



COMUNE DI SALICE SALENTINO

PROVINCIA DI LECCE

**REGOLAMENTO
IGIENE E SANITA'
PUBBLICA**

Approvato con delibera di C.C. N. 77 del 20.12.1996.

Il CO.RE.CO. ha preso atto nella seduta del 4.2.1997 con provv. N. 1376.

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I CONTENUTO E VALIDITA' DEL REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA'

Art. 1 Contenuto

1. Il presente Regolamento comunale di igiene e sanità pubblica detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale adeguandole alle particolari condizioni locali e prescrive quanto non previsto dalla legislazione in vigore.
2. Esso detta norme in materia di: epidemiologia e profilassi delle malattie infettive e delle malattie cronico-degenerative di interesse sociale; vigilanza sulle professioni e arti sanitarie; igiene degli ambienti di vita e di lavoro; igiene dell'ambiente; igiene degli alimenti e delle bevande; misure contro le malattie infettive e diffuse degli animali.
3. E' fatta salva l'osservanza delle disposizioni di leggi statali e regionali in materia di pareri obbligatori e facoltativi da parte di Comitati e Collegi Tecnici, nonché delle speciali disposizioni contemplanti il rilascio di autorizzazioni in materia di igiene e sanità pubblica.
4. I Servizi delle Aziende Sanitarie Locali, nell'ambito delle proprie competenze ed in rapporto alle specifiche necessità, si avvalgono del supporto tecnico specialistico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Foggia e del competente Presidio Multizonale di Prevenzione secondo le disposizioni contenute nella legge regionale n. 4/1988.

Art. 2 Efficacia

1. Il presente Regolamento di igiene e sanità pubblica ed ogni eventuale, successivo emendamento, modifica ed integrazione, entrano in vigore il giorno successivo alla scadenza del termine di cui al secondo comma.
2. Il presente Regolamento, a norma dell'art. 84 dello Statuto, viene pubblicato all'Albo Pretorio per giorni 15 unitamente alla deliberazione di approvazione. Dopo l'approvazione, senza rilievi, da parte del CO.RE.CO., viene ripubblicato all'Albo Pretorio per 15 giorni.
3. Dopo la pubblicazione di cui al secondo comma, il presente Regolamento, per quanto di competenza, per quanto concerne l'adozione dei provvedimenti di cui all'art. 38 della legge 8-6-1990, n. 142 ed all'art. 32 della legge 23-12-1978, n. 833, viene inviato al Presidente della Giunta

Regionale ed al Prefetto della Provincia.
4. Il presente Regolamento, in relazione alle disposizioni contenute nella legge regionale 20-7-1984, n. 36 e successive modifiche, è inviato alle UU.SS.LL. competenti per territorio.

CAPO II AUTORITA' SANITARIA LOCALE

Art. 3 Autorità Sanitaria Locale

1. Il Sindaco è l'Autorità sanitaria locale, avente competenza ad adottare i provvedimenti autorizzativi, prescrittivi e di concessione ed adotta, quale Ufficiale di governo, le ordinanze contingibili ed urgenti in materia d'igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale.

Art. 4 Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva

1. L'attività istruttoria, propositiva ed esecutiva preordinata all'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, educazione sanitaria, medicina legale, igiene e sicurezza del lavoro, igiene ed assistenza veterinaria è espletata dai competenti Servizi della A.S.L. (SIP, SISL, SIAV) che si avvalgono per gli aspetti di tutela ambientale della collaborazione degli organi preposti dalle relative attività di controllo.

Art. 5 Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie

1. Il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica ^{del Dipartimento di Prevenzione} sovrintende alle attività volte ad assicurare l'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica e propone al Sindaco l'adozione dei provvedimenti di sua competenza in materia di igiene, compresa l'adozione dei provvedimenti contingibili ed urgenti a tutela della pubblica salute.
2. Il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, nelle more dell'adozione dei relativi provvedimenti formali, è tenuto ad attivare tutti gli interventi indispensabili ad assicurare la pubblica salute, che cessano di avere efficacia se non sono seguiti, entro sette giorni, dal provvedimento formale adottato dalla competente Autorità sanitaria.
3. Gli adempimenti conseguenti a valutazione di ordine tecnico in materia di igiene e sanità pubblica e di quanto forma oggetto del presente Regolamento sono attribuiti al responsabile del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L. e al responsabile del Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro e, per quanto di competenza, al responsabile del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. Il responsabile del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L. è ^{il} componente di diritto di tutti gli organismi, comitati e commissioni comunali aventi competenza in materia di sanità pubblica in cui sono contemplate dalle norme in vigore la partecipazione dello stesso responsabile o dell'ex medico provinciale o dell'ex ufficiale sanitario; il Responsabile del Servizio Veterinario è componente di diritto di tutti gli organismi,

comitati e commissioni in cui era prevista la presenza del Veterinario Provinciale o del Veterinario Condotta.

5. I Responsabili del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e del Servizio Veterinario possono delegare a partecipare agli Organi collegiali di cui al precedente comma un funzionario medico dello stesso Servizio.

Art. 6

Attività di vigilanza igienico-sanitaria

1. L'attività di vigilanza su quanto disciplinato dal presente Regolamento e, comunque, in materia di igiene e sanità pubblica è svolta dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L. competente per territorio, dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro e, per quanto di competenza, dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.

2. I Responsabili del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e del Servizio Veterinario possono, in caso di necessità, d'intesa col Sindaco, avvalersi della collaborazione del personale della Polizia municipale.

3. Il personale del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica addetto a funzioni ispettive, di vigilanza e di controllo assume la qualifica di Ufficiale di Polizia giudiziaria.

4. Per quanto attiene alle funzioni di vigilanza in materia di igiene e sicurezza del lavoro, si rimanda alle specifiche norme per l'attribuzione della qualifica di Ufficiale di Polizia giudiziaria di cui all'art. 21 della legge 833/78.

CAPO III

EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI

Art. 7

Raccolta dati

1. Spetta al Servizio di Igiene Pubblica, anche con riferimento alle disposizioni contenute nel Decreto Legislativo 6-9-89, n. 322, raccogliere in appositi registri i dati relativi all'attività di propria competenza alla situazione demografica nonché i dati derivanti da notifiche obbligatorie per legge, promuovere ed effettuare indagini epidemiologiche, valutare lo stato sanitario della popolazione nelle materie di sua competenza, anche ai fini della determinazione delle mappe territoriali di rischio. Per la parte riguardante i rischi in ambiente di lavoro è fatta salva la competenza del Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro.

Art. 8

Movimento demografico

1. Gli Uffici demografici comunali devono trasmettere mensilmente al Servizio di Igiene Pubblica i dati relativi al movimento demografico della popolazione del Comune.

Art. 9

Relazione semestrale

1. Il Servizio di Igiene Pubblica, sulla base dei dati raccolti, deve compilare una relazione semestrale, riguardante l'esposizione dei dati e l'attività svolta dal Servizio stesso e formulare eventuali proposte. Detta relazione è inviata ai Sindaci dei Comuni compresi nell'ambito territoriale della A.S.L., all'Organo di gestione della U.S.L., nonché al competente Ufficio dell'Assessorato Regionale alla Sanità.

Art. 10

Notifica delle cause di morte

1. Per consentire l'aggiornamento delle cause di morte, gli uffici comunali dello Stato Civile devono trasmettere mensilmente al Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio copia della scheda di morte secondo il modello stabilito dal Ministero della Sanità d'intesa con ISTAT.

2. Il Servizio di Igiene Pubblica provvede all'attuazione delle norme di competenza dell'A.S.L. contenute nel vigente Regolamento di polizia mortuaria, approvato con D.P.R. 19-9-1990, n. 285.

Art. 11

Sistema informativo delle malattie infettive e diffuse

1. Ogni medico che, nell'esercizio della sua professione, venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve notificarla al Servizio di Igiene Pubblica della competente A.S.L. secondo quanto prescritto nel D.M. 15-12-1990, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale -Serie Generale- n. 6 dell'8-1-1991.

2. Il Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. dovrà dare corso alle notifiche di cui al primo comma, secondo le modalità previste dal citato D.M..

3. L'U.S.L. deve predisporre un servizio per la ricezione di quelle denunce per le quali si richiede la segnalazione immediata e per quelle soggette al Regolamento sanitario internazionale.

Art. 12

Indagine epidemiologica

1. Ricevuta notizia, secondo le modalità previste dall'art. 11 ed adempiuto a quanto prescritto dal D.M. 15-12-1990, il Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione provvede all'espletamento dell'inchiesta epidemiologica e, ove ritenuto necessario, alla raccolta del materiale patologico da inviare al Presidio Multizonale di Prevenzione per l'accertamento diagnostico.

2. Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché l'eventuale presenza di portatori e di contatti, il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dispone le necessarie misure di profilassi a tutela della salute individuale e collettiva.

Per le zoonosi e le tossinfezioni alimentari va data immediata comunicazione anche al Servizio Veterinario.

Art. 13

Isolamento e contumacia

1. Nel caso di malattia infettiva particolarmente diffusibile ad alto rischio per conviventi e contatti o normalmente assente dal nostro territorio (peste, colera, febbre ricorrente, tifo esantematico, ecc.), il Servizio di Igiene Pubblica propone l'isolamento che deve avvenire in appositi reparti ospedalieri e deve essere mantenuto per il periodo di effettiva contagiosità.

2. L'isolamento e la contumacia possono essere domiciliari, previo accertamento delle condizioni igieniche dell'abitazione e sono affidati alla famiglia, demandando la vigilanza al medico curante e, ove ritenuto opportuno, al personale di assistenza e vigilanza sanitaria del Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 14

Disinfezione

1. Qualunque oggetto, ed in particolare, la biancheria, gli effetti lettereschi, gli oggetti personali che siano venuti in contatto con persona affetta da malattia infettiva e contagiosa, deve essere sottoposto ad idoneo trattamento di disinfezione a giudizio del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione.

2. In ugual maniera, su richiesta del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e su disposizione dell'Autorità sanitaria locale, si provvede alla disinfezione di abitazioni, di ambienti di vita e di lavoro, nonché di locali ad uso pubblico e collettivo.

Art. 15

Disinfestazione

1. Su richiesta del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e su disposizione dell'Autorità sanitaria locale, si provvede ad attuare idonee misure di lotta ai vettori di malattie infettive e contagiose.

2. La disinfestazione, attuata da personale avente idonea capacità professionale, è effettuata sotto la vigilanza del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione della A.S.L. competente per territorio, dagli Enti aventi competenza ad intervenire nella maniera (A.S.L., Comuni e Province).

3. Per gli spazi rientranti in ambito di proprietà privata, la disinfestazione è imposta con spese a carico dei proprietari, sotto la vigilanza del competente Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 16

Derattizzazione

1. Quando sia segnalata la presenza di ratti o topi in edifici pubblici o privati o anche in spazi aperti frequentati da cittadini o, in strutture che, per l'uso a cui sono adibite, possono essere facile ricettacolo dei predetti roditori (discariche, fogne, impianti depurativi, ecc.), il Sindaco, su segnalazione del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, dispone operazioni di derattizzazione da effettuare con personale professionalmente idoneo.

2. Nel provvedimento col quale si dispone la derattizzazione deve essere imposto l'obbligo di rimozione di eventuali carogne di animali morti anche in conseguenza dell'operazione di bonifica.

Art. 17

Vaccinazioni e modalità di esecuzione

1. Il Comune, tramite la competente A.S.L., deve assicurare l'espletamento del servizio delle vaccinazioni sia obbligatorie che facoltative secondo le modalità previste dalle leggi dello Stato.
2. Con ordinanza del Sindaco, su motivata richiesta del Dirigente del Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. competente per territorio, viene disposta l'immunizzazione attiva o passiva della popolazione o di particolari categorie a rischio, a carattere contingente, in relazione a particolari situazioni epidemiologiche locali.
3. Al momento dell'iscrizione all'asilo nido, alla scuola materna, alla scuola dell'obbligo, nonché prima dell'ingresso in ogni collettività anche privata ed anche prima dell'avvio a specifiche attività lavorative deve essere dimostrata l'avvenuta e corretta esecuzione delle specifiche vaccinazioni obbligatorie previste dalle leggi vigenti.

Art. 18

Servizio vaccinazione

1. Nell'ambito della A.S.L. il servizio delle vaccinazioni è assicurato dal Servizio di Igiene Pubblica.
2. Nel quadro dell'organizzazione specifica della A.S.L., previa autorizzazione rilasciata esclusivamente dal dirigente del Servizio di Igiene Pubblica, le vaccinazioni obbligatorie e facoltative possono essere effettuate da altro servizio o struttura della stessa U.S.L. o dai medici convenzionati. Dell'avvenuta vaccinazione deve essere data comunicazione scritta per l'annotazione nell'apposito registro.
3. Fermo restando quanto prescritto dai commi precedenti, il Servizio di Igiene Pubblica provvede, inoltre:
 - a) all'approvvigionamento di vaccini e sieri;
 - b) alla distribuzione degli stessi alle strutture che eseguono operazioni di vaccinazione;
 - c) alla raccolta dei dati demografici comunicati mensilmente dagli Uffici demografici comunali;
 - d) alla tenuta della leva delle vaccinazioni e dell'elenco dei vaccinati;
 - e) alle comunicazioni periodiche previste da leggi e regolamenti statali e regionali;
 - f) alla registrazione delle avvenute vaccinazioni che devono pervenire a firma del medico vaccinatore con indicazione del tipo di vaccino praticato, nome della Ditta produttrice, numero di serie della fabbricazione, data di scadenza del prodotto, data del controllo di Stato, data di esecuzione, modalità di esecuzione, generalità complete del vaccinato e dell'esercente la patria potestà, eventuale comparsa di reazioni indesiderate;
 - g) alla vigilanza su tutte le operazioni di vaccinazione;
 - h) al rilascio della certificazione comprovante l'avvenuta vaccinazione;
 - i) agli adempimenti prescritti dalla legge 27-5-1991, n. 165 e della Circolare del Ministero della Sanità n. 20 del 4-10-1991, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 251 del 25-10-1991.

Art. 19

Prevenzione delle malattie a trasmissione sessuale e/o ematica

1. Il Servizio di Igiene Pubblica provvede alla raccolta dei dati sulle malattie a trasmissione sessuale e/o ematica e coordina gli interventi di prevenzione sul territorio.
2. La profilassi delle malattie veneree è disciplinata dalla legge 25-7-1956, n. 857 e dal relativo Regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 25-7-1956, n. 857 e dal relativo Regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 27-10-1962, n. 2035.

Art. 20

Prevenzione antirabbica

1. Nel caso di morsicatura da parte di un animale capace di trasmettere la rabbia, sia il proprietario dell'animale che il medico che ha prestato l'assistenza al soggetto morsicato hanno l'obbligo di inoltrare segnalazione scritta al Servizio di Igiene Pubblica, entro e non oltre ventiquattro ore dall'accaduto.
2. Il Servizio di Igiene Pubblica provvede con estrema urgenza a:
 - a) segnalare l'animale morsicatore al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria per gli accertamenti del caso e la conseguente osservazione secondo i tempi previsti dal Regolamento di Polizia veterinaria;
 - b) ad attuare direttamente o a mezzo dei servizi antirabbici esistenti sul territorio, tutte le misure di profilassi individuale ritenute necessarie, compresa l'esecuzione della vaccinazione specifica. Il Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria è tenuto a comunicare l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore al Servizio di Igiene Pubblica.
3. E' fatto obbligo ai proprietari di cani di condurre gli stessi nei luoghi aperti al pubblico con guinzaglio o idonea museruola.
4. Per quanto concerne le disposizioni riguardanti la prevenzione del randagismo, si fa rinvio alle norme contenute nella L.R. 3-4-1995, n. 12.

CAPO IV

VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

Art. 21

Esercizio delle professioni sanitarie

1. Gli esercenti le professioni sanitarie di medico-chirurgo, di odontoiatra, di medico veterinario, di farmacista, sia in forma libero-professionale che in rapporto di dipendenza di diritto privato o di diritto pubblico, devono far registrare il diploma di laurea e l'iscrizione all'Albo professionale previa esibizione di competente documentazione presso il Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la propria attività professionale.
2. Ove i predetti professionisti svolgano abitualmente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambito territoriale di A.S.L. diverse, dovranno comprovare, su richiesta delle competenti Autorità sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo

di cui al primo comma.

3. Il Servizio di Igiene Pubblica tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni di cui al primo comma.

Art. 22

Esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie

1. Gli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiere professionale, di vigilatrice d'infanzia e di tutte le altre professioni sanitarie ausiliarie riconosciute con appositi provvedimenti in base alle vigenti disposizioni di legge sono tenuti, previa esibizione di competente documentazione, a far registrare il proprio diploma di Stato di abilitazione all'esercizio professionale presso il Servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la propria attività professionale.

2. Ove i predetti professionisti svolgano abitualmente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambiti territoriali di A.S.L. diverse, dovranno comprovare, su richiesta delle competenti Autorità sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione rilasciata dal Servizio di igiene pubblica presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al primo comma.

3. Il Servizio di Igiene Pubblica tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di cui al primo comma.

4. Gli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie di infermiere abilitato o autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico ortopedico ed ernista, di massaggiatore, di puericultrice, di bagnino di istituti idrotermali ed arti ausiliarie assimilate riconosciute con appositi provvedimenti delle competenti Autorità a norma di legge, sono tenuti, previa esibizione di competente documentazione, ad ottemperare agli obblighi di registrazione e documentazione di cui ai commi 1, 2 e 3.

Art. 23

Ambulatori medico-chirurgici e veterinari

1. Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori, sia medici che veterinari, senza autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere vincolante del Servizio di Igiene Pubblica competente per territorio.

2. Per gli ambulatori veterinari deve essere, altresì, richiesto il parere vincolante del competente Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria.

3. La domanda deve essere corredata da :

- a) planimetria dei locali e relativi servizi in scala non inferiore a 1/100 e copia del certificato di agibilità con specifica destinazione d'uso;
- b) descrizione delle attività che devono essere svolte;
- c) descrizione delle attrezzature tecnico-sanitarie e dei relativi presidi sanitari indispensabili per l'attività di cui alla precedente lett. b);
- d) generalità del medico-chirurgo o veterinario che svolge le funzioni di direttore sanitario, con l'indicazione dei titoli professionali ed accademici posseduti, che devono essere comprovati con idonea certificazione autenticata nelle forme di legge, compresa l'iscrizione all'Ordine professionale;
- e) elenco nominativo, con l'indicazione dei relativi titoli abilitanti, degli altri professionisti, che eventualmente svolgono attività presso lo stesso ambulatorio anche in rapporto di consulenza;

f) elenco nominativo del personale dipendente con la rispettiva qualifica;
g) documentazione sullo smaltimento dei ROT.

4. Ogni variazione di quanto previsto al terzo comma deve essere tempestivamente comunicata sia al Sindaco che al Servizio di Igiene Pubblica.

5. Ogni ampliamento sia strutturale che tecnologico, nonché l'attivazione di nuove specialità devono essere autorizzati nelle forme contemplate dal presente articolo.

6. E' obbligatorio il parere del Comitato Consultivo Provinciale di Sanità, a norma delle disposizioni contenute nella legge regionale 17-8-1974, n. 28.

Art. 24

Case di cura private

1. Per gli istituti e case di cura privati devono essere osservate tutte le prescrizioni contenute in leggi nazionali e regionali ed, in particolare, le disposizioni contenute nella legge regionale 30-5-1985, n. 51 e successive modifiche ed integrazioni.

2. Per tutti gli altri istituti di cura o di assistenza e di diagnosi si applicano le disposizioni degli artt. 193 e 194 del T.U. approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265, nonché quelle previste dalla speciale normativa in materia.

Art. 25

Pubblicità sanitaria

1. Qualunque forma di pubblicità relativa all'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie, nonché delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie deve essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere favorevole dei rispettivi Ordini e Collegi professionali, nonché del Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio.

2. Alla domanda deve essere chiaramente allegato apposito foglio illustrativo contenente il testo, la fedele riproduzione grafica, nonché le modalità tecniche di esecuzione della forma di pubblicità scelta.

3. Devono essere comunque osservate le norme di cui alla legge n. 175/92, della delibera della G.R. n. 158 del 2-2-1993 e le altre norme in materia contenute nella legislazione nazionale e regionale.

Art. 26

Assistenza al parto

1. Ad ogni parto deve essere fornita assistenza da parte di un'ostetrica o di un medico-chirurgo.

2. Ove, al momento del parto, per causa di forza maggiore, non sia intervenuta l'assistenza sanitaria di cui al primo comma, il genitore o altra persona che abbia assistito al parto stesso, ha l'obbligo di richiedere, comunque, l'intervento di uno dei citati sanitari nel più breve tempo possibile, non oltre le 12 ore dall'evento.

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

devono essere esibiti agli Organi di vigilanza sanitaria e di polizia.

5. Il trasporto in luogo di cura di infermi affetti da malattie contagiose deve avvenire con le modalità prescritte dall'art. 133 del Regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 3-3-1901, n. 45.

Art. 33

Vigilanza sulle farmacie

1. Ferma restando l'osservanza della legislazione nazionale e regionale in materia di farmacie aperte al pubblico con gestione pubblica o privata, la vigilanza ed il controllo sulle stesse farmacie sono esercitati, secondo le rispettive attribuzioni, dal Servizio farmaceutico e dal Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. competente per territorio.

2. Tutte le farmacie devono essere ispezionate almeno una volta ogni biennio dall'apposita Commissione di vigilanza prevista dall'art. 18 della legge regionale 20 luglio 1984, n. 36.

3. Per la vendita presso le farmacie aperte al pubblico di prodotti dietetici e di presidi medico-chirurgici devono essere osservate le norme che regolamentano le rispettive materie.

4. Per quanto di competenza, nell'ambito delle funzioni di vigilanza ed ispezione, il Servizio Veterinario può disporre dei sopralluoghi presso le farmacie per il controllo dei farmaci veterinari.

TITOLO II

IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA, DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO

CAPO I

NORME GENERALI

Art. 34

Strumenti di programmazione urbanistica

1. L'uso e l'assetto del territorio, nell'ambito delle norme prescritte dalla legislazione nazionale e regionale, è disciplinato dagli strumenti urbanistici in vigore presso il Comune.

2. Per la verifica del piano regolatore generale e degli altri strumenti urbanistici sotto il profilo igienico-sanitario e della difesa della pubblica salute, il Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio e il Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro devono esprimere apposito parere prima che gli strumenti stessi siano portati all'esame del Consiglio comunale. Per gli aspetti di tutela ambientale, va altresì, preventivamente acquisito il parere del competente organo di controllo.

Art. 35

Concessione edilizia

1. Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità, di variazione d'uso, di manutenzione straordinaria di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal Regolamento edilizio e dal presente Regolamento, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.

2. Prima dell'esame della richiesta di concessione edilizia da parte della Commissione edilizia, il Servizio di Igiene Pubblica e ove di competenza il Servizio Veterinario deve esprimere motivato parere igienico-sanitario.

3. Per gli insediamenti produttivi ed in genere per i locali da adibire ad uso di attività lavorative, si deve acquisire anche il parere dei Servizi di Igiene e Sicurezza del Lavoro.

4. Per tutti gli aspetti di tutela ambientale va, altresì, acquisito preventivamente il parere dell'organo preposto al controllo.

5. Per gli edifici ad uso pubblico collettivo, deve essere posta particolare attenzione alla verifica dell'osservanza delle norme contenute nei precedenti commi, nonché delle norme di sicurezza vigenti sulla prevenzione degli incendi e degli infortuni.

6. I pareri del Servizio di Igiene Pubblica devono tenere presenti anche le norme contenute nel Regolamento edilizio.

7. Tutti i progetti devono essere accompagnati da relazioni tecniche, da disegni e da elaborati dai quali deve essere agevolmente possibile verificare i requisiti dell'opera da realizzare, ed inoltre da tutto quanto previsto dalla legge 46/90 e D.P.R. 447/91.

8. A norma dell'art. 45 della legge regionale 19-12-1983, n. 24, il rilascio della concessione edilizia o dell'autorizzazione a lottizzare è subordinata alla presentazione della documentazione tecnica relativa allo smaltimento delle acque reflue.

9. Dell'inizio dei lavori deve essere fatta sollecita comunicazione, oltre che ai competenti servizi tecnici comunali, al Servizio di Igiene Pubblica e al Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, nonché all'organo preposto al controllo in materia di tutela ambientale.

Art. 36

Abitabilità e agibilità

1. Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso ed attività diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata, a richiesta dell'interessato, quando, a seguito di accertamenti effettuati dall'Ufficio tecnico comunale circa la conformità dell'opera realizzata rispetto al progetto approvato, dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro e dall'organo preposto al controllo in materia di tutela ambientale nell'ambito delle rispettive competenze risulti:

- che i muri siano stati convenientemente prosciugati e non sussistano altre cause di insalubrità;
- che siano rispettate tutte le eventuali prescrizioni e condizioni di carattere igienico-sanitario apposte sulla concessione o autorizzazione;
- che la costruzione non presenti cause o fattori di insalubrità sia nei confronti degli utenti di essa che dell'ambiente, sia interno che esterno;
- che siano rispettate le destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
- che sia ottemperato alle norme del presente Regolamento e a quanto prescritto dalle normative vigenti in materia.

2. Il titolare della concessione edilizia, nel richiedere al Sindaco il certificato di abitabilità o agibilità, deve allegare oltre all'autorizzazione allo scarico rilasciata dall'Organo competente al

controllo, una dichiarazione di conformità ai sensi della legge 46/90.

In sede di rilascio del certificato di abitabilità o agibilità deve essere verificata la rispondenza delle opere di smaltimento delle acque reflue realizzate in base alle prescrizioni contenute nell'autorizzazione allo scarico e nella concessione edilizia.

Dell'avvenuto rilascio del certificato di abitabilità o agibilità deve essere data comunicazione all'Organo preposto al controllo.

Art. 37

Vigilanza sull'igienicità ed abitabilità delle costruzioni

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

2. La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Servizio di Igiene Pubblica previo accertamento tecnico e rilasciata ai fini di preferenza per l'assegnazione di alloggi di edilizia residenziale pubblica e, nel caso di edifici adibiti ad uso lavorativo, dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro.

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

4. Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta dei competenti Servizi della U.S.L. (SIP, SISL), può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.

5. I motivi di igiene che determinano la situazione di inabitabilità sono, in particolare, i seguenti:

- le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
- insufficienti requisiti di superfici e di altezza secondo le vigenti norme ministeriali e regolamentari;
- mancanza o deficienza di aeroilluminazione;
- mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile;
- mancanza dell'impianto di riscaldamento;
- mancanza dell'impianto elettrico
- grave stato di inquinamento per invasione da liquami o da altri agenti nocivi alla salute degli abitanti.

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

Art. 37 bis

Tutela della salute dei minori e degli apprendisti

1. Per quanto attiene alla prevenzione e alla tutela della salute dei minori e degli apprendisti si applicano le norme relative al DPR 977/67 e al DPR 303/56. Gli accertamenti sanitari e periodici sono eseguiti dai Servizi di Igiene e Sicurezza del Lavoro, applicando protocolli di sorveglianza sanitaria in relazione alle categorie lavorative interessate.

CAPO II

MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI

Art. 38

Disciplina igienica per i cantieri edili

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

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

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

4. Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore deve assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici secondo le vigenti disposizioni in materia, nonché idonea scorta di acqua potabile.

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

6. Deve essere evitato, ove possibile, l'uso di macchine che provocano rumori molesti, le attività rumorose che, comunque, non possono essere svolte prima delle ore sette antimeridiane, devono essere sospese dalle ore tredici e trenta alle ore quindici e trenta nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre, nei centri abitati e nelle zone turistiche.

7. Idonei sistemi di difesa dall'inquinamento da rumore devono essere attuati nei cantieri posti entro un raggio di trecento metri da ospedali, luoghi di cura, asili, scuole di ogni ordine e grado.

Art. 39

Demolizione di fabbricati

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

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

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

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

5. Quando però detti materiali siano impregnati di elementi sudici che li rendono maleodoranti, devono essere sgomberati immediatamente.

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

CAPO III

AREE EDIFICABILI E NORME DI CARATTERE GENERALE

Art. 40

Requisiti di salubrità dei terreni edificabili

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

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

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

4. Le abitazioni poste al piano terreno devono essere sollevate dal piano campagna di almeno cm. 30, se non sovrastanti piani interrati.

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

6. E' vietato, per le colmate, l'uso di materiali inquinanti.

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

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

Art. 41

Isolamento termico

1. Nella costruzione, i materiali impiegati e lo spessore delle murature devono essere tali da garantire un adeguato isolamento termico in tutte le stagioni nel rispetto delle norme di cui al comma successivo.

2. Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono comunque essere osservate le norme previste dalla legge 10/91 e dei suoi decreti applicativi, relativo Regolamento di applicazione (DPR 28-6-1977, n. 1052 e D.M. 10-3-1977, pubblicato dalla Gazzetta Ufficiale - Supplemento n. 36 del 6-2-1978 ed eventuali ulteriori modificazioni ed integrazioni).

Art. 42

Difesa dai rumori

1. I materiali utilizzati per la costruzione di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori di impianti o apparecchi comunque installati nel

fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui o da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie, rumori da locali di pubblico spettacolo.

2. Per i limiti massimi ammissibili di esposizione al rumore negli ambienti abitativi ed in quelli esterni devono essere rispettate le disposizioni contenute nel D.P.C.M. dell'1-3-1991, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale -Serie Generale- n. 57 dell'8-3-1991, pag. 4.

Art. 43

Cortili interni

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

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

3. La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m. 10.

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

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

6. Nei cortili destinati ad illuminare ed areare case di civile abitazione è vietato ai proprietari ed ai conduttori aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica, previo esperimento degli accertamenti tecnici che si ritengano necessari a mezzo del competente P.M.P., possono essere causa di insalubrità o arrecare pregiudizio alla salute dei cittadini.

7. Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento.

8. Non è ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monolocali.

9. I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica.

Art. 44

Pozzi di luce e chiostrine

1. Può essere consentita la costruzione di pozzi-luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria alle scale o ai servizi. Ogni lato del pozzo-luce e delle chiostrine deve essere facilmente accessibile per le operazioni di pulizia e bonifica.

2. Nei pozzi-luce e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze o sporgenze.

Art. 45

Pavimento dei cortili

1. I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno m. 1 lungo i muri dei fabbricati, purchè sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.

2. E' vietato ricoprire con vetrate o con altro materiale anche in precario cortili al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Art. 46

Igiene dei passaggi e spazi privati

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

2. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposizione naturale.

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

Art. 47

Umidità interna

1. Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità, e l'osservanza degli adempimenti per la formazione delle condense (D.P.R. 412/91).

2. Ove si dovessero verificare condizioni di umidità, si deve provvedere alla loro eliminazione a cura e spese del proprietario o di chi ne abbia l'uso ed il possesso.

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

Art. 48

Verande e balconi

1. La larghezza relativa al prospetto di verande non deve essere inferiore alla profondità delle stesse.

2. E' vietato procedere alla chiusura con vetrate o altro materiale di verande e balconi, quando sugli stessi si aprono due o più ambienti o servizi.

Art. 49

Misure contro la penetrazione dei ratti

1. In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione, in particolar modo in tutti gli ambienti, locali, aperture, condutture devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici per evitare la penetrazione di ratti o di altri animali.

Art. 50

Marciapiede

1. Tutti gli edifici di nuova costruzione devono essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a m. 1. Possono costruirsi intercapedini aerate o drenante, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso sia impossibile tale esecuzione, è consentito l'uso di idonea pavimentazione.

Art. 51

Ringhiere e parapetti

1. I davanzali delle finestre nei nuovi fabbricati devono avere una altezza minima di m. 0.95 e, comunque, la somma dell'altezza dei davanzali e della larghezza dei davanzali stessi non deve essere inferiore a m. 1.20.
2. Nelle finestre a tutta altezza i parapetti devono avere un'altezza non inferiore a m. 1.20.
3. Le ringhiere delle scale devono avere un'altezza minima, misurata al centro della pedata, di m.1.00; gli interspazi fra gli elementi costituenti devono avere almeno una delle due dimensioni, inferiore a cm. 10.00.
4. I parapetti dei balconi devono essere non scalabili ed avere una altezza minima di m. 1.00.
5. Nel caso di parapetti non pieni, valgono per gli interspazi fra gli elementi costituenti, le stesse norme delle ringhiere e delle scale.

Art. 52

Canali di gronda

1. Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8, da applicarsi esternamente ai muri perimetrali.
2. Le condotte di cui al primo comma non devono avere nè aperture nè interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.
3. Le giunte dei tubi debbono essere a perfetta tenuta.
4. E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

Art. 53

Coperture

1. La copertura, sia essa realizzata con tetto piano o con tetto a falda, deve essere sempre eseguita in modo da avere un adeguato grado di coibenza termica nel rispetto delle disposizioni contenute nella legge 10/91.

Art. 54

Condutture di scarico

1. Le condutture di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e debbono essere costruite con materiali impermeabili, di diametro adeguato al numero delle latrine servite; i pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.
2. Le coperture di scarico devono essere di regola verticali e prolungate sopra al tetto, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al

vicinato e sifonate al piede. Non possono mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.

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

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

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

Art. 55

Approvvigionamento idrico

1. Ogni tipo di alloggio o di locale, in cui sia previsto il soggiorno, anche momentaneo, di persone deve essere dotato di approvvigionamento idrico con acqua potabile mediante allaccio alla rete pubblica.

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

3. Per le abitazioni ricadenti in zone non servite dalla rete pubblica, deve essere comunque garantita la fornitura di acqua potabile con sistemi che abbiano avuto l'approvazione da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. competente per territorio, previo parere del competente P.M.P..

Valgono, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo III, Capo I del presente Regolamento relative all'approvvigionamento idrico.

4. E' vietato ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione o a chi per essi privare i locali stessi della dotazione di acqua potabile.

Art. 56

Smaltimento liquami

1. Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica, tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il competente organo di controllo in materia di tutela ambientale giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune e nel rispetto della normativa dell'Ente gestore.

2. Nei quartieri o borgate ove l'Amministrazione Comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici debbono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari.

3. Per le zone non servite da fognatura dinamica, lo smaltimento provvisorio dei liquami provenienti da nuovi insediamenti civili di consistenza inferiore a 50 vani o 5.000 mc. deve essere realizzato mediante:

a) vasca tipo Imhoff,

b) impianto con trattamento biologico. Tali impianti devono avere le caratteristiche funzionali di cui all'art. 3 del Regolamento regionale 3-11-1989, n. 4.

4. Per i nuovi insediamenti di civile abitazione di consistenza superiore a 50 vani o a 5.000 mc., lo smaltimento provvisorio dei liquami deve essere realizzato mediante impianti di raccolta, di trattamento e smaltimento analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.

5. Si richiamano, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo III, Capo II del presente Regolamento relative allo smaltimento ed alla tutela dall'inquinamento.

Art. 57

Barriere architettoniche

1. Ai sensi del D.P.R. 27-4-1978, n. 384 (G.U. del 22-7-1978), nei fabbricati pubblici, con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo-sociale devono essere attuate le norme intese a facilitare l'accessibilità e la fruizione anche agli handicappati con difficoltà di deambulazione, qualora ne sia previsto l'uso per gli handicappati stessi.

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

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

4. Deve, inoltre, essere favorita l'abolizione dei dislivelli esistenti al medesimo piano.

5. Tutti i commi precedenti possono essere riassunti con l'adeguamento delle strutture ai sensi della legge 13/89 e D.M. 236/89.

CAPO IV

ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO SANITARI

Art. 58

Efficacia della normativa

1. Le norme del presente capo si applicano a tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso.

2. Sono fatte salve le norme tecniche previste negli strumenti urbanistici vigenti, semprechè le stesse non siano in contrasto con disposizioni di legge aventi maggiore efficacia formale.

Art. 59

Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata.

1. Sono locali adibiti ad abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini.

2. Sono classificati come locali accessori quelli nei quali la permanenza delle persone è limitata nel tempo per operazioni definite:

- a) ingresso;
- b) servizi igienici e bagni;
- c) scale;
- d) corridoi e disimpegni;
- e) magazzini e depositi, ripostigli e cantine;
- f) garage di solo posteggio di automezzi privati;
- g) salette di macchinari ad uso esclusivo delle abitazioni;
- h) lavanderie private, stenditoi e legnaie.

Art. 60

Caratteristiche dei locali di abitazione privata

1. L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazioni è fissata in m. 2,70 riducibili a m. 2,40 per i corridoi, i disimpegni, in genere i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.
2. Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m. 2,70 con minimo di gronda di m. 2,00.
3. Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14, per i primi quattro abitanti, di mq. 10 per ciascuno dei successivi.
4. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14, se per due persone.
5. Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.
6. Ferma restando l'altezza minima interna di m. 2,70, l'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie, comprensiva dei servizi igienici non inferiore a mq. 28 e non inferiore a mq. 38 se per due persone. Oltre alla porta d'ingresso, l'appartamento monostanza deve essere sempre provvisto di una finestra apribile all'esterno.
7. I servizi igienici non possono avere accesso diretto dai locali di cui al comma 1 dell'art. 59 se non attraverso disimpegno, fatta eccezione per i servizi in diretta comunicazione con le camere da letto quando l'alloggio sia dotato di più servizi di cui uno con accesso tramite disimpegno o corridoio.
8. Ogni appartamento o monolocale ad uso abitazione deve comprendere un locale di almeno mq.9 di superficie o uno spazio adibito a cucina. In alloggi di superficie netta inferiore a mq. 100, sono consentite cucine di dimensioni inferiori, purchè abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq. 14.
9. La superficie di tali cucine non deve essere inferiore a mq. 5,40 con fenestratione non inferiore a mq. 1.
10. Sono consentite, inoltre, cucine con nicchia prive di finestra, se aperte su un altro locale regolamentare del volume di almeno mc. 14, purchè la superficie non sia inferiore a mq. 5,40 e la nicchia sia dotata di canna di aspirazione di almeno cmq. 200 di sezione libera.
11. Nel caso di cucina con nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali devono essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.
12. Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno le pareti ove sono le apparecchiature per un'altezza minima di m. 2,00 rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile.
13. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: W.C., lavabo, bidet.
14. La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq. 4,50 e una finestra che misuri almeno mq. 0,60 di luce libera.
15. Sono ammesse dimensioni inferiori, purchè con:
 - superficie del pavimento non inferiore a mq. 1,20;
 - lato minore non inferiore a m. 0,90;
 - finestra di dimensioni non inferiori a mq. 0,60 o idoneo sistema di ventilazione forzata;
 - esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale di uguale categoria con dimensioni della superficie del pavimento e della finestra regolamentari.
16. Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, w.c. e lavabo, debbono avere pavimenti impermeabili e parti riverstite, fino all'altezza minima di m. 2, di materiale impermeabile di facile lavatura.
17. Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali debbono avere spessore non inferiore a m.0,10.
18. Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.

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

20. E' permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi e nelle condizioni previste dal presente Regolamento alla voce condizionamento dell'aria.

21. I vasi di latrina debbono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata adeguata.

22. Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivi di sicurezza che impediscano il risucchio.

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

Art. 61

Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

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

2. I locali di cui al primo comma debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.

3. Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

Art. 62

Illuminazione naturale diretta

1. Tutti i locali di abitazione privata debbono avere una adeguata superficie finestrata non inferiore a 1/8 della superficie del pavimento, idonea ad assicurare l'illuminazione.

2. Deve essere garantita la possibilità di schermare in modo idoneo l'effetto provocato, soprattutto nei mesi estivi, dall'eccesso di calore per l'esposizione diretta ai raggi solari.

3. La progettazione in ogni caso dovrà tener conto delle prescrizioni progettuali di normative di più ampio respiro (ad. esempio la legge 10/91 e i suoi decreti applicativi).

Art. 63

Illuminazione artificiale

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

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

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

Art. 64

Aereazione dell'abitazione

1. I locali degli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione, siano compatibili con il benessere e la salute delle persone ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.

2. Per gli ambienti indicati al comma 1 del precedente art. 59 deve esserci una finestra di superficie uguale a quella indicata al comma 1 del precedente art. 62, completamente apribile, (1/8 S. Pav) tale da garantire, oltre all'illuminazione ed all'aereazione, anche l'affaccio all'esterno.

3. L'esecuzione degli infissi dovrà tener conto delle norme UNI e la progettazione degli ambienti del confort termico ed igrometrico (D.P.R. 412/91).

Art. 65

Aereazione locali accessori

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

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

3. Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza non inferiore a m. 10 o superfici non inferiori a mq. 20, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata una aereazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni pari a 1/8 della superficie o, alternativamente, una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

Art. 66

Impianti di condizionamento

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

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

b) temperatura di 20+ 2°C con umidità relativa di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa comprensiva tra 25-27°C con umidità relativa di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C;

c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei sistemi di filtrazione e disinfezione atti ad assicurare che non vi sia possibilità di trasmissione di malattie attraverso l'impianto di condizionamento;

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

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

se su spazi pubblici.

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

4. L'impianto di condizionamento deve essere dotato di strumentazione di tipo automatico per i controlli di sicurezza e di funzionamento.

Art. 67

Impianti di riscaldamento

1. Gli alloggi debbono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare temperature dell'aria interna comprese pari a $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$.

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

3. Tutti gli impianti termici devono essere installati osservando le prescrizioni di cui alla legge 10/91 e successive modifiche ed integrazioni, mentre quelli con potenzialità superiore alle 100.000 kcal/h, dovranno essere sottoposti al controllo dei VV.F., per il rilascio del certificato di prevenzione incendi.

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

5. Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato per lo smaltimento, nel rispetto della normativa vigente per la tipologia del rifiuto, ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.

Art. 68

Divieto di uso di apparecchi a combustione

1. All'interno dell'abitazione è vietata l'installazione di apparecchi a combustione a fiamma libera per uso sanitario e riscaldamento ambienti.

Art. 69

Smaltimento dei fumi e dei vapori

1. Per i sistemi di smaltimento dei fumi e dei vapori si richiamano le disposizioni contenute nei successivi artt. 164 e 165 del presente Regolamento.

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

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

Art. 70

Impianto elettrico

1. Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni contenute in norme speciali in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere alle regole di buona

tecnica documentate da apposita dichiarazione su carta intestata dell'installatore, con relativa dichiarazione di conformità alle stesse disposizioni di buona tecnica cui si è fatto riferimento. Tale dichiarazione deve essere firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale. In Italia le norme C.E.I. (Commissione Elettronica Italiana) sono norme di buona tecnica.

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

3. Per le nuove costruzioni, all'atto della richiesta di concessione edilizia, deve essere allegato, unitamente alla documentazione prescritta, lo schema, con relazione tecnica, dell'impianto elettrico firmato da tecnico abilitato secondo le vigenti disposizioni.

4. Al momento della richiesta di agibilità deve essere presentata la dichiarazione di conformità di cui al precedente comma.

5. Devono essere comunque rispettate le norme contenute nella legge n. 46/90 con i suoi decreti applicativi.

Art. 71

Utilizzo di bombole e serbatoi di gas

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

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

3. Per le installazioni di serbatoi e/o di impianti centralizzati di gas valgono le disposizioni contenute nella normativa di prevenzione incendi.

Art. 72

Ascensori

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

2. Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, devono comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni sia anche il rispetto della speciale legislazione sull'eliminazione delle barriere architettoniche.

Art. 73

Scale

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

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

3. Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.

4. I vetri che costituiscono parete debbono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiore ad un metro dal pavimento devono essere infrangibili, oppure protetti da una ringhiera di altezza almeno di m. 1,10.

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

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

7. L'illuminazione artificiale dei vani scala deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 20 lux.

8. Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite con materiale non infiammabile.

9. Le scale debbono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m. 0,90 e 1,00 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.

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

11. La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m. 1,10.

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

13. Nei casi di scale interne che collegano vani abitativi come cantine, trapiani e sottotetti e negli alloggi tipo "duplex", è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m. 0,90.

Art. 74

Soppalchi

1. I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:
- la proiezione orizzontale del soppalco non ecceda $\frac{1}{3}$ della superficie del locale;
 - l'altezza minima ottenuta non scenda sotto i m. 2,20 sia superiormente che inferiormente al soppalco stesso;
 - i soppalchi siano aperti e la parte superiore sia munita di balaustra;
 - la superficie aeroilluminata del locale sia almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alla superficie superiore e inferiore del soppalco medesimo, nel rapporto di $\frac{1}{8}$ con la superficie finestrata.

Art. 75

Locali seminterrati

1. I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione, salvo che la parte fuori terra sia di m. 1,30.

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

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

CAPO V

INSEDIAMENTI AGRICOLI

Art. 76

Caratteristiche delle case coloniche

1. Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione e al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari servizi a quest'ultima inerenti.
2. Le costruzioni rurali adibite ad abitazione sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.
3. Gli edifici rurali possono essere costruiti in corpo unico comprendente abitazioni e pertinenze o a più corpi separati.
4. Nella costruzione di case rurali bi-funzionali devono essere adottati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare la parte residenziale da quella funzionale aziendale, con le modalità previste dal comma successivo.
5. Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunicare con i locali di abitazione se si tratta di case rurali bi-funzionali a corpo unico e, ove insistono le finestre delle abitazioni, a distanza inferiore a m. 10 in linea orizzontale.
6. Nelle nuove costruzioni e nelle ristrutturazioni non è consentito destinare ad uso alloggio i locali sovrastanti i ricoveri per animali in genere. Nel caso in cui si abbia un corpo unico di fabbrica, i locali per la stabulazione devono essere dotati di ingresso indipendente ed essere separati dai locali contigui con strutture di sufficiente spessore, tali da assicurare una adeguata impermeabilità alle esalazioni, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni.
7. I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori stagionali devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti dal presente Regolamento per le abitazioni collettive.
8. Vanno prese tutte le precauzioni per impedire l'ingresso degli animali nelle abitazioni.

Art. 77

Arece libere

1. I cortili, le aie, gli orti ed i giardini, anche già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità delle abitazioni.
2. In ogni casa rurale, anche già esistente, deve provvedersi al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.

Art. 78

Pertinenze per l'attività agricola

1. I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o attività connesse con l'agricoltura devono essere diversi e separati da quelli di abitazione.
2. I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento impermeabile alla pioggia.
3. Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori, insetti e rettili.

4. Ove nei locali di cui ai commi precedenti vengano svolte attività lavorative, vi devono essere servizi igienici, spogliatoi e docce in numero proporzionale agli addetti secondo la normativa vigente per l'igiene del lavoro.

5. E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, raticidi ed altri presidi, attrezzi e veicoli, olii minerali e carburanti che devono essere sempre custoditi secondo le prescrizioni di cui ai riferimenti legislativi richiamati ai successivi artt. 175, 176 e 179 del presente Regolamento.

Art. 79

Approvvigionamento idrico

1. Ogni abitazione ed insediamento rurale deve essere dotato di sistema di approvvigionamento di acqua potabile.

2. Ove non sia possibile assicurare il predetto approvvigionamento mediante rete di distribuzione pubblica, si applicano le disposizioni di cui ai successivi artt. 137, 140, 141, 142, 145 e 146 del presente Regolamento.

Art. 80

Smaltimento liquami domestici

1. Nelle abitazioni e negli edifici rurali si provvede allo smaltimento dei liquami domestici nel rispetto della legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni delle istruzioni ministeriali e del Regolamento regionale n. 4/89.

2. Gli impianti per lo smaltimento dei liquami devono essere posti a valle ed a distanza di almeno m. 10 dai pozzi per l'emungimento di acqua dalla falda freatica, anche ad uso irriguo nonché dalle cisterne, dai depositi di acqua e dagli abbeveratoi.

Al riguardo, si applicano, comunque, le norme di cui agli artt. 150, comma 7, e 155 del presente Regolamento.

Art. 81

Ricoveri per animali

1. La costruzione dei ricoveri per animali è soggetta a concessione edilizia da parte del Sindaco che la rilascia, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica per quanto di competenza, sotto il profilo igienico-sanitario, e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria sulla idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali, nel rispetto delle norme del vigente Regolamento di Polizia Veterinaria; l'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco, che la rilascia previo accertamento favorevole del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio di Igiene Pubblica per le rispettive competenze. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene Pubblica acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo che andrà richiesto sia nella fase di rilascio della concessione edilizia che nella fase di attivazione dell'impianto.

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

3. I ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di protezione contro gli insetti e i roditori, agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, con pavimentazione

impermeabile, protetti dall'umidità del suolo o da vespaio ventilato almeno a ciottolame e con idonea pendenza verso canaletti di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con il pozzo nero o la fognatura statico-dinamica.

4. Devono avere una cubatura interna di almeno mc. 30 per ogni capo di grossa taglia o capi equivalenti.

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

6. Per le porcilaie e per le stalle, la superficie finestrata deve essere pari ad almeno 1/10 della superficie utile lorda della stalla e le finestre devono essere del tipo a "vasistas" e, comunque, devono garantire un adeguato ricambio di aria.

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

8. L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno m. 3,50. Le pareti devono presentare uno zoccolo lavabile alto almeno m. 2. I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.

9. Le porcilaie devono essere collocate ad almeno m. 10 dalle abitazioni e dalle pubbliche strade.

Art. 82

Locali per la mungitura

1. La raccolta, la conservazione, il conferimento, il trasporto, la vendita, l'utilizzo ed il consumo del latte deve avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia. Si richiamano, al riguardo, le disposizioni della legge 3-5-1989, n. 169, dei Decreti Ministeriali n. 184 e 185 del 9-5-1991, nonché le istruzioni di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n. 24 del 3-12-1991 (Gazz. Uff. -Serie Speciale- n. 291 del 12-12-1991).

2. In ogni allevamento deve essere previsto un locale per la mungitura, separato dalla stalla e dai locali di ricovero degli animali, costruito in materiale impermeabile e lavabile sia sul pavimento che per un'altezza di m. 2 alle pareti, aerato, con protezione contro gli insetti, munito di impianto di acqua potabile e di lavello per il lavaggio delle mani degli addetti, nonché dotato di sistemi idonei per la conservazione del latte qualora questo non venga immediatamente conferito.

Art. 83

Concimaie

1. Ogni allevamento di animali deve essere munito di concimaia, di dimensione proporzionata al numero dei capi allevati.

2. La costruzione e la gestione della concimaia devono essere autorizzate dal Sindaco, previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio di Igiene Pubblica e degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale, ai sensi delle norme vigenti e in particolare di quanto contenuto nel T.U. delle leggi sanitarie (n. 1265/34), nella legge 319/76, nel DPR n. 915/82 e successive variazioni e integrazioni, e regolamenti attuativi.

3. La concimaia deve essere collocata ad almeno m. 20 dalle abitazioni e realizzata in modo da evitare qualsiasi forma di inquinamento del suolo, del sottosuolo e dell'ambiente esterno.

Art. 84

Animali nel centro abitato

1. Non è consentita l'apertura o la riattivazione di allevamenti animali nei centri abitati. Tutti gli allevamenti bovini esistenti, e quelli equini in cui siano ricoverati più di tre capi, devono essere adeguati ai requisiti di cui all'art. 81 del presente Regolamento, entro tre mesi dalla sua entrata in vigore.

Gli allevamenti ovicaprini, esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, nei quali siano ricoverati capi in numero superiore a cinque, devono essere allontanati in maniera da distare non meno di 200 metri dal perimetro urbano. Per comprovate esigenze locali possono essere concesse deroghe alla distanza dei metri 200 a condizione che le vie di accesso all'ovile non attraversino il centro urbano o che lo attraversino in maniera e per l'estensione tale da non impedire la pulizia del manto stradale, immediatamente dopo il passaggio del gregge, da effettuarsi in ogni caso da parte del proprietario o dal conduttore del gregge.

Gli allevamenti avicoli e cunicoli esistenti nel centro abitato alla data di entrata in vigore del presente Regolamento dovranno avere consistenza non superiore a 50 avicoli o 100 conigli.

I proprietari e i detentori degli allevamenti esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento dovranno munirsi, entro 90 giorni, di nulla osta da parte del Sindaco il quale lo rilascerà previo parere di idoneità del Servizio di Igiene e di quello Veterinario; in ogni caso i suddetti allevamenti devono possedere i seguenti requisiti:

- distanza non inferiore a 10 metri dalle abitazioni confinanti;
- idoneo sistema di allontanamento delle deiezioni organiche;
- buone condizioni di pulizia dei locali.

In ogni caso la permanenza degli allevamenti di cui al precedente capoverso deve essere subordinata alla assenza di qualsiasi rischio per l'igiene e la salute pubblica.

2. E' consentito detenere nelle civili abitazioni animali da compagnia e/o guardia (cani, gatti, ecc.) compatibilmente con i regolamenti condominiali ed a condizioni che dalla loro presenza non derivi alcun rischio per la salute pubblica nè molestia per il vicinato.

La detenzione di animali a qualsiasi titolo è assoggettata alla legge 473/93.

3. Nei Comuni rurali, nelle civili abitazioni con giardino o cortile di almeno 100 mq può essere consentita la presenza di non più di 10 ovicoli o 10 conigli, previa autorizzazione del Sindaco su conforme parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, nonché del competente organo di controllo in materia di tutela ambientale, che verificheranno quanto segue:

- a) distanza dalle abitazioni confinanti di almeno m. 10;
- b) idoneo sistema di allontanamento delle deiezioni organiche;
- c) pulizia e lavaggio del cortile o del giardino e del relativo ricovero degli animali;
- d) mancanza di rischi per l'igiene e la sanità pubblica.

Art. 85

Abbeveratoi e vasche di lavaggio

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

2. Le suddette attrezzature devono essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di recupero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m. 25 dal pozzo.

3. Le acque usate non devono essere inquinate da microorganismi di origine fecale, nè da residui di sostanza chimiche, tossiche e nocive.

CAPO VI CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITA' LAVORATIVA

Art. 86

Norme di carattere generale

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

2. Sono, altresì, oggetto di vigilanza sanitaria:

- gli Istituti di istruzione e formazione professionale che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
- le attività che implicino l'uso continuo e subcontinuo e la esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;
- le attività a domicilio come definite dall'art. 1 della legge 877 del 18-12-1973;
- le attività agricole e zootecniche come definite all'art. 49 della legge del 19-3-1956 n. 303.

Art. 87

Procedure autorizzative: pareri preventivi

1. Chi intenda avviare nuovi insediamenti produttivi o ristrutturare e/o ampliare quelli esistenti deve, all'atto della domanda di concessione edilizia, allegare oltre a quella richiesta dall'Ufficio tecnico comunale, la seguente ulteriore documentazione:

- a) planimetria in scala 1:100 specificando le destinazioni d'uso dei locali, la disposizione dei macchinari e degli impianti, i posti di lavoro, le attrezzature, i locali, l'illuminazione, l'eventuale presenza di fonti di surriscaldamento o raffreddamento, ecc.;
- b) relazione sui parametri incidenti sul microclima (superficie aeroventilante o refrigerazione ecc.);
- c) relazione tecnica sul ciclo produttivo specificante le materie prime lavorate, le sostanze od i prodotti ausiliari, i prodotti finiti, i passaggi di lavorazione, le temperature di utilizzo ed ogni altra notizia necessaria alla comprensione dei cicli lavorativi;
- d) relazione sui prevedibili fattori di nocività e sui relativi interventi di prevenzione che si intendono attuare per la sicurezza e l'igiene degli ambienti di vita e di lavoro;
- e) dichiarazione sull'eventuale inserimento dell'insediamento produttivo nell'elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 T.U.L.L.SS. e successive modificazioni;
- f) relazione sulle emissioni in atmosfera;
- g) relazione sugli scarichi e sui sistemi di smaltimento;
- h) relazione sulla produzione di rifiuti, sulla loro classificazione e sulle modalità di stoccaggio e conferimento;
- i) per gli insediamenti produttivi ricadenti nel campo di applicazione dell'art. 48 del D.P.R. 303/56, la ditta deve presentare la "scheda informativa" per la notifica (di nuovi insediamenti produttivi o di ristrutturazione di quelli esistenti) al S.S.N. della Regione Puglia (allegato 9) debitamente compilato in ogni sua parte;

1) si fa obbligo della redazione del progetto degli impianti e la contestuale oresentazione dei medesimi, al momentoi della richiesta di concessione edilizia , ai sensi della legge 46/90 e D.P.R. 447/91.

2. La documentazione di cui al primo comma è indispensabile per una corretta valutazione dell'istanza.

3. Il Comune, ricevuta l'istanza, sottopone la documentazione al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. territorialmente competente, al Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, per il rilascio dei pareri di rispettiva spettanza. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene Pubblica acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo.

4. Il parere conclusivo, corredato da eventuali prescrizioni deve essere allegato alla pratica che, così completata, è inviata al vaglio della Commissione Edilizia per i successivi provvedimenti del Sindaco.

Art. 88

Procedure autorizzative

1. Ad ultimazione dei lavori deve essere richiesta dal legale rappresentante dell'Azienda la concessione del permesso di abitabilità/agibilità ed autorizzazione all'uso, accludendo alla domanda tutte le dichiarazioni di conformità (ai sensi della 46/90). A tal fine gli organi tecnici comunali, il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro in collaborazione con gli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale effettuano, per le rispettive competenze, i necessari sopralluoghi atti alla verifica:

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

2. Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi possono essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio dell'abitabilità/agibilità e di destinazione d'uso.

3. Le lavorazioni non possono iniziare prima della concessione dell'abitabilità/agibilità e di destinazione d'uso.

4. Le Unità Produttive, come definite nell'art. 86, che ristrutturano la propria attività, che si trasferiscano o si insedino in nuovi locali, devono richiedere al Sindaco l'agibilità e autorizzazione all'uso dell'insediamento, presentando la documentazione di cui all'art. 87.

5. E' facoltà del Sindaco, analogamente a quanto descritto nell'articolo precedente, concedere l'agibilità e autorizzazione all'uso di detti locali previo parere degli organi tecnici comunali, dei Servizi di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro dell'U.S.L. competente territorialmente, nonchè degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale.

Art. 89

Superficie

1. Per i locali destinati ad attività lavorative la superficie deve essere quella prescritta dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

Art. 90
Altezza

1. L'altezza minima prevista per i locali destinati ad attività lavorative industriali, artigianali e commerciali è fissata in m. 3,00.

Art. 91
Illuminazione

1. I locali di lavoro devono essere convenientemente illuminati a luce naturale diretta, salvo deroghe per locali nei quali, per necessità tecniche dell'attività svolta, è necessario un diverso tipo di illuminazione.

2. La superficie illuminante diretta di luce naturale deve essere di almeno un ottavo della superficie del pavimento del locale.

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

4. Devono essere assicurati, anche con adeguati mezzi di regolazione, i valori minimi di illuminazione sul posto di lavoro previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

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

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

7. Negli stabilimenti e negli ambienti in genere, devono essere installati mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (art. 31 D.P.R. 547/55).

Art. 92
Microclima

1. Nei locali nei quali si svolgono attività lavorative di qualsiasi genere deve essere garantito un ricambio d'aria con mezzi naturali o artificiali secondo le disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

2. Le aperture per l'aerazione naturale devono essere equivalenti a 1/8 della superficie del pavimento, riducibile fino a 1/16 se vi è idoneo sistema di condizionamento o di ventilazione.

3. Nell'ipotesi di emissione di inquinanti all'interno, deve essere installato un idoneo sistema di aspirazione separato dall'eventuale impianto di aerazione artificiale o condizionamento dell'aria.

4. Deve essere garantita, in rapporto all'attività lavorativa svolta, temperatura ed umidità dell'aria compatibili con il benessere termico degli addetti.

5. Il numero di ricambi d'aria/ora consigliato varia da un minimo 6-10 per fabbriche in genere e per officine ad un massimo di 20-30 fonderie, fornaci, forni da pane, lavanderie, sale macchina e caldaie, tintorie e 30-60 per i locali di verniciatura.

Art. 93

Locali sotterranei o seminterrati

1. Per i locali sotterranei o seminterrati, si applicano le disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

Art. 94

Servizi igienici

1. Tutti i luoghi di lavoro devono essere forniti di latrine in numero previsto dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.

2. Le latrine devono essere tamponate a tutta altezza e dotate di antilatrina con lavandino, la loro altezza minima non deve essere inferiore a m. 2,40, le pareti ed il pavimento devono essere lavabili ed impermeabili.

3. Va assicurata un'adeguata ventilazione naturale.

4. In alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri almeno 20 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita del servizio.

5. Le latrine devono essere collegate in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.

6. Devono essere, altresì, installati:

- lavandini, almeno uno ogni cinque lavoratori occupati in un turno;

- docce, ove prescritte, nella proporzione prevista dalle vigenti disposizioni in materia.

7. Detti locali devono comunicare con gli spogliatoi e devono essere muniti di apposito spazio antidoccia utile per il deposito degli indumenti.

8. Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto e con finestra e griglia.

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

Art. 95

Soppalchi

1. Nei locali adibiti ad attività lavorativa o produttiva i soppalchi sono ammessi se realizzati a regola d'arte con idonei materiali resistenti, osservata, comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e di prevenzione infortuni.

2. I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore della metà della superficie del locale in cui vengono costruiti.

3. L'altezza, sia nella parte superiore che in quella inferiore del soppalco, non può essere inferiore a m. 2,70.

Art. 96

Barriere architettoniche

1. Per la barriere architettoniche, ove ed in quanto necessario, devono essere applicate le disposizioni contenute nella legge 9-1-1989, n. 13 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenute nei decreti ministeriali contenenti norme tecniche di applicazione.

Art. 97

Difesa dagli inquinanti

1. Fermo restando quanto prescritto al terzo comma dell'art. 92 del presente Regolamento, gli inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori) devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano ed in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.

2. Le lavorazioni rumorose soggiacciono alle disposizioni contenute nel D.L. 277/91 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quelle previste nel presente Regolamento.

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

Art. 98

Autorimesse

1. I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme vigenti in materia d'igiene del lavoro, di prevenzione incendi (D.M.I. 01.02.1986) ed a quanto prescritto dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro nell'ambito delle rispettive competenze.

Art. 99

Locali accessori delle autorimesse

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

2. In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina realizzate secondo le prescrizioni contenute nel presente Regolamento.

Art. 100

Lavanderie

1. Per l'attivazione di lavanderie ad umido od a secco deve essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco, previo parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro che si avvarranno, per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo. L'istanza deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

2. I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.

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

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

5. Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.
6. Un settore apposito e separato deve essere destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.
7. Le lavanderie ad umido devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.
8. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività, come convitti ecc., devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza del Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente.
9. Gli ospedali e le case di cura ed istituti debbono in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono al lavaggio della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie esterne, è compito del Direttore Sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi e/o contaminazioni da materiali ionizzanti.
10. Le lavanderie a secco classificate industrie insalubri di seconda classe devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddetta, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria, nel rispetto delle disposizioni di cui al successivo art. 101. I locali di queste lavanderie non debbono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.
11. La ventilazione naturale è assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso, nel rispetto delle norme del presente Regolamento.
12. Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.
13. Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.
14. In ogni caso, i locali devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria all'esterno e bocca di aspirazione sita in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti un volume d'aria pari alla cubatura del locale evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini; la canna di ventilazione pertanto dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.
15. Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice deve essere collocata, in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.
16. Durante il funzionamento della macchina il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di ricircolo interno di condensazione, sì che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori o di altro solvente usato.
17. Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).
18. E' fatto, inoltre, divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumarie nei laboratori.
19. Il personale addetto alle lavanderie a secco deve essere sottoposto a cura del proprietario alle visite preventive e periodiche in ottemperanza alle disposizioni vigenti.
20. Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria e deve essere sottoposto alla vaccinazione antitifida.
21. Nelle lavanderie in cui si usano solventi organici di qualunque natura vi devono essere idonei sistemi di captazione e di abbattimento delle emissioni in modo da non arrecare

molestie o danno al vicinato.

Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm.

Per impedimenti di natura tecnica, per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse e alternative (fognatura).

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

- a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
- b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
- c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà, comunque, documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;
- d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio di ogni ciclo.

22. Nelle lavanderie in cui vi sia produzione di rifiuti classificabili tra gli speciali o tra i tossici e nocivi, gli stessi devono essere stoccati e conferiti a ditte autorizzate e secondo le modalità prescritte dalle leggi vigenti in materia.

23. I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche.

24. E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o lettereschi di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie autorizzate dal Servizio di Igiene Pubblica sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

Art. 101

Industrie insalubri

1. Per la classificazione e la tenuta del registro delle industrie insalubri devono essere osservate le disposizioni contenute negli artt. 216 e 217 del T.U. approvato dal R.D. 27-7-1934, n. 1265, nonché del Regolamento generale sanitario approvato con R.D. del 3-2-1901, n. 45.

2. Per la classificazione delle industrie insalubri si seguono le disposizioni contenute nel decreto ministeriale di cui al citato articolo 216 del T.U. delle leggi sanitarie.

CAPO VII

STRUTTURE SOCIO-SANITARIE

Art. 102

Presidi ospedalieri

1. Per la costruzione e l'ampliamento dei presidi ospedalieri pubblici e privati vanno osservate le norme contenute nel D.C.G. del 20-7-1939 e successive modifiche ed integrazioni.

2. Per lo smaltimento dei rifiuti rivenienti dalle strutture ospedaliere di cui al primo comma

deve essere osservata la normativa contenuta nel D.P.R. 915/1982 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quella contenuta nelle relative disposizioni regolamentari di carattere attuativo.

3. Deve essere rispettata la speciale normativa sulle radiazioni ionizzanti e sulla tutela della popolazione riveniente dall'uso delle radiazioni stesse di cui al D.P.R. 13-2-1964, n. 185 e successive modifiche ed integrazioni.

4. Dovranno essere, altresì, osservate le speciali disposizioni di legge sull'uso e sullo smaltimento di sostanze radioattive.

5. Deve essere anche rispettata la normativa sull'impiego dei gas tossici prescritta dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

6. Per quanto riguarda lo smaltimento dei liquami devono essere osservate le norme contenute nella legge 319/76 e relativi regolamenti attuativi.

7. Per quanto attiene gli ambienti di lavoro devono essere osservate le norme di cui al D.P.R. 303/1956.

8. Per le attività implicanti la conservazione, la manipolazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande devono essere osservate le disposizioni contenute nella legge 283/62 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenute nel D.P.R. 327/80.

9. Devono essere osservate tutte le norme all'uopo previste negli strumenti urbanistici locali e relativi regolamenti nonché tutte le disposizioni attinenti le strutture e le attività ospedaliere contenute nelle leggi statali e regionali.

Art. 103

Case di cura private

1. Per le case di cura private devono essere osservate le disposizioni contenute nel D.M. 5-2-1977 e nella legge regionale 30-5-1985, n. 51 e successive modifiche ed integrazioni.

2. Devono essere osservate tutte le disposizioni attinenti le materie contenute nel precedente articolo.

Art. 104

Ambulatori e poliambulatori

1. Per gli ambulatori ed i poliambulatori devono essere osservate tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n. 24/17624/412/4 del 25-7-1989, nel D.P.R. 303/56 e nel presente Regolamento.

Art. 105

Servizi di assistenza per le persone anziane

1. I requisiti igienico-funzionali per gli immobili in cui si svolgono attività di assistenza alle persone anziane, si applicano, osservate le prescrizioni di carattere generale previste dal presente Regolamento, le norme contenute nella legge regionale 31-8-1981, n.49 e nel Regolamento regionale 9-5-1983, n.1, contenente standards strutturali e organizzativi dei relativi servizi.

2. Sono anche applicabili, per la classificazione, le istruzioni contenute nella Circolare n.1667 dell'Assessorato Regionale ai Servizi Sociali pubblicata sul B.U.R. n.169 del 6-11-1986 e successive istruzioni.

Art. 106

Strutture socio-sanitarie

1. Le strutture di assistenza sociale e socio-sanitaria ad utilizzazione diurna, presso le quali non è previsto il pernottamento degli ospiti, devono possedere le seguenti caratteristiche:

- a) locali ampi, aerati, illuminati e con condizioni micro-climatiche che rispettino le norme igieniche già previste in materia di igiene edilizia dal presente Regolamento e tali da rendere gradevole il soggiorno per gli assistiti ed il personale addetto;
- b) dotazione di arredi e suppellettili funzionali in rapporto alle caratteristiche fisiche e psico-fisiche degli assistiti;
- c) locali per l'attesa, il soggiorno, le attività specifiche svolte dagli operatori;
- d) servizi igienici in numero di uno ogni otto frequentatori, distinti per sesso e con un numero minimo di due, oltre a servizi igienici, distinti per sesso, per il personale in numero proporzionale di uno ogni dieci addetti simultaneamente presenti;
- e) nell'ipotesi di somministrazione di pasti, le cucine, le mense ed i servizi annessi devono essere conformi alle norme del D.P.R. 327/80, alle norme del presente Regolamento in materia, nonché in possesso dell'autorizzazione di cui all'art. 2 della legge 283/62 e successive modifiche ed integrazioni.

2. Tutte le strutture immobiliari di cui al precedente comma, nonché gli accessi ai locali devono essere in regola con le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche e con le norme in materia di sicurezza.

3. Per le strutture presso le quali è ammesso il pernottamento degli assistiti, oltre alle prescrizioni di cui ai precedenti commi, in mancanza di specifica normativa di settore, devono essere osservate le disposizioni contenute nella normativa regionale richiamata nel precedente art. 105.

4. Le strutture socio-sanitarie di cui ai commi uno e tre devono essere munite di specifica autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. territorialmente competente.

Art. 107

Ambulatori veterinari

1. Gli ambulatori veterinari che devono, comunque, rispettare le norme igieniche di carattere generale previste dal precedente art. 104, devono essere in possesso dei seguenti, ulteriori requisiti:

- a) essere preferibilmente allocati in immobili di tipo unifamiliare;
- b) nell'ipotesi in cui siano allocati in immobili condominiali devono essere situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada ed essere riservati esclusivamente all'assistenza di animali di piccola taglia;
- c) deve essere previsto un idoneo sistema di smaltimento delle deiezioni prodotte dagli animali assistiti e dei ROT;
- d) in ogni caso devono essere adottate idonee misure per garantire la quiete degli abitati circostanti.

2. Non può essere autorizzato l'esercizio di cliniche veterinarie con degenza degli animali assistiti in centri abitati.

Art.108

Farmacie

1. I locali destinati a farmacia debbono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni di ordine e pulizia.
2. Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici.
3. L'altezza degli ambienti di lavoro e di vendita deve essere di m. 3 ed è vietato destinare a tale uso locali sotterranei o seminterrati.
4. Nei locali di vendita, lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.
5. I soppalchi sono ammessi alle condizioni prescritte dal precedente art. 95.
6. La farmacia deve disporre di adeguati locali di servizio ed avere costante, naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale.
7. Il tavolo di preparazione deve essere dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con condotto autonomo di esalazione sfociante all'esterno, in posizione che non arrechi danno o molestia al vicinato.
8. Il magazzino-deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei nei quali siano, con mezzi naturali o con sistemi artificiali, assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione dei farmaci.
9. Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigoriferi ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale.

Art. 109

Depositi di prodotti farmaceutici

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

Art. 110

Esercizi di vendita di presidi medico-chirurgici

1. Per i requisiti igienici dei locali per l'esercizio di vendita dei presidi medico-chirurgici si applica la disciplina prevista ai commi 1, 2, 3, 4, 5 e 8 del precedente articolo 108 del presente Regolamento.

Art. 111

Strutture di terapia fisica e di riabilitazione

1. Per le strutture di terapia fisica e di riabilitazione devono essere osservate le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n. 24/17624/412/4 del 25-7-1989 e nel D.P.R. 303/56.

CAPO VIII

STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE

Art. 112

Alberghi e pensioni

1. Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24-5-1925 n.1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modif. con D.P.R. 30-12-1970, n. 1437.

2. Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24-7-1977 n.616, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene Pubblica, a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia e del comando dei VV.F. in materia di prevenzione incendi.

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

Il parere del Servizio di Igiene Pubblica per il rinnovo dell'autorizzazione di cui al precedente comma deve essere reso nel termine di 60 giorni. Qualora nel predetto termine non intervenga un parere negativo, l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata previa presentazione di autocertificazione attestante la sussistenza di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente e fatto salvo, comunque, l'obbligo di uniformarsi alle eventuali prescrizioni dell'autorità sanitaria competente.

4. Quando gli alberghi e gli altri esercizi restano chiusi per oltre 3 mesi, i titolari hanno l'obbligo di comunicare la data di riapertura degli esercizi stessi almeno 60 giorni prima al Servizio di Igiene Pubblica, il quale dovrà effettuare i prescritti controlli. La riapertura è subordinata al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica, da comunicare al Sindaco. Il parere del Servizio di Igiene Pubblica deve essere reso nel termine di 30 giorni dalla comunicazione della data di riapertura. Ove nel termine suindicato non intervenga un parere negativo, l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata, semprechè venga contestualmente autocertificata dal richiedente la sussistenza di tutti i requisiti di legge in materia di Igiene e Sanità Pubblica.

Qualora la chiusura si protragga per oltre un anno, sarà richiesto il rilascio di nuova autorizzazione.

5. Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addetto, anche temporaneamente, sono soggetti alla disciplina ed ai controlli previsti dalla legge 30-04-1962 n.283 e dal D.P.R. 327/1980. Il restante personale che presta servizio negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande non può

essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente o, comunque, non anteriore a 3 mesi dalla data di assunzione, rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.

6. E' fatto, in conseguenza, divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere a tempo determinato o indeterminato personale sprovvisto del dovuto certificato. Tale certificato è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio sistematicamente negli esercizi stessi.

7. Il personale in servizio presso le strutture previste dal presente articolo, qualora contragga una malattia infettiva o diffusiva, deve informare il proprio datore di lavoro. Tale personale deve essere immediatamente allontanato dal lavoro. Il personale stesso, per poter tornare in servizio, dovrà sottoporsi al controllo del Servizio di Igiene Pubblica.

8. Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni per un periodo superiore a 3 mesi, il personale, prima di riprendere servizio, dovrà sottoporsi a controllo.

9. Si osservano, in ogni caso, le disposizioni dell'art. 14 del R.D. 24-5-1925 n.1102 e successive modifiche.

10. Gli alberghi, le pensioni e locande devono avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via e comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di fabbricati adetti ad abitazioni private. Restano salve le autorizzazioni già rilasciate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento. Le autorizzazioni già rilasciate a strutture non in possesso dei requisiti possono essere rinnovate su motivata e documentata richiesta degli interessati soltanto per un ulteriore periodo non superiore a 3 anni.

11. Devono essere osservate le disposizioni di legge in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.

12. Per i servizi igienici si applicano le norme previste dal presente Regolamento e, per l'igiene del lavoro, le norme contenute nel D.P.R. 303/56.

Art. 113

Affittacamere

1. L'attività di affittacamere deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene Pubblica.

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

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

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

Art. 114

Abitazioni collettive

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

a) dormitori, distinti per sesso, con una superficie non inferiore a mq. 6 e mc. 18 per ogni posto letto, riducibili a mq. 5 e mc. 15 per strutture destinate a minori di anni 12;

b) refettori con una superficie di mq. 1,20 per ogni utente, riducibili a mq. 0,80 per strutture destinate a minori di anni 12;

c) cucina di superficie non inferiore ad una superficie di mq. 0,25 per ogni utente e, comunque, non inferiore a mq. 16, dotata di celle frigorifere e dispense;

d) gruppi di servizi, distinti per sesso, composti di una latrina ogni 6 persone, un lavabo ogni 3

ed una doccia per ogni 6. Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno, disimpegnate da un'ampia antilatrina.

- e) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- f) lavanderia o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
- g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 utenti, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri e distinti per sesso;
- h) locali di isolamento per eventuali episodi di malattie infettive con annesso separato servizio per disinfezione, disinfestazione per biancheria e suppellettili.

2. Tutti gli ambienti devono corrispondere alle prescrizioni delle norme dell'edilizia residenziale.

3. In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20-5-1928 ed art. 28 D.P.R. 10-6-1955, n.854 per la lotta contro le mosche ed altri artropodi vettori.

4. L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica.

CAPO IX

STRUTTURE SPORTIVE E PER IL TEMPO LIBERO

Art. 115

Locali di pubblico spettacolo

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

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

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

4. Tanto la latrina che l'antilatrina devono essere ventilate direttamente dall'esterno. Si può consentire che, ove non sia possibile altrimenti, la ventilazione si effettui attraverso sistemi di aerazione artificiale. Ogni locale deve, in ogni caso, disporre di almeno un servizio igienico accessibile a portatori di handicaps secondo le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche.

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

6. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere tali da garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc. 30 per persona per ora.

7. La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di mt. 2 non deve superare in ogni caso mt. 0,7 al secondo.

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

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

- d'inverno: temperatura interna tra 18-20 gradi C - umidità relativa compresa tra il 40-60%.

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

8. Nei locali di cui al presente articolo è fatto divieto di fumare e devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "vietato fumare", in numero non inferiore a tre, disposti almeno due all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso, salvo il disposto dell'art.4 della legge 11-11-1975, n. 584.

9. Per quant'altro non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento e della Circolare 16/51 del Ministero degli Interni, e successive modifiche, nonché tutte le norme di sicurezza, anche costruttive e di arredamento, prescritte dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza pubblica e di protezione civile.

Sono fatte salve le prescrizioni in materia impartite dalla Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo e la competenza in materia dei Vigili del Fuoco.

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

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

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

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

14. L'esercizio deve essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine devono essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica, deve essere eseguito un adeguato trattamento disinfettante contro gli insetti all'interno della sala, nei locali accessori e nelle pertinenze.

15. Nelle sale cinematografiche è vietata la vendita e la consumazione di generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

Art. 116

Impianti sportivi all'aperto e chiusi

1. Per la costruzione di impianti sportivi all'aperto e chiusi si applicano le disposizioni previste in materia dalle vigenti leggi statali, regionali e regolamenti sugli impianti stessi, fatte salve le norme sulla sicurezza, nonché la normativa vigente in materia di Commissione di Vigilanza sui pubblici spettacoli e quella sulla protezione civile.

2. Sono fatte salve tutte le norme previste dal presente Regolamento per tutte le attività collaterali all'esercizio degli impianti.

3. Ogni impianto deve essere dotato di almeno due servizi igienici con regolare antilatrina, divisi per sesso, fino a duecento possibili spettatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio per un incremento di duecento altri utenti.

4. Gli impianti sportivi devono essere muniti di spogliatoi di sufficiente ampiezza in rapporto agli sports praticati in numero di almeno uno per ogni squadra con dimensioni di mq. 3 per ogni unità, nonchè piastrellati per un'altezza di mt. 2, muniti di docce e servizi igienici, realizzati secondo le norme contenute nel presente Regolamento.

5. Per tutto quanto non previsto dal presente articolo e dall'art. 115, si applicano, in quanto compatibili con le particolarità costruttive dei singoli impianti, le disposizioni contenute nel D.M. 10-9-1986(G.U. n.215 del 16-9-1986).

6. Nella progettazione si rispetteranno tutte le norme di sicurezza e prevenzione incendi (D.M. 25.08.1989).

Art. 117

Circoli ricreativi e culturali

1. I circoli ricreativi e culturali devono essere allocati in ambienti che rispettino le norme previste dal presente Regolamento in materia di igiene abitativa e dal D.M. 17-12-1992 n.564.

2. Detti circoli devono essere ubicati in locali posti al piano terra o sopraelevato, con accesso diretto all'esterno. Possono trovare collocazione anche nei piani superiori a condizioni che non siano confinanti con appartamenti ad uso abitativo, e nel caso confinino con locali ad uso uffici o a studi professionali, non debbono essere frequentati durante i normali orari di uso degli stessi.

3. I circoli ricreativi e culturali non possono essere tenuti in esercizio in locali interrati e seminterrati.

4. E' obbligatoria una dotazione di servizi igienici adeguata e proporzionata al numero dei frequentatori.

5. L'apertura di circoli culturali e ricreativi anche privati, in relazione alla loro destinazione d'uso, è subordinata all'autorizzazione dell'Autorità comunale previo parere del Servizio di Igiene Pubblica della competente A.S.L..

Art. 118

Arene estive

1. L'apertura e la gestione delle arene estive devono soggiacere alla normativa sui pubblici spettacoli.

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

3. Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, ed ai palchi devono corrispondere alle norme di P.S.. In particolare i gradini devono essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende. I gradini debbono essere a piante rettangolare con pedata di almeno 30 cm. ed alzata non superiore a cm 17.

4. Dette norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per le sale cinematografiche.

5. Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena, non debbono trovarsi scoli di acqua,

depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.

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

7. Per quanto concerne i servizi igienici si richiamano le disposizioni contenute nell'art. 115, commi 2,3,4 del presente Regolamento.

8. Si applicano le disposizioni contenute nei commi 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 dell'art. 115 del presente Regolamento.

9. Quando l'arena ha oltre 100 posti, e' soggetta alla stessa normativa ed agli stessi obblighi di sicurezza e prevenzione incendi dei locali di pubblico spettacolo.

Art. 119

Palestre e istituti di ginnastica

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

2. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono essere dotati di ventilazione diretta assicurata da apertura di superficie non inferiore a 1/8 di quella del pavimento; nel caso in cui non fosse possibile disporre di adeguata ventilazione naturale può, su parere del Servizio di Igiene Pubblica, essere ammessa la ventilazione artificiale dei locali nella misura di almeno 30 mc/aria/persona/ora.

Il parere di cui sopra deve tenere conto in ogni caso delle caratteristiche strutturali dei locali rispetto al tipo di attività svolta, alle condizioni microclimatiche (illuminazione, umidità, rumore, ionizzazione dell'aria, ecc.) e di sicurezza. Si deve, comunque, rispettare un'altezza minima di m.3,50 e deve essere prevista un'uscita di sicurezza oltre l'ingresso principale. Dette strutture non possono essere allocate in ambienti interrati e seminterrati.

3. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono disporre di spogliatoi distinti per sesso, di superficie non inferiore a mq.20. Per ciascun utente presente devono essere disponibili non meno di mq. 1 di superficie all'interno dello spogliatoio. Devono, in ogni caso, essere provvisti complessivamente di almeno 2 WC; 2 lavabi; 6 doccie. Tale dotazione deve essere integrata nella misura di 1 doccia per ulteriori 10 frequentatori oltre i primi 20, 1 WC ogni ulteriori 10 frequentatori ed 1 lavabo per ulteriori 20 frequentatori.

4. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono assicurare la presenza di un direttore tecnico in possesso del diploma di professore di educazione fisica rilasciato dall'ISEF.

5. Qualunque altro intervento effettuato di tipo curativo deve prevedere la presenza di un Direttore medico, nonché di personale professionalmente abilitato all'esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle corrispondenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie (terapisti delle diverse specialità, massofisiochinesiterapisti, massaggiatori, ecc.).

6. Tutti gli impianti previsti dal presente articolo devono osservare le disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza del lavoro. Ove vengono praticati interventi di tipo curativo, gli impianti devono adeguarsi altresì ai requisiti ed agli standard previsti per gli impianti destinati ad attività sanitarie ed assistenziali.

Art. 120

Parchi giochi

1. I parchi giochi, sia pubblici che privati con accesso al pubblico o usati da associazioni di

qualsiasi natura, devono essere realizzati in zone lontane da fonti di inquinamento.

2. Devono essere recintati o, comunque, con accorgimenti tali da evitare l'ingresso di autoveicoli, motoveicoli ed altri mezzi a motore.

3. Deve essere evitata anche la possibilità che i minori possano facilmente raggiungere all'esterno le vie di traffico.

4. Tutti gli impianti in esercizio nei parchi giochi devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza.

5. Devono essere previsti e posti in opera servizi igienici in numero proporzionato al bacino di utenza di riferimento secondo le prescrizioni all'uopo impartite dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. competente per territorio.

6. L'eventuale gestione di chioschi o locali per la ristorazione e la vendita di alimenti e bevande è subordinata all'osservanza delle prescrizioni in materia del presente Regolamento e della relativa normativa statale e regionale.

7. Sono, comunque, fatte salve, ove ed in quanto necessarie, le prescrizioni della Commissione di vigilanza sui pubblici spettacoli.

Art. 121

Piscine

1. Per quanto attiene la disciplina delle caratteristiche costruttive, di manutenzione e di gestione delle piscine di uso pubblico si applicano le norme emanate dal Ministero della Sanità: atto di intesa tra Stato e Regioni relativo agli aspetti igienico-sanitari concernenti la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio pubblicato sulla G.U. del 17.2.1992 S.O. n.32 in conformità ai provvedimenti e alle direttive nazionali e regionali.

CAPO X

STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI

Art. 122

Asili nido

1. Per la costruzione e la gestione degli asili-nido si applicano le disposizioni contenute nella legge 6-12-1971, n.1044 e nella legge regionale 3-3-1973, n.6.

2. Gli asili nido devono essere ispezionati da un medico del Servizio di Igiene pubblica e/o da un assistente sanitario dello stesso servizio con frequenza bimestrale.

3. Tutto il personale deve essere in possesso del libretto di idoneità previsto dall'art. 14 della legge 283/1962 e degli artt. 37-38-39-40-41-42 del D.P.R. 26.03.1980 n.327.

4. E' fatto obbligo al responsabile sanitario e/o alla coordinatrice di comunicare con immediatezza al Servizio di Igiene Pubblica ogni caso, anche sospetto, di malattia infettiva e contagiosa che si verifichi nei bambini ospitati.

Art. 123

Nurseries

1. L'apertura e l'esercizio di nurseries e simili, locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli in età prescolastica, affidati all'assistenza privata, sono

sottoposte ad autorizzazione del Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.. Per i requisiti igienico-edilizi, di attrezzature, di articolazione e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alla normativa sugli asili nido e sulle scuole materne, tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata del loro soggiorno, del numero e della qualificazione delle persone addette.

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

Art. 124

Scuole pubbliche

1. La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari secondarie di primo (medie) e secondo grado sono fissati dal D.M. 18-12-1975 (Norme tecniche aggiornate e relative alla edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modif. con D.M. 13-09-1977 (G.U. n.338 del 13-12-1977) ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni, nonché dalla normativa riguardante l'abbattimento delle barriere architettoniche, di sicurezza e prevenzione incendi (D.M.I. 26.08.1992).

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

3. Per quanto attiene al servizio di medicina scolastica si applicano le norme in materia previste dal D.P.R. 264/61 e dal D.P.R. 1518/67. Compete al Servizio di Igiene Pubblica la vigilanza igienico-sanitaria sulle scuole pubbliche, private e parificate di ogni ordine e grado sia direttamente, sia tramite i servizi di medicina scolastica.

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

5. E' obbligatorio provvedere alla disinfezione continua dei servizi igienici, alla disinfestazione periodica almeno ogni trimestre ed ogni qualvolta le scuole siano usate per usi diversi da quelli istituzionali.

6. Le operazioni di disinfezione e disinfestazione devono essere effettuate esclusivamente con materiali, sostanze e metodi indicati dal competente Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 125

Istituti privati di istruzione

1. Per gli istituti privati di istruzione di ogni ordine e grado, comprese le autoscuole, i corsi di formazione professionale si applicano i parametri previsti dal presente Regolamento per le scuole pubbliche, facendo, comunque, salve le prescrizioni di cui alla Circolare del Ministero della Pubblica Istruzione n.377 del 9-12-1987(G.U. n.297 del 21-12-1987), le quali prevedono un rapporto spazio/allievo non inferiore a m. 1,20/alunno con riferimento alla superficie netta dell'aula.

2. L'apertura deve essere autorizzata da Sindaco previo parere favorevole del competente Servizio di Igiene Pubblica, al quale compete anche la vigilanza igienico-sanitaria.

3. I locali devono essere muniti di agibilità specifica all'uso e devono avere ingressi separati ove allocati in edifici condominiali.

4. E' fatto divieto di adibire all'uso di cui al presente articolo locali interrati o seminterrati.

Art. 126

Biblioteche e Musei

1. Le biblioteche ed i musei, sia pubblici che privati, aperti al pubblico o di uso pubblico devono essere allocati in ambienti idonei, con altezza non inferiore a m. 3.00, con sufficiente aereazione, sia naturale che integrata con impianti di ventilazione e condizionamento secondo i parametri previsti nel Capo IV del Titolo II del presente Regolamento relativo alla disciplina dell'igiene abitativa.

2. I locali adibiti a biblioteca e/o museo devono essere, inoltre, illuminati in modo idoneo rispetto alle finalità perseguite e, comunque, non inferiore a 500 lux sul piano di lettura.

3. I citati locali devono disporre di idonei servizi igienici per il pubblico, divisi per sesso, dislocati almeno una coppia per piano.

4. Devono essere previsti idonei servizi igienici e spogliatoi, distinti per sesso, per il personale addetto e nel rispetto delle disposizioni, in merito, previste nel presente Regolamento.

5. Gli uffici di gestione dei relativi servizi devono possedere i requisiti propri dell'igiene abitativa con altezza di almeno m. 2,70.

6. Gli ambienti di esposizione e di studio devono essere costantemente tenuti in idonee condizioni igieniche per il rispetto del decoro ed in modo da evitare la dispersione di polveri.

7. Sono fatte salve le norme di sicurezza e di prevenzione incendi, la normativa statale in materia, nonché quanto prescritto al comma 9 del precedente art. 120.

8. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche alle pinacoteche e, comunque, a tutti gli immobili adibiti a fini espositivi e culturali.

9. Devono essere rispettate le norme relative all'abbattimento delle barriere architettoniche.

CAPO XI

ESERCIZI PER L'IGIENE DELLA PERSONA

Art. 127

Barbieri e parrucchieri

1. Le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e per donna sono disciplinate da apposito regolamento deliberato dal Consiglio Comunale con le modalità e procedure prescritte dalla legge 14-12-1963, n.161, modificata con legge 23-12-1970, n. 1142.

2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.

3. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio delle attività previste dal presente articolo su parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio, il quale ha l'obbligo di accertare l'idoneità dei locali e delle relative attrezzature sotto il profilo igienico-sanitario(privilegiando quelle monouso).

Art. 128

Estetisti

1. L'attività di estetista è disciplinata dalle disposizioni contenute nella legge 4-1-1990, n.1(Gazz. Uff. Serie Generale n.4 del 5-1-1990), nonché dalle norme emanate dalla Regione e dal Comune di cui all'art. 5 della legge stessa.

2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.

3. L'apertura di un esercizio di estetista è subordinata all'autorizzazione da parte del Sindaco previo parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio sui requisiti igienici dei locali, sull'idoneità delle attrezzature e suppellettili (preferibilmente monouso) e sull'osservanza delle norme di sicurezza per quanto riguarda l'uso di apparecchi elettromeccanici per uso estetico.

Sono, comunque, fatte salve le norme regionali.

4. E' vietato l'uso di apparecchi elettromedicali di qualsiasi specie non ricompresi nell'allegato alla legge 4-1-1990, n.1.

5. Deve essere rispettata la normativa sulla preparazione ed impiego dei cosmetici.

TITOLO III

IGIENE DELL'AMBIENTE

CAPO I

ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Art. 129

Requisiti delle acque destinate al consumo umano

1. L'approvvigionamento e l'uso di acque destinate al consumo umano, debbono avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle disposizioni contenute nel T.U. 27-7-1934, n.1265, nell'art.2 della legge 10-5-1976, n. 319 e successive modifiche, nel D.P.R. 3-7-1982, n. 515 e nel D.M. 26-3-1991(G.U.S.G. n. 84 del 10-4-1991), nella legge regionale 19-12-1983, n.24, nel D.M. 21-12-1990, n.443 e secondo le caratteristiche tecniche stabilite con D.P.R. 24-5-1988, n.236, nonché con riferimento ad altra normativa statale, regionale ed ai regolamenti sia comunali che degli Enti preposti all'erogazione dell'acqua potabile nella Regione Puglia (E.A.A.P.).

Art. 130

Schedario delle fonti di approvvigionamento

1. Presso il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione è costituito un apposito schedario contenente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio dell'A.S.L. sulla base dei dati forniti dall'E.A.A.P. a norma dell'art. 2 del D.M. 26-3-1991.

2. Lo schedario di cui al precedente comma deve contenere:

a) la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o di concessione allo sfruttamento della risorsa idrica dalla Regione;

b) l'identificazione tramite un numero di codice in accordo tra Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. - P.M.P. e l'Ente gestore dell'acquedotto;

- c) la stratigrafia e la planimetria in scala 1:200 con l'ubicazione della fonte e la delimitazione della fascia di rispetto;
- d) mappatura degli impianti di acquedotto così come prescritto dall'art. 2 del D.M. 26-3-1991;
- e) una relazione tecnica in merito alle caratteristiche costruttive ed alla cronologia della realizzazione dell'impianto di acquedotto, alla portata, alla sua manutenzione ed al numero di utenti serviti;
- f) una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze;
- g) i risultati degli accertamenti di laboratorio.

Art. 131

Protezione delle sorgenti e delle opere di presa

1. Per assicurare, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative delle acque da destinare al consumo umano, sono stabilite aree di salvaguardia suddivise in zone di rispetto e zone di protezione.

2. Le zone di tutela assoluta e le zone di rispetto si riferiscono alle sorgenti, ai pozzi ed ai punti di presa; le zone di protezione si riferiscono ai bacini imbriferi ed alle aree di ricarica delle falde.

3. Si applicano, in materia, le disposizioni contenute negli artt. 5, 6 e 7 de D.P.R. 24-5-1988, n. 236, nonché quanto previsto negli Allegati I, II, III, IV, V e VI del D.M. 26-3-1991.

Art. 132

Dotazione idrica

1. La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

2. Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento allo stesso.

3. Ove non sia possibile, a breve termine, l'approvvigionamento dal pubblico servizio, il Sindaco, su parere del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati all'erogazione di acqua non potabile.

4. In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento è fatto obbligo al titolare, prima di utilizzare a scopo potabile un'acqua dolce di origine sotterranea (sorgenti, pozzi trivellati o a scavo, cisterne, serbatoi, ecc.), di praticare una serie di analisi complete così come indicato, per il controllo della qualità, dal D.M. 26-3-1991, Allegato III.

5. Qualora, invece, a scopo potabile, si utilizza acqua dolce di origine superficiale, valgono, per il titolare, ai fini del controllo di qualità le disposizioni di cui al D.P.R. 515/83 nonché quelle di cui al D.M. 26-3-1991, Allegato III, lett. a), punto 2 del sottoparagrafo A).

Art. 133

Escavazione di pozzi

1. Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, previa autorizzazione del Genio Civile,

autorizzazione all' uso rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione.

2. Le caratteristiche dei pozzi ad uso potabile devono essere quelle indicate nell' Allegato II al D.M. 26-3-1991.

3. L' utilizzo a scopo potabile dell' acqua dei pozzi e' soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e a spese del proprietario, sia prima dell' inizio dell' uso dell' acqua, sia successivamente al rilascio dell' autorizzazione prevista, secondo quanto indicato ai comma 4 e 5 del precedente art. 140.

Art. 134

Serbatoi

1. La costruzione e la installazione di serbatoi di accumulo dell' acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l' acqua contenuta e l' esterno, a protezione di eventuali inquinamenti, secondo le indicazioni tecniche impartite dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell' A.S.L., nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 26-3-1991 e norme successive.

2. Sono, comunque, vietati tali stoccaggi dall' acqua quando la stessa proviene dall' acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali e' previsto l' uso di autoclavi.

3. I serbatoi devono essere opportunamente sottoposti a manutenzione e disinfezione periodiche.

4. Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrato, fatto salvo casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne devono essere approvate dal Sindaco, su parere del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell' A.S.L. territorialmente competente.

Art. 135

Rete idrica

1. La rete idrica esterna deve essere costruita nel rispetto delle caratteristiche tecniche previste dalla legislazione in materia sull' istituzione dell' E.A.A.P., nonche' di quelle indicate dal D.M. 26-3-1991.

2. Le reti di distribuzione interna devono essere costruite con materiali idonei, in modo da evitare inquinamento dell' acqua potabile, nonche' fuoriuscita dell' acqua stessa con infiltrazione nelle costruzioni.

3. La rete idrica interna deve essere anche dotata di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

4. Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l' acqua della rete pubblica con acque di qualsiasi altra provenienza.

Art. 136

Rete idrica e fogname

1. La rete idrica degli acquedotti pubblici, nonche' le derivazioni interne negli edifici e nelle aree private devono essere poste in rapporto alle canalizzazioni fognarie a distanza di sicurezza non inferiore a m. 1, sovrastanti nel rispetto di quanto previsto

dal secondo comma dell' art. 4 del Regolamento regionale n. 3 del 3-11-1989.

2. I parametri di cui al comma 1 non si applicano alle canalizzazioni dei singoli appartamenti e alle singole abitazioni dove, comunque, vanno rispettati i criteri di sicurezza.

Art. 137

Giudizio di qualita' e di idoneita' d' uso

1. Il giudizio di qualita' e di idoneita' d' uso e' d' competenza del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, sulla base delle risultanze analitiche del P.M.P. che ha eseguito i controlli analitici.

2. Il giudizio di potabilita' e' fondato sull' insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici in rispondenza ai limiti di cui al D.P.R. del 24-5-1988, n. 236 e del successivo D.M. 26-3-1991, nonche' dei dati forniti dall' esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondita', stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell' impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc. Il giudizio di potabilita' deve essere trasmesso a cura del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione al Sindaco del Comune interessato.

Art. 138

Inquinamento delle acque di uso potabile

1. In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell' U.S.L. e/o del P.M.P., adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica, anche quelli, ove indispensabili, contingibili ed urgenti, a norma dell' art. 38 della legge 8-6-1990, n. 142, cosi' come previsto dall' art. 5 del D.M. 26-3-1991.

CAPO II

ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA DALL' INQUINAMENTO

Art. 139

Richiami normativi

1. Lo smaltimento delle acque di qualunque origine e dei fanghi rivenienti da processi depurativi di liquami deve avvenire nel rispetto delle norme contenute nelle leggi statali e regionali al fine di tutelare tutte le acque superficiali e sotterranee, interne e marine, sia pubbliche che private, in particolare con riferimento alle disposizioni di cui la legge 10-5-1976, n. 319 e successive modifiche ed integrazioni, alla legge regionale 19-12-1983, n. 24 e ai Regolamenti regionali n. 1 del 20-2-1988 e nn. 1, 2, 3, 4, 5 del 3-11-1989, nonche' delle delibere del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall' Inquinamento del 4-2-1977 e del 30-12-1980 e norme successive.

Art. 140

Acque meteoriche

1. Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.

2. Le acque meteoriche provenienti dai tetti, dai cortili e dai suoli di zona fabbrica devono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari, in modo da evitare inconvenienti ai confinanti e lacunaggi lungo le pubbliche strade.

3. E' vietato evacuare acque reflue di qualsiasi tipo tramite i pluviali ed i condotti destinati alle acque piovane.

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

5. E' vietato immettere le acque meteoriche nella fognatura pubblica ove questa non sia stata opportunamente costruita come tipo e funzione mista. Le stesse devono essere convogliate in canalizzazione separata.

6. I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce qualora siano fonte di inconveniente igienico.

Art. 141

Deflusso delle acque

1. E' vietato far defluire sul suolo acque provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentari. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

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

3. E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acqua superficiali anche a scopo industriale, senza le autorizzazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge anche in materia di protezione civile. Il Sindaco puo' far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio, a spese dell'inadempiente.

4. 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, adottando opportuni accorgimenti, in applicazione delle vigenti norme in materia di sicurezza.

5. Da parte dei proprietari deve essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e devono essere usati mezzi di disinfezione al fine di evitare la proliferazione di insetti.

6. Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprieta' dei terreni interessati.

Art. 142

Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili

1. Lo smaltimento dei liquami di fogna rivnienti ad insediamenti civili deve avvenire mediante sistema di raccolta, trattamento delle acque con affluente avente le caratteristiche della tabella A) allegata alla legge 10-5-1976, n. 319, nel rispetto della medesima legge e di quanto previsto nelle delibere del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento del 4-2-1977 e del 30-12-1980.

2. E' fatto obbligo ai Comuni di dotare di pubbliche fognature i centri urbani del proprio ambito territoriale.

3. Le pubbliche fognature devono essere realizzate e diciplinate, oltre che nel rispetto della normativa richiamata al precedente comma 1, anche con riferimento alle disposizioni

contenute nei Regolamenti regionali nn. 3 e 5 del 3-11-1989.

4. Gli insediamenti civili, anche a destinazione turistica, situati lontano dai centri urbani, di consistenza superiore ai 50 vani o ai 5.000 mc., devono essere dotati di impianti di raccolta, trattamento e smaltimento dei liquami analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.

5. Nei centri urbani e negli insediamenti civili indicati al precedente comma, dotati di impianto fognario, e' fatto obbligo di allaccio allo stesso di tutti gli scarichi civili.

6. Lo smaltimento dei fanghi rivenienti dagli impianti di trattamento dei liquami deve avvenire, oltre che nel rispetto della richiamata normativa, anche in conformita' al Regolamento regionale n. 2 del 3-11-1989.

7. Nei centri urbani sprovvisti di fognatura pubblica e nel caso di insediamenti civili posti a distanza dai centri abitati, di consistenza inferiore a 50 vani o 5000 mc., devono essere rispettate le norme dei Regolamenti regionali n. 1 del 20-2-1988 e n. 4 del 3-11-1989.

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

Art. 143

Autorizzazione allo smaltimento dei liquami

1. Conformemente a quanto previsto dall' ultimo comma dell' art. 9 della legge 10-5-1976, n. 319 tutti gli scarichi devono essere autorizzati.

2. L' autorizzazione e' rilasciata dall' Autorita' competente (Amministrazione comunale o Amministrazione provinciale) in relazione al sistema prescelto di recapito finale dell' effluente nel rispetto della normativa statale vigente, nonche' delle norme regionali e delle deleghe all' uopo conferite dall' Amministrazione regionale.

3. L' autorizzazione di cui al precedente comma e' rilasciata, a richiesta del gestore dell' impianto, con l' osservanza delle modalita' previste dalla vigente normativa.

4. Fatte salve successive variazioni, le autorizzazioni agli scarichi delle pubbliche fognature, comprese quelle di insediamenti civili di cui al quarto comma precedente art. 142, devono essere rilasciate con l' osservanza delle modalita' prescritte dagli artt. 14 e 14/bis del Regolamento regionale n. 5 del 3-11-1989.

5. Il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo, da parte della competente autorita' e' subordinato alla acquisizione del vincolante ed obbligatorio parere favorevole degli organi preposti alle attivita' di controllo in materia di tutela ambientale cosi' come previsto dalla legge n. 319 del 10-5-1976 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 144

Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi

1. Lo smaltimento dei liquami provenienti da insediamenti produttivi, come definiti nell' art. 1/quarter della legge 8-10-1976, n. 690, deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla legge 10-5-1976, n. 319 e successive modifiche ed integrazioni, anche con riferimento alle deliberazioni del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque e secondo i limiti di accettabilita' all' uopo contemplati dalla normativa vigente.

2. Sono considerate anche insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nelle deliberazioni del 4-2-1977 e dell' 8-5-1980 del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall' Inquinamento.

3. Ove l' insediamenti produttivi recapitino i propri carichi nella pubblica fognatura, si

devono osservare le prescrizioni regolamentari dell' Ente Gestore della fognatura stessa.

Art. 145

Smaltimento delle acque di vegetazione

1. Per lo smaltimento delle acque di vegetazione devono essere applicate le disposizioni di cui alla legge 24-3-1987, n. 119 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo le modalita' ed i termini ivi disciplinati, nonche' quelle indicate dalla Delibera del C.R. n. 583 del 29-7-1987.

2. Le autorizzazioni allo scarico sul suolo devono essere rinnovate annualmente a cura dell' Autorita' comunale, previo parere degli organi di controllo in materia di tutela ambientale competenti, prima dell' inizio della campagna olearia.

3. Nel provvedimento di autorizzazione devono essere fissati i criteri di smaltimento e devono essere indicati, altresì, i terreni destinati allo spandimento e le coltivazioni insistenti sugli stessi e le quantita', che non devono essere superiori ai 30 mc. per ettaro e per anno.

4. Alla richiesta di autorizzazione deve essere allegata, tra l' altro, una relazione del tecnico autorizzato in cui si dichiara il rispetto di quanto previsto all' art. 2/bis della legge 119/1987, nonche' una relazione geologica ed idrogeologica dacui si evinca che lo smaltimento delle acque di vegetazione sul suolo non arrecherà danno alle falde acquifere.

5. Alla fine della campagna olearia, entro trenta giorni dall' ultimo smaltimento i titolari dei frantoi oleari devono presentare al competente Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione una relazione a firma di tecnico qualificato, con allegate analisi di conformita' a quanto descritto al punto 2.8 dell' Allegato 5 alla delibera del Comitato dei Ministri per la tutela delle acque dall' inquinamento del 4-2-1977 in applicazione dell' art. 2 della legge 319/76.

Art. 146

Trasporto dei liquami

1. I reflui rivenienti da insediamenti civili e produttivi, raccolti in vasche tipo Imhoff, anche nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento regionale n. 4 del 3-11-1989, devono essere trasportati da appositi automezzi muniti di idoneo sistema di aspirazione e svuotamento.

2. L' autorizzazione alle raccolte e trasporto dei liquami di cui al precedente comma e' rilasciata dall' Amministrazione Provinciale ove ha sede la ditta che effettua il trasporto, sempre che iscritta nell' apposito Albo nazionale secondo le prescrizioni contenute nel Regolamento approvato con D.M. 21-6-1991, n. 324.

3. Il liquame trasportato deve essere smaltito obbligatoriamente in impianti di depurazione e trattamento dei reflui stessi, allo scopo autorizzati.

4. I veicoli autorizzati per il trasporto dei liquami devono essere in possesso di attestato di idoneita' rilasciato dal competente organo di controllo nel cui territorio ha sede la ditta che ha sede il trasporto, previo accertamento dei requisiti tecnici del veicolo stesso ed, in particolare della perfetta tenuta delle cisterne.

5. Tutte le operazioni di raccolta e trasporto dei liquami devono avvenire in modo da evitare qualunque inquinamento, fuoriuscita di liquame ed emanazione dei cattivi odori.

6. Le operazioni di raccolta devono essere effettuate esclusivamente nelle ore indicate dal Sindaco e previa comunicazione, effettuata con almeno ventiquattro ore di anticipo, da parte del proprietario dell' abitazione, al locale Comando di Polizia Urbana, con l' indicazione della ditta prescelta per il trasporto.

7. Fatte salve le prescrizioni dell' Autorita' provinciale, la ditta deve rilasciare al proprietario

dell' insediamento civile ricevuta in cui sia indicata la data e l' ora dell' avvenuto svuotamento, la quantita' caricata, la sede finale di smaltimento.

Art. 147

Vigilanza e controllo

1. L' attivita' di vigilanza e controllo sugli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati compete alle Autorita' indicate nella legge 319/76, nonche' previste dall' art. 14 del Regolamento regionale n. 5 del 3-11-1989 e dell' art. 14, lett. e) della legge 8-6-1990, n. 142.

2. A tal fine le autorita' richiamate nel precedente comma si avvalgono del supporto e della collaborazione degli organi preposti alle attivita' di controllo in maniera di tutela ambientale.

CAPO III

ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA

Art. 148

Corsi d' acqua superficiali

1. E' severamente vietato qualunque smaltimento di liquame riveniente da insediamenti civili e/o da insediamenti produttivi nei torrenti, nei ruscelli, nei fiumi, nei laghi (naturali o artificiali).

2. Fatti salvi casi rivisti dalle leggi statali e regionali e', altresì, vietato ogni scarico in mare.

3. Gli eventuali scarichi in mare devono essere autorizzati dall' Autorita' preposta al controllo secondo le modalita' previste dalle leggi in vigore.

4. E' vietato abbandonare qualunque rifiuto o qualunque oggetto che possa essere di nocumento all' ambiente o alla salute pubblica nei corsi d' acqua superficiali e in mare, ivi compresi gli oggetti in plastica, in metallo, in vetro.

Art. 149

Canali di bonifica e di drenaggio

1. I canali di bonifica e drenaggio devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di efficienza, liberi da accumuli di materiali di qualunque natura che possano ostacolare o rallentare il normale deflusso delle acque, con i margini sgombri da rovi, nonche' con idonee barriere di altezza non inferiore a m. 0, 90 lungo i margini stessi al fine di evitare il rischio di precipitazione di persone, animali e mezzi.

2. A quanto prescritto nel primo comma deve provvedere l' Ente o la persona fisica gestore dei canali di bonifica e di drenaggio.

3. E' severamente vietato smaltire nei canali di bonifica e di drenaggio liquami rivenienti da insediamenti civili e/o produttivi.

4. Non puo' essere rilasciata autorizzazione allo smaltimento di acque rivenienti da impianti di depurazione civili, anche se conformi ai parametri previsti dalla tabella A) della legge 319/76, se non sia acquisito da parte dell' Autorita' il parere favorevole dell' Ente o persona fisica gestore, nonche' degli organi preposti alle attivita' di controllo in materia di tutela ambientale.

5. Ove i canali di bonifica e di drenaggio abbiano il loro recapito terminale in mare, l'autorizzazione prevista al precedente comma deve essere rilasciata anche dalla competente Autorita' addetta al controllo (Amministrazione Provinciale).

CAPO IV

IGIENE DEL SUOLO

Art. 150

Riferimenti legislativi

1. In materia di igiene del suolo valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalita' di tutela ed, in particolar modo, le leggi che disciplinano lo smaltimento dei rifiuti (D.P.R. 915/82, leggi, decreti ministeriali, circolari e regolamenti successivi sulla materia di specie, Delibera C.I.T.A.I. 27-7-1984).

2. Sono fatte salve tutte le norme legislative e regolamentari in ordine all' uso delle sostanze diserbanti.

Art. 151

Pulizia del suolo

1. Chiunque a qualunque titolo fa uso di aree, spazi, viali, cortili, giardini, passaggi, corridoi di transito, e' tenuto a provvedere alla loro pulizia.

2. Per gli spazi pubblici urbani l' adempimento di cui al primo comma compete al Comune.

3. Nel caso di pinete, boschi, giardini ed altri luoghi ameni di uso pubblico o privato, il predetto obbligo fa carico ai proprietari, agli aventi titolo di diritti reali di godimento sui beni immobili stessi.

4. Ove il proprietario o l' Ente pubblico o la persona giuridica di diritto civile non sia in grado di provvedere a quanto prescritto dal precedente comma 3, salvi i provvedimenti sostitutivi per la tutela della salute pubblica, e' imposto ai proprietari l' obbligo di procedere alla recinzione del suolo ed alla relativa custodia.

5. I concessionari, anche per tempi limitati, di suolo pubblico devono provvedere alla pulizia delle aree avute in concessione.

Art. 152

Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti urbani

1. L' attivita' di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, compresa l' attivita' di raccolta e trasporto, e' esplicitata, a norma dell' art. 8 del D.P.R. 10-9-1982, n. 915 dai Comuni con le modalita' previste al comma uno dello stesso art.8, osservando la disciplina per la raccolta differenziata come contemplata dal D.M. 29-5-1991.

2. La disciplina dei servizi dei rifiuti urbani e' stabilita dall' apposito Regolamento adottato con separati provvedimenti nelle forme di legge.

Art. 153

Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi

1. L'attivita' di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti classificati speciali, tossici e nocivi a norma dell' art. 2 del D.P.R. 915/82 e successive modifiche ed integrazioni deve avvenire secondo le modalita' ivi disciplinate con l' osservanza delle disposizioni contenute nella delibera 27-7-1984 del C.I.T.A.I. ex art. 5 del citato D.P.R., nonche' secondo quanto previsto nella successiva normativa statale.

2. Sono, altresì, fatte salve le norme contenute nella legge regionale 30-10-1986, n. 30.

Art. 154

Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite

1. E' fatto divieto di adibire a discarica di rifiuti di qualunque origine e specie zone non munite di autorizzazione rilasciata secondo le prescrizioni delle vigenti disposizioni in materia.

2. Le discariche autorizzate di prima categoria e di seconda categoria di tipo A) come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A.I. del 27-7-1984, oltre ad osservare tutte le norme ivi previste, devono essere ubicate alle seguenti distanze:

- Km. 1 dalle ultime abitazioni del piu' vicino centro urbano;
- a distanza di sicurezza dal piu' vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamento; da strade statali e da strade provinciali;
- Km. 1 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attivita' ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.

3. Le discariche di seconda categoria di tipo B) e di tipo C), nonche' di terza categoria come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A.I. del 27-7-1984 devono essere ubicate alle seguenti distanze:

- Km. 2 dalle ultime abitazioni del piu' vicino centro urbano;
- a distanza di sicurezza dal piu' vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamenti; da strade statali e da strade provinciali;
- Km. 2 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attivita' ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.

4. E' vietato bruciare all' aperto pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari, altri materiali e, comunque, qualunque rifiuto al fine di evitare l' origine di fumi, esalazioni tossiche o moleste.

CAPO V

ARIA

Art. 155

Riferimenti legislativi

1. In materia di qualita' dell' aria valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalita' di tutela ed, in particolare, l' art. 104 del D.P.R. 616/77, la legge 13-7-1966, n. 615 e successive modifiche ed integrazioni, di regolamenti di esecuzione approvati con D.P.R. 1391/70 e DD.PP.RR. nn. 322 e 323/1971, la legge n. 437 del 3-6-1971, la legge regionale n. 31 del 16-5-1985, il D.P.R.203 del 24-5-1988, il D.P.C.M. 240 del 4-6-1988, il D.M. 8-5-63

1989, il D.P.C.M. 12-7-1990, i DD.MM. 20-5-1991 ed il D.P.R. 25-7-1991, il D.P.R. n. 485 del 10-5-1982, la normativa della prevenzione incendi ed il D.P.R. n. 214 del 28-5-1988 e norme successive.

Art. 156

Impianti termici ed industriali

1. Per la disciplina autorizzativa e di controllo di tutti gli impianti che possono dar luogo ad emissioni nell'atmosfera, nonché, per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche dei combustibili ed al loro impiego, per il riferimento ai valori limite ed ai valori guida per gli inquinanti dell'aria nell'ambiente esterno e dei relativi metodi di analisi, campionamento e valutazione ed, infine, per il limite delle emissioni inquinanti ed i relativi metodi di campionamento, analisi e valutazione, valgono le disposizioni di cui al precedente art. 155.

Art. 157

Inquinamento da autoveicoli

1. Fatte salve le disposizioni statali e regionali in materia e' severamente vietato, durante la sosta, se pure temporanea, tenere in moto autoveicoli, motoveicoli, autocarri e qualsiasi altro veicolo a motore azionati con qualunque tipo di carburante.

2. Ugual divieto e' fatto per la sosta dei veicoli di cui al primo comma presso i distributori di carburante ovunque essi siano ubicati.

3. E' fatto, altresì, divieto di effettuare presso officine meccaniche prove di motore all'aperto, dovendosi, per queste, comunque, rispettare le norme citate contenute nell'art. 98 del presente Regolamento.

4. Gli autobus delle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che emettono gas di scarico nella zona posteriore dell'autoveicolo e al di sopra del tetto della cabina.

Art. 158

Depositi di materiali

1. E' fatto divieto di tenere all'aperto qualsiasi deposito di materiale che possa provocare cattivi odori tali da arrecare molestia agli abitanti delle zone circostanti e, comunque, all'ambiente di vita e di lavoro.

2. Su proposta del Servizio di Igiene Pubblica e/o degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale il Sindaco puo' ordinare l'adozione di misure idonee a rimuovere inconvenienti.

Art. 159

Protezione di materiali trasportati da autocarri

1. Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiali di rifiuti putrescibili e maleodoranti devono essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura onde evitare rischio e nocimento alla salute ed alla sicurezza dei cittadini e all'ambiente.

CAPO VI

RUMORI E VIBRAZIONI

Art. 160

Campo di applicazione

1. Fermo restando quanto previsto dalla legislazione in vigore in tema di protezione dei lavoratori contro il rischio di esposizione al rumore durante il lavoro ed, in particolar modo, dagli artt. 38 e segg. del D. Legisl. 15-8-1991, n. 277, per quanto attiene ai limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell' ambiente esterno si rinvia al D.P.C.M. 1-3-1991 (G.U.S.G. n. 57 dell' 8-3-1991) e successive integrazioni e modificazioni.

Art. 161

Definizione e modalita' di rilevamento

1. Per quanto attiene alle definizioni ed alle modalita' di rilevamento del rumore, si rinvia integralmente agli allegati A) e B) e del D.P.C.M. 1-3-1991.

Art. 162

Individuazione delle aree

1. Il Comune individua le aree in cui deve essere suddiviso il proprio territorio in base alle indicazioni della tabella 1) allegata al D.P.C.M. 1-3-1991.

2. L'individuazione delle aree di cui al primo comma e' deliberata dal Consiglio Comunale, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell' U.S.L. competente territorialmente, nonche' degli organi preposti all'attivita' di controllo in materia di tutela ambientale.

Art. 163

Limiti massimi ammissibili

1. Dopo le operazioni di individuazione della aree di cui al precedente art. 162, i limiti massimi dei livelli sonori equivalenti sono fissati secondo le indicazioni previste dalla Tabella 2) allegata al D.P.C.M. 1-3-1991.

2. E' data facolta' al Sindaco, nel periodo 15 giugno - 15 settembre, di disporre, sul parere del Servizio di Igiene Pubblica della competente U.S.L., che i valori dei limiti massimi del livello sonoro equivalente, per le classi 1, 2, 3, 4 della tabella 1) del D.P.C.M. 1-3-1991, nelle ore pomeridiane dalle 13,30 alle 15,30, siano quelli individuati nella tabella 2) dello stesso D.P.C.M. nella colonna dei tempi di riferimento "notturno".

3. Per i veicoli a motore si applicano le norme contenute nei DD.MM. di attuazione delle direttive C.E.E..

CAPO VII RADIAZIONI NON IONIZZANTI

Art. 164 Inquinamento

1. Le norme del presente capo valgono per gli apparati in grado di creare campi elettromagnetici in spazi aperti o confinati. I limiti indicati hanno lo scopo di impedire l'insorgere di effetti nocivi negli individui.

2. Definizioni:

a) sono definite Radiofrequenze le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra: 300 KHz

a 300 MHz (300×10^3 Hz e 300×10^6 Hz);

b) sono definite Microonde le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra: 300 MHz e

300 GHz (300×10^3 Hz e 300×10^{10} Hz);

c) La sorveglianza fisica e' l'insieme dei dispositivi, degli esami, delle valutazioni, delle misure che

realizzano la protezione sanitaria della popolazione.

Art. 165 Limiti a protezione della popolazione

1. I valori massimi della densita' di potenza, in attesa di una normativa nazionale, possono essere quelli riportati nella seguente tabella:

Limiti di frequenza	Densita' potenza media (W/m ²)	Limiti Campo Elettr. (V/m)	Limiti Campo Magnetico (A/m)
da 300 KM a 3 MHz	5	45	0,11
da 3 MHz a 300 GHz	1	20	0,05

2. Le misure di potenza si intendono in condizioni di "campo lontano", ossia lontano dalla sorgente. In caso di "campo vicino", i limiti da rispettare sono quelli previsti per campo elettrico e campo magnetico.

3. La attivita' di vigilanza sotto il profilo della tutela della pubblica salute e' esercitata dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione competente per territorio in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attivita' di controllo degli organi preposti alle attivita' di controllo in materia di tutela ambientale.

CAPO VIII

RADIAZIONI IONIZZANTI

Art. 166

Riferimenti legislativi

1. Per quanto attiene alla protezione della popolazione e dei lavoratori contro i rischi da radiazioni ionizzanti si applica la normativa statale e regionale vigente in materia (legge 31-12-1962 n. 1860, D.P.R. 13-2-1964 n. 185, D.M. 26-10-1966, D.M. 27-7-1966, D.M. 6-6-1968, D.P.R. 24-6-1968 n. 1428, legge 19-12-1969 n. 1088, D.M. 14-7-1970, D.P.R. 30-12-1970 n. 1450, D.M. 2-2-1971, D.P.R. 12-12-1972 n. 1150, D.M. 1-3-1974, D.M. 15-2-1974, legge 2-8-1975 n. 393, D.M. 4-8-1977, D.M. 4-1-1977, D.M. 13-5-1978, D.M. 4-11-1982, D.P.C. 23-4-1992) e norme successive.

2. La attività di vigilanza sotto il profilo della tutela della pubblica salute e' esercitata dal Servizio di Igiene Pubblica competente per territorio in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

CAPO IX

USO DEGLI ANTIPARASSITARI

Art. 167

Riferimenti legislativi

1. Per l'uso degli antiparassitari in agricoltura si richiamano le disposizioni contenute negli artt. 5, lett. h) e 6 della legge 30-4-1962, n. 283, nel D.P.R. 3-8-1968, n. 1255 e successive modifiche ed integrazioni, nell' O.M. 18-7-1990 e nella Circ. 16-12-1991 n. 25 (G.U. n. 298 del 20-12-1991).

Art. 168

Locali di deposito e vendita

Mezzi di trasporto

1. Fatte salve le disposizioni previste dalla legislazione in materia, i locali da adibire a deposito dei presidi sanitari devono possedere i seguenti requisiti:

a) essere separati e non comunicanti con case di abitazione, locali di deposito e vendita di sostanze

alimentari;

b) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell' aria;

c) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;

d) disporre di un vano o di armadi per tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe.

2. Su carri, vagoni ed ogni altro mezzo non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi. I presidi sanitari debbono essere tenuti

separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

Art. 169

Modalita' d' uso:
obbligo di comunicazione

1. I conduttori delle agenzie agricole sono tenuti a dare comunicazione preventiva, sia agli organi preposti alle attivita' di controllo in materia ambientale che al Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione competente per territorio, dei programmi dei trattamenti con presidi sanitari per l' agricoltura all' inizio di ogni anno solare.

2. L' obbligo della comunicazione preventiva riguarda tutti i trattamenti che utilizzano presidi sanitari di I e II classe tossicologica ad esclusione di quelli svolti su colture destinate ad esclusivi consumo del nucleo familiare.

3. La comunicazione di cui al precedente comma I deve contenere:

- a) il nominativo del committente;
- b) il nominativo del responsabile del trattamento e gli estremi del patentino per l' uso di prodotti di prima e seconda classe;
- c) una destinazione del territorio con la segnalazione di zone sensibili (corsi d' acqua, abitazioni, allevamenti, approvvigionamenti idrici, ecc.);
- d) Le colture da trattare;
- e) l' indicazione del presidio sanitario per singola coltura, gli estremi di registrazione e le quantita' previste;
- f) il diario e l' orario dei trattamenti previsti;
- g) l' indicazione del luogo di preparazione e travaso delle miscele e di attingimento dell' acqua;
- h) l' indicazione del/dei mezzo/i con cui sono effettuati i trattamenti;
- i) il sistema previsto per lo smaltimento dei contenitori vuoti.

4. Devono essere rispettate tutte le prescrizioni relative alla legislazione sull' obbligo del "quaderno di campagna", al D. Min. San. 21-1-1991 n. 217, al D. Min. San. 2-7-1992 n. 436 e seguenti.

Art. 170

Modalita' d' uso:
condizione di esecuzione

1. Le condizioni metereologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare.

2. Devono essere apposte, durante il trattamento e durante l' intervallo di agibilita', la segnalazione del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell' intervallo di agibilita', se previsto, per il presidio sanitario utilizzato.

3. Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuale necessari a seconda delle modalita' di trattamento.

4. Devono essere osservate le modalita' d' uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici.

5. Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette di prodotti impiegati, in

particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuati per gli addetti.

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

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

Art. 171

Modalita' di conservazione

1. L'acquirente deve curare che i presidi appartenenti alla I e II classe tossicologica siano conservati in appositi locali o armadi, da tenere chiusi a chiave.

2. I presidi di III e IV classe devono essere conservati separati dai primi, in luogo chiuso, ben aerato e riparato, inaccessibile ai bambini ed agli estranei.

3. E' vietato conservare i presidi in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e/o mangimi.

Art. 172

Trattamenti post-raccolta

1. Chiunque, in forma singola o associata, intenda procedere all'impiego di sostanze chimiche su prodotti destinati all'alimentazione, durante il periodo di stoccaggio e conservazione, e' tenuto a darne preventiva segnalazione al Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione. Detta comunicazione deve contenere:

- a) i dati anagrafici del titolare o del legale rappresentante dell'azienda;
- b) l'indicazione della sostanza chimica che s'intende utilizzare ed il numero di registrazione ministeriale;
- c) il quantitativo previsto ed il tipo di derrate alimentari in causa;
- d) le modalita' del trattamento e le misure cautelative che si intendono adottare per evitare ogni

possibile danno agli addetti ed alla salute.

2. Prima dell'immissione sul mercato di derrate alimentari trattate deve essere preventivamente avvisato il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione affinche' disponga gli opportuni accertamenti.

3. Lo stesso Servizio puo' disporre il divieto di commercializzazione dei prodotti in questione fino all'espletamento dei controlli ispettivi e delle eventuali analisi di laboratorio, da parte del competente P.M.P..

Art. 173

Impiego di mezzi aerei

1. L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari, in deroga al generale divieto espresso come parere dal Consiglio Superiore di Sanita' il 6 luglio 1973 e successivamente ribadito il 29 luglio 1974 e l'1 aprile 1976 della Commissione Consultiva presso il Ministero della Sanita', e dalla Circ. Min. Sanita' n. 53/Prot. 705/44.66/2/4207 del 28-8-1982, puo' essere eccezionalmente autorizzato (ove non esistano altre possibilita' d'intervento) in base a specifiche esigenze, previo parere del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'U.S.L..

Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione acquisire preventivamente degli organi preposti alle relative attività di controllo.

2. La richiesta di autorizzazione deve, essere inoltrata al Sindaco da parte del committente del trattamento, entro i termini fissati dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione.

3. Completata la procedura istruttoria il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione inoltra gli atti alla Regione per il completamento dell'iter autorizzativo.

4. La richiesta di autorizzazione deve contenere un programma per il trattamento aereo da cui risultino:

- a) il nominativo del o dei committenti agricoli;
- b) il nominativo dell'operatore (a terra) responsabile di tutte le operazioni a terra;
- c) il nominativo dell'operatore aereo-agricolo, autorizzato come pilota da CIVILAVIA, che si assume la responsabilità dell'esecuzione di tutte le operazioni, connesse al volo, di distribuzione dell'antiparassitario;
- d) il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topografia quotata, aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;
- e) la monocultura;
- f) il presidio sanitario (o i presidi sanitari) registrato (i) per l'impiego aereo e per la nomenclatura e le quantità previste;
- g) il diario ed orario del trattamento;
- h) l'indicazione della base operativa;
- i) la dichiarazione dell'operatore aereo-agricolo di avere effettuato una accurata ricognizione del territorio da trattare da cui emerga:
 - I) la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi da acqua delle zone sensibili in generale;
 - II) presenza di ostacoli al volo (antenne, cavi, pali, ecc.);
 - III) presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio o monocultura da trattare;
- h) una copia della comunicazione formale al committente, da questi controfirmata, se l'area non è completamente a monocultura, che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima compatibilità con altre coltivazioni secondarie e che, pertanto, i prodotti di queste ultime possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.

5. I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/44, 6ii/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formula a base di principi attivi di III e IV classe di cui al D.P.R. n. 1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 795/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva e antivaporante.

6. I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocultura.

7. Le superfici di terreno a monocultura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per i trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento, evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.

8. Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati all'alimentazione ed alla commercializzazione.

9. La suddetta comunicazione formale controfirmata dal coltivatore, deve essere acquisita all'atto della autorizzazione al trattamento.

10. nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti e zone di rispetto così come definite dal D.P.R. 236/88, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc., strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.

11. Il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione d'intesa con gli organi preposti alle attività di controllo in materia ambientale, può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni caso per caso.

12. Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegno di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base.

13. La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, nonché di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.

14. Per modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal settimo comma del precedente art. 170.

15. Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron, con esclusione di nebbie di ultrabasso volume.

16. L'intervallo in inagibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

Art. 174

Controllo e vigilanza

1. Le attività di vigilanza, perché vengano adottate, durante i trattamenti, tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali, dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, spetta al Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, al Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro e agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale ciascuno nell'ambito delle rispettive competenze.

2. Qualora nel corso delle attività di vigilanza e controllo, di cui al precedente comma, si riscontrino l'impiego di sostanze non autorizzate, deve essere disposto il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.

3. Nei casi invece si riscontrino delle irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, si può disporre la sospensione.

4. Nei casi di cui al 3° e 4° comma deve essere data comunicazione immediata al Sindaco del Comune interessato per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

5. Qualora si verificano incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, devono essere avvistati tempestivamente i Servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione interessati per la competenza territoriale.

6. Il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L. competente, in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, svolge controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

CAPO X ATTIVITA' VARIE

Art. 175 Cave

1. L'apertura, la riattivazione, l'esercizio delle cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalla legislazione regionale in materia e dall'art. 327 T.U. LL.SS. R.D. 27-7-1934, n. 1265 e dal D.P.R. n. 915 del 10-9-1982.

2. Le attività estrattive devono essere operate nel rispetto delle prescrizioni emanate all'atto della concessione di escavazione e comunque in modo tale da non determinare disagio alla popolazione e alterazioni quali-quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranei.

3. E' fatto divieto di utilizzare cave per discariche di qualunque tipo.

4. Salvo quanto previsto dalle disposizioni statali e regionali in materia e dai regolamenti edilizi comunali, e' fatto obbligo a chi di competenza di prendere tutti i provvedimenti onde impedire l'utilizzo delle cave per i fini di cui al comma 3, nonche' per evitare rischi di precipitare di persone, animali, cose.

Art. 176 Maceri

2 1. Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico e' vietata la macerazione delle piante tessili.

22. La macerazione puo' svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso, sentito il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell' U.S.L. competente territorialmente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sara' cura del Servizio di Igiene Pubblica, acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attivita' di controllo.

3. I bacini di macerazione devono essere distanti almeno 200 m. da ogni centro o nucleo abitato, ad almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi d'acqua potabile; devono essere, inoltre, provvisti di condotti di scarico sboccanti in luoghi distanti dall'abitato.

4. E' vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorita' competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dall'inquinamento (legge 319/1976). Ove non intervenga la predetta autorizzazione, si applicano le disposizioni al riguardo previste dal presente Regolamento.

TITOLO IV IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 177

Riferimenti legislativi

1. Per la tutela igienico-sanitaria sulla produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo degli alimenti e bevande, nonché sulle attività collegate si applicano le disposizioni contenute nelle leggi statali di carattere generale e di carattere speciale, nei relativi regolamenti e nelle connesse ordinanze ministeriali.

2. Dal punto di vista generale la disciplina di cui al primo comma soggiace alla scrupolosa osservanza delle disposizioni contenute nel T.U. 27-7-1934, n. 1265, nella legge 30-4-1962, n. 283, come modificata dalla legge 26-2-1963, n. 441 e nel relativo Regolamento approvato con D.P.R. 26-3-1980, n.327 e, per quanto occorra, nella legge 25-8-1991, n. 287 (G.U.S.G. n. 206 del 3-9-1991 e nell' Ordinanza del Ministero della Sanita' del 26-6-1995 e norme successive.

Art. 178

Organi di vigilanza

1. Alla tutela della salute ed alla osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della A.S.L., per quanto di rispettiva competenza.

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

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

4. Il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione ed il Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti sui mezzi di trasporto, nel rispetto anche dell' art. 5 del D.P.R. 327/80.

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

6. Il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione vigila, inoltre, sotto il profilo sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

7. Il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione vigila, altresì, sulle caratteristiche igienico-sanitarie di tutti i locali destinati alle attività di cui al precedente quarto comma, sui servizi igienici annessi, sull' approvvigionamento idrico, sullo smaltimento dei liquami, sul conferimento dei rifiuti, sulle eventuali emissioni in atmosfera, sui locali per gli addetti in relazione anche alle leggi ed ai regolamenti statali, regionali e secondo le disposizioni

contenute in materia nel presente Regolamento. In particolare il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, si avvale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attivita' di controllo.

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

9. Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli e' munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Rappresentante legale dell' A.S.L. d' appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria nell' ambito dell' A.S.L. di riferimento; il personale di vigilanza svolge le proprie funzioni con abiti civili.

10. Sono fatte salve le competenze degli uffici di porto, aeroporto, di frontiera terrestre e di dogana interna del Ministero della Sanita', sia in materia medica che veterinaria.

11. I controlli sugli alimenti previsti nei commi 4 e 8 effettuati con le modalita' di cui al D.P.R. 327/1980 ed ai successivi decreti di attuazione riferiti ai singoli tipi di alimenti.

12. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui agli artt. 6 e seguenti del D.P.R. 327/80, del D.L. 3 marzo 1993, n. 123 e del D.M. del 16 dicembre 1993.

Art. 179

Autorizzazioni sanitarie

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

- a) l' esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produziune, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande;
- b) i depositi all' ingrosso di sostanze alimentari e bevande;
- c) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande;
- d) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie, gelaterie, paninoteche, ecc.);
- e) i locali di somministrazione di alimenti e bevande (ristoranti, pizzerie, rosticcerie, trattorie, tavole calde, bar, locali mescita e degustazione bevande alcoliche ed analcoliche, locali per la ristorazione collettiva);
- f) i locali di vendita di sostanze alimentari non preconfezionate (supermercati, macellerie, pescherie, latterie, ecc.);
- g) i mezzi di trasporto terrestre a norma dell' art. 44 del D.P.R. 327/80.
- h) gli spazi aperti annessi ai locali di cui alla precedente lett. e), sia ricadenti su suolo privato, che pubblico in concessione.

2. Sono considerati annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand' anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

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

4. E', inoltre, soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l' attivita' di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, i complessi turistici, le case di cura, di riposo, ecc.

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

6. Per tutti i locali in cui viene effettuata la vendita di sostanze alimentari non prevista dai commi precedenti, l' autorizzazione amministrativa e', comunque, soggetta al rilascio di un certificato di idoneita' dei locali stessi ed attrezzature da parte del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione della competente A.S.L. e/o del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria per la rispettiva competenza.

7. L'autorizzazione sanitaria e' rilasciata dal Sindaco conformemente a quanto disposto dalla legge regionale n. 36/84 e n. 13/89, in relazione al parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e/o Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della A.S.L. competente per territorio. In particolare per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sara' cura del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attivita' di controllo.

8. Le autorizzazioni sanitarie hanno validita' di anni due e devono essere rinnovate alla scadenza su istanza del gestore dell' esercizio e previo parere favorevole dei servizi dell' A.S.L. di cui al precedente comma sette.

9. Le autorizzazioni sanitarie di esercizi che svolgono attivita' a carattere stagionale o che rimangono inattivi per un periodo superiore a giorni 90 devono essere annualmente rinnovate con le modalita' previste dai precedenti commi e negli articoli seguenti.

10. Le autorizzazioni sanitarie devono essere richieste e rilasciate secondo le modalita' previste ogni qualvolta muti il gestore.

Art. 180

Autorizzazioni sanitarie: modalita' per il conseguimento

1. Fermo restando quanto previsto dall' art. 26 del D.P.R. 327/80, le istanze volte ad ottenere l' autorizzazione sanitaria prevista dagli articoli precedenti devono essere indirizzate al Sindaco su competente carta legale, con le indicazioni sottoelencate:

A) per qualsiasi tipo di esercizio:

- a) nome, ragione sociale e sede dell' impresa;
- b) ubicazione del laboratorio e deposito dell' ingrosso.
- c) indicazione dei generi merceologici;
- d) sistema smaltimento liquami;
- e) tipo di approvvigionamento idrico;
- f) sistema di raccolta e smaltimento dei rifiuti;
- g) sistemi di protezione e conservazione degli alimenti;
- h) descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

B) per i laboratori di produzione:

- a) indicazioni di cui al punto A);
- b) tipo di lavorazione;
- c) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
- d) eventuale carattere stagionale della lavorazione;
- e) descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

2. Le domande devono, inoltre, essere corredate dei seguenti allegati:

- A) per qualsiasi tipo di esercizio:
- a) pianta planimetrica dei locali in duplice copia firmata da un tecnico iscritto all' Albo professionale, in scala 1/100. Le piante devono essere completate dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell' uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;
 - b) relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell' attrezzatura, redatta da un tecnico;
 - c) in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificati di potabilità dell' acqua rilasciato da non oltre 30 gg.
 - d) certificato di agibilità con destinazione d' uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall' Autorità sanitaria competente.
- B) per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopraddetti:
- a) relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, della materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall' interessato;
 - b) copia dell' eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.
3. Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aereazione artificiale od un impianto di condizionamento dell' aria, sia esso relativo a tutto l' esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell' impianto installato.
4. Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi sono a carico degli interessati.
5. Le autorizzazioni sanitarie sono rilasciate secondo quanto prescritto dall' art. 27 del D.P.R. 327/80, previa attività istruttoria, obbligatoria e vincolante, come disciplinata dal comma 7 dell' art. 179 del presente Regolamento.
6. Le autorizzazioni sanitarie rilasciate devono essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono e devono essere esibite a richiesta del personale incaricato alla vigilanza ed ispezione.

CAPO II

IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

Art. 181

Requisiti generali

1. Fatte salve le indicazioni dell' art. 38 e segg. del D.P.R. 327/80 e fatte salve, altresì, le disposizioni previste da leggi e regolamenti speciali, gli esercizi devono possedere, a titolo integrativo, i requisiti igienici prescritti dal presente Regolamento.

2. Gli esercizi devono avere accesso diretto dalla pubblica via o da altro luogo di uso pubblico di facile praticabilit , tali da garantire sia l'afflusso che il deflusso degli avventori e/o degli addetti nel rispetto delle norme sulla sicurezza e contro gli incendi.

3. I servizi igienici non devono direttamente comunicare con i locali di lavorazione, deposito, somministrazione degli alimenti e delle bevande; devono avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili fino ad altezza di m. 2,00; devono essere dotati di aereazione diretta o di un impianto di aereazione forzata riconosciuto idoneo dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell' A.S.L. competente per territorio; devono essere in numero sufficiente sia per gli addetti che per gli avventori, dovendosi comunque rispettare per gli addetti i requisiti previsti dall' art. 94 e per gli avventori essere in numero almeno di due, divisi per sesso, ogni cento unit  ricettive, con le caratteristiche indicate al CapoIV, Titolo II, del presente Regolamento.

4. L' altezza dei locali deve essere non inferiore a m. 3.

5. Il pavimento deve essere obbligatoriamente di materiale lavabile con esplicito divieto di uso dei tappeti o di moquette; parimenti il soffitto e le pareti devono essere lavabili fino all' altezza di due metri; per i locali tipici situati nei centri storici o dichiarati di particolare interesse storico o ricavati presso aziende agrituristiche, nel caso di pareti e soffitti con conci a vista, gli stessi devono avere i punti di congiunzione perfettamente intonacati con apposito materiale trasparente che impedisca la formazione di muffa e li renda lavabili.

6. Per quanto riguarda l' erazione e l' illuminazione dei locali, le stesse devono essere garantite con le modalit  previste dai regolamenti edilizi locali, nonche' dalle norme di cui al Capo IV, Titolo II, del presente Regolamento.

7. I locali adibiti a deposito, alla produzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande non devono avere, comunque, comunicazione con i locali di civile abitazione.

Art. 182

Laboratori di produzione e confezionamento

1. Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, debbono corrispondere oltre che ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro, a quelli indicati negli artt. 28 e 29 del D.P.R. 26-3-1980, n.327.

2. I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella Circolare n. 20 del 5-4-1976 del Ministero della Sanita'.

3. I laboratori di cui al comma 2 possono essere autorizzati con allocazione nell'aggregato urbano a condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati, al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installate, a mezzo di un impianto di aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti ed, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente Regolamento.

4. I laboratori artigiani che producono alimenti deperibili (generi di pasticceria, di rosticceria, pasta alimentare fresca) debbono, inoltre, dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti.

Art. 183

Cucine per collettivita'

1. Si intendono per cucine per collettivita' sia i laboratori industriali ove si preparino pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettivita' in genere, sia le cucine a servizio di impianti ricettivi turistici o, comunque, collettivi con capacita' superiore a 400 unita' servite.

2. L'istituzione e la conduzione di una cucina per collettivita' e' soggetta ad Autorizzazione sanitaria, che puo' essere conseguita con le modalita' di cui ai precedenti articoli.

3. Dette cucine debbono essere dotate dei seguenti locali e settori:

- ricevimento;
- deposito derrate non deperibili e bevande;
- conservazione derrate deperibili (celle frigo) separate per verdure, carni fresche, pesce, insaccati, formaggi ed altri generi distinti per prodotti congelati, surgelati e refrigerati;
- lavaggio e preparazione verdure;
- preparazione pasti;
- cottura;
- confezionamento piatti caldi;
- confezionamento piatti freddi;
- confezionamento eventuale di pasticceria;
- deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- zona d'uscita e distribuzione;
- lavaggio stoviglie;
- deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali;
- W.C. e docce;
- mensa per il personale;
- ufficio amministrativo;
- autorimessa (se vengono usati automezzi appositamente autorizzati);

- altri servizi, se del caso.

4. Tutti i settori devono essere separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purché il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, sentito il parere del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria per le relative competenze, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.

5. I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno settimanalmente ai sensi degli artt. 43 e 44 del D.P.R. n. 327/80 e della Circolare Regionale n. 24/614/412/4 del 25-2-87.

6. Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno secondo le vigenti disposizioni di leggi in materia.

Art. 184

Esercizi di deposito e vendita

1. Salvo quanto previsto dagli artt. 30 e 31 D.P.R. 327/80, gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:

- locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensione adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio;
- un vano per i servizi, comprendente almeno:
 - armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
 - un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto e comando non manuale, di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere relativo raccoglitore.
- servizi igienici;
- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- arredamento ed attrezzatura che consentano una facile pulizia;
- banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongono in mostra o comunque vi si rendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- banchi-armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

Art. 185

Requisiti degli esercizi di somministrazione

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini dell' Autorizzazione sanitaria, vengono distinti in: BAR, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE o TRATTORIA, così classificati ai sensi dell' art. 5 della legge 25 agosto 1991 n. 287.
2. L' esercizio di BAR, CAFFE' e simili e' caratterizzato dalla somministrazione di bevande, di generi di pasticceria e gelateria, di dolci e di prodotti di gastronomia, nonché dalla contemporanea preparazione o somministrazione di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche o superalcoliche, con o senza la somministrazione di colazioni fredde o dolci, eventualmente riscaldate su piastre elettriche o con tostapane. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.
3. Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, piadine, salse varie, ecc.) che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell' esercizio, devono essere rispettati i requisiti previsti dall' art. 182 del presente Regolamento.
4. L' esercizio di PIZZERIA e' caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite e che può avvenire anche nell' ambito dello stesso locale di somministrazione.
5. L' esercizio di TAVOLA CALDA e' caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina installato a vista del locale di somministrazione, in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.
6. L' esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA e' caratterizzato dalla somministrazione di ogni altro tipo di preparazione gastronomica prevista sia a tavola tramite personale addetto sia a selfservice.
7. I diversi tipi di esercizio soprascriptificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente, e possono essere abbinati e comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.
8. Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente Regolamento; l' autorità sanitaria competente può consentire deroghe, previo parere del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, per gli esercizi situati in edifici del Centro storico.
9. L' arredamento e l' attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all' attività dell' esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati. Inoltre, tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui al precedente art. 181, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità ricettiva dell' esercizio.
10. Il ristorante o trattoria deve avere:
 - a) un deposito per alimenti non deperibili e per bevande;
 - b) un vano dispensa dotato di armadio con idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura, per quella degli altri alimenti deperibili, distinti per categorie merceologiche e secondo le esigenze imposte dalla catena del freddo;
 - c) una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata al

servizio di cucina, nel suo insieme, non può essere comunque inferiore a mq. 20. Per esercizi di capacità ricettiva superiore a cento utenti, la superficie dei predetti locali di cucina deve essere rapporto a mq. 0,30 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio e, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente Regolamento;

d) un vano o un settore, comunque, separati dalle sale da pranzo e dai diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparate per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le stoviglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta.

e) 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 deve essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola.

11. Gli esercizi in cui si attua il selfservice da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo, a seconda dell'esigenze, e facilmente prelevabili; detti servizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente sviluppati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.

12. L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti alle lettere a), b), c) del precedente comma 10.

13. Durante la stagione estiva, il Sindaco, previo parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica e tenuto conto delle eventuali indicazioni prescritte può autorizzare i titolari delle licenze di ristoranti e bar a collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale, sempre che il numero di posti previsti sia proporzionati alle capacità delle cucine e dei servizi igienici, di cui al punto c) del precedente comma 10.

14. Il servizio a domicilio può essere effettuato previa specifica autorizzazione sanitaria e con mezzi e sistemi idonei al trasporto delle sostanze alimentari.

15. Negli esercizi previsti dal presente articolo, e dai precedenti, comunque, ove si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione, non è consentito il riciclo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura. L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare mai un indice di perossidi superiori a 20 e la reazione di Kreisse non deve risultare positiva. Non è, inoltre, consentita la riutilizzazione dell'olio di frittura nei giorni successivi a quello di primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere correttamente smaltito. Nelle friggitorie, la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

Art. 186

Manutenzione e conduzione degli esercizi e dei servizi annessi.

1. Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari debbono:

- essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- essere le strutture murali, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in uno stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio; con prodotti e modalità approvati dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;

- al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature e gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;

- attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori.

2. Negli stessi esercizi è vietato:

- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;

- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente

attinente all'attività che vi si svolge;

- esporre all'esterno dei locali degli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50 cm. dal suolo;

- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;

- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;

- tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici.

3. Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei: I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, con soluzione di continuità, dai reparti di alimentari.

4. Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.

5. I prodotti alimentari non protetti che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.

6. I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive. Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. È vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente in colore, anche se usate per imballaggi esterni. È, altresì, vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante. È vietato al pubblico autoservirsi o, comunque, toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo dei cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

7. È vietata l'esposizione e/o la vendita di sostanze alimentari all'aperto ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, secondo le modalità previste dal comma 7 del successivo art. 207.

Art. 187

Caseifici e burrifici

1. I locali adibiti alla lavorazione, trasformazione e produzione ed eventualmente vendita dei prodotti derivanti dalla lavorazione del latte devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della legge 283/62, rilasciata con le modalità previste dall'art. 25 e segg. del D.P.R. 327/80 e secondo le norme previste dal presente Regolamento. In ogni caso i locali di cui al presente articolo dovranno possedere i requisiti previsti dalla Direttiva CEE 92/46 all'atto del recepimento nell'ordinamento italiano.

2. A norma del predetto art. 25, 2° comma, lett. B) del D.P.R. 327/80, l'attività istruttoria e di competenza del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'U.S.L. competente per territorio.

3. Il latte utilizzato per l' attivita' di cui al precedente comma 1 deve possedere i requisiti previsti dalla normativa in vigore ed, in particolare, dai DD.MM. 9-5-1991, nn. 184 e 185, pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 142 del 19-6-1991.

4. Il giudizio di idoneita' e la vigilanza sulla produzione del latte crudo e', a norma delle disposizioni contenute nei DD.MM. di cui al terzo comma, di competenza del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell' A.S.L. territorialmente competente e dotati delle caratteristiche stabilite dalla normativa in materia.

5. Anche la produzione a carattere artigianale e/o familiare di prodotti derivanti dalla lavorazione del latte, eseguita dagli allevatori, e' sottoposta al regime autorizzativo previsto dal presente articolo.

6. La produzione e l' eventuale vendita nei casi di cui al precedente comma cinque deve essere effettuata in locali separati sia da quelli in cui soggiornano gli animali, sia dall' abitazione e che abbiano le caratteristiche igienico sanitarie previste dalla normativa in vigore ai sensi del D.P.R. 327/80 e del presente Regolamento. Ai sensi dei commi 5 e 6 del presente articolo si intende come laboratorio a carattere artigianale e/o familiare quello:

1) gestito nei modi e dalle persone di cui al secondo comma dell' articolo 49 del D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303:

2) in possesso dell' autorizzazione di cui alla legge 9 febbraio 1963 n. 59;

3) in cui la produzione giornaliera di prodotti del latte sia compatibile con lo smaltimento dei residui di lavorazione su conforme parere del Servizio Veterinario e degli organi deputati al controllo ambientale.

6a. L' attivita' di vigilanza e l' attivita' istruttoria per i produttori e gli operatori sono effettuate per le rispettive competenze dai Servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione, dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro e dai Servizi di Igiene e Assistenza Veterinaria dell' U.S.L. territorialmente competenti, nonche', per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attivita' di controllo.

7. Sono fatte salve tutte le leggi speciali in materia. Si richiamano, al riguardo, le norme citate nel precedente art. 82.

8. Lo smaltimento delle acque reflue deve essere effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

Art. 188

Frantoi oleari

1. I frantoi oleari destinati alla molitura delle olive, sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonche' per conto proprio, che, comunque, producano olio di oliva ad uso alimentare devono essere muniti dell' autorizzazione sanitaria ai sensi dell' art. 2 della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80.

2. L' attivita' istruttoria e di vigilanza sono assicurate, nell' ambito delle rispettive competenze, dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, nonche' per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attivita' di controllo.

3. I locali devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.

4. Devono essere osservate tutte le norme sull' igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.

5. Devono essere, altresì, osservate le norme statali, regionali e regolamentari sullo stoccaggio e smaltimento delle acque di vegetazione rivenienti dai processi di lavorazione, nonche' quelle previste dal presente Regolamento.

6. Per quanto attiene il conferimento delle sanse, che non vengono avviate ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinate all' abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento dei rifiuti.

7. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

Art. 189

Stabilimenti vinicoli

1. Gli stabilimenti vinicoli destinati alla lavorazione delle uve sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producono vino destinato alla vendita devono essere muniti dell' autorizzazione ai sensi dell' art. 2 della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80.

2. Sono esclusi dall' autorizzazione di cui al precedente comma i privati che producono vino proprio, ad esclusivo uso della famiglia, che compiano tutte le fasi del ciclo di trasformazione delle uve in propri locali e che non destinino il prodotto alla commercializzazione in qualsiasi modo essa possa avvenire.

3. L' attività istruttoria e l' attività di vigilanza sono assicurate dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.

4. I locali devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.

5. Devono essere osservate tutte le norme sull' igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.

6. Devono essere, altresì, osservate tutte le norme statali, regionali e regolamentari sullo smaltimento delle acque reflue rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.

7. Per quanto attiene il conferimento dei residui di lavorazione, che non vengono avviati ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinati all' abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento di rifiuti.

La disposizione contenuta nel presente comma si applica anche per ipotesi disciplinate al precedente comma 2.

8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

CAPO III

TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 190

Autorizzazione sanitaria

1. Fatto salvo quanto previsto dagli artt. 43 e 44 del D.P.R. 327/80 e dall' altra normativa statale in materia, tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono, comunque, essere muniti di apposita certificazione d' idoneità rilasciata dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione o dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria secondo le rispettive competenze.

2. I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

Art. 191

Idoneita' dei mezzi di trasporto

1. Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti, in particolar modo dagli artt. 48 e segg. del D.P.R. 327/80, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
- possibilita' di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti

2. I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, di ogni loro parte.

3. Per quanto attiene la temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto deve essere integralmente osservato quanto disposto dall' art. 51 del D.P.R. 326/80. Sono , comunque, fatte salve le leggi speciali vigenti in materia.

4. Ove il mezzo di trasporto di alimenti e bevande sia anche utilizzato per la vendita, lo stesso deve essere munito di autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco del Comune in cui l' esercente dell' attivita' di vendita ha la sua sede legale e nel quale, comunque, stabilmente stazionano i mezzi.

5. L' attivita' istruttoria e di vigilanza e' svolta dai Servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria secondo le rispettive competenze.

CAPO IV

DISCIPLINA DELLA VENDITA SU AREE PUBBLICHE

Art. 192

Definizione

1. E' considerato commercio su aree pubbliche quello esercitato nelle forme previste dall' art. 1 comma 1 della legge 28-3-1991, n. 112.

2. Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle norme vigenti in materia e riconosciuti idonei e deve essere provvisto di autorizzazione rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria secondo le rispettive competenze.

3. Si applicano in materia le disposizioni di cui alla legge 283/62 ed al D.P.R. 327/80, alla legge 28-3-1991 n. 112 del 4 giugno 1993 n. 248 e dell' Ordinanza del Ministero della Sanita' del 26 giugno 1995 nonche' quelle previste da leggi speciali.

Art. 193

Autorizzazione

1. L' esercizio del commercio ambulante su aree pubbliche e' subordinato all' iscrizione nel registro degli esercenti previsto dalla legge 11-6-1971, n. 426 ed al possesso dell' autorizzazione ai sensi dell' art. 2 della legge 112/91.

2. E', inoltre, richiesta autorizzazione sanitaria, rilasciata dall' Autorita' Sanitaria competente per territorio, sentito il parere del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, secondo le rispettive competenze, per il commercio itinerante di generi alimentari e bevande. Tale autorizzazione deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

Art. 194

Aree destinate al commercio

1. L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche di cui all'art. 1, comma 2, lett. a) e b) della legge 112/1991, deve possedere, oltre ai requisiti di cui all'art. 3 della stessa legge, anche i seguenti altri requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose e maleodoranti per gli animali esposti. In ogni caso non puo' essere consentito

l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;

- essere dotata di sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;

- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla rete fognaria con apposita pendenza

di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;

- essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di acqua potabile;

- essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di energia elettrica ove obbligatoriamente devono allacciarsi i mezzi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di alimenti che necessitano di refrigerazione;

- essere dotata di servizi igienici per numero e requisiti a quelli indicati nel Capo VI del Titolo II del presente Regolamento.

2. L'area in cui si svolge il commercio in forma itinerante di generi alimentari deve possedere i requisiti di cui al comma 3 dell'art. 3 della legge 112/91.

L'area in questione puo' essere oggetto de limitazioni e divieti per motivi di polizia stradale, per altri motivi di pubblico interesse o per ragioni di carattere igienico-sanitario. A tal proposito non devono sussistere pericoli di inquinamento veicolare, da polveri e/o esalazioni dannose e maleodoranti nelle zone allo scopo individuale:

In ogni Comune devono essere individuate le zone, nelle quali, per i predetti motivi, e' vietato l'esercizio delle attivita' commerciali di cui al presente articolo.

L'area deve essere dotata di un sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta.

3. Sono fatti salvi i provvedimenti delle competenti Autorita' di pubblica sicurezza.

Art. 195

Mezzi per la vendita

1. I mezzi di trasporto usati per la vendita devono essere autorizzati dal Comune di residenza, previo parere del Servizio di Igiene Pubblicas e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinari, secondo le rispettive competenze, e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

2. I mezzi utilizzati per la vendita ambulante, oltre che a rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, devono garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- presenza di un piano di lavoro in acciaio inox;

- dotazione di un armadio frigorifero, ad uno o piu' scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuita' tra generi diversi;

- presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;

- esistenza di un impianto di lavaggio con una scorta di acqua potabile non inferiore a 100 litri;

- esistenza di specifici contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi prodotti.

3. Ove non sia possibile garantire l'allacciamento alla rete elettrica pubblica, i sistemi di refrigerazione devono essere obbligatoriamente dotati di un impianto autonomo di alimentazione.

Art. 196

Attività permesse nella vendita

1. La vendita è consentita per tutti i generi alimentari, purché non siano garantite, a parere del Servizio di Igiene Pubblica o di Igiene ed Assistenza Veterinaria secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. È comunque vietata la vendita itinerante di funghi secchi sfusi; inoltre, dei prodotti di pasticceria contenenti creme e/o panna.

2. I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita itinerante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nei precedenti artt. 191 e 195.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici dal contatto col pubblico.

3. La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande non è consentita nell'ambito del commercio ambulante sia a posto fisso che in forma itinerante.

4. Può essere consentita deroga al divieto di cui al terzo comma su espressa autorizzazione del Sindaco previo parere favorevole del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione o del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, secondo le rispettive competenze, per i seguenti alimenti: crepes senza uso di crema da pasticceria o panna, patatine fritte, wusterl, zucchero filato, polli arrosto con idonei mezzi appositamente attrezzati.

5. La vendita di panini, di prodotti di pizzeria è ammessa, secondo le norme contenute nei precedenti articoli, a condizione che gli stessi prodotti siano preparati e confezionati in giornata, in apposito locale munito di autorizzazione sanitaria. Detti prodotti devono, comunque, essere trasportati, osservando le prescrizioni di cui al D.P.R. 327/80 e del presente Regolamento.

Art. 197

Disposizioni particolari per fiere, sagre, festivals e feste

1. Le attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e bevande durante lo svolgimento di fiere, festivals e sagre paesane è subordinato alla concessione di una Autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e del Servizio di igiene ed Assistenza Veterinaria della A.S.L., per quanto di rispettiva competenza.

2. L'autorizzazione è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori.

3. L'istanza per ottenere l'autorizzazione di cui al comma 1 deve essere inviata dall'interessato al Sindaco almeno 30 giorni prima del giorno in cui è previsto l'inizio dell'attività e deve contenere i seguenti dati:

- generalità del responsabile dell'attività soggetta ad autorizzazione;
- ubicazione della manifestazione;
- indicazione delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, somministrare, vendere;
- durata della manifestazione;
- numero e generalità delle persone addette;

- descrizione dei locali e delle attrezzature;
- indicazione relativa allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi ed all' approvvigionamento idrico;
- indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e garantire la conservazione delle sostanze alimentari.

Nei casi in cui la produzione e/o preparazione dei cibi non possa avvenire nell' area della manifestazione per la mancanza dei requisiti minimi di igiene, le indicazioni di cui sopra dovranno essere integrate dalle seguenti:

- denominazione dell' esercizio pubblico, provvisto di regolare specifica autorizzazione sanitaria, in cui verranno preparati gli alimenti;
- indicazione dei mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti dal luogo di produzione alla sede di somministrazione.

Ricevuta l' istanza da parte del Sindaco, i Servizi di cui al comma 1, esperiti gli accertamenti ritenuti necessari, provvederanno ad esprimere il parere di competenza nell' ambito del quale dovrà essere indicata anche la tipologia dei cibi consentiti ed eventuali altre prescrizioni.

Sull' atto autorizzativo rilasciato al Sindaco dovranno essere contenuti, fra le altre, l' indicazione dei cibi consentiti e delle prescrizioni.

4. Chiunque operi all' interno degli stands gastronomici deve essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori devono usare casacche o vestaglie o grembiuli adatti o copricapi di stoffa chiara che devono essere sempre puliti. Gli stands devono essere sollevati dal terreno mediante piano di legno, nonché coperti con apposite strutture mobili.

5. L' approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica nel caso in cui l' attività consista soltanto nella somministrazione e/o vendita dei prodotti alimentari, può essere consentito l' approvvigionamento idrico potabile da idoneo serbatoio.

6. Lo stand gastronomico, convenientemente attrezzato, deve essere ben delimitato ed accessibile solo agli addetti ai lavori negli spazi riservati alla manipolazione e preparazione degli alimenti.

7. Nel caso in cui venga effettuata attività di somministrazione o vendita, laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate ed i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento.

In tutti i casi:

- il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto in materiale lavabile;
- i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alla temperatura necessaria, nonché protetti dal contatto con

il pubblico, dalla polvere e dagli insetti;

- le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari;
- non è ammessa la somministrazione e la vendita degli alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yogurt.

Qualora venga effettuata anche l' attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, da idonea ampiezza ed adeguatamente protetto il quale deve prevedere spazi distinti per le varie operazioni necessarie alla preparazione dei cibi ed i requisiti minimi per garantire l' igiene dell' alimentazione. Sono fatte salve le norme particolari in materia di preparazione ed esposizione per la vendita dei cibi cotti.

8. I rifiuti solidi devono essere raccolti in sacchi e conservati in contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stands in luogo non accessibile al pubblico. Devono essere collocati, inoltre, in numero sufficiente, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici, nell' ambito dell' area destinata alle manifestazioni di cui al primo comma.

Art. 198

Requisiti dei chioschi

1. I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale idoneo e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di inquinamento.

2. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua potabile con lavabo dotato di dispositivo automatico per l'erogazione dell'acqua e di contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi nonché di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, nel rispetto delle norme al riguardo previste dal presente Regolamento.

3. Devono, inoltre, essere dotati di un settore separato da adibirsi a razionale deposito delle provviste, di armadi e di celle frigo per la conservazione di prodotti deperibili distinti per classi merceologiche.

4. Presso i chioschi è consentita esclusivamente la vendita dei seguenti prodotti:

- a) prodotti ortofrutticoli freschi;
 - b) bevande confezionate;
 - c) alimenti non deperibili confezionati in contenitori sigillati senza manipolazione del prodotto alimentare;
 - d) gelati confezionati in involucri originali o gelati prodotti in laboratori autorizzati;
 - e) alimenti di cui è consentita deroga per la vendita in forma itinerante a norma dei commi 4 e 5 del precedente art. 196.
5. È vietata la vendita di pasticceria fresca e, comunque, contenente crema e/o panna.
6. È, altresì, vietata la preparazione e manipolazione degli alimenti.

CAPO V

DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Art. 199

Requisiti

1. I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande devono corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igiene dei prodotti distribuiti;
- b) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore, nonché resistente alle ripetute operazioni di pulizia e di disinfezione;
- c) avere le sorgenti interne di calore in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- d) avere, salvo quanto previsto dalle norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:
 - delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a + 4 gradi C°;
 - delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a -18 gradi C°;

- delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di + 65 gradi C, o comunque non inferiore + 60 gradi C;

e) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore o comunque da fonti che possano pregiudicare la salubrità degli alimenti distribuiti;

f) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altri inquinanti.

2. Ove la natura dell' alimento e della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti per la raccolta dei rifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

Art. 200

Autorizzazione all' installazione

1. Per l' installazione dei distributori automatici di cui l' art. 199 deve essere data comunicazione al Sindaco ed al responsabile del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell' A.S.L..

2. In detta comunicazione deve essere fatta specifica menzione:

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e /o disinfezione;

- della ditta che ha in carico la gestione delle apparecchiature;

- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamenti alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 giorni dalla richiesta di autorizzazione rilasciata dal competente P.M.P..

3. Il controllo della potabilità dovrà essere richiesto dalla ditta o ente presso cui è installato il distributore, secondo le frequenze stabilite dalla D.M. 23-3-1991 e in quanto a riguardo previsto dal presente Regolamento .

Art. 201

Misure di tutela igienica della distribuzione automatica

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

Art. 202

Sostanze distribuite: requisiti

1. Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici devono:

a) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell' autorizzazione sanitaria di cui all' art. 25 del D.P.R. 26-3-1980 n. 327;

b) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

2. Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenuti ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto mediante controlli di qualità da effettuarsi presso laboratori autorizzati, da esibirsi a richiesta del personale adibito al servizio di vigilanza e di ispezione.

3. Sui distributori automatici devono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile all' acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, indicazioni di cui al D.P.R. 322/1982, nonché l' indicazione dell' eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.

Art. 203

Personale addetto al rifornimento: requisiti

1. Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all' art. 37 del D.P.R. 327/80.

CAPO VI

IGIENE DEGLI ALIMENTI: DISPOSIZIONI INTEGRATIVE

Art. 204

Formaggio grattugiato

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

2. E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate recanti impresse le indicazioni previste dal Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109.

Art. 205

Prodotti di pasticceria

1. Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitata, grassi ed olii, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, con ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.

2. Le paste dolci preparate, oltre che con ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, crema, sciroppi, liquori, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione e' subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratori di pasticceria.

3. Il trasporto dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte d' inquinamento e nel rispetto di quanto prescritto dal precedente art. 191, nonché dal D.P.R. 327/80.

4. Se si utilizzano per il trasporto delle paste contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.

5. Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico. Quelle farcite con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservate a temperatura non superiore a + 4 gradi C.

6. Fatte salve le disposizioni contenute nell' art. 64 e seguenti del D.P.R. 327/80 e quanto stabilito nel presente Regolamento , le pasticcerie devono comunque possedere i seguenti requisiti:

- a) locali e settori nettamente distinti per: il deposito delle materie prime; la preparazione; la cottura; la vendita;
- b) attrezzature per il mantenimento della catena del freddo, distinte per le materie prime e per il prodotto finito.

Art. 206

Gelati

1. Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve ottenere apposita e specifica autorizzazione.

2. E' consentita l' installazione dell' impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia protetta dal contatto con il pubblico.

3. La preparazione delle miscele e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuato in un settore separato da vano vendita, avente caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.

4. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con recipienti conformi alle prescrizioni del D.P.R. 327/80 e nel rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.

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

6. E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

7. I gelati venduti in confezioni originali chiuse devono essere tenuti a temperatura non superiore a -18 gradi C in banchi frigoriferi.

8. Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

- a) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
- b) tenuto ad una temperatura inferiore a 0 gradi C, che, pur consentendo un certo di malleabilita' al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo stato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;
- c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservanti, fino al momento dell' uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile forma di inquinamento.

9. Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato fuso.

10. Il rifornimento dei gelati, in confezioni originali, dai laboratori di produzione e dai depositi all' ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d' accompagnamento e con le modalita' prescritte per la pasticceria fresca; il trasporto deve essere attuato con veicoli esotermici e refrigerati che assicurino la conservazione del prodotto, e, comunque nel rispetto di quanto previsto dal precedente art. 191.

11. La vendita itinerante dei gelati e simili e' consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori legalmente autorizzati a norma del precedente comma ed e' limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.

12. I veicoli utilizzati per la vendita itinerante dei gelati, oltre a rispettare le prescrizioni di cui al precedente art. 195, devono:

- avere il cassone in cui vengono sistemati i contenitori refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all' interno che all' esterno;

- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia sia all' interno che all' esterno ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni.

Art. 207

Prodotti ortofrutticoli e Funghi

1. E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.
2. E' vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con inflorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.
3. La frutta e l'ortaggio posto in vendita per uso alimentare deve aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico e iniziata la maturazione.
4. E' vietata la vendita di:
 - a) frutta immatura anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale, questa, o piu' propriamente la maturazione accelerata, e' consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
 - b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modeste entita';
 - c) frutta rotta o tagliata;
 - d) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate tossici per l'uomo, che contengano residui superiori ai limiti consentiti.
5. I recipienti usati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso e al dettaglio della frutta degli ortaggi devono sempre essere, mantenuti puliti.
6. E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.
7. E' vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli lungo le strade di intenso traffico urbano ed extraurbano; la vendita e l'esposizione all'aperto previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. competente per territorio, e' consentita solo se i prodotti siano adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'isudiciamento, dalla contaminazione di insetti, dall'influenza di agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.
8. La vendita dei funghi freschi e' limitata alla specie o alle specie coltivate o spontanee, riconosciute innocue e che siano in buono stato di conservazione. La vendita deve eseguirsi esclusivamente nell'esercizio a posto fisso designato dal Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione e previa visita igienica eseguita dallo stesso. E' vietato il rinfrescamento con acqua. Il Servizio di Igiene Pubblica stabilisce la specie o le specie locali ammesse alla vendita e indica le caratteristiche, il nome o i nomi scientifici ed il nome o i nomi con cui localmente sono comunemente conosciuti. La vendita dei funghi conservati deve essere eseguita nello stesso sito in cui vengono smerciati i funghi freschi. I funghi conservati devono essere venduti solo in confezioni sigillate. Sui contenitori devono essere, fra l'altro, chiaramente ed in modo indelebile riportate le indicazioni della ditta produttrice e confezionatrice, la data di preparazione e quella di scadenza.

Art. 208

Prodotti surgelati

1. La produzione, la vendita e il trasporto dei prodotti surgelati e' soggetta alla speciale legislazione di cui alla legge 27-1-1968, n. 32, al D.M. Sanita' 1-4-1988, n. 178 e successive modificazioni ed integrazioni e di cui al Decreto Legislativo 27-1-1992, n. 110.
2. La vendita di prodotti surgelati in spacci di sostanze alimentari, comprese le macellerie, le pescherie ed i supermercati, deve essere appositamente autorizzata dopo verifica dell'idoneita' dei sistemi di refrigerazione previsti dalle vigenti disposizioni (D.M. 15-6-1971 e

successive modificazioni) da parte dei Servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione e dei Servizi di Igiene e Assistenza Veterinaria, secondo le rispettive competenze, nel rispetto, comunque, delle tabelle merceologiche.

3. I prodotti surgelati devono essere venduti nella confezione originale, non essendo ammesso in nessun modo, il frazionamento del prodotto.

4. E' vietato lo scongelamento ed il ricongelamento dei prodotti surgelati.

Art. 209

Alimenti Sfusi

1. Per la vendita degli alimenti non in confezione sigillata che possono essere consumati senza preventivamente sbucciatura o lavaggio o cottura, valgono le disposizioni di cui al comma 5 del precedente art. 186.

2. E' fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.

3. Laddove l' entita' numerica degli addetti lo consenta, e' auspicabile destinarne uno all' esclusivo maneggio della moneta.

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

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

6. Le vetrine ed i banchi in mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, devono essere muniti di dispositivi adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.

7. Le sostanze alimentari vendute allo stato sfuso debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste dall' art. 13 D.P.R. 322/1980.

Art. 210

Protezione dei generi alimentari

1. I prodotti alimentari devono essere sempre protetti dagli agenti atmosferici, dalla polvere e dagli insetti.

2. I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento ma, da esso sollevati di almeno 30 cm. .

3. I negozi e i magazzini devono essere sottoposti periodicamente a disinfestazione. La vigilanza ed il controllo sulle predette operazioni e' effettuata dai competenti Servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione.

4. E' vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazioni, arredi, oggetti, sostanze o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attivita'.

5. E' comunque vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.

6. E' sempre vietata la presenza di animali anche domestici.

Art. 211

Vendita promiscua

1. Non e' consentita la vendita di sostanze alimentari e non alimentari, salvo i casi cui queste ultime siano custodite in distinti scaffali, siano pre confezionate o tali da non poter contaminare in alcun modo le sostanze o prodotti alimentari. In ogni caso e' esclusa la vendita promiscua con i presidi sanitari.

Art. 212

Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

1. I fogli di carta o di altro materiale destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre ad essere in regola con le norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o da contatto di qualsiasi specie ed usati, singolarmente, a mano a mano che se ne presenti la necessita' di impiego.

2. Il confezionamento di prodotti alimentari deve avvenire in modo da garantire la chiusura ermetica della confezione stessa, al fine di impedire manipolazioni, sostituzioni, alterazioni, insudiciamento.

3. Per i prodotti venduti sfusi, la chiusura dell' involucro di cui al precedente comma 2 non deve essere effettuata mediante utilizzazione di spille o altro materiale metallico anche apposto con cucitrici o altri attrzzi meccanici.

4. Sono fatte salve le prescrizioni per l' etichettatura delle sostanze alimentari di cui all' art. 64 e segg. del D.P.R. 327/80, nonche' quelle contenute nella normativa comunitaria e statale vigente in materia.

5. Sono, altresì, fatte salve, per quanto riguarda l' imballaggi, le disposizioni contenute nel D.M. 18-1-1991, n. 90 (Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 67 del 20-3-1991).

Art. 213

Additivi, aromatizzanti, coloranti e succedanei di sostanze alimentari

1. In materia di additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari si applicano le norme contenute nel D.M. 31-3-1965 e successive modifiche ed integrazioni, nonche' le prescrizioni contenute negli artt. 58 e segg. del D.P.R. 327/80.

2. Sono da intendersi qui richiamate le norme di cui gli artt. 5, 6, 7, 9, della legge 283/62 e successive modifiche di cui alla legge 441/63.

3. L' impiego di materie coloranti nella lavorazione di sostanze alimentari e bevande, nonche' delle carte di imballaggio delle materie stesse e' disciplinato dal D.M. 22-12-1967 e successive modifiche ed integrazioni, adottati in osservanza dell' art. 10 della legge 441/63 e dell' art. 54 e segg. dal D.P.R. 327/80.

Art. 214

Residui degli antiparassitari

1. I residui delle sostanze attive dei presidi sanitari ammessi sui prodotti destinati all' alimentazione, non devono superare i limiti di tolleranza di cui all' ordinanza del Ministro della Sanita' 18-7-1990 (suppl. n. 57 G.U. serie generale n. 202 del 30-8-1990) come integratadalle Ordinanze Ministeriali del 5-8-1991, del 18-2-1993 e del 14-7-1993.

Art. 215

Utensili e recipienti

1. La produzione, il commercio e l'uso di utensili e recipienti da cucina o da tavola, nonché qualunque oggetto destinato a venire a contatto con sostanze alimentari e bevande sono disciplinati dall'art. 11 della legge 283/62, come modificato ed integrato dal D.P.R. 23-8-1982, n. 777 e dall'art. 68 del D.P.R. 327/80.

2. Gli utensili, i recipienti e le stoviglie devono essere costantemente tenuti in condizione di massima pulizia, conservati in modo da evitare insudiciamenti ed inquinamenti; devono anche essere ritirati dal commercio o dall'uso nel momento in cui presentino uno stato di usura, anche minimo.

3. Sono fatte salve, in materia, le norme contenute nel D.M. 18-1-1991, n. 90.

Art. 216

Cariche microbiche

1. I limiti delle cariche microbiche negli alimenti sono disciplinati dall'art. 69 del D.P.R. 327/80, e dalla conseguente O.M. dell'11-10-1978 e successive modifiche ed integrazioni, riferite anche a specifici alimenti.

CAPO VII

NORME RELATIVE AGLI ADDETTI

Art. 217

Libretto di idoneità sanitaria

1. Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e bevande deve essere munito dell'apposito libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della legge 283/62 e degli artt. 37, 40 e 41 del D.P.R. 327/80.

2. Per il rilascio del libretto di cui al precedente comma deve essere osservato quanto disposto dagli artt. 38 e 39 del D.P.R. 327/80.

3. Il libretto di idoneità sanitaria è rilasciato secondo le prescrizioni contenute nell'art. 37 del D.P.R. 327/80 tramite il Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'U.S.L. competente per territorio, a cui spetta la prescrizione degli accertamenti sanitari preventivi e le vaccinazioni dei titolari dei libretti, nonché la proposta ed, in caso urgente, anche l'adozione delle misure necessarie a tutela della pubblica salute nel rispetto della legge regionale 36/84.

4. È fatto obbligo al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. di predisporre e gestire la registrazione dei libretti sanitari rilasciati e dei relativi provvedimenti adottati.

Art. 218

Igiene degli addetti

1. Per quanto attiene all'igiene e pulizia del personale e dell'abbigliamento si applicano le disposizioni contenute nell'art. 42 del D.P.R. 327/80.

2. Può essere concessa dal Sindaco, su conforme parere del Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, deroga al core chiaro prescritto all'art. di cui al comma precedente, per il personale di banco dei bar e di sala per i ristoranti.

CAPO VIII

ACQUE MINERALI E GASSATE

Art. 219

Acque minerali

1. Le acque minerali sono disciplinate dal Regolamento approvato con D.L. 25-1-1992, n. 105, con D.M. Sanita' 12-11-1992 n. 542 e D.M. Sanita' 13-1-1993 (G.U. n. 14 del 19-1-1993).

2. Si applicano, altresì, le disposizioni contenute nel D.P.R. 14-1-1972, n. 2, relativo al trasferimento alle Regioni a statuto ordinario delle competenze in materia

Art. 220

Acque gassate

1. Le acque gassate sono disciplinate dal D.P.R. 19-5-1958, n. 719 e successive modifiche ed integrazioni.

CAPO IX

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Art. 221

Locali di produzione lavorazione di carni fresche Requisiti

1. Chiunque intenda attivare un impianto di macellazione, sezionamento, lavorazione e/o confezionamento carni deve rivolgere istanza al Sindaco del Comune in cui sorge lo stabilimento, secondo le modalità indicate all'art. 26 del D.P.R. 327/80 per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 283/62 e art. 27 del D.P.R. 327/80, previo parere del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e Servizio di Igiene Pubblica secondo le rispettive competenze. In particolare, per quanto si riferisce agli aspetti di tutela ambientale,

sara' cura del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attivita' di controllo.

2. Gli impianti di macellazione sono inclusi nell' elenco delle industrie di prima classe e devono quindi sottostare al rispetto della normativa di cui all' art. 216 del T.U.L.L.S.S. e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.

3. E' di competenza dei Comuni la costruzione e la manutenzione dei macelli pubblici.

4. L' U.S.L., avvalendosi del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, assicura la gestione sanitaria degli impianti dei macelli pubblici; le attivita' di ispezione e vigilanza per tutti i locali, sia pubblici che privati, di produzione e manipolazione di carni fresche vengono assicurate, secondo le rispettive competenze, dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e dal Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti della tutela ambientale, della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attivita' di controllo.

5. Per i macelli abilitati all' esportazione di carni nella Comunita' Europea e nei Paesi Terzi consentiti si fa riferimento all' allegato I della legge 29-11-1971, n. 1073, al D.P.R. 10-9-1991, n. 321, D.Legisl. 30-12-1992 n. 537 e successive modifiche; per i macelli avicoli si fa riferimento al D.P.R. 8-6-1982, n. 503; per i macelli di conigli si fa riferimento al D.P.R. 10-8-1972, n. 967.

6. In ogni caso devono essere rispettate le disposizioni di cui all' art. 28 del D.P.R. 327/80 ed al Decreto Legislativo 18 aprile 1994 n. 286.

7. La disposizione dei vari locali deve essere tale da evitare percorsi a ritroso delle carni macellate.

In particolare, il macello deve disporre di una entrata per gli animali vivi nettamente distinta dall' uscita delle carni.

8. I requisiti igienico-sanitari dell' impianto e delle relative attrezzature devono soddisfare le disposizioni di cui ai commi 6 e 9 dell' art. 28 e le norme igieniche indicate dall' art. 29 del D.P.R. 327/80.

9. Per quanto attiene l' approvvigionamento idrico, lo smaltimento dei liquami, dei rifiuti, l' uso delle concimaie, l' eventuale costruzione e gestione di un impianto di incenerimento vanno rispettate le norme statali, regionali e del presente Regolamento in materia.

Art. 222

Locali di lavorazione dei prodotti ittici

1. I locali di lavorazione di prodotti ittici devono possedere i requisiti previsti dagli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80 e dal Decreto Legislativo 30-12-1992, n. 531, nonche' rispettare la normativa vigente in materia di approvvigionamento idrico, di smaltimento dei liquami e rifiuti

Art. 223

Depositi all' ingrosso di prodotti di origine animale

1. I depositi all' ingrosso di carni fresche e congelate, nonche' di prodotti ittici freschi e congelati devono possedere i requisiti previsti dall' art. 30 del D.P.R. 327/80 con particolare riguardo agli impianti di refrigerazione.

Art. 224

Locali di vendita di carni fresche e congelate e di prodotti ittici

1. I locali di spaccio e vendita di carne di qualsiasi specie e di pesce dovranno essere dotati di pareti rivestite in materiale lavabile e impermeabile fino all' altezza di metri 2, ben raccordate con il pavimento, rivestito di analogo materiale e con pendenze di quest' ultimo verso un pozzetto di scarico centrale con chiusura idraulica.

2. I locali adibiti a spaccio e vendita di carni di qualsiasi specie e di pesce devono essere dotati di:

- a) acqua potabile fredda e calda in quantita' sufficiente;
- b) almeno di una cella o armadio frigorifero di adeguate capacita';
- c) un banco refrigerante qualora si espongono gli alimenti di che trattasi in mostra al pubblico.

Negli spacci di vendita di alimenti ittici puo' essere usato il ghiaccio per la conservazione del prodotto purché preparato con acqua potabile; comunque i tavoli per l' esposizione degli stessi

- d) un banco di vendita rivestito di marmo o di altro materiale lavabile; gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere in materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabile e disinfettabile;
- e) la superficie del ceppo adibito al taglio delle carni deve essere mantenuta liscia, lavata e disinfettata giornalmente.

3. Per i requisiti strutturali ed igienico-sanitari degli spacci di vendita, si fa riferimento all' art. 29 del R.D. 3298 del 1928 agli artt. 28 e 29 e ai commi 1, 2 e 4 dell' art. 31 del D.P.R. 327/80.

4. I requisiti delle pollerie devono essere quelli indicati all' art. 12 del D.P.R. 867/72.

5. Nel caso di vendita promiscua di carni di diverse specie animali, si deve provvedere alla separazione delle carni avi-cunicole da quelle bovine, suine ed ovocaprine, sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature di conservazione indicate nell' allegato C del D.P.R. 327/80 modificato con D.M. 14-2-1984.

6. La preparazione alla vendita delle carni avicunicole deve essere, inoltre, effettuata su taglieri e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altre carni.

7. Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelazione si fa riferimento al D.M. 3-2-1971 e successive modifiche.

8. La vendita dei prodotti ittici deve essere effettuata in appositi locali autorizzati; puo' essere consentita la vendita in forma ambulante a posto fisso, purché avvenga con automezzi riconosciuti idonei, dotati di caratteristiche igienico-sanitarie identiche a quelle dei locali di vendita. E' vietata la vendita in forma ambulante itinerante.

Art. 225

Prodotti alimentari a base di carne

1. La lavorazione, confezionamento dei prodotti alimentari a base di carne a carattere industriale sono disciplinati dalle leggi 283/62, 441/63 e dal D.P.R. 327/80 e dal D. Legisl. 30-12-1992 n. 537 nonché dalle leggi speciali vigenti in materia.

2. La lavorazione e manipolazione di prodotti carnei e di prodotti misti di origine animale e vegetale, in laboratori anche annessi agli spacci di vendita di prodotti di origine animale, sono soggette ad apposita autorizzazione sanitaria rilasciata, ai sensi dell' art. 2 della legge 283/62 e

dell' art. 25 del D.P.R. 327/80, dal Sindaco, previo parere favorevole del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e, nel caso di alimenti misti, anche del Servizio di Igiene Pubblica dell' U.S.L. competente per territorio.

3. Nel caso di laboratori di cui al precedente comma, i locali di lavorazione di prodotti di origine animale e/o di prodotti misti devono essere separati dai locali di vendita delle carni fresche.

4. L' eventuale installazione negli spacci di vendita delle carni di impianti per la cottura, compresi gli arrosti-pollo, deve essere autorizzata e deve avvenire in ambienti diversi da quelle destinati alla vendita ed alla conservazione di carni fresche.

Art. 226

Molluschi eduli lamellibranchi

1. La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi sono disciplinati dal D.Legisl. 30-12-1992 n. 530 e successive modificazioni, integrazioni e norme statali e regionali di attuazione.

2. L' attivita' istruttoria e di vigilanza e' esercitata, per le rispettive competenze, dai Servizi di Igiene Pubblica e dai Servizi di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell' U.S.L. competente per territorio, nonche', per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, degli organi preposti alle relative attivita' di controllo.

Art. 227

Elicicoltura

1. L' allevamento di lumache e/o la commercializzazione delle stesse devono avvenire in impianti autorizzati dall' Autorita' sanitaria comunale su parere del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio di Igiene Pubblica dell' U.S.L. competente per territorio.

2. I terreni utilizzati devono essere indenni da qualunque tipo di inquinamento, compreso quello derivante dall' uso di antiparassitari e diserbanti.

3. E' vietato, nell' allevamento, l' uso di qualunque sostanza nociva alla salute degli animali allevati e della salute umana.

4. Sono fatte salve tutte le disposizioni vigenti in materia.

5. E' ammessa la vendita al pubblico con le modalita' prescritte dal settimo comma del precedente art. 207.

Art. 228

Norma di rinvio

1. Per quanto non previsto dal presente Capo IX sono fatte salve tutte le norme comunitarie, statali e regionali vigenti in materia di alimenti di origine animale ed in materia veterinaria, con particolare riferimento alla legge regionale 22-8-1989, n. 13.

2. Tutta l' attivita' istruttoria e di vigilanza in materia e' svolta dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell' U.S.L. e, per la salute di competenza, dal Servizio di Igiene Pubblica.

3. Sono, altresì, fatte salve sia per l' attivita' istruttoria che per quella di vigilanza, tutte le competenze del Servizio di Igiene Pubblica in materia di igiene degli ambienti, ai fini del rilascio del parere di agibilita', di approvvigionamento idrico, di igiene degli addetti, nonche' l' applicazione, per le strutture che ne sono sottoposte, dell' art. 216 del T.U.27-7-1934, n. 1265.

4. Sono, analogamente, fatte salve le competenze del Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, nonché quelle degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

TITOLO V

MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI

CAPO I

NOTIFICHE SANITARIE

Art. 229

Denuncia degli animali

1. I proprietari o detentori, a qualsiasi titolo, di cani, equini, bovini, suini, caprini, pollame, conigli, api, chiocchie eduli, ed ogni altro animale domestico e non domestico, detenuto in qualsiasi forma ed a qualsiasi titolo hanno l'obbligo di denunciare al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente A.S.L. il numero e la specie degli animali che possiedono o detengono, precisando anche la località nella quale sono abitualmente ricoverati.

2. Al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria devono anche essere denunciate tutte le specie di mammiferi, uccelli e rettili facenti parte della fauna selvatica esotica.

Art. 230

Notifica delle malattie

1. Ai sensi dell'art. 264 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27-7-1934, n. 1265 e dell'art. 2 del Regolamento di polizia veterinaria, approvato con D.P.R. 8-2-1954, n. 320, qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva degli animali deve essere immediatamente notificata al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'A.S.L. territorialmente competente.

Art. 231

Obbligo di notifica

1. Sono tenuti alla notifica:

- a) I Veterinari dell'A.S.L.;
- b) I Veterinari liberi professionisti;
- c) i proprietari ed i detentori di animali, anche in temporanea custodia e consegna a qualsiasi titolo;
- d) gli albergatori;
- e) i conduttori di stalle di sosta, di canili e di pubbliche stazioni di monta;

f) gli esercenti di mascalchie;
g) le Autorita' ed i Funzionari indicati dall' art. 3 del Regolamento di polizia veterinaria n. 320/54.

2. La notifica e' obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che si verifichi entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune gia' accertata.

3. La notifica di malattie infettive o diffusive puo' essere fatta per iscritto o verbalmente. I veterinari sono tenuti ad effettuare la notifica nella forma scritta.

Art. 232 **Zoonosi**

1. I Servizi di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell' U.S.L., venuti a conoscenza di zoonosi, sono tenuti ad iviare comunicazione scritta dei casi accertati ai rispettivi Servizi di Igiene Pubblica.

Art. 233 **Obblighi dei proprietari e dei detentori**

1. Ai proprietari o detentori di animali e' fatto obbligo, a scopo cautelativo e appena rilevati i sintomi sospetti di una malattia infettiva o diffusiva, di:

- a) isolare gli animali ammalati;
- b) accantonare, opportunatamente separati e custoditi, gli animali morti;
- c) non spostare dall' azienda animali in genere, ogni prodotto animale od altro materiale che possa

costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni impartite dal Veterinario dell' A.S.L. territorialmente competente.

Art. 234 **Stalle di sosta e di ricovero**

1. L' esercizio di stalle di sosta ed in genere di locali da adibirsi al temporaneo ricovero di equini, bovini, ovini, caprini, suini e di altri animali da cortile e' subordinato ad autorizzazione del Sindaco, che la rilascia a seguito di accertamenti sull' idoneita' dei locali da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio di Igiene Pubblica dell' A.S.L. ciascuno per la parte di competenza, che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attivita' di controllo.

Art. 235 **Fiere, mercati, esposizioni**

1. Il Sindaco, prima dell' istituzione dei mercati e delle fiere e delle esposizioni di animali, fa accertare da parte del competente Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell' A.S.L., se i locali, le aree e le attrezzature da utilizzare posseggano i requisiti igienico-sanitari necessari.

2. Al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell' A.S.L. e', altresì, demandato il compito di assicurare la vigilanza durante lo svolgimento delle manifestazioni di cui al primo comma al fine di evitare il propagarsi di malattie infettive o diffuse degli animali ed al fine di prevenire maltrattamenti e le effettuazioni di prove da sforzo.

3. Dopo ogni mercato, fiera o esposizione di animali, i luoghi dove si sono soffermati gli animali stessi devono essere convenientemente puliti e disinfettati a cura del Comune o degli organizzatori della manifestazione.

Art. 236

Circhi e Serragli

1. L'esercizio nel Comune di circhi, serragli, ecc. deve essere autorizzato dal Sindaco solo dopo che il Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente A.S.L. abbia effettuato, con esito negativo di riscontro di malattie infettive e/o diffuse, una visita preventiva degli animali al fine di accertarne lo stato di salute.

2. Durante la permanenza nel Comune di circhi, serragli, ecc., nei luoghi individuati a norma di legge e/o Regolamento locale, deve essere effettuata da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria una continua vigilanza igienico-sanitaria, soprattutto al fine di prevenire il propagarsi di malattie infettive o diffuse.

3. I proprietari o conduttori di circhi, serragli, ecc. devono provvedere giornalmente alla pulizia, disinfezione ed, eventualmente, alla disinfestazione delle aree dove vengono ricoverati gli animali. Essi devono anche provvedere giornalmente all'allontanamento del letame e dei residui di mangime, nel modo prescritto nell'autorizzazione del Sindaco.

4. Restano fatte salve le norme previste dalla legge 473/93.

Art. 237

Stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale

1. L'esercizio delle stazioni di monta pubblica, dei centri di fecondazione artificiale e degli ambulatori per la cura della sterilità degli animali deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco sentito il parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e il servizio di Igiene Pubblica per quanto di competenza, i quali sono tenuti ad accertare se i locali e le relative attrezzature soddisfino le esigenze tecniche ed igienico-sanitarie per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffuse degli animali. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente i pareri degli organi previsti alle relative attività di controllo.

2. I locali da adibire a stazioni di monta pubblica, a centri di fecondazione artificiale e ad ambulatori per la cura della sterilità degli animali devono avere i seguenti requisiti:

- essere sufficientemente aerati ad avere pavimenti, mangiatoie e pareti (fino all'altezza di m. 2)

ben connessi, facilmente lavabili e disinfettabili;

- essere dotati di acqua potabile corrente, con scarico delle acque e dei liquami secondo la normativa vigente e le disposizioni al riguardo contenute nel presente Regolamento;

- essere provvisti di adeguata concimaia costruita a norma di legge e nel rispetto di quanto al riguardo previsto nel presente Regolamento;

- essere dotati di presidi e mezzi necessari per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffuse degli animali.

3. I locali di cui al comma due devono essere sottoposti a lavaggio quotidiano, nonché a disinfezione ed, eventualmente a disinfestazione, secondo le istruzioni impartite dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, almeno con frequenza settimanale.

4. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, si applicano le disposizioni della legge 3-2-1963, n. 126 sulla disciplina della riproduzione bovina; dalla legge 3-2-1963, n. 127 sulla disciplina per l'esercizio delle stazioni di fecondazione equina; dal D.P.R. 2-11-1964, n. 1618 contenente le norme per l'esecuzione della legge 127/63; al Regolamento di polizia veterinaria n. 320 dell'8-2-1954.

Art. 238

Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi

1. Gli esercizi di toilette e dei negozi per la vendita degli animali devono essere preventivamente autorizzati dal sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e, per quanto di competenza, del Servizio di Igiene Pubblica. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente i pareri degli organi previsti alle relative attività di controllo.

2. I locali da adibirsi alle attività di cui al primo comma devono essere allocati in immobili situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada. Essi devono, altresì, avere:

- un sistema di smaltimento delle deiezioni degli animali, in modo che tutti i residui organici degli

animali vengano raccolti in appositi sacchi chiusi da conferire direttamente all'incenerimento;

- essere provvisti di pavimenti e pareti fino all'altezza di metri due, facilmente lavabili e disinfettabili;

- essere dotati di acqua potabile corrente;

- essere dotati di servizi igienici;

3. I locali adibiti alla vendita di animali devono, inoltre, avere gabbie o altre attrezzature idonee per contenere gli stessi, costruite in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, in modo tale da non pregiudicare lo stato di benessere degli animali, con la parte sottostante costruita con accorgimenti volti a non permettere la fuoriuscita di deiezioni o alimenti.

4. Le toilette devono essere costituite da almeno due locali: uno da adibire a sala di attesa ed uno, munito di attrezzature, riconosciute idonee dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, per il lavaggio degli animali, il loro asciugamento, la tosatura, ecc..

5. I locali di cui ai precedenti commi devono avere, inoltre, idonei mezzi di captazione, sfocianti oltre il tetto, per l'allontanamento di odori, vapori e gas che si sviluppano durante l'attività. Tali locali devono essere, altresì, muniti di scarichi idrici con pozzetti di decantazione e di imbrigliamento dei peli degli animali trattati.

Art. 239

Maneggi, circoli ippici, ippodromi

1. L'attivazione di maneggi, di circoli ippici, di ippodromi e similari è sottoposta a preventiva autorizzazione del Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e, per quanto di competenza, del Servizio di Igiene Pubblica, sui ricoveri degli animali, sugli spazi ad essi riservati, sulle attrezzature e su quanto altro suggerito dalla tecnica e dall'esperienza per l'esercizio dell'attività stessa.

Art. 240

Trasporto animali

1. Chiunque intende esercitare il trasporto di animali a mezzo di autoveicoli deve ottenere l'autorizzazione da parte del Sidaco nel cui territorio trovasi l'autorimessa, previo parere favorevole del Servizio di Igiene ed Assistenza della competente A.S.L. relativamente ai requisiti igienico-sanitari dell'automezzo, nonché dei mezzi a disposizione per le operazioni di pulizia, lavaggio, disfezione e disinfestazione.

2. L'autorizzazione di cui al precedente comma ha validità annuale.

3. I proprietari, i detentori o i conduttori degli automezzi di cui al primo comma devono costantemente provvedere all'allontanamento dei rifiuti, a frequenti lavaggi ed a periodiche disinfestazioni secondo le norme a riguardo previste nel presente Regolamento.

4. I locali adibiti per il lavaggio, la disfezione o la disinfestazione dei veicoli devono essere provvisti di pavimento impermeabile, di pareti facilmente lavabili fino all'altezza di metri due, di acqua potabile corrente, di scoli per le acque di lavaggio a chiusura idraulica.

CAPO II

MISURE PER LA LOTTA AL RANDAGISMO

Art. 241

Divieto di abbandono

1. E' vietato abbandonare cani, gatti o qualsiasi altro animale custodito nella propria abitazione.

Art. 242

Anagrafe canina

1. I proprietari di cani sono tenuti ad iscrivere il proprio cane all'anagrafe canina ai sensi dell'art. e della legge 14-8-1991, n. 281, contenente: "Legge quadro in materia di animali d'affezione e prevenzione del randagismo". E della L.R. del 3 aprile 1995, n. 12. I proprietari sono, altresì, tenuti a sottoporre i cani al tatuaggio o ad altri sistemi di riconoscimento secondo le modalità dettate dalle norme regionali.

Art. 243

Cattura di cani randagi

1. I cani vaganti catturati, regolarmente tatuati, o sottoposti ad altri sistemi di riconoscimento, sono sostituiti al proprietario o al detentore. I capi vaganti non tatuati catturati devono essere tatuati. Essi, se non reclamati entro sessanta giorni, possono essere ceduti a privati che diano garanzie di buon trattamento o ad associazioni protezionistiche, previo trattamento profilattico contro la rabbia, l'echinococcosi e altre malattie trasmissibili.

Art. 244

Canili comunali

1. I cani ricoverati nei canili comunali o nei rifugi per cani possono essere soppressi, in modo esclusivamente eutanascico, ad opera dei Medici Veterinari, soltanto se gravemente ammalati, incurabili o di comprovata pericolosit .

2. E' vietato maltrattare i gatti che vivono in liberta'. I gatti liberi devono essere sterilizzati dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell' A.S.L. territoriale competente e riammessi nel gruppo. I gatti possono essere soppressi solo se gravemente ammalati o incurabili.

3. Gli enti e le associazioni protezionistiche possono, d' intesa con le Aziende Sanitarie Locali, avere in gestione le colonie di gatti che vivono in liberta' assicurandone la cura della salute e le condizioni di sopravvivenza.

4. Per quanto non espressamente previsto nel presente Regolamento, si fa riferimento alle disposizioni contenute nella legge 14-8-1991, n. 281, e nella legge regionale 3-4-1995, n.12.

TITOLO VI

SANZIONI E NORME FINALI

CAPO I

SISTEMA SANZIONATORIO

Art. 245

Sanzioni

1. In caso di violazione delle disposizioni prescrittive previste dal presente Regolamento, ove non si configurino apposite fattispecie di reato previste da disposizioni di legge, fatto salvo, in materia di igiene e sanita' pubblica, il sistema sanzionatorio della depenalizzazione di cui alla legge 24-11-1981, n. 689, e successive modifiche ed integrazioni, il trasgressore e' punito con la sanzione amministrativa dell' importo di £ 200.000 (duecentomila).

2. Per l' inosservanza delle ordinanze del Sindaco in materia d' igiene e sanita' pubblica oltre alla segnalazione alla competente Autorita' Giudiziaria, si applica la sanzione pecuniaria di £ 500.000 (cinquecentomila), salva diversa disposizione in rapporto alla gravita' della violazione, da motivarsi con riferimento a singoli casi. In ogni caso la sanzione non potra' essere inferiore a £ 200.000 (duecentomila).

3. Per quanto riguarda la procedura dell' irrogazione della sanzione, si applicano le disposizioni previste dalla legge 24-11-1981, n. 689 e gli artt. da 106 a 110 del T.U. della legge comunale provinciale, approvata con R.D. 3-3-1934, n. 383, artt. rimasti in vigore per effetto dell' art. 64, primo comma, lett. c) della legge 8-6-1990, n. 142.

CAPO II

NORME DI RINVIO E FINALI

Art. 246

INDICE NUMERICO

DEI TITOLI, DEI CAPI E DEGLI ARTICOLI

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I

CONTENUTO E VALIDITA' DEL REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA'

Art. 1
Contenuto

Art. 2
Efficacia

CAPO II

AUTORITA' SANITARIA LOCALE

Art. 3
Autorità Sanitaria Locale

Art. 4
Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva

Art. 5
Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie

Art. 6
Attività di vigilanza igienico-sanitaria

CAPO III

EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI

Art. 7
Raccolta dati

Art. 8
Movimento demografico

Art. 9
Relazione semestrale

Art. 10
Notifica delle cause di morte

Art. 11
Sistema informativo delle malattie infettive e diffusive

Art. 12
Indagine epidemiologica

Art. 13
Isolamento e contumacia

Art. 14
Disinfezione

Art. 15
Disinfestazione
Art. 16
Derattizzazione
Art. 17
Vaccinazioni e modalità di esecuzione
Art. 18
Servizio vaccinazione
Art. 19
Prevenzione delle malattie a trasmissione sessuale e/o ematica
Art. 20
Prevenzione antirabbica

CAPO IV VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

Art. 21
Esercizio delle professioni sanitarie
Art. 22
Esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie
Art. 23
Ambulatori medico-chirurgici e veterinari
Art. 24
Case di cura private
Art. 25
Pubblicità sanitaria
Art. 26
Assistenza al parto
Art. 27
Denuncia di nato morto
Art. 28
Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infanti deformati o di altri eventi di interesse sanitario.
Art. 29
Adempimenti dell'ostetrica
Art. 30
Registro dei parti e degli aborti
Art. 31
Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici
Art. 32
Trasporto infermi e vigilanza
Art. 33
Vigilanza sulle farmacie

TITOLO II IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA, DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO

**CAPO I
NORME GENERALI**
Art. 34

Strumenti di programmazione urbanistica
Art. 35
Concessione edilizia
Art. 36
Abitabilità e agibilità
Art. 37
Vigilanza sull'igienicità ed abitabilità delle costruzioni
Art. 37 bis
Tutela della salute dei minori e degli apprendisti

CAPO II
MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI
Art. 38
Disciplina igienica per i cantieri edili
Art. 39
Demolizione di fabbricati

CAPO III
AREE EDIFICABILI E NORME DI CARATTERE GENERALE
Art. 40
Requisiti di salubrità dei terreni edificabili
Art. 41
Isolamento termico
Art. 42
Difesa dai rumori
Art. 43
Cortili interni
Art. 44
Pozzi di luce e chiostrine
Art. 45
Pavimento dei cortili
Art. 46
Igiene dei passaggi e spazi privati
Art. 47
Umidità interna
Art. 48
Verande e balconi
Art. 49
Misure contro la penetrazione dei ratti
Art. 50
Marcia piede
Art. 51
Ringhiere e parapetti
Art. 52
Canali di gronda
Art. 53
Coperture
Art. 54
Condutture di scarico
Art. 55
Approvvigionamento idrico
Art. 56
Smaltimento liquami
Art. 57

CAPO IV

ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO SANITARI

Art. 58

Efficacia della normativa

Art. 59

Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata.

Art. 60

Caratteristiche dei locali di abitazione privata

Art. 61

Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

Art. 62

Illuminazione naturale diretta

Art. 63

Illuminazione artificiale

Art. 64

Aerazione dell'abitazione

Art. 65

Aerazione locali accessori

Art. 66

Impianti di condizionamento

Art. 67

Impianti di riscaldamento

Art. 68

Divieto di uso di apparecchi a combustione

Art. 69

Smaltimento dei fumi e dei vapori

Art. 70

Impianto elettrico

Art. 71

Utilizzo di bombole e serbatoi di gas

Art. 72

Ascensori

Art. 73

Scale

Art. 74

Soppalchi

Art. 75

Locali seminterrati

CAPO V

INSEDIAMENTI AGRICOLI

Art. 76

Caratteristiche delle case coloniche

Art. 77

Aree libere

Art. 78

Pertinenze per l'attività agricola

Art. 79

Approvvigionamento idrico

Art. 80

Smaltimento liquami domestici

Art. 81

Ricoveri per animali
Art. 82
Locali per la mungitura
Art. 83
Concimato
Art. 84
Animali nel centro abitato
Art. 85
Abbeveratoi e vasche di lavaggio

CAPO VI CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITA' LAVORATIVA

Art. 86
Norme di carattere generale
Art. 87
Procedure autorizzative: pareri preventivi
Art. 88
Procedure autorizzative
Art. 89
Superficie
Art. 90
Altezza
Art. 91
Illuminazione
Art. 92
Microclima
Art. 93
Locali sotterranei o seminterrati
Art. 94
Servizi igienici
Art. 95
Soppalchi
Art. 96
Barriere architettoniche
Art. 97
Difesa dagli inquinanti
Art. 98
Autorimesse
Art. 99
Locali accessori delle autorimesse
Art. 100
Lavanderie
Art. 101
Industrie insalubri

CAPO VII STRUTTURE SOCIO-SANITARIE

Art. 102
Presidi ospedalieri
Art. 103
Case di cura private
Art. 104
Ambulatori e poliambulatori

Art. 105
Servizi di assistenza per le persone anziane
Art. 106
Strutture socio-sanitarie
Art. 107
Ambulatori veterinari
Art. 108
Farmacie
Art. 109
Depositi di prodotti farmaceutici
Art. 110
Esercizi di vendita di presidi
medico-chirurgici
Art. 111
Strutture di terapia fisica
e di riabilitazione

CAPO VIII STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE

Art. 112
Alberghi e pensioni
Art. 113
Affittacamere
Art. 114
Abitazioni collettive

CAPO IX STRUTTURE SPORTIVE E PER IL TEMPO LIBERO

Art. 115
Locali di pubblico spettacolo
Art. 116
Impianti sportivi all'aperto e chiusi
Art. 117
Circoli ricreativi e culturali
Art. 118
Arene estive
Art. 119
Palestre e istituti di ginnastica
Art. 120
Parchi giochi
Art. 121
Piscine

CAPO X STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI

Art. 122
Asili nido
Art. 123
Nurseries
Art. 124
Scuole pubbliche
Art. 125
Istituti privati di istruzione

Art. 126
Biblioteche e Musei

CAPO XI
ESERCIZI PER L'IGIENE DELLA PERSONA

Art. 127
Barbieri e parrucchieri
Art. 128
Estetisti

TITOLO III
IGIENE DELL'AMBIENTE

CAPO I
ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO
Art. 129
Requisiti delle acque destinate al consumo umano
Art. 130
Schedario delle fonti di approvvigionamento
Art. 131
Protezione delle sorgenti e delle opere di presa
Art. 132
Dotazione idrica
Art. 133
Escavazione di pozzi
Art. 134
Serbatoi
Art. 135
Rete idrica
Art. 136
Rete idrica e fogname
Art. 137
Giudizio di qualità e di idoneità d'uso
Art. 138
Inquinamento delle acque di uso potabile

CAPO II
ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA DALL' INQUINAMENTO
Art. 139
Richiami normativi
Art. 140
Acque meteoriche
Art. 141
Deflusso delle acque
Art. 142
Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili
Art. 143
Autorizzazione allo smaltimento dei liquami
Art. 144
Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi

Art. 145
Smaltimento delle acque di vegetazione
Art. 146
Trasporto dei liquami
Art. 147
Vigilanza e controllo

CAPO III
ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA
Art. 148
Corsi d'acqua superficiali
Art. 149
Canali di bonifica e di drenaggio

CAPO IV
IGIENE DEL SUOLO
Art. 150
Riferimenti legislativi
Art. 151
Pulizia del suolo
Art. 152
Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti urbani
Art. 153
Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi
Art. 154
Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite

CAPO V
ARIA
Art. 155
Riferimenti legislativi
Art. 156
Impianti termici ed industriali
Art. 157
Inquinamento da autoveicoli
Art. 158
Depositi di materiali
Art. 159
Protezione di materiali trasportati da autocarri

CAPO VI
RUMORI E VIBRAZIONI
Art. 160
Campo di applicazione
Art. 161
Definizione e modalita' di rilevamento
Art. 162
Individuazione delle aree
Art. 163
Limiti massimi ammissibili