMILIARE (senza personale dipendente)

1. Ai sensi di questo articolo l'attività di vinificazione ai fini della commercializzazione può essere suddivisa in tre tipologie:

- a) Produzione e deposito di mosto parzialmente fermentato;
- b) Lavorazione uve (con produzione e vendita di vino) raccolte nella propria azienda, per almeno 2/3 (insediamento civile ai fini della normativa sugli scarichi idrici);
- c) Lavorazione uve, mosti e vini provenienti da terzi (insediamento produttivo ai fini della normativa sugli scarichi idrici).

2. Le attività di cui ai punti 2 e 3 devono essere in possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'Art. 2 della L. 283/62. Per le cantine i requisiti minimi per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono i seguenti:

- Approvvigionamento idrico: pubblico acquedotto, pozzo artesiano con certificato di potabilità conformemente a quanto stabilito dall'Art. 133 del presente Regolamento o cisterna rifornita con acqua potabile;
- Smaltimento acque reflue: deve essere acquisita autorizzazione allo scarico ai sensi della L.R. 7/83 per gli insediamenti civili, ai sensi della L. 319/76 per gli insediamenti produttivi;
- Locali: pavimento in battuto di cemento con adeguata pendenza e scoline per consentire il deflusso delle acque di lavaggio. Le pareti devono essere tinteggiate (per un'altezza minima di m 2) con prodotti lavabili. Nelle cantine o in locali adiacenti deve essere installato almeno un lavandino per il lavaggio delle mani. Le cantine non devono essere in nessun caso utilizzate come locali di deposito di materiale e prodotti non attinenti l'attività enologica. Non deve esservi accatastamento di materiale tale da impedire l'attività di pulizia e manutenzione degli impianti;
- Vasi vinari: non devono essere ubicati in prossimità di fonti di inquinamento e la loro apertura, opportunamente protetta, deve essere sollevata dal piano del pavimento. Le loro superfici interne devono essere di materiali idonei conformi alle normative.

3. Le domande di autorizzazione sanitaria devono essere corredate dalla seguente documentazione:

- a) planimetria dei locali con indicazione dell'ubicazione, dei materiali e della capacità di ciascun vaso vinario e di eventuali zone di lavorazione;
- b) relazione tecnica che illustri dettagliatamente:
 - quantitativi di uva lavorata;
 - quantitativi di vino prodotto, suddiviso per tipo e gradazione;
 - descrizione delle fasi di lavorazione;
 - tipo di vendita;
 - approvvigionamento idrico;
 - smaltimento acque reflue.

Capitolo 3. Alimenti di origine animale

Art. 152 - NORME GENERALI PER I PRODOTTI ITTICI

1. Esercizi di vendita di prodotti ittici freschi: I locali adibiti alla vendita al dettaglio, oltre a quanto previsto dagli articoli 133 e 134 del presente Regolamento, devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere ben aerati e sufficientemente spaziosi come previsto al capitolo Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro del presente Regolamento;
- b) avere il pavimento con inclinazione tale da consentire il deflusso delle acque di lavaggio verso un idoneo chiusino a sifone;
- c) avere l'eventuale pedana, dietro il banco di vendita in materiale lavabile e disinfettabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
- d) essere dotati di una idonea cella frigorifera, per la conservazione del pesce fresco a temperatura compresa fra 0° C e +4° C, con pareti aventi angoli e spigoli arrotondati ed il cui pavimento sia costruito in modo da favorire il rapido deflusso dell'acqua verso un idoneo pozzetto sifonato;
- e) avere uno o più lavandini dotati di acqua calda e fredda con comando non manuale, erogatore di sapone liquido e asciugamani a perdere;
- f) avere uno o più banchi di esposizione e vendita dotati di impianto frigorifero per la conservazione dei prodotti ittici a temperatura non superiore a +4° C. Il suddetto banco dovrà, comunque avere inclinazione tale da consentire il facile deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio in apposito pozzetto sifonato, nonché essere munito di un rialzo protettivo di almeno 30 cm di altezza, inclinato o ricurvo in modo da ottenere una maggiore protezione degli alimenti, esteso lungo tutti i lati prospicienti gli avventori;
- g) avere una zona destinata a semplice operazione di toelettatura dei prodotti, distinta dal banco di vendita (tagliere o piano di lavoro) munita di contenitore per i rifiuti con comando a pedale;
- h) avere una vasca di dimensioni tali da immergervi i contenitori del pesce, per consentire il loro lavaggio al termine della vendita senza che vi sia l'emanazione di odori sgradevoli, qualora i contenitori non vengano allontanati immediatamente dagli esercizi;
- i) le attrezzature presenti negli esercizi adibite alla vendita al dettaglio di prodotti ittici devono essere in materiale lavabile e disinfettabile e sottoposte a pulizia, lavaggio e disinfezione con frequenza e modalità tali da non consentire l'emanazione di odori sgradevoli. I manici della coltelleria devono essere in materiale plastico;
- j) qualora vengano venduti molluschi bivalvi vivi, gasteropodi, tunicati ed echinodermi, questi devono essere esposti vivi e vitali ed a temperatura compresa fra 0° C e +6° C, in un reparto separato del banco di vendita ed in confezioni originali integre provenienti da centri di spedizione o depurazione riconosciuti e provviste di regolare bollo sanitario;
- k) essere dotati di servizio igienico e spogliatoio come previsto all'articolo 133 del presente Regolamento e dalle specifiche normative vigenti;
- l) avere un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato adibito a deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione.

2. Lavorazione dei prodotti ittici negli esercizi di vendita al dettaglio: E' consentita la preparazione di prodotti alimentari a base di pesce, pronti a cuocere, negli esercizi di vendita al dettaglio regolarmente autorizzati, purché detta lavorazione avvenga in locale attiguo a quello di vendita di dimensioni e requisiti così come previsto all'articolo 135 del presente Regolamento e non accessibile al pubblico. Gli esercizi devono, inoltre, essere dotati di scaffalatura chiusa per la conservazione delle sostanze aromatiche, delle spezie e di ingredienti vari, di idonei contenitori a chiusura, da porsi in frigorifero, per la conservazione dei prodotti finiti e di apposito contenitore, con coperchio, per il temporaneo deposito degli scarti di lavorazione e di dispositivi per la

sanificazione dei coltelli. Le verdure usate per le preparazioni a base di pesce devono essere conservate in appositi contenitori chiusi. La vendita dei prodotti finiti può avvenire esclusivamente nell'esercizio in cui sono stati preparati e devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- a) che nei banchi espositori sia riservato un apposito reparto a temperatura controllata;
- b) che cartellini, riportanti, in modo leggibile, le indicazioni previste dalle norme vigenti, siano applicati o posti inequivocabilmente accanto ai vassoi che contengono i prodotti finiti;
- c) che sia presente almeno uno scaffale chiudibile per gli utensili usati per la lavorazione;
- d) che sia presente un servizio igienico e spogliatoio come previsto dall'articolo 133 del presente Regolamento e dalle specifiche normative vigenti;
- e) che sia presente un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato adibito a deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione.

3. Esercizi di produzione e vendita di preparazioni alimentari cotte a base di pesce: Chi intende procedere alla produzione e vendita nello stesso esercizio di preparazioni alimentari cotte a base di pesce, deve essere dotato, oltre che di tutte le attrezzature già previste precedentemente di:

- a) laboratorio con superficie non inferiore a m² 14;
- b) forni e/o fornelli muniti di cappe aspiranti per la raccolta dei prodotti della combustione, aventi i requisiti previsti dall'articolo 136, tipologia 1, lettera h) del presente Regolamento. Quanto aspirato dovrà essere espulso al tetto dell'edificio secondo le modalità fissate dall'articolo 35 del presente Regolamento;
- c) banco/armadio/vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto, in attesa della vendita, a temperatura compresa fra 60° C e 65° C;
- d) banco o armadio frigorifero per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, a temperatura di refrigerazione.

4. La lavorazione delle preparazioni pronte a cuocere e la cottura dovranno avvenire in settori adeguatamente separati.

5. E' vietata la vendita di preparazioni a base di pesce in altri esercizi di pescheria, diversi da quello nel quale è avvenuta la preparazione e la cottura. Negli esercizi di pescheria possono essere vendute preparazioni a base di pesce provenienti da laboratori riconosciuti e in confezioni originali.

6. E' consentita la cottura di paste secche confezionate.

7. Vendita al dettaglio di prodotti ittici congelati e decongelati: Fatto salvo il divieto di congelamento di prodotti ittici nell'esercizio di vendita, è consentita la vendita al dettaglio di prodotti congelati provenienti da stabilimenti riconosciuti, fermo restando che la loro conservazione deve avvenire in frigorifero a temperatura di -18° C. La vendita del prodotto deve essere effettuata allo stato di congelamento, prelevandolo direttamente dal frigorifero di conservazione.

L'esposizione per la vendita può avvenire esclusivamente con attrezzatura frigorifera che assicuri una temperatura di -18° C. Può essere consentito il decongelamento dei prodotti a temperatura non superiore a +4° C o in alternativa utilizzando acqua potabile corrente fredda, e la loro esposizione per la vendita in un banco o settore di banco nettamente separato da quello destinato alla vendita di pesce fresco. Sul settore di vendita destinato ai prodotti decongelati deve essere collocato un apposito cartello ben visibile, recante la scritta "pesce decongelato, da consumarsi entro le 24 ore e da non ricongelare".

8. Contenitori e imballaggi: Gli imballaggi e i contenitori in legno o polistirolo sono considerati a perdere e quindi da non riutilizzare. Gli imballaggi e i contenitori da usarsi più volte devono essere costruiti con materiali resistenti alle sollecitazioni dinamiche, resistenti alla corrosione, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili, in materiale idoneo per alimenti ai sensi della normativa vigente ed essere sottoposti a lavaggio, disinfezione e abbondante risciacquo con acqua potabile dopo il loro uso e comunque prima di essere riutilizzati.

9. Trasporto: Il trasporto dei prodotti ittici deve avvenire con le modalità previste dalla normativa vigente. I mezzi di trasporto devono essere tenuti in stato di perfetta pulizia e non emanare odori sgradevoli.

10. Trasporto di piccole quantità di prodotti ittici: Il trasporto dei prodotti ittici freschi, in deroga a quanto previsto dal precedente punto, può essere autorizzato per piccoli quantitativi, e per brevi

tragitti, a condizione che siano trasportati in idonei contenitori, muniti di certificato di isotermità, autorizzati, nel rispetto delle condizioni e temperature previste dalla normativa vigente.

11. Stabilimenti di lavorazione di rane: Gli stabilimenti adibiti alla lavorazione delle rane destinate ad uso alimentare dovranno essere riconosciuti ai sensi della normativa vigente. La lavorazione dovrà avvenire sotto la vigilanza dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria e gli eventuali oneri sono a carico degli interessati.

12. Vendita al dettaglio di rane: Le rane spellate ed eviscerate possono essere vendute in settori di vendita separati ed esposte in idonei contenitori a temperatura di refrigerazione.

13. Disposizioni per la vendita delle lumache di terra: Le lumache vive devono essere esposte e conservate per la vendita in appositi reparti ed in idonei contenitori. Qualora vengano vendute sfuse, la manipolazione dovrà avvenire con idonei utensili. E' consentita la vendita di lumache congelate, surgelate, conservate e confezionate dall'industria del settore.

14. Dissalazione del baccalà: E' consentita l'operazione di dissalazione del baccalà negli esercizi di vendita appartenenti al settore alimentare a condizione che sia presente:

- a) un locale o vano diverso dal locale di vendita rivestito di materiale lavabile fino a metri 2 di altezza con aperture verso l'esterno munite di protezione contro insetti e roditori, piani di lavoro lavabili e disinfettabili, contenitori per alimenti, lavabili e disinfettabili per contenere il baccalà in ammollo;
- b) un lavandino lavamani munito di rubinetto con comando a pedale o elettrico di acqua calda e fredda, dotato di distributore automatico del sapone, di asciugamani monouso e di contenitori per i rifiuti con comando di apertura a pedale;
- c) acqua potabile.

15. Una volta dissalato, il baccalà deve essere conservato, per la vendita, in apposito reparto refrigerato separato.

16. Vendita diretta del pescato o del prodotto di acquacoltura: E' consentita la vendita diretta, al consumatore o al venditore al minuto, di pescato e/o di prodotto di acquacoltura, per una quantità giornaliera non superiore a Kg 100 e alle seguenti condizioni:

- a) deve essere effettuata in orari preventivamente comunicati e concordati con l'Area di Sanità Pubblica Veterinaria della A.Usl, al fine dell'ispezione e del controllo sul prodotto;
- b) deve essere venduto:
 - in appositi negozi aventi le caratteristiche previste, per le pescherie, dal comma 1 del presente articolo, lett. a), b), c), d), e), f), m), n);
 - nei mercati ambulanti, negli spazi appositamente assegnati dal Comune, che concede l'autorizzazione previo parere dell'Area di Sanità Pubblica Veterinaria della A.Usl;
 - in appositi spazi stabiliti dal Comune, alle stesse condizioni previste per la vendita ambulante dei prodotti ittici all'articolo 142 del presente Regolamento.

17. E' vietata la vendita diretta dei prodotti ittici da parte del pescatore sulla barca, in banchina od in qualsiasi altro modo non preventivamente autorizzato dal Comune.

18. E' vietata la vendita diretta di molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini.

19. Divieti relativi alle zone portuali: E' vietato cernire, rinfrescare, lavare il pesce facendo uso delle acque portuali, nonché lavare i contenitori con le stesse acque.

20. Requisiti per le strutture di vendita e modalità di commercializzazione dei prodotti ittici nei mercati ambulanti a posto fisso:

oltre a quanto richiesto dalla normativa vigente:

- a) il reparto di vendita del pesce scongelato deve essere ben distinto da quello del pesce fresco;
- b) ogni esercente a posto fisso deve provvedere affinché la vendita sia effettuata al riparo dal sole diretto.
- c) il baccalà, ancora sotto forma di conserva salata, può essere mantenuto a temperatura ambiente purché protetto dagli agenti esterni. Il baccalà dissalato è da considerare a tutti gli effetti un prodotto fresco e deperibile, per cui va conservato, anche per la vendita, in una vetrina refrigerata.

Art. 153 - ESERCIZI PER LA VENDITA DI CARNE FRESCA E CONGELATA

1. Esercizi di vendita: I locali adibiti alla vendita al dettaglio devono rispondere ai requisiti previsti dagli articoli 133 e 134 del presente Regolamento. Essi devono, inoltre, avere:

- a) pareti lavabili e disinfettabili in modo da sovrastare per almeno cm 30 le gancinaie o guidovie aeree;
- b) celle o apparecchiature frigorifere con pareti e pavimento di colore chiaro, lavabili e disinfettabili aventi spigoli e angoli arrotondati compreso quello tra pavimento e parete. L'eventuale acqua di condensa deve essere raccolta in idoneo contenitore. Le rastrelliere e i ganci devono essere in materiale idoneo al contatto con le carni e preferibilmente acciaio inossidabile; carni rosse e carni bianche devono essere conservate in settori separati tra di loro;
- c) banchi di esposizione e vendita dotati di impianto frigorifero e di idonea protezione, sufficientemente alta, per salvaguardare l'igienicità dei prodotti esposti;
- d) settori separati per: carni bianche, carni rosse, preparazione di carni crude, preparazioni e prodotti cotti da vendersi freddi, prodotti a base di carne;
- e) numero adeguato di ceppi e taglieri con superficie pulita e levigata per il taglio separato di carni bianche, rosse e prodotti a base di carne;
- f) almeno due affettatrici per il taglio separato di carni fresche e salumi;
- g) un tritacarne per la macinazione di carni rosse; è necessario l'uso di un secondo tritacarne qualora si intenda procedere alla macinazione di carni bianche e/o miste;
- h) coltelleria con manici in materiale plastico, distinta per ogni reparto;
- i) dispositivi per la sanificazione dei coltelli, qualora gli stessi non siano già presenti nell'eventuale laboratorio annesso e almeno un lavandino lavamani con comando a pedale o elettrico, munito di acqua calda e fredda, dispositivo erogatore di sapone liquido e di asciugamani monouso;
- j) utensili e superfici che vengono a contatto con le carni realizzati in acciaio inossidabile o in materiale per uso alimentare.

2. L'eventuale pedana, dietro il banco di vendita, deve essere in materiale lavabile e disinfettabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia.

3. I locali, le attrezzature frigorifere, le superfici e gli utensili devono essere tenuti lavati e disinfettati e abbondantemente risciacquati. E' vietato l'uso di segatura.

4. Le carni in mostra al pubblico devono esporre un cartellino riportante le indicazioni previste dalle norme vigenti, da apporsi nel comparto o sul contenitore o sul taglio stesso.

5. Gli alimenti da consumare crudi devono essere manipolati utilizzando adeguata utensileria (pinze, cucchiai, etc.).

6. Negli esercizi di macelleria che non hanno un locale laboratorio annesso è vietato:

- a) il sezionamento e il disosso di tagli superiori al quarto, per quanto riguarda i bovini e i suini;
- b) la produzione di preparazioni o prodotti a base di carne cotta e cruda ad eccezione di carni tritate e salsiccia fresca;

La vendita delle uova sfuse è consentita unicamente tramite autoservizio da parte del cliente, purchè vengano rispettate le condizioni previste dall'art.134 comma 2 lett.c) e venga chiaramente indicato al consumatore la categoria di qualità e di peso, il numero distintivo del centro di imballaggio, la data di durata minima e le raccomandazioni di conservazione.

7. Lavorazione dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne negli esercizi di vendita al dettaglio: E' consentita la preparazione di preparati di carne e prodotti a base di carne, pronti a cuocere, nonché la cottura degli stessi preparati in box girarrosto negli esercizi di vendita al dettaglio regolarmente autorizzati, purché detta lavorazione avvenga in locale attiguo a quello di vendita con caratteristiche previste all'articolo 135 del presente Regolamento e non accessibile al pubblico.

8. Gli esercizi devono, inoltre, essere dotati di scaffalatura chiusa per la conservazione delle sostanze aromatiche, delle spezie e di ingredienti vari, di idonei contenitori con coperchio, da porsi in frigorifero, per la conservazione dei prodotti finiti, di apposito contenitore, con coperchio per il

temporaneo deposito dei cascami, che deve essere contrassegnato dalla scritta "scarti di lavorazione" e di dispositivi per la sanificazione dei coltelli.

9. Le verdure usate per le preparazioni a base di carne devono essere conservate in appositi contenitori chiusi.

10. La vendita dei prodotti finiti può avvenire esclusivamente nell'esercizio in cui sono stati preparati.

11. Devono, inoltre, essere rispettate le seguenti condizioni:

a) i prodotti e le preparazioni a base di carne devono essere posti in vendita in banchi espositori, a temperatura controllata o in apposito reparto, con cartellini, riportanti le indicazioni previste dalle norme vigenti, applicati o posti accanto in modo inequivocabile, ai vassoi che li contengono;

b) presenza almeno di uno scaffale chiudibile per gli utensili usati per la lavorazione.

12. Tutti gli esercizi sia di vendita che di preparazione devono essere dotati di un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato adibito a deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione.

13. Disposizioni per la vendita di selvaggina: Negli esercizi di vendita di carni è ammessa la vendita di selvaggina da pelo e da penna allevata, purché proveniente da stabilimenti autorizzati.

14. Esercizi di produzione e vendita di prodotti cotti a base di carne e di preparazioni cotte a base di carne: Chi intende procedere alla preparazione e vendita nello stesso esercizio di prodotti a base di carne cotti e di preparazioni di carni cotte, oltre che di tutte le attrezzature già previste precedentemente, dovrà dotarsi di:

a) laboratorio con superficie non inferiore a m²14;

b) forni e/o fornelli muniti di cappe aspiranti per la raccolta dei prodotti di combustione, aventi i requisiti fissati dall'articolo 136 tipologia 1, del presente Regolamento. Quanto aspirato dovrà essere espulso al tetto dell'edificio secondo le modalità fissate dall'articolo 35 del presente Regolamento.

c) Non sono consentiti sistemi di cottura che possano causare dispersione nell'ambiente di odori impropri e di fumi.

d) banco/armadio/vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto, in attesa della vendita, a temperatura compresa fra 60° C e 65° C;

e) banco o armadio frigorifero per la conservazione dei prodotti cotti, a temperatura di refrigerazione, in attesa della vendita.

15. La preparazione dei prodotti pronti a cuocere e la cottura devono avvenire in settori adeguatamente separati.

16. E' vietata la vendita di preparazioni a base di carne in altri esercizi di macelleria, diversi da quello nel quale è avvenuta la preparazione e la cottura. Negli esercizi di macelleria possono essere vendute preparazioni a base di carne provenienti da laboratori riconosciuti.

17. Disposizioni per la vendita di carni congelate e scongelate: Le carni congelate e scongelate devono essere vendute in banchi separati o in banchi muniti di parete divisoria igienicamente idonea e devono essere conservate, nelle celle frigorifere, in appositi reparti separati. Le carni congelate e/o scongelate esposte al pubblico devono recare cartellini con indicazioni ben visibili, idonei ad identificare la specie e lo stato fisico di congelato o scongelato. Le carni congelate devono essere mantenute in appositi banchi di vendita e celle frigorifere a temperatura non superiore a - 15° C.

Art. 154 – CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO DI ALIMENTI

1. La conservazione degli alimenti con il metodo sottovuoto è consentita per uso interno, a condizione che gli alimenti vengano identificati con l'apposizione di etichetta riportante le seguenti diciture:

a) confezionato sottovuoto per uso interno in data

b) tipo di alimento.

2. E' consentita, su richiesta del cliente, la preparazione sottovuoto contestuale alla vendita.

Art. 155 - ALIMENTI CONSERVATI IN ATMOSFERA PROTETTIVA

Gli esercizi di vendita che intendono mettere in commercio anche carni confezionate in atmosfera modificata devono richiedere l'autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente.

Art. 156 - VENDITA DI ALIMENTI PER CANI E GATTI IN ESERCIZI COMMERCIALI DEL SETTORE ALIMENTARE UMANO.

1. Gli alimenti per cani e gatti, in scatola o comunque in confezioni sigillate, possono essere venduti alle seguenti condizioni:

- a) che i locali di vendita siano ritenuti idonei;
- b) che tale vendita sia limitata ai soli prodotti in confezioni sigillate conservabili a temperatura ambiente;
- c) che detti prodotti siano conformi alle norme di produzione e di commercializzazione dei mangimi secondo la normativa vigente;
- d) che nell'ambito dell'esercizio commerciale, sia per l'esposizione che per la distribuzione, venga riservato un apposito scomparto o armadio o scaffale;
- e) che l'esposizione dei prodotti nelle condizioni di cui alla lettera c) avvenga con l'affissione di una tabella riportante "prodotti in confezione per cani e gatti";
- f) che analoga caratterizzazione, salve le norme di etichettatura di cui alle citate leggi, appaia sulle confezioni di vendita.

2. I prodotti alimentari di scarto, non idonei al consumo umano, non possono essere venduti per l'alimentazione animale, ma devono essere ritirati da ditte autorizzate.

Art. 157 - ABBINAMENTO DI VARI GENERI MERCEOLOGICI

E' possibile prevedere, nello stesso esercizio, la vendita di carni fresche e di altri prodotti alimentari, alle seguenti condizioni:

- a) sia prevista una idonea separazione tra i due reparti;
- b) sia presente, almeno nel reparto ove avviene la vendita di carni fresche, un lavandino lavamani con comando a pedale o elettrico dotato di erogatore di sapone liquido, di asciugamani monouso, di contenitore per rifiuti con apertura a pedale e di un dispositivo per la sanificazione dei coltelli;
- c) venga impiegato possibilmente personale diverso per ogni reparto, oppure che l'operatore si lavi accuratamente le mani prima di passare ad un altro reparto.

Art. 158 - MACELLAZIONE PER USO PRIVATO FAMILIARE

1. E' consentita la macellazione dei suini e degli ovicaprini a domicilio a condizione che sia regolamentata da apposita ordinanza del Sindaco, emessa previo accordo con l'Area di Sanità Pubblica Veterinaria. In base all'articolo 13 del R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928, la macellazione è consentita per l'esclusivo consumo familiare e non può essere oggetto di commercio.

2. Le carni degli animali macellati esclusivamente per uso familiare, a conclusione della visita ispettiva del Veterinario ufficiale, devono essere contrassegnate, a cura dello stesso Veterinario, con un bollo a inchiostro per le carni.

Art. 159 -PRODUZIONE E VENDITA DI MIELE E DI ALTRI PRODOTTI DELL'ALVEARE

1. I produttori di miele e di altri prodotti dell'alveare che intendono effettuare la commercializzazione (ivi compresi i produttori agricoli ai sensi della legge 59 del 09/02/63) devono avere locali autorizzati come previsto dalle Legge 30/04/1962 n. 283 e dal DPR 327/80 e successive modifiche, aventi le caratteristiche previste all'articolo 133 del presente Regolamento.

2. I produttori a conduzione familiare, che svolgono attività apistica a titolo non prevalente, con lavorazioni non continue, in deroga ai requisiti generali previsti per i laboratori di produzione alimenti, devono avere (vista la circolare RER n. 20/96):

- a) un laboratorio di almeno m³ 40, sufficientemente aerato e illuminato con pareti piastrellate o lavabili e disinfettabili fino all'altezza di m.2, con pavimento impermeabile, lavabile e disinfettabile, con aperture verso l'esterno munite di adeguati dispositivi di protezione contro insetti e roditori, dotato di un lavandino con erogazione di acqua potabile calda e fredda, di distributore automatico di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso e di contenitore per rifiuti con apertura a pedale; arredato con mobili o attrezzature facilmente lavabili, disinfettabili e mantenute in perfette condizioni di pulizia;
- b) piani di lavoro, attrezzature e utensili destinati alla smielatura e confezionamento del miele in materiale lavabile e disinfettabile (possibilmente in acciaio inossidabile);
- c) locale o armadio chiudibile per il deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione;
- d) idonee scaffalature o armadi per il deposito del materiale di confezionamento e/o del prodotto finito;
- e) un servizio igienico, anche nelle immediate vicinanze, con antibagno, se il servizio igienico è in connessione diretta con il locale di lavorazione e lavandino con erogatore di acqua calda e fredda dotato di distributore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso e di contenitore per rifiuti con apertura a pedale;
- f) un locale o settore munito di armadietto a doppio scomparto per riporre gli abiti da lavoro oppure un armadietto a doppio scomparto nello stesso locale di lavorazione se il laboratorio non è nelle immediate vicinanze dell'abitazione.

3. La vendita diretta deve avvenire in un locale o settore separato dalla attività di lavorazione.

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita deve essere munito di regolare libretto sanitario e di idoneo abbigliamento.

4. Tutti i prodotti posti in vendita devono essere confezionati ed etichettati a norma di legge.

5. I locali sopra citati devono essere adibiti esclusivamente all'uso per cui sono stati autorizzati, ad eccezione del deposito di materiale inerente tale attività, durante il periodo in cui è sospesa la produzione di miele.

6. E' vietata, se non esplicitamente autorizzata, la produzione di miele e altri prodotti dell'alveare addizionati con altri ingredienti.

Capitolo 4. Acque potabili

Art. 160 - REQUISITI DELLE ACQUE DESTINATE AD USO POTABILE

1. Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dalla normativa vigente.
2. E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dall'Area di Igiene e Sanità Pubblica della A.Usl e che non corrispondano per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui al D.M. 26/3/91, dalla Circolare Regionale n. 32/91 e successive integrazioni e modifiche, nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti e da eventuali ulteriori disposizioni in materia.

Art. 161 - INQUINAMENTO DELLE ACQUE AD USO POTABILE

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione dell'Area di Igiene e Sanità Pubblica dell'A.Usl adotta i provvedimenti contingibili e urgenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 162 - SALVAGUARDIA DELLE RISORSE IDRICHE

1. La salvaguardia delle risorse idriche e in particolare delle sorgenti, pozzi e punti di presa deve essere realizzata in conformità a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.
2. L'immissione nel sottosuolo a qualunque titolo di acque di qualunque natura, origine e provenienza è tassativamente vietato ad eccezione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi del D.Lgs.152/99 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 163 - DOTAZIONE IDRICA DEGLI EDIFICI

1. La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità e agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.
2. Nelle zone servite da pubblico acquedotto è obbligatorio l'allacciamento.
3. Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico da pubblico servizio, il Dirigente dell'Ufficio comunale competente, su parere dell'Area di Igiene e Sanità Pubblica dell'A.Usl, può autorizzare l'approvvigionamento mediante fonte autonoma, sempre che risultino ottemperate tutte le misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati alla distribuzione di acqua non potabile e ad evitare che tali fonti autonome costituiscano esse stesse fonti di inquinamento più diffuso delle risorse idriche.
4. Le fonti di approvvigionamento devono comunque distare almeno m.10 da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo, scoli industriali ed altre potenziali cause di inquinamento delle acque.

Art. 164 - CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI AUTONOMI DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE

1. Ferme restando le prescrizioni fissate dal Regolamento Regionale n°41 del 20/11/2001, la realizzazione e l'uso degli impianti di attingimento devono avvenire nel rispetto delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa di settore e di quanto disposto dal presente Regolamento.

2. Escavazione di pozzi a scopo potabile:

I pozzi ad uso potabile devono:

- a) essere del tipo tubolare;
- b) attingere ad un'unica falda protetta;
- c) le tubazioni devono essere di materiale idoneo ad evitare corrosioni e conseguente rischio di forature dalle quali possano penetrare fluidi inquinanti;
- d) la perforazione e le operazioni successive devono essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale tra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse, in particolare dalla falda freatica a quelle più profonde. A tale scopo, l'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;
- e) essere provvisti di avanpozzo tale da non consentire infiltrazioni, protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m 0,50 di larghezza e sigillato da una copertura metallica mobile. La testata deve essere adeguatamente sigillata con regolari flangiature onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante.
- f) essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- g) essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

3. Dell'avvenuta escavazione deve essere data comunicazione ai competenti Uffici Comunali.

4. Deve altresì esserne data comunicazione all'Area di Igiene e Sanità Pubblica dell'A.Usl di competenza, allegando la documentazione che verrà ritenuta necessaria da tale Servizio al fine del rilascio del parere all'utilizzo di cui ai successivi artt. 164 e 165.

5. I pozzi artesiani non devono essere allacciati direttamente all'impianto di distribuzione ma tramite serbatoio aerato o degassatore.

6. Captazione di sorgenti: Le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa devono avere una zona di protezione immediata di almeno 10 metri.

7. Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo di animali, la coltivazione, nonché lo scolo di acque reflue e la formazione di depositi di rifiuti di qualunque materiale.

8. L'opera di captazione deve raggiungere la scaturigine geologica, onde prevenire possibili inquinamenti.

9. L'apparecchiatura di presa, in calcestruzzo ben lavorato, deve consistere in una camera di captazione e in una camera di sedimentazione; da qui o da una successiva camera parte la conduttura per la distribuzione. L'opera di presa deve inoltre comprendere locali accessori di manovra e per le eventuali apparecchiature di disinfezione.

10. Tutte le strutture devono essere interrate e provviste di aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto.

11. Il manufatto deve essere contornato da una platea impermeabile costruita in buona muratura e con possibilità di ingresso per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Art. 165 - UTILIZZO DELLE FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE

1. L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto a parere dell'Area di Igiene e Sanità Pubblica dell'A.Usl, espresso in base alle risultanze dell'esame ispettivo e al risultato favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche.
2. Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di civili abitazioni tale esame deve richiedersi, a cura e spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua all'Area di Igiene e Sanità Pubblica, allegando alla richiesta documentazione tecnica relativa alla stratigrafia del pozzo.
3. Il giudizio favorevole all'utilizzo è condizione essenziale per il rilascio del certificato di abitabilità/agibilità.
4. Successivamente, il proprietario dell'impianto è obbligato a richiedere almeno una volta ogni 12 mesi l'esame chimico e batteriologico dell'acqua all'Area di Igiene e Sanità Pubblica, che eseguirà il prelievo e il relativo sopralluogo con la maggior tempestività possibile e inviando il campione per le analisi al Dipartimento tecnico dell'ARPA.

Art. 166 - UTILIZZO DI FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO IN INSEDIAMENTI AL SERVIZIO DI COLLETTIVITÀ

1. Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di edifici ospitanti collettività (scuole e asili nido, ospedali, case di riposo per anziani, residenze protette, impianti sportivi, etc.) sia pubblici che privati, il parere di cui all'Art. 164 viene espresso dopo l'effettuazione da parte dell'Area di Igiene e Sanità Pubblica, per il periodo di un anno, di una serie di analisi complete atte ad evidenziare le caratteristiche dell'acqua, da richiedersi a cura e spese delle Amministrazioni responsabili. Il numero e la frequenza di tali analisi verranno stabiliti dall'Area citata in base al tipo di impianto e alla sua localizzazione rispetto ad eventuali fonti di possibile inquinamento, nonché in base alle caratteristiche idrogeologiche dell'area.
2. Le successive analisi verranno effettuate dall'Area di Igiene e Sanità Pubblica con periodicità almeno annuale. Il tipo e la frequenza di tali analisi verranno comunque definiti dall'Area in base alle caratteristiche tecniche dell'impianto e alle caratteristiche qualitative delle acque captate.

Art. 167 - POZZI DOMESTICI DI USO NON POTABILE

1. Qualora in un insediamento approvvigionato da acquedotto si intenda procedere all'escavazione di un pozzo per usi domestici (innaffiamento orti e giardini e/o abbeveraggio bestiame, irrigazione campi sportivi), il Dirigente dell'Ufficio comunale competente, su parere del Dipartimento di Sanità Pubblica e dell'ARPA, prescrive le cautele da adottarsi per evitare che tali opere costituiscano fonte di degrado delle risorse idriche provocando o facilitando il trascinarsi di contaminanti in falde profonde.
2. A tale scopo, prima della perforazione, deve esserne data comunicazione scritta al Sindaco, allegando una planimetria che evidenzia l'esatta ubicazione della fonte e ne indichi il posizionamento rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue e una relazione tecnica nella quale siano indicati:
 - a) caratteristiche tecnico costruttive di massima dell'impianto;
 - b) tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche;
 - c) dati relativi alla portata che si intende utilizzare.
3. Nell'escavazione dei pozzi devono essere osservate tutte le cautele necessarie per prevenire fenomeni di contaminazione degli acquiferi che verranno impartite dall'Autorità sanitaria.
4. Dell'avvenuta escavazione deve essere data comunicazione ai competenti Uffici comunali.

5. E' comunque vietata l'apertura di pozzi nella zona di rispetto delle fonti di approvvigionamento al servizio di acquedotti pubblici o privati come previsto dalle normative vigenti.

Art. 168 - ADEGUAMENTO DI POZZI PREESISTENTI

1. I pozzi preesistenti all'entrata in vigore del presente Regolamento, non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'Art. 163 comma 2 punto a) e in particolare quelli nei quali gli accertamenti analitici effettuati abbiano ripetutamente evidenziato alterazioni delle caratteristiche qualitative dell'acqua riconducibili a carenze strutturali, non possono essere impiegati per uso potabile. Qualora non sia possibile il loro adeguamento a quanto prescritto, possono essere tenuti in funzione esclusivamente per irrigazione o altri usi agricoli, sempre che non costituiscano possibile fonte di degrado delle risorse idriche sotterranee.

2. Eventuali deroghe possono essere concesse dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente su richiesta documentata del titolare, previo parere dell'Area di Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 169 - INATTIVAZIONE E CHIUSURA DEI POZZI

1. Salvo quanto di competenza del Servizio provinciale difesa del suolo, il Sindaco, su proposta dell'Area di Igiene e Sanità Pubblica o dell'ARPA, dispone la disattivazione e le chiusure dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico.

2. La chiusura deve avvenire a cura e spese del proprietario, e deve per quanto possibile essere attuata secondo le seguenti norme:

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

Art. 170 – PARTICOLARI CAUTELE NELL'USO DELLE ACQUE

Qualora le caratteristiche delle acque degli impianti di approvvigionamento autonomo non risultino conformi ai valori dei parametri previsti dalla normativa vigente, il Dirigente dell'Ufficio comunale competente, su proposta dell'Area di Igiene e Sanità Pubblica, prescrive le cautele e le limitazioni che devono essere adottate dagli utilizzatori circa l'uso alimentare delle acque prelevate.

Art. 171 - DISTRIBUZIONE IDRICA INTERNA AGLI EDIFICI

1. Serbatoi: 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. Sono comunque vietati 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 i serbatoi privati non possono essere interrati. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile, dette cisterne possono essere consentite, su parere dell'Area di Igiene e Sanità Pubblica.

2. Rete idrica interna: le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno sicuramente efficienti nel punto di allacciamento alla rete pubblica. Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza. Qualora l'abitazione sia servita sia dall'acquedotto che da altra fonte

autonoma di approvvigionamento, devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

3. Apparecchiature per il trattamento domestico delle acque potabili: le apparecchiature per il trattamento domestico di acque potabili devono essere sotto ogni aspetto conformi a quanto disposto dal D.M. 443/90, nonché dalla L. 46/90 e successivo regolamento di attuazione. Il proprietario dell'impianto (o l'amministratore che ne è responsabile) deve notificarne l'installazione all'Area di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Usl, allegando alla notifica la seguente documentazione:

- a) copia della documentazione tecnica relativa alle apparecchiature;
- b) copia del manuale di manutenzione;
- c) certificazione di corretto montaggio e di collaudo redatte dall'installatore;
- d) certificazione di conformità dei materiali.

4. La conformità delle apparecchiature a quanto disposto e la rispondenza dell'acqua trattata ai requisiti previsti dalla normativa vigente può essere controllata dall'Area di Igiene e Sanità Pubblica, che propone al Dirigente dell'Ufficio comunale competente i provvedimenti necessari.

5. Nel caso che le apparecchiature non risultino conformi e non ne sia possibile l'adeguamento, il proprietario provvede a rimuoverle, dandone comunicazione all'Area di Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 172 - RETE IDRICA E FOGNATURE

1. I tubi della rete idrica interna devono essere posti di norma a non meno di m 1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature.

2. Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di almeno 50 cm dalle tubazioni dell'acqua potabile.

3. Qualora non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due commi precedenti, le tubature fognarie devono essere costruite in modo da evitare qualunque perdita e i tubi della rete idrica devono essere sicuramente impermeabili.

4. La costruzione di fognature nei casi di 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.

5. Le operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

Art. 173 - REGOLAMENTAZIONE DEL CONSUMO DI ACQUA POTABILE

Il Sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantirne la dotazione per i bisogni prioritari, sentito il parere dell'Area di Igiene e Sanità Pubblica.

