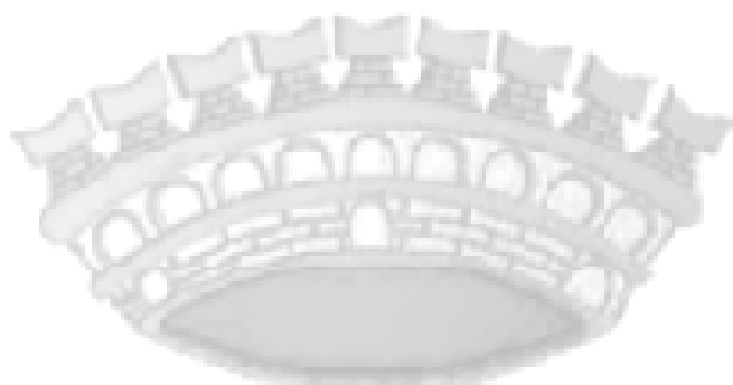


COMUNE DI ROTONDI
(Provincia di Avellino)



**REGOLAMENTO
DI IGIENE,
SANITA' PUBBLICA,
VETERINARIA E TUTELA
AMBIENTALE**



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

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Regolamento Comunale di Igiene.

1. Il regolamento comunale di igiene, sanità pubblica, veterinaria e tutela ambientale, adottato ai sensi degli artt. 218 e 344 del TULLSS detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.

Art. 2 - Entrata in vigore.

1. Il presente regolamento ed ogni sua successiva modifica, sono approvati con deliberazione del Consiglio Comunale, soggetta a pubblicazione all'Albo Pretorio.
2. Divenuta esecutiva la deliberazione, il Regolamento viene ripubblicato all'Albo Pretorio per 15 giorni e diviene efficace ed operante dalla data di scadenza della pubblicazione.
3. Contemporaneamente alla seconda pubblicazione il Regolamento viene inviato alla Regione.

Art. 3 - Criteri di applicazione del regolamento. (*)

1. Il dirigente/responsabile del servizio, avuto riguardo a particolari situazioni locali, in particolare per le attività esistenti o da insediarsi all'interno del perimetro del Centro Storico o in edifici soggetti a particolari vincoli, può ammettere proroghe ovvero deroghe al rispetto dei requisiti previsti dal presente regolamento.
2. Tali proroghe e/o deroghe, che devono essere specificamente richieste e opportunamente motivate, sono subordinate al parere del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ASL e dell'Agenzia Regionale per l'Ambiente (di seguito denominata A.R.P.A.) secondo le rispettive competenze, e all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.
3. Resta salva la possibilità al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro di concedere deroghe particolari ai sensi della specifica normativa.

Art. 4 - Regime sanzionatorio.

1. Fatto salvo quanto di seguito disposto dal presente articolo le violazioni alle prescrizioni del regolamento, quando non comportino infrazioni penali, o violazioni a norme altrimenti sanzionate dalla normativa statale e regionale, sono punite con la sanzione amministrativa da euro 2,07 a euro 516,46.
2. È facoltà della Giunta Comunale stabilire le somme da pagarsi a titolo di oblazione per singole violazioni o per gruppi omogenei di violazioni.

3. Laddove per singole violazioni o gruppi di violazioni non sia indicata alcuna somma da pagare a titolo di oblazione, quest'ultima deve intendersi non ammessa (ex art. 107 TULCP).
4. L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative o l'opposizione agli atti esecutivi, sono disciplinati in via generale, dalla normativa vigente.
5. L'autore dell'illecito è obbligato a ripristinare lo stato dei luoghi ed a provvedere all'adeguamento delle strutture e attrezzature ai sensi delle disposizioni di cui al presente regolamento e nei termini indicati in apposito provvedimento dell'Autorità Sanitaria Locale.
6. L'inottemperanza all'ordine di adeguamento o ripristino di cui al comma 5, è punita con la sanzione prevista dal comma 1.
7. La somma da pagarsi a titolo di oblazione per la violazione di cui al comma 6 è pari alla sanzione prevista per la violazione della norma regolamentare aumentata in misura di un quinto. L'oblazione è esclusa nei casi in cui non sia ammessa per la violazione alla norma regolamentare.

Art. 5 - Devoluzione dei proventi.

1. I proventi delle sanzioni amministrative per violazioni al presente regolamento e per l'inottemperanza ai provvedimenti adottati dal Sindaco finalizzati alla sua attuazione spettano al Comune.

CAPO II - AUTORITÀ SANITARIA LOCALE: STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI.

Art. 6 - Autorità Sanitaria Locale. (*)

1. Al dirigente/responsabile del servizio compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi, prescrittivi, cautelativi e repressivi, in materia di igiene e sanità.
2. Sono fatte salve le funzioni attribuite in base all'ordinamento comunale e quelle delegate o attribuite dalla legge ad altri organi od Enti.
3. Il dirigente/responsabile del servizio nell'esercizio delle sue prerogative, si avvale dei servizi dell'Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA intesi quali organi consultivi, propositivi e di vigilanza in materia igienico-sanitaria ed ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalle vigenti normative. A tali servizi il dirigente/responsabile può avanzare richieste e commissionare indagini.
4. Ai fini dell'erogazione delle prestazioni analitiche di rilievo sia sanitario sia ambientale il dirigente/responsabile e i Servizi di Prevenzione si avvalgono del Dipartimento Tecnico dell'ARPA, nonché, per le specifiche competenze, dell'Istituto Zooprofilattico.
5. Ogni qualvolta il dirigente/responsabile, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazioni di altri uffici o enti, di associazioni o di privati cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento può richiedere, l'intervento immediato

dei sopracitati servizi dell'Azienda ASL e dell'ARPA per verifiche o accertamenti e per la formulazione di proposte inerenti al caso.

6. Qualora i provvedimenti proposti dal dirigente/responsabile del servizio coinvolgano specifiche competenze dell'Azienda Sanitaria Locale, dell'ARPA o di altri Comuni o della Provincia, o della Regione, dovrà essere data preventiva informazione alle rispettive Amministrazioni.
7. Nel caso di ordinanze contingibili ed urgenti del bilancio, tale comunicazione dovrà essere almeno contestuale al provvedimento.

Art. 7 - Compiti dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA.

1. I Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Locale e dell'ARPA sono tenuti ai seguenti adempimenti:
 - a) devono riferire al Sindaco su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute e costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e dell'ambiente;
 - b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco in qualità di Autorità Sanitaria Locale. A tal fine:
 - 1) i servizi dell'azienda ASL e dell'ARPA, ricevuti gli atti, in copia o in originale, effettuano l'istruttoria tecnica di competenza e trasmettono gli esiti (verbali e pareri) al Comune per la conclusione del procedimento;
 - 2) alla stessa stregua trasmettono atti e proposte d'iniziativa autonoma, che comportano comunque l'emanazione di provvedimenti da parte del Sindaco, quale Autorità Sanitaria Locale.
 - c) effettuano la vigilanza e il controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Sindaco, nonchè sull'applicazione del presente regolamento;
 - d) assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità, ambiente e veterinaria;
 - e) devono riferire nei confronti degli enti gestori di servizio pubblico per gli ambiti di competenza, su situazioni o provvedimenti di particolare rilevanza.

Art. 8 - Attribuzioni e compiti del Comune.

1. Spetta al Comune il mantenimento dei rapporti giuridici con gli utenti, inerenti le funzioni amministrative di competenza in materia di sanità e ambiente, sia che si tratti di singoli cittadini che di associazione o enti.
2. Il Comune riceve le istanze, i ricorsi e gli atti comunque determinati, ne cura la conservazione, nonchè la trasmissione ai servizi per l'ulteriore istruttoria tecnica.
3. Spetta al Comune la stesura, il perfezionamento e la notifica dei provvedimenti di competenza dell'Autorità Sanitaria Locale.

TITOLO II - IGIENE EDILIZIA DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, COLLETTIVO, SOCIALE, LAVORATIVO

CAPO I - NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI E PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

Art. 9 - Parere sanitario per concessione o autorizzazione edilizia e per gli strumenti urbanistici generali.

1. Quando sia necessario acquisire parere igienico-sanitario al fine della realizzazione di opere edilizie dovrà essere presentata al Servizio di Igiene Pubblica domanda corredata di tutti i documenti atti ed elaborati necessari per permettere una chiara e corretta comprensione dell'opera e per l'acquisizione di tutti gli elementi necessari per l'espressione del parere.
2. Nella relazione e/o negli elaborati da allegarsi alla domanda ai fini della valutazione igienico sanitaria debbono essere indicati:
 - a) i materiali e le sezioni dei muri con la descrizione di eventuali mezzi adottati per assicurare la difesa termica dell'edificio;
 - b) le caratteristiche, le dimensioni e i sistemi di apertura degli infissi esterni ai fini dell'isolamento termoacustico;
 - c) la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza ed i rapporti di illuminazione ed aerazione dei singoli vani;
 - d) il sistema di ventilazione artificiale degli ambienti per i quali tale ventilazione é ammessa secondo le norme del presente regolamento;
 - e) il sistema di riscaldamento, la potenzialità della caldaia nonché l'ubicazione e le sezioni di canne fumarie e di esalazione;
 - f) il sistema di approvvigionamento idropotabile

Art. 10 - Norme specifiche per insediamenti produttivi.

1. Nel caso di opere di urbanizzazione e di concessione per insediamenti ad uso artigianale, industriale, collettivo, speciale, lavorativo in genere ed in caso di strumenti urbanistici generali, il parere igienico-sanitario è rilasciato dalla Commissione per gli Insediamenti Produttivi del Dipartimento di Prevenzione dell' A.S.L. che si avvale delle conoscenze tecniche della sezione provinciale ARPA territorialmente competente
2. Ai fini dell'espressione di parere per insediamenti produttivi la documentazione prevista dall'art. 9 deve essere così integrata:
 - a) scheda informativa, disponibile presso i competenti uffici, circa le caratteristiche proprie dell'attività, corredata, ove richiesto, di una tavola con lay-out dei macchinari utilizzati;
 - b) per gli insediamenti interagenti con l'ambiente, copia delle domande di autorizzazioni previste da legge (es. autorizzazione allo scarico, autorizzazione all'emissione in atmosfera) già presentate agli Enti competenti ed estremi di presentazione delle stesse;
 - c) ogni elemento utile alla classificazione di industria insalubre ai sensi dell'art. 217 del

TULS approvato con Regio Decreto n. 383 del 1934.

3. Per le attività soggette la documentazione presentata vale come notifica al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro dell'ASL di AV2 prevista dall'art.48 del D.P.R. n. 303 del 1956 e deve essere presentata ad ogni variazione delle attività svolte anche se queste non modificano gli indici urbanistici ed edilizi..

Art.11 - Norme specifiche per impianti inducenti esposizioni a campi elettromagnetici.

1. Per le installazioni dei sistemi fissi delle telecomunicazioni e radiotelevisivi, nonché per nuove installazioni di sottostazioni e cabine di trasformazione elettriche, si applicano le norme del precedente art. 10.

Art. 12 - Interventi edilizi su fabbricati esistenti .

1. Per i fabbricati esistenti soggetti a interventi di manutenzione straordinaria, risanamento conservativo e ristrutturazione sono ammessi interventi, anche in contrasto col presente regolamento, purché ne risulti un evidente miglioramento e non vi sia contrasto con leggi vigenti.

Art. 13 - Dichiarazione di alloggio antigienico.

1. Un alloggio è da ritenersi antigienico quando:
 - a) si presenta privo di servizio igienico proprio, incorporato nell'alloggio;
 - b) sia presente, in modo permanente e su porzioni rilevanti delle superfici interne, umidità dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabile con normali interventi di manutenzione.
2. Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.
3. La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica previo accertamento tecnico.
4. Il dirigente/responsabile del servizio su proposta del Servizio di Igiene Pubblica, può ordinare interventi di manutenzione o di risanamento.

Art. 14 – Dichiarazione di alloggio inabitabile.

1. Il dirigente/responsabile del servizio sentito il parere o su richiesta del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica può dichiarare inabitabile un edificio o parte di esso per motivi di igiene. Tra i motivi di inabitabilità si segnalano:
 - a) condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
 - b) parametri di superfici, altezze, aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti;
 - c) mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile.
2. In caso di alloggio dichiarato inabitabile ai sensi del comma 1, il dirigente/responsabile del servizio ne dispone lo sgombero con propria ordinanza. Lo stesso alloggio potrà essere rioccupato solo dopo il suo adeguamento ai requisiti richiesti per il ripristino delle condizioni di abitabilità.

Art. 15 - Inizio o modifica di attività e processi produttivi.

1. Chi intende avviare, riattivare dopo sospensione o modificare in modo significativo

un'attività o un processo produttivo deve darne comunicazione al Sindaco almeno 30 giorni prima rispettivamente dell'attivazione o dell'inizio dei lavori di modifica.

2. La comunicazione di cui al comma 1, vale quale notifica ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. 303/56 per le ditte soggette al decreto per le quali non era stata dichiarata l'attività in sede di concessione o agibilità e per i casi in cui le modifiche di cui al comma 1 siano state attuate in assenza di concessione o agibilità. In questi casi la comunicazione dovrà essere corredata della documentazione di cui all'art. 9, comma 2, ed art. 10, comma 2, e va presentata, negli stessi termini di cui al comma 1, anche al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL.
3. A seguito della comunicazione di cui al primo comma, su proposta del Dipartimento di Prevenzione, l'Organo competente provvederà ad emettere nei confronti delle attività classificate insalubri ai sensi della vigente normativa, apposito decreto di classificazione.
4. Il dirigente/responsabile del servizio per motivate esigenze di tutela dell'ambiente e/o della salute pubblica, potrà o vietare l'avvio delle attività o del singolo processo produttivo o subordinarli a determinate condizioni e cautele sia strumentali che operative.
5. Sono comunque fatti salvi per i titolari gli obblighi di notifica previsti da specifiche normative di settore e gli obblighi di programmare l'attività nel rispetto delle esigenze di sicurezza ed igiene per gli addetti.

Art. 16 – Misure igieniche nei cantieri edili e stradali. Demolizione di fabbricati.

1. In ogni intervento edilizio devono adottarsi, a cura del costruttore e del proprietario, tutte le necessarie precauzioni per garantire l'incolumità e l'igiene dei cittadini; in particolare deve essere impedito l'accesso ai non addetti mediante barriere invalicabili ed inamovibili; qualora ciò non fosse possibile si deve provvedere con misure alternative.
2. Nei cantieri edili e stradali devono essere posti in opera tutti gli accorgimenti ai seguenti fini:
 - a) per il controllo dell'inquinamento acustico
 - b) per evitare insudiciamento nelle zone esterne al cantiere;
 - c) per evitare nella misura massima possibile il sollevamento delle polveri e la loro propagazione, in particolare modo quando si tratta di interventi su fabbricati prospicienti aree pubbliche o aperte al pubblico.
3. I pozzi neri, i pozzetti, le fosse settiche, le fognature e le canalizzazioni sotterranee dovranno essere smontati e disinfettati prima della demolizione dei fabbricati.
4. Nei cortili delle case private ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata e' vietato il deposito, per periodi superiori a 30 giorni, di terreni o materiali di rifiuto provenienti dalla demolizione di opere murarie, nell'ipotesi di materiali contaminati da sostanze maleodoranti o insudicianti questi dovranno essere immediatamente rimossi. Entro il termine sopra previsto il proprietario o l'imprenditore deve provvedere allo sgombero ed al trasporto negli appositi luoghi di scarico.
5. Sono fatte salve tutte le disposizioni di legge per la salute e l'incolumità dei lavoratori addetti ai cantieri edili.

CAPO II - PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE.

Art. 17 - Condizioni di salubrità del terreno.

1. Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito di immondizie, di letame o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente.
2. Se il terreno sul quale s'intende costruire un edificio è umido o sottoposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio o impermeabilizzazione.
3. In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.
4. La distanza delle finestre o delle porte dei locali di cat. A da scarpate o da muri di sostegno non deve essere minore di mt. 5,00. Tale disposizione si applica in presenza di scarpata con pendenza superiore al 40% o di muri di sostegno di altezza superiore a mt. 1 dalla quota di piano terra, qualora la banchina o la soglia risultino a quota inferiore della quota massima del muro di sostegno antistante la finestra o la porta.

Art.18 - Cavedi, pozzi luce, chiostrine, intercapedini.

1. Cavedi, chiostrine e pozzi luce devono essere facilmente accessibili per interventi di pulizia.
2. Essi devono avere angoli interni tra 80° e 100° e possono aerare ed illuminare solo locali accessori e di servizio; ogni lato non deve essere inferiore a mt. 4; non sono ammesse rientranze dei perimetri o aggetti, ad eccezione delle gronde che non possono comunque avere uno sbalzo superiore ai cm. 30.
3. Il fondo dei cavedi deve essere impermeabile e munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo tale da evitare ristagni di acqua; è vietato versare in detto scarico acqua o materiali di rifiuto provenienti dalle abitazioni. I cavedi devono avere accesso sempre dal basso e comunque anche da un locale comune.

Art. 19 – Cortili.

1. I cortili devono avere pavimentazione atta a garantire un rapido deflusso delle acque meteoriche e ad impedire fenomeni di infiltrazione lungo i muri. Anche per i giardini occorre impedire fenomeni di infiltrazioni lungo i muri.
2. Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali in cui siano esercitate attività che possono essere causa di insalubrità o disturbo degli inquilini stessi.

Art. 20 - Igiene dei passaggi e spazi privati.

1. Le disposizioni di cui all'art.19, comma 1, si applicano anche ai vicoli e ai passaggi privati.
2. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale e in genere tutti i luoghi di ragione privata, dovranno essere tenuti costantemente in buono stato di manutenzione (es.: imbiancati, intonacati, puliti, etc.), spazzati e sgombri di ogni rifiuto e

di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare l'aerazione naturale.

3. Le aree inedificate all'interno del territorio urbanizzato devono essere recintate, tenute sgombre da ogni rifiuto che possa cagionare cattiva esalazione o essere ricettacolo di animali infestanti, nonché mantenute in stato di decoro.
4. Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutti gli spazi comuni, sono tenuti solidalmente i proprietari, gli inquilini e tutti coloro che a qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.
5. Il dirigente/responsabile del servizio, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, può adottare provvedimenti per l'igiene degli spazi e dei passaggi privati.

Art. 21 - Misure contro la penetrazione di ratti e volatili negli edifici.

1. In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei volatili e di animali in genere.
2. In specifico per i piccioni vanno adottate le misure di cui all'art. 163 titolato: "Animali sinantropi in stato di libertà". A tale scopo, senza ostacolare l'aerazione, devono essere resi impenetrabili sottotetti, cantine, solai, vespai con intercapedini ventilate e spazi in genere, con grate e reti a maglie fitte.
3. Le aperture di canne di aspirazione e ventilazione devono essere munite di reti a maglie fitte alla loro sommità o in posizioni facilmente accessibili per eventuali controlli.
4. All'interno degli edifici, le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare alcuna comunicazione con il corpo della muratura; deve essere assicurata la perfetta tenuta di tutti gli elementi del sistema fognario; i cavi elettrici, di T.V., telefonici, di pubblica illuminazione devono essere, di norma, posti in canalizzazioni stagne.
5. Tutti gli spazi interesterni (portici, androni, ecc.), le corti, i cortili e le chiostrine, devono presentare superfici senza distacchi e crepe sia nelle pareti che nei pavimenti; nelle cantine, le connessioni di pavimenti e pareti devono essere stuccate.

Art. 22 – Scale.

1. Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra e a servizio di più unità immobiliari per ogni piano servito, devono essere aerate ed illuminate dall'esterno a mezzo di finestratura avente superficie libera non inferiore a mq 1; può essere consentita illuminazione e aerazione dall'alto, tramite lucernario, la cui superficie di ventilazione sia pari a mq 0.40 per ogni piano servito, compreso il piano terra.
2. Nei vani scale è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui.
3. Le scale, sia interne che esterne, anche quando chiuse fra pareti verticali, devono essere sempre dotate di corrimano o di parapetti di altezza non inferiore a m. 1; le scale devono essere conservate in buono stato di manutenzione e di pulizia.
4. Le scale e i pianerottoli devono essere dimensionati e costruiti a regola d'arte per risultare agevoli e sicuri sia alla salita che alla discesa; le scale devono essere commisurate al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, prevedendo le seguenti larghezze minime di passaggio utile:
 - a) scale interne comuni a più alloggi o di uso pubblico che collegano più di due livelli, compreso il piano terreno, e scale esterne di accesso alle abitazioni: m. 1,20;

- b) scale interne agli alloggi: m 0,80;
 - c) scale di collegamento fra abitazione e zone di servizio (cantine, sottotetti, ecc.): m 0,60.
5. Le scale a gradini trapezoidali non sono ammesse in edifici pubblici. Tali scale sono ammesse:
- a) ad uso pubblico, con larghezza minima di passaggio utile di m. 0,90;
 - b) ad uso privato principale, con larghezza minima di passaggio utile di m. 0,60;
 - c) ad uso privato secondario, con larghezza minima di passaggio utile di m. 0,50.
6. Per tutte le scale devono essere sempre rispettati i parametri dimensionali previsti dalle norme UNI e di sicurezza, nonché da altre norme speciali.

Art. 23 - Ringhiere e parapetti.

1. I parapetti delle scale e dei balconi devono presentare un'altezza minima dal piano di calpestio di m. 1; i parapetti devono, inoltre, presentare spazi, fra gli elementi costituenti, aventi almeno una delle due dimensioni non superiore a cm 10 ed essere non scalabili.
2. I parapetti delle finestre possono avere altezza ridotta a m 0,90 ma la somma dell'altezza dei davanzali e della profondità dei davanzali stessi non deve essere inferiore a m 1,20.
3. Nelle finestre a tutta altezza i parapetti devono avere un'altezza minima di m. 1,20.

Art. 24 - Sicurezza di circolazione.

1. Le superfici calpestabili delle parti comuni o di uso pubblico, interne ed esterne agli edifici, devono essere realizzate con materiali che riducano al minimo il pericolo di scivolamento.
2. Tutte le superfici (pavimenti di ingressi, scale esterne, marciapiedi, bagni; pavimenti di officine meccaniche, di stabilimenti di macellazione o attività similari) che in condizioni d'uso possono diventare particolarmente scivolose per la presenza di acqua, di oli o di grassi, devono essere realizzati con materiali aventi un coefficiente di attrito dichiarato idoneo alle condizioni di uso.

Art. 25 - Sicurezza delle superfici fragili.

1. Tutte le superfici fragili (vetri, specchi e superfici similari), anche in relazione alla loro funzione e posizione, devono essere realizzate ed installate conformemente alla regola dell'arte ed in modo tale da fornire sufficienti garanzie di sicurezza contro il pericolo costituito dalla possibile rottura delle lastre, per urti od altra causa.

Art. 26 - Canne di esalazione per cucine e zone di cottura.

1. Tutte le cucine e le zone di cottura, comunque alimentate, debbono essere provviste di sistemi atti a condurre i vapori e i prodotti della combustione a canne di esalazione singole e indipendenti o collettive e ramificate, adibite solo a tale uso.
2. Tali canne dovranno essere condotte a tetto, dotate di comignoli realizzati e posizionati nel rispetto delle norme tecniche UNI-CIG e a distanza tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione sia essa naturale o artificiale.
3. Tali ambienti devono altresì essere dotati di idonee aperture permanenti di ventilazione naturale diretta, realizzate nel rispetto delle norme tecniche sopra citate.

4. Per interventi di ristrutturazione in edifici preesistenti, in luogo delle canne di esalazione, ove non sia possibile rispettare la norma generale e sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica, possono essere ammessi sistemi alternativi o per il trattamento o per l'allontanamento dei vapori di cottura (quali ad es.: filtri a carboni attivi, canne di esalazione a parete, ecc.).
5. Le canne di esalazione delle cucine ad uso di attività di ristorazione o comunque non assimilabili a cucine ad uso familiare, devono essere realizzate con materiali impermeabili ai vapori ed ai gas ed essere idoneamente coibentate, al fine di evitare fenomeni di condensazione ed apprezzabili incrementi di temperatura negli ambienti attraversati. Devono inoltre essere sempre prolungate sino al tetto con scarico posto a distanza non inferiore ai 10 mt. dalle pareti degli edifici circostanti, salvo elevazioni a maggiore altezza a giudizio del dirigente/responsabile del servizio.

Art. 27 - Impianti di riscaldamento e canne fumarie.

1. Tutti gli edifici devono essere dotati di idoneo impianto di riscaldamento, tale da assicurare le condizioni di esercizio conformi a quanto previsto da specifiche norme tecniche ed in funzione della destinazione d'uso.
2. Gli impianti termici, le canne fumarie e le loro parti terminali, devono essere costruiti a regola d'arte, con materiali e componenti realizzati secondo le norme tecniche di sicurezza UNI-CIG, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla legislazione vigente in materia, compresi i regolamenti adottati ai fini del contenimento dei consumi di energia.
3. Ove non sia predisposta l'installazione di apparecchi di combustione di tipo stagno, gli ambienti relativi devono essere dotati di aperture di ventilazione realizzate nel rispetto delle norme tecniche.
4. Le canne fumarie, singole o collettive, a cui collegare le caldaie e gli apparecchi di riscaldamento degli ambienti e di produzione di acqua calda, comunque alimentati, nonché le stufe, i caminetti ed i forni alimentati a legna o simili apparecchiature, devono essere condotti al tetto.
5. Lo scarico dei prodotti della combustione deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali prese d'aria esterne e con aperture per ventilazione naturale o meccanica.
6. Per interventi sul patrimonio edilizio esistente è ammesso lo scarico a parete dei prodotti della combustione per i soli apparecchi alimentati a gas metano, nel rispetto delle indicazioni impiantistiche delle norme UNI-CIG e del D.P.R. 412/93 e successive modifiche ed integrazioni qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:
 - a) lo scarico dei prodotti non interferisca con prese d'aria esterne, con aperture per ventilazione naturale o meccanica.
 - b) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione complessiva dell'edificio o degli impianti;
 - c) non si possa usufruire di canne fumarie esistenti e non ne sia consentita la costruzione di nuove con scarico a tetto;
 - d) non sia possibile l'attraversamento di piani sovrastanti.
7. Le prese d'aria per l'alimentazione degli apparecchi di tipo stagno possono essere poste a parete.

8. Il dirigente/responsabile del servizio, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, nei casi in cui lo scarico dei prodotti della combustione, di qualunque impianto o apparecchio termico, interferisca con prese d'aria esterne, o comunque crei disagio permanente alla fruibilità degli ambienti, determinando problemi igienico-sanitari, può ordinare interventi sulle canne fumarie, nonché in generale l'elevazione dello sbocco di condotti esistenti.

Art. 28 - Impianti di trattamento dell'aria.

1. Per la classificazione degli impianti di trattamento dell'aria si richiama quanto indicato dalla norma UNI. Detti impianti devono essere realizzati nel rispetto delle norme di buona tecnica.
2. Gli impianti devono garantire il rispetto delle condizioni parametriche di esercizio (quali ad es. purezza e velocità dell'aria, temperatura, ecc.) definite dalle stesse norme tecniche e correlate alla tipologia d'uso del locale.
3. Le prese d'aria esterna devono essere posizionate, ove tecnicamente possibile, in conformità alla norma UNI applicabile e comunque ad almeno m. 2. dal suolo ed in zone sottratte ad azioni inquinanti.
4. Le condotte di espulsione dell'aria devono sfociare a tetto e devono essere posizionate e realizzate nel rispetto delle regole dell'arte; esse non devono interferire con aperture di prese d'aria naturale o artificiale.
5. Il funzionamento degli impianti non deve essere causa di disturbo per gli ambienti di vita circostanti; a tal fine, sono oggetto di valutazione tecnica gli incrementi del rumore di fondo e l'innalzamento della temperatura, conseguenti al funzionamento di detti impianti.

Art. 29 - Ventilazione artificiale e termoventilazione.

1. La ventilazione artificiale è ammessa in sostituzione o ad integrazione di quella naturale nei seguenti locali:
 - a) servizi igienici; nelle abitazioni è ammessa quando esista già un altro servizio con aerazione naturale o in caso di monolocali, bilocali e alloggi di cui alla legge n166 del 1975;
 - b) anti-wc, spogliatoi, magazzini di deposito e locali di servizio in cui non sia prevista la presenza continua di persone.

Nei casi sopra indicati, ove non diversamente previsto da specifica norma, devono essere assicurati almeno cinque ricambi volume –ambiente per ora.

2. Nei servizi igienici la ventilazione artificiale può avvenire con accensione automatica collegata all'interruttore dell'illuminazione artificiale, con temporizzatore ritardante l'arresto di almeno 3 minuti.
3. Negli edifici multipiano la ventilazione artificiale può essere ottenuta anche mediante condotto collettivo ramificato, costruito a regola d'arte, che deve essere ad uso esclusivo dei locali di servizio ventilati.
4. La dotazione di un idoneo impianto di termoventilazione è requisito minimo per i locali pubblici di spettacolo e di riunione e per i locali ad uso commerciale e di servizio con permanenza di persone quando detti locali, per necessità od obblighi costruttivi e di esercizio, non possono essere sufficientemente o razionalmente aerati con finestre apribili. I locali pubblici di spettacolo e di riunione e i locali commerciali di superficie netta

superiore ai 300 mq., devono essere dotati di impianto di ventilazione che garantisca un minimo ricambio d'aria commisurato al volume intero.

Art. 30 - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione.

1. I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana, facilmente lavabile e disinfettabile. Detti locali, inoltre, devono essere costantemente conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia a cura di chi vi abita. Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

Art. 31 - Umidità per condensa.

1. Nelle normali condizioni di occupazione ed uso degli alloggi, sia nei locali di abitazione sia in quelli accessori, le superfici interne delle pareti perimetrali nonché i soffitti dei locali con copertura a terrazzo, non devono presentare tracce di condensa permanente. Negli ambienti per cui è previsto, per brevi periodi, un forte sviluppo di vapori (bagni, cucine e simili) è ammessa la presenza momentanea di umidità, quando siano previsti sistemi di ventilazione, evacuazione o assorbimento dell'acqua di condensa formatasi, tali da evitare danni permanenti. I sistemi adottati si ritengono idonei quando a mezz'ora dalla chiusura delle fonti di sviluppo di vapore le pareti interne degli ambienti non presentano tracce rilevanti di condensa.

Art. 32 - Approvvigionamento di acqua potabile. Dotazione di servizi igienici.

1. Tutte le unità immobiliari, sia ad uso residenziale che ad uso lavorativo, devono essere provviste di servizi igienici al loro interno ed essere forniti di acqua potabile.
2. Il numero dei servizi igienici e la distribuzione dell'acqua dovranno tener conto ed essere proporzionati al numero dei locali abitabili e alle caratteristiche dell'utenza.

Art. 33 - Canali di gronda.

1. I tetti devono essere muniti, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.
2. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti, in numero adeguato e del diametro interno non inferiore a cm. 8; i condotti di scarico devono essere facilmente ispezionabili.
3. I condotti di scarico di cui al comma 2, non devono avere aperture e interruzioni di sorta nel loro percorso; essi devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti. Le giunte dei tubi devono essere a perfetta tenuta.
4. È vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine. I pluviali devono essere dotati di pozzetto sifonato di ispezione al piede.

Art. 34 – Combustibili utilizzabili nelle centrali termiche.

1. Negli edifici di nuova costruzione all'interno di aree dotate di rete di distribuzione del gas metano, adeguata a soddisfare le potenzialità dei nuovi impianti e di quelli esistenti, si fa obbligo del funzionamento a gas metano delle centrali termiche installate.
2. Negli edifici esistenti e nelle aree servite dalla rete di distribuzione del gas metano, la

sostituzione di generatori di calore obsoleti o deteriorati dovrà avvenire preferibilmente tramite installazione di generatori funzionanti a gas metano.

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

Art. 35 - Requisiti acustici e valori limite differenziali di immissione.

1. I componenti (partizioni orizzontali e verticali e gli impianti tecnologici) degli edifici di cui alla Tab. A del D.P.C.M. 5 dicembre 1997 di nuova costruzione devono essere realizzati in modo da garantire i requisiti acustici delle sorgenti sonore interne ed i requisiti acustici passivi di cui al D.P.C.M. medesimo.
2. Per gli ambienti abitativi diversi dagli edifici di cui al comma 1, si applicano i criteri emanati dalla Regione Campania ai sensi dell'art. 4 della legge 26 ottobre 1995, n. 447.
3. All'interno degli ambienti abitativi, con l'esclusione di quelli ubicati in aree esclusivamente industriali, devono essere assicurati i valori limite differenziali di immissione di cui all'art. 4 del D.P.C.M. 14 novembre 1997 secondo i criteri e con le esclusioni in esso fissate.
4. Qualora si verifichi il superamento dei limiti di cui al comma 3, il Comune, su proposta dell'ARPA, può disporre l'adozione degli accorgimenti atti a contenere l'immissione rumorosa nei limiti di legge.

CAPO III - CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI

Art. 36 - Classificazione dei locali.

1. Sono locali abitabili o usabili quelli in cui si svolge la vita, la permanenza o l'attività delle persone; essi sono definiti di Categoria A e sono articolati secondo la classificazione contenuta nell'art. 37.
2. Sono locali accessori quelli in cui la permanenza delle persone è limitata nel tempo e per ben definite operazioni; essi sono definiti di Categoria S e sono articolati secondo la classificazione contenuta all'art. 38.
3. I locali non espressamente elencati negli articoli 37 e 38, sono classificati dal dirigente/responsabile del servizio su parere dei servizi tecnici e sanitari competenti.

Art. 37 - Locali di categoria A.

1. I locali di categoria A sono classificati, in base alla tipologia d'uso, nel modo seguente:
 - a) Categoria A1: residenza;
 - b) Categoria A2:
 - 1) Cat. A2.1: uffici e studi (pubblici e privati) di enti, associazioni, libero professionali, direzionali e assimilabili;
 - 2) Cat. A2.2 : locali ad uso commerciale, esposizioni e mostre;
 - 3) Cat. A2.3 : pubblici esercizi, servizi ricreativi e culturali privati, sale di riunione e di lettura, biblioteche, sale di ristoranti, mense collettive, self-service e assimilati;
 - 4) Cat. A2.4 : artigianale di servizio, ambulatori,

- c) **Categoria A3:** laboratori artigianali ed industriali di produzione e trasformazione, lavanderie artigianali ed industriali, officine meccaniche ed autorimesse non destinate al solo posteggio dei mezzi , magazzini e depositi in cui la permanenza delle persone non sia saltuaria, laboratori di produzione, conservazione, trasformazione, manipolazione di prodotti alimentari, macelli;
- d) **Categoria A4:**
 - 1) Cat. A4.1 : alberghi, pensioni, strutture per il soggiorno temporaneo delle persone;
 - 2) Cat. A4.2 : case di cura, ospedali, centri di assistenza socio-sanitaria;
 - 3) Cat. A4.3 : locali di divertimento, di spettacolo e per attività sportive (cinema, discoteche, piscine e assimilabili);
 - 4) Cat. A4.4 : scuole pubbliche e private;
- e) **Categoria A5:** locali di ricovero e sosta per animali (canili, stalle, porcilaie e assimilabili).

Art. 38 - Locali di categoria S.

1. I locali di categoria S, sono classificati, in base alla tipologia d'uso, nel modo seguente:
 - a) **Categoria S1:** cucine in nicchia, tavernette, servizi igienici e bagni in genere, locali di servizio condominiali, spogliatoi collettivi;
 - b) **Categoria S2:** vani scale che collegano più di due piani, lavanderie private, stenditoi e simili, autorimesse di solo posteggio, depositi o archivi in cui la permanenza delle persone sia saltuaria, atri e disimpegni;
 - c) **Categoria S3:** ripostigli, vani guardaroba con superficie inferiore a 9 mq., vani scale colleganti solo due piani, vani tecnici.

CAPO IV - REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI

Art. 39 - Classificazione dei locali di abitazione.

1. Sono definiti di Categoria A1 i locali adibiti a residenza quali cucina, soggiorno, pranzo, tinello, studio, sala gioco , camera da letto, locali in genere posti ai piani abitabili aventi le caratteristiche di cui all' articolo 40.
2. Sono definiti locali o ambienti accessori per la civile abitazione :
 - a) servizi igienici e bagni in genere, antibagni, cucine in nicchia, tavernette (appartenenti alla Categoria S1);
 - b) autorimesse, lavanderie, stenditoi, stirerie, spogliatoi, corridoi, atri e simili (appartenenti alla categoria S2);
 - c) ripostigli, guardaroba, dispense e simili aventi superficie inferiore a mq. 9, cantine, centrali termiche e simili (appartenenti alla categoria S3)

Art. 40 - Caratteristiche e dimensioni dei locali di abitazione di categoria A1.

1. L'altezza dei locali di abitazione di categoria A1 non deve essere inferiore a m.2,70; nel caso di soffitti e tetti inclinati ed in presenza di zone soppalcate, tale misura è da intendersi come altezza media ponderale. In nessun punto del locale l'altezza può essere

inferiore a m.2,00.

2. Il rapporto di illuminazione ed aerazione (R.I.A.) non deve essere inferiore a 1/8 (0,125); tale rapporto deve essere calcolato nel rispetto delle seguenti modalità:
 - a) per superficie illuminante interessata da balconi, porticati o aggetti sovrastanti di profondità superiore a m. 1, la dimensione minima della superficie illuminante, deve essere incrementata di mq. 0,05 ogni 5 cm di ulteriore aggetto oltre il metro;
 - b) qualora i vani si affaccino esclusivamente su cortili, la distanza normale minima da ciascuna finestra al muro opposto non deve essere inferiore a m. 10.
3. La superficie dei locali di abitazione di categoria A1 deve rispettare le seguenti dimensioni:
 - a) vani abitativi in genere (tinello, studio, sala gioco, ecc.): non inferiore a mq.9,00;
 - b) superfici minime per locali ad uso specifico:
 - 1) cucina: mq.6,00; sono consentite cucine in nicchia con superficie superiore a mq.3,00 in appartamenti di superficie netta inferiore ai mq.100; tali cucine in nicchia devono avere un'ampia comunicazione con il locale soggiorno (minimo m.1,50); nelle cucine deve essere assicurato idoneo sistema di aspirazione di fumi ed esalazioni, prima che si diffondano;
 - 2) cucina in nicchia e soggiorno: mq. 17,00;
 - 3) pranzo, soggiorno e camera da letto a due posti: mq.14,00;
 - 4) camera da letto a un posto: mq. 9,00;

È fatto salvo quanto previsto all'art. 42 per gli alloggi di edilizia sovvenzionata e di edilizia residenziale pubblica in generale.
4. Due locali adiacenti possono essere considerati come ambiente unico quando l'apertura di comunicazione fra i due locali misura almeno m.2,00 di larghezza, in tal caso, ai fini di quanto stabilito ai commi 2 e 3, si devono sommare i R.I.A. e le superfici.
5. Per i soppalchi, la proiezione orizzontale non deve eccedere del 50% la superficie del locale sottostante; valgono comunque le disposizioni specifiche dell'art. 45.

Art. 41 - Caratteristiche e dimensioni dei locali accessori di categoria S.

1. I locali accessori di categoria S , ove non sia diversamente stabilito da norme speciali del presente regolamento, devono rispettare i seguenti parametri:
 - a) locali di categoria S1:
 - 1) altezza media: non inferiore a m.2,40; se situati ai piani non abitabili, non inferiore a m. 2,30;
 - 2) altezza minima: m.2,00;
 - 3) R.I.A.: almeno 1/12 (0,083);
 - b) locali di categoria S2:
 - 1) altezza minima: m.2,00;
 - c) locali di categoria S3:
 - 1) altezza media: non inferiore a m.2,00.

2. I servizi igienici possono essere "ciechi", purché dotati di aspirazione forzata con canna di esalazione al tetto, solo nel caso in cui vi sia un servizio già dotato di aerazione naturale o qualora siano inseriti in unità abitative minimali (monolocali o bilocali) o si tratti di alloggi per i quali si applicano le disposizioni della legge 27 maggio 1975, n. 166 e successive modifiche ed integrazioni.
3. I servizi igienici ed i relativi antibagni devono avere una superficie minima di mq.1,00 con un lato non inferiore a m.1,00. Il servizio igienico deve essere completamente rivestito con materiale lavabile e impermeabile fino ad un'altezza minima di m.2,00; tale prescrizione si applica anche per l'antibagno qualora sia presente un lavabo o una doccia.
4. I servizi igienici ed i bagni non possono avere accesso diretto dai locali di categoria A se non attraverso un disimpegno. Nel caso di unità edilizia con più servizi igienici, almeno un bagno deve avere le caratteristiche precedenti mentre per gli altri è consentito l'accesso dai locali a cui sono specificatamente attribuiti, ad esclusione delle cucine. È comunque vietato costruire servizi igienici all'esterno del fabbricato.

Art. 42 - Alloggi e impianti minimi.

1. L'alloggio monostanza deve avere una superficie minima comprensiva dei servizi non inferiore a mq. 28, se destinato ad una sola persona, non inferiore a mq. 38 se destinato a due persone.
2. Ogni unità edilizia di abitazione, anche monostanza, deve essere fornita di una stanza o zona soggiorno-pranzo, di una cucina o zona cottura e di almeno un servizio igienico idoneamente disimpegnato, completo di W.C., lavabo, bidè, vasca o doccia.
3. Per interventi di edilizia sovvenzionata e di edilizia residenziale pubblica in generale è consentito, limitatamente agli alloggi di superficie utile non superiore a 45 mq., e destinati a non più di 2 persone, di realizzare soggiorni con "posto di cottura" munito di impianto di aspirazione forzata sui fornelli (art.6 del D.M. 5 luglio 1975) di superficie non inferiore a mq 14.

Art. 43 - Locali ai piani interrati e seminterrati.

1. I locali dei piani interrati e seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione.
2. Sia i locali seminterrati che quelli interrati debbono avere aperture atte ad assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.

Art. 44 - Locali sottotetto.

1. Nelle nuove costruzioni, i locali sottotetto devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) i locali abitabili di categoria A1 devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,70 con altezza minima di m. 2,00 e R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125); la superficie minima deve essere di mq. 9,00;
 - b) i locali di categoria S1 devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,40 con altezza minima di m. 2.00 e R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083);
 - c) i locali di categoria S2 e S3 devono avere altezza media ponderale non inferiore a m. 2,20 e R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083);
 - d) i locali con altezza media ponderale inferiore a m. 2,20 possono essere destinati a soffitta.

2. Negli edifici destinati in prevalenza a residenza il recupero a fini abitativi dei sottotetti, ove consentito, deve garantire il rispetto dei seguenti requisiti:
 - a) i locali abitabili di categoria A1 devono avere altezza utile media ponderale non inferiore a m. 2,40 e R.I.A. non inferiore a 1/16 (0,0625), in caso di apertura in falda, non inferiore a 1//8 (0,125) in caso di apertura a parete;
 - b) i locali destinati a servizi quali corridoi, disimpegni, bagni e ripostigli, devono avere altezza utile media ponderale non inferiore a m. 2,20 e R.I.A. non inferiore a 1/16 (0,0625) in caso di apertura in falda, non inferiore a 1/12 (0;083) in caso di apertura a parete;
3. L'altezza utile media, ai fini di quanto stabilito al comma 2, è calcolata dividendo il volume utile della parte di sottotetto la cui altezza superi m. 1,80 per la superficie utile relativa.

Art. 45 – Soppalchi.

1. I soppalchi aperti, ad uso abitabile o accessorio, sono sempre consentiti quando in qualsiasi punto del soppalco e del locale sottostante sono rispettati i parametri propri della categoria di appartenenza.
2. La superficie del soppalco non può coprire più del 50% della superficie del locale sottostante.
3. Nella parte aggettante del soppalco deve essere previsto un idoneo parapetto avente le caratteristiche stabilite dal presente regolamento.
4. Per la determinazione dell'altezza media ponderale e del R.I.A, si assume quale superficie di riferimento quella complessiva del vano (superficie del soppalco e della zona sottostante) e quale superficie illuminante quella complessiva di tutte le aperture finestrate dell'ambiente.

CAPO V - EDIFICI AD USO NON RESIDENZIALE. CARATTERISTICHE E REQUISITI IGIENICI GENERALI

Art. 46 - Locali di categoria A 2.

1. I locali di Categoria A2.1 sono equiparati a locali di categoria A1; essi pertanto devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) superficie non inferiore a mq 9;
 - b) altezza media ponderata non inferiore a m. 2,70 e altezza minima non inferiore a m. 2.00;
 - c) RIA non inferiore a 1/8 (0.125);
 - d) nei locali ad uso ufficio deve essere prevista, per ogni operatore una superficie di lavoro non inferiore a mq. 6.
2. I locali di categoria A2.2 - A2.3 - A2.4, ove non sia diversamente stabilito da norme di legge o da disposizioni speciali del regolamento, devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) per le attività commerciali, altezza minima di m 2, 70;
 - b) per le altre attività altezza media ponderata non inferiore a m.3,00, con altezza minima

non inferiore a m. 2,70;

- c) per attività a ridotto impatto igienico-sanitario può essere ammessa un'altezza media non inferiore a m. 2,70 con altezza minima non inferiore a m. 2,70, previa presentazione di motivata richiesta ed a seguito di valutazione tecnica favorevole da parte dei servizi del Dipartimento di Prevenzione che possono subordinare l'assenso al posizionamento di un idoneo impianto di ventilazione o condizionamento;
- d) rapporto di illuminazione. non inferiore a 1/8 (0,125);
- e) rapporto di aerazione non inferiore a 1/16 (0,0625);
- f) superficie minima di mq.20;
- g) per le strutture ambulatoriali si applicano le disposizioni stabilite dalla normativa regionale.

Art. 47 - Locali di categoria A3.

1. I locali di categoria A3, ove non stabilito diversamente da disposizioni speciali del presente regolamento, devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) altezza media ponderata non inferiore a m. 3,00 con altezza minima di m. 2,70;
 - b) rapporto di illuminazione non inferiore a 1/8 (0,125);
 - c) rapporto di aerazione non inferiore a 1/16 (0,0625);
 - d) superficie minima di mq. 20

Art. 48 - Locali di categoria A4.

1. I locali di categoria A4, ove non sia diversamente stabilito da specifiche norme di legge o da norme speciali del presente regolamento, devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) altezza minima di m. 3,00;
 - b) R.I.A non inferiore a 1/8 (0,125);
 - c) superficie minima di mq.9 per i locali assimilabili a locali di vita e di mq. 20 per i locali di lavoro:
2. Parametri edilizi diversi possono essere ammessi previa presentazione di motivata richiesta ed a seguito di valutazione tecnica favorevole da parte dei servizi del Dipartimento di Prevenzione.
3. I locali di categoria A4.1 destinati ad uso proprio degli ospiti (stanze di degenza, stanze di alberghi o pensioni, ecc.) debbono rispettare per quanto riguarda la superficie minima le prescrizioni stabilite per i locali di categoria A1 destinati a camera da letto. Per tali locali è ammessa inoltre una altezza minima di m. 2,70 purchè sia garantito il mantenimento della cubatura complessiva del locale mediante un incremento di superficie. Il R.I.A.non deve essere inferiore ad 1/8 (0,125).
4. Per i locali destinati a servizi assistenziali ed occasionali si applicano le disposizioni specifiche previste dal presente regolamento.

Art. 49 - Locali di categoria A5.

1. I locali di categoria A5, finalizzati alla specificità di utilizzo dell'allevamento, devono rispettare le norme vigenti in materia e garantire idonee condizioni ergonomiche degli animali allevati.

Art. 50 - Disposizioni particolari per l'altezza di alcune categorie di locali ad uso non residenziale.

1. I locali adibiti alle seguenti attività o lavorazioni devono presentare un'altezza minima di m.3:
 - a) laboratori con più di 5 addetti;
 - b) lavorazioni tabellate dal D.P.R. 303/56 e successive integrazioni, lavorazioni soggette a D.Lgs. 277/91, capo II o capo III, o soggette al D.Lgs. 626/94, titolo VII o titolo VIII;
 - c) lavorazioni soggette ad assicurazione obbligatoria contro le malattie professionali ai sensi della normativa vigente;
 - d) lavorazioni che producono elevata rumorosità o elevate temperature.
2. Le altezze stabilite al comma 1, quando ricorrano motivate esigenze tecniche, possono essere derogate previo valutazione tecnica favorevole da parte del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro (SPSAL) d'intesa con il Servizio di Igiene pubblica; in tal caso la deroga può essere subordinata a specifiche prescrizioni.

Art. 51 - Illuminazione naturale ed artificiale.

1. Fatte salve motivate esigenze tecniche, i locali di vita e di lavoro devono sempre essere illuminati con luce naturale.
2. L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale devono essere idonee allo svolgimento dello specifico compito visivo integrando, ove necessario, con sistemi di illuminazione localizzata.

Art. 52 - Locali interrati e seminterrati.

1. È vietato adibire al lavoro locali chiusi, interrati o seminterrati.
2. Quando ricorrano particolari esigenze tecniche o per attività a ridotto impatto igienico-sanitario, il divieto di cui al comma 1 può essere derogato su specifica autorizzazione del servizio PSAL e del Servizio di Igiene Pubblica per i rispettivi ambiti di competenza.
3. Per ottenere l'autorizzazione in deroga di cui al comma 2, deve essere predisposta, da parte di tecnico abilitato, sintetica relazione tecnica atta ad identificare le necessità tecniche ed i mezzi di protezione adottati.
4. Fermo restando quanto previsto dal D.P.R. n. 303 del 1956, è vietato adibire i locali chiusi interrati a lavorazioni con esalazioni nocive o che espongono i lavoratori a temperature eccessive; lo stesso divieto si applica nel caso in cui i locali non rispondano ai requisiti dimensionali stabiliti dal presente regolamento.
5. L'utilizzo del locale di cui al comma 2, è comunque subordinato alla presenza di specifici presidi tecnici integrativi per aerazione, illuminazione e sicurezza.

Art. 53 - Locali accessori a servizio di attività.

1. Sono locali o ambienti accessori a servizio di attività: servizi igienici, docce, antiservizi, spogliatoi collettivi, ripostigli, depositi, magazzini, mense, ambulatori aziendali, archivi.
2. I locali accessori a servizio di attività devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) servizi igienici, docce, antiservizi; essi sono equiparati ai locali di categoria S1; essi devono rispettare i seguenti parametri:
 - 1) altezza media ponderata non inferiore a m.2,40 con altezza minima di m.2,00;
 - 2) R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purchè dotati di ventilazione forzata, capace di garantire almeno 5 ricambi aria per ora o soluzioni tecniche equivalenti, ed idoneamente illuminati con luce artificiale;
 - 3) superficie minima di mq.1,00 elevata per i servizi igienici a mq. 1,2 con un lato di almeno m 1,00;
 - 4) nei locali di lavoro deve essere messa a disposizione dei lavoratori acqua in quantità sufficiente, tanto per uso potabile che idrico;
 - 5) tutti gli insediamenti devono essere forniti di w.c. e antibagno , convenientemente riscaldati nella stagione fredda, separati per sesso, con porte e pareti divisorie a tutt'altezza e in numero non inferiore a 1 per ogni 20 persone occupate o frazione per turno. Quando si svolgono attività di cui all'allegato n.1, gli insediamenti devono essere forniti di docce con acqua calda e fredda; tali docce devono essere individuali, in locali distinti per i due sessi e riscaldate nella stagione fredda. Il numero delle docce deve essere congruo e comunque non deve essere inferiore a 1 ogni 5 persone addette o frazione per turno.
 - 6) i lavandini devono essere in numero di almeno 1 per ogni 5 persone occupate o frazione per turno.
 - 7) i w.c. e le docce devono essere rivestiti con materiale lavabile e impermeabile fino ad un'altezza minima di m.2,00. È vietato costruire servizi igienici posti all'esterno del fabbricato. Docce e wc devono essere costruiti in locali separati, in casi particolari può essere autorizzata dal Dipartimento di Prevenzione la costruzione, in un unico locale, del w.c. e della doccia.
 - b) spogliatoi; tutti gli insediamenti produttivi in cui si svolgono lavorazioni di cui all'allegato n.1 o che occupano più di 5 addetti, devono disporre di locale spogliatoio distinto per i due sessi, non comunicanti direttamente con il w.c., arredati con armadietti a doppio scomparto e riscaldati durante la stagione fredda. Gli spogliatoi sono equiparati a locali di categoria S1; essi devono rispettare i seguenti parametri:
 - 1) altezza media ponderale non inferiore a m.2,40 con altezza minima di m.2;
 - 2) R.I.A.non inferiore a 1/12 (0,083); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purchè dotati di ventilazione forzata che garantisca almeno 5 ricambi aria per ora o soluzioni tecniche equivalenti ed idoneamente illuminati con luce artificiale
 - 3) superficie minima di mq.2 con lato minore non inferiore a m. 1; deve essere garantita comunque una superficie minima di mq. 1,00 per ogni addetto occupato per turno.
 - c) locali di riposo: gli insediamenti produttivi di cui alla tabella allegata n.2 caratterizzati dalla esposizione dei lavoratori a particolari rischi per la sicurezza e la salute, devono

avere un locale di riposo loro riservato. I locali di riposo devono essere idoneamente arredati; essi devono essere riscaldati durante la stagione fredda; tali locali, ove non sia presente un locale infermeria devono essere provvisti di cassetta di medicazione. I locali di riposo sono equiparati a locali di categoria A1; essi devono rispettare i seguenti parametri edilizi :

- 1) altezza minima di m.2,70;
- 2) R.I.A.non inferiore a 1/8 (0,125);
- 3) superficie minima non inferiore a mq. 9,00 e comunque congrua rispetto al numero degli addetti occupati per turno nelle specifiche lavorazioni a rischio.

Per i locali di riposo di tipo temporaneo sono ammessi parametri inferiori, previa autorizzazione da parte del Dipartimento di Prevenzione

d) mense: gli insediamenti produttivi che occupano più di 30 persone devono possedere un locale mensa o cottura, isolato dall'ambiente di lavoro e riscaldato nella stagione fredda; tale prescrizione può essere derogata nel caso in cui l'azienda sia convenzionata con una mensa interaziendale ubicata nella zona di insediamento. I locali mensa sono equiparati a locali di categoria A1; essi devono rispettare i seguenti parametri edilizi :

- 1) altezza minima di m.2,70;
- 2) R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125); sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno purchè idoneamente illuminati con luce artificiale e dotati di impianto di ventilazione artificiale o condizionamento; tali impianti devono essere preventivamente sottoposti al parere favorevole del Dipartimento di Prevenzione;
- 3) superficie minima di mq. 9 e comunque congrua rispetto al numero degli utilizzatori.

e) ambulatori aziendali e locali infermeria. Il datore di lavoro deve garantire la presenza dei presidi sanitari necessari per provvedere alle prime cure. Nei casi previsti dalla legge e comunque ove siano presenti più di 50 persone, gli insediamenti produttivi devono essere dotati di un locale infermeria idoneamente arredato, attrezzato, riscaldato, provvisto di lavandino ed acqua corrente. I locali destinati ad infermeria e ad ambulatorio aziendale sono equiparati a locali di categoria A1 e pertanto devono rispettare i seguenti parametri edilizi :

- 1) altezza minima di m.2,70;
- 2) R.I.A. non inferiore a 1/8 (0,125);
- 3) superficie non inferiore a mq.9.

f) depositi e magazzini, ripostigli, archivi: tali locali sono equiparati a locali di categoria S1 e pertanto devono rispettare i seguenti parametri edilizi :

- 1) altezza media non inferiore a m.2,40 con altezza minima di m.2;
- 2) R.I.A. non inferiore a 1/12 (0,083).
- 3) sono ammessi locali non aerati ed illuminati dall'esterno quando non è prevista la permanenza di persone. In tali locali, quando la permanenza del personale è saltuaria, deve essere previsto un impianto di ventilazione forzata atto a garantire almeno 5 ricambi aria per ora o soluzioni tecniche equivalenti; essi inoltre devono essere idoneamente illuminati con luce artificiale. Nel caso in cui in tali locali si svolga attività lavorativa in maniera costante o regolare, essi devono rispettare le caratteristiche proprie dei locali di lavoro.

3. L'accorpamento in un unico locale di più funzioni assistenziali tra quelle elencate al comma 2, lettere c), d) ed e) può essere ammesso, in via straordinaria, a fronte di motivata richiesta.

Art. 54 - Soppalchi negli edifici non residenziali.

1. Per i soppalchi aperti all'interno di edifici non residenziali si applicano le disposizioni dell'art. 44

CAPO VI - EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO

Art. 55 - Alberghi e simili.

1. I requisiti dei locali ed edifici destinati ad alberghi ed esercizi similari sono disciplinati dalle norme delle leggi speciali, nazionali e regionali, e in via integrativa e di dettaglio dalle norme del presente regolamento.
2. L'apertura di tali esercizi, ai fini igienico -sanitari, è subordinata ad autorizzazione sanitaria rilasciata dal dirigente/responsabile del servizio, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica. Resta ferma ai fini di polizia amministrativa, la licenza del dirigente/responsabile del servizio ai sensi dell'art. 19 del DPR 24 luglio 1977, n. 616.
3. L'autorizzazione sanitaria è concessa in modo definitivo, anche per le attività esercitate a rotazione stagionale continua. In caso di chiusura per un tempo continuativo superiore a 3 mesi, al momento della riapertura occorre darne preventiva comunicazione al Servizio Igiene Pubblica, almeno 30 giorni prima. Tale obbligo deve essere esplicitamente trascritto nel titolo autorizzatorio.
4. Quando gli esercizi alberghieri sono muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, i locali per la somministrazione, le relative attrezzature ed il personale addetto sono soggetti alla disciplina ed ai controlli previsti dalla legge 30/04/1962, n. 283 e relativo regolamento di attuazione nonché dalle disposizioni del presente regolamento.

Art. 56 - Affittacamere - Foresterie

1. Il regime autorizzatorio per gli affittacamere è stabilito dalla legge regionale 25 agosto 1988 n. 34 recante la "Disciplina per la gestione delle strutture ricettive extralberghiere". Le condizioni igieniche di esercizio sono disciplinate dalle disposizioni del presente regolamento.
2. I locali ad uso foresteria devono conseguire apposito nulla-osta sanitario da parte del Servizio di Igiene Pubblica
3. I locali destinati ad affittacamere e foresteria devono possedere le caratteristiche strutturali ed igieniche previste per i locali ad uso abitativo.
4. Quando il numero dei posti letto è superiore a quattro, l'esercizio deve essere dotato di doppi servizi. L'accesso ai servizi igienici deve essere disposto in modo da evitare il passaggio attraverso altre camere da letto o attraverso la cucina dell'appartamento.

Art. 57 - Classificazione e disciplina igienico sanitaria dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico sociale.

1. Sono definiti "Complessi ricettivi complementari a carattere turistico sociale" le strutture ricettive gestite senza finalità di lucro, come gli alberghi od ostelli per la gioventù, i campeggi, i villaggi turistici, le case per ferie ed in genere gli altri allestimenti che non abbiano la caratteristica di esercizi alberghieri.
2. I requisiti di tali complessi ricettivi sono disciplinati dalle leggi speciali e dalle norme del presente regolamento.
3. La vigilanza igienico sanitaria dei complessi è di competenza del Servizio di Igiene Pubblica.
4. Non è consentito l'esercizio promiscuo dell'attività di azienda alberghiera con quella di complesso ricettivo complementare a carattere turistico sociale..
5. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi, l'approvvigionamento di acqua potabile, lo scarico dei reflui fognari, le misure per la lotta contro le mosche ed altri parassiti, sono disciplinati dalle disposizioni in materia di insediamenti civili ed esercizi alberghieri.

Art. 58 - Abitazioni collettive

1. I collegi, i convitti, i conventi e le altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità, comunque costituite, devono conseguire apposito nullaosta sanitario da parte del Servizio Igiene Pubblica. Tali strutture devono disporre di locali aventi le seguenti caratteristiche:
 - a) dormitori aventi una superficie di almeno 6 mq ed una cubatura di almeno 18 mc per ogni posto letto;
 - b) servizi igienici composti da almeno un W.C. e da almeno un lavabo ogni 6 posti letto, da almeno una doccia per ogni 10 posti letto. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le caratteristiche previste all'art.40;
 - c) locale guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali; locale o lavanderia per la raccolta della biancheria sporca;
 - d) locale infermeria dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato e con numero di posti letto, pari almeno al 4% della ricettività totale, da sistemarsi in camerette a non più di due letti, separate per sesso.
2. Qualora gli esercizi di cui innanzi siano dotati di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, detti locali, le relative attrezzature ed il personale addetto sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30 aprile 1962, n. 283 e relativo regolamento di attuazione nonché dalle disposizioni del presente regolamento.
3. Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti tinteggiate con materiale impermeabile fino all'altezza di m. 2; devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico, temperatura e condizionamento) previsti per gli alloggi di civile abitazione.

Art. 59 Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori

1. I locali di riposo, i dormitori stabili o temporanei per lavoratori devono avere le caratteristiche fissate dalle norme generali per l'igiene del lavoro.

2. Quando detti locali sono ricavati da strutture precarie, quali baracche o strutture similari, la loro cubatura non deve essere inferiore a mc. 20 per posto letto.
3. Per quanto attiene i requisiti igienico sanitari (approvvigionamento idrico, distanze da sorgenti inquinanti) si applicano le disposizioni stabilite dal presente regolamento per le civili abitazioni.

Art. 60 - Dormitori pubblici

1. I dormitori pubblici o asili notturni devono presentare locali separati per i due sessi con i seguenti requisiti:
 - a) pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
 - b) letti distribuiti in modo che corrispondano almeno mq. 5 di superficie e mc.15 di cubatura per ogni posto letto;
 - c) gruppo di servizi composto da almeno una latrina ogni 10 posti letto, almeno un lavabo ogni 5 ed almeno una doccia con acqua calda e fredda;
 - d) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione delle persone, dei panni, della biancheria e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;
 - e) una quantità di acqua potabile ed un numero di rubinetti di acqua con lavandini per l'igiene personale, corrispondenti ai bisogni delle persone da alloggiare.
1. Tutti i locali devono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati con luci notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.
2. Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a fare richiesta del medico per i primi e più urgenti soccorsi.

Art. 61 – Soggiorni di vacanza per minori.

1. I requisiti strutturali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei minori sono stabilite dalle leggi regionali in materia ed in via integrativa e di dettaglio dalle norme del presente regolamento.

Art. 62 – Farmacie.

1. I locali destinati a farmacia devono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni di ordine e di pulizia.
2. Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dall' art. 53 del regolamento; deve inoltre disporre di un adeguato retro negozio e di aperture atte ad assicurare costante e naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale; gli ambienti devono rispondere ai requisiti previsti dall' art. 46 e dalle altre norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente regolamento
3. Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.
4. La farmacia deve essere dotata di una zona per la preparazione dei prodotti galenici con un idoneo tavolo di lavoro 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.

5. Il magazzino - deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei; in tale caso, con mezzi naturali o con sistemi artificiali, devono essere assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione del farmaco.
6. La farmacia deve essere inoltre dotata, sempre al fine della buona conservazione di determinati farmaci, di frigorifero ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale.

Art. 63 - Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico – chirurgici.

1. I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico chirurgici devono essere ubicati in locali aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da spazio pubblico, in modo da assicurarne la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.
2. Detti depositi devono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della Farmacopea Ufficiale

Art. 64 - Asili nido

1. Gli asili nido di nuova costruzione devono rispettare i criteri generali di cui alla legge 6 dicembre 1971, n. 1044 e n.48 del 04-09-1974 e n.30 del 07-07-1984. Essi devono inoltre rispettare i seguenti requisiti strutturali ed ambientali:
 - a) l'Asilo nido deve essere ubicato:
 - 1) in località aperta e soleggiata, non esposto a venti fastidiosi, non situato sottovento rispetto ad aree da cui possono provenire esalazioni o fumi nocivi e sgradevoli;
 - 2) lontano da strade di grande traffico, da industrie rumorose e da attrezzature urbane che possano arrecare danno, disagio o disturbo all'attività dell'asilo nido;
 - 3) l'area da riservare alla costruzione dell'asilo nido non deve avere accessi diretti da strade statali o provinciali;
 - b) la superficie complessiva dell'area da riservare alla costruzione dei nuovi asili nido, non può essere inferiore ai mq. 1800 e l'area coperta dagli edifici non deve essere superiore alla terza parte dell'area complessiva;
 - c) quando il sito dell'asilo debba essere scelto in centro o in aree storiche, quartieri e frazioni in cui non vi sia disponibilità di aree con le caratteristiche di cui sopra o quando l'asilo, per necessità locali contingenti, debba essere localizzato in edifici preesistenti, possono essere ammesse riduzioni degli standards ambientali e di servizio; in tali casi devono comunque essere garantiti livelli idonei di abitabilità, da valutarsi da parte del Sindaco, sentiti il Servizio di igiene Pubblica ed il Servizio Pediatria di Comunità dell'ASL;
 - d) locali, giochi, arredi devono essere idonei a garantire condizioni di sicurezza e tutela per i minori.
2. Gli asili nido ubicati nei centri storici o in edifici residenziali, oltre a quanto consentito dal comma 1, lettera c, e fermo restando l'osservanza dei parametri fissati dalla legge regionale, devono possedere spazi esterni con una superficie fruibile di almeno 12 mq. per posto bambino.

Art. 65 - Servizi Educativi per la prima infanzia

- 1.** I locali destinati ai servizi educativi, o ad essi assimilabili, per la prima infanzia sono soggetti alla seguente disciplina:
 - a)** l'apertura e l'esercizio di tali servizi destinati ad accogliere temporaneamente e nelle sole ore diurne bambini in età prescolastica, sono sottoposti ad autorizzazione del dirigente/responsabile del servizio, il quale la rilascia, sentito il parere del Servizio d'Igiene Pubblica e del Servizio Pediatria di Comunità dell'A..S.L.;
 - b)** i locali per l'esercizio di tali attività sono soggetti alle disposizioni generali stabilite all'art.64 tenuto conto del tipo di fruitori e delle funzioni previste (es.: numero bambini e durata della loro sosta, numero e qualificazione del personale addetto);
 - c)** il personale addetto deve essere munito di tessera sanitaria a validità annuale;
 - d)** i locali nei quali i bambini vengono ospitati non possono essere adibiti ad altro uso; essi non devono contenere altri mobili o arredi all'infuori di quelli necessari all'espletamento del servizio; detti locali devono inoltre essere mantenuti in condizioni di ordine e di pulizia ed essere periodicamente disinfettati.
 - e)** tutti i locali, i giochi e gli arredi devono essere idonei a mantenere condizioni di sicurezza e tutela per i minori.
- 2.** I locali destinati ad accogliere bambini in età prescolare devono rispettare i seguenti ulteriori requisiti:
 - a)** i locali destinati all'accoglimento dei bambini devono avere accesso diretto e riservato dall'esterno;
 - b)** i locali devono essere strutturati in modo da garantire i seguenti spazi:
 - 1) atrio;
 - 2) spazio per lattanti;
 - 3) spazio per semi-divezzi;
 - 4) spazio per divezzi;
 - 5) servizi generali, in rapporto con le caratteristiche specifiche autorizzate per la struttura.
 - c)** il rapporto minimo fra la superficie utile netta e la ricettività è fissato in mq. 9,5 per ogni posto bambino;
 - d)** In relazione alle fasi evolutive del bambino, dovranno essere previsti per ogni sezione le seguenti articolazioni minime funzionali:
 - 1) sezione lattanti: spogliatoio; zona riposo; zona di soggiorno; cucinetta; locale pulizia;
 - 2) per le restanti sezioni; zona di riposo; zona di soggiorno; locale pulizia;
 - 3) il servizio di spogliatoio e di cucina sarà, di norma, comune a tutte le sezioni, ad esclusione della sezione lattanti.
 - 4) gli spazi per il soggiorno e per il riposo saranno preferibilmente comunicanti con altrettanti spazi atti allo svolgimento delle attività all'aperto.
- 3.** I servizi generali devono articolarsi nei seguenti spazi:
 - a)** ambulatorio medico;

- b) servizi per il personale;
- c) cucina con dispensa;
- d) lavanderia e guardaroba;
- e) ripostiglio.

La loro distribuzione nell'ambito della struttura deve essere funzionale alle caratteristiche ed alla tipologia di attività svolta.

4. Quando all'interno della struttura si deve svolgere una riunione, è vietato l'uso a questo fine della zona dei lattanti. I locali nei quali sia stata tenuta una riunione devono essere subito abbondantemente aerati e accuratamente puliti prima dell'ingresso dei bambini.

Art. 66 - Attività di (nurseries) in forma individuale a domicilio.

1. L'esercizio di attività di nurseries in forma strutturata individuale a domicilio, è ammesso nei limiti numerici consentiti dalla normativa vigente e deve essere effettuata da persone in possesso di tessera sanitaria. L'esercizio è soggetto ad autorizzazione del dirigente/responsabile del servizio su parere del Servizio Igiene Pubblico e Pediatria di Comunità.
2. In tale evenienza, i requisiti dei locali abitativi devono garantire almeno 9,5 mq. di superficie coperta per bimbo e l'organizzazione della struttura deve possedere i seguenti requisiti generali:
 - a) zona di riposo;
 - b) zona di soggiorno;
 - c) locale pulizia – wc, ad uso esclusivo dell'attività.
3. Tali locali devono essere mantenuti in condizioni di ordine e di pulizia ed essere periodicamente disinfettati. Tutti i locali, i giochi, gli arredi, le attrezzature ed i materiali utilizzati, devono essere idonei a mantenere condizioni di sicurezza, di igiene e tutela per i minori.

Art. 67 – Scuole.

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 e secondo grado sono fissate dal decreto ministeriale 18/12/1975 e dalla legge 11 gennaio 1996 n. 23 recante norme per l'edilizia scolastica.

Art. 68 - Norme igieniche e di sicurezza di ordine generale per scuole e locali adibiti ad insegnamento.

1. L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, è assoggettato a nulla-osta rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica.
2. Gli ambienti adibiti ad attività formativa devono rispondere ai requisiti di legge in merito all'igiene, alla sicurezza ed alla prevenzione incendi. Per le attività formative in aule didattiche, senza l'ausilio di macchine o attrezzature, si applicano le norme generali sull'edilizia scolastica richiamate all'art. 67 o stabilite in via integrativa e di dettaglio dal regolamento. Quando per le attività formative è previsto l'uso di macchine, apparecchiature ed attrezzature si applicano, inoltre, le disposizioni normative in materia di sicurezza del lavoro.

3. Per i centri di formazione professionale e per le altre strutture ad essi assimilabili, gli ambienti riservati alle attività formative devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) una superficie minima di mq. 2 per ciascun corsista;
 - b) locali con altezza minima di mt. 3;
 - c) cubatura minima dei locali di almeno 10 mc per ogni corsista, quando è previsto l'uso di macchine, apparecchiature ed attrezzature,.
4. La pulizia dei locali scolastici deve essere eseguita giornalmente al di fuori degli orari di lezione e ricreazione. I locali, almeno una volta all'anno, prima dell'apertura dei corsi, dovranno essere disinfettati e puliti approfonditamente.
5. I locali ad uso scolastico dovranno essere dotati di:
 - a) certificato di agibilità con destinazione d'uso specifica o attestato di avvenuta richiesta;
 - b) certificato di prevenzione incendi per le attività soggette ai Vigili del Fuoco;
 - c) dichiarazione di conformità degli impianti;
 - d) verbale di collaudo e, se necessario, di verifica periodica per gli impianti ed attrezzature soggette a controllo preventivo e periodico (impianti elettrici e termici, ascensori, dispositivi di sicurezza, etc..)
6. La vigilanza igienico sanitaria è di competenza del Servizio di Igiene Pubblica e, in caso di uso di macchine, apparecchi e attrezzature, del Servizio Prevenzione e Salute degli Ambienti di Lavoro.

Art. 69 - Palestre e istituti di ginnastica non agonistiche.

1. Le palestre e gli istituti di ginnastica dove si svolgono attività in presenza di pubblico devono avere i requisiti fissati per i locali di pubblico spettacolo (Decreto Ministeriale 18 marzo 1996) e devono ottenere preventivo nulla-osta dal Servizio di Igiene Pubblica..
2. Le palestre e gli istituti di ginnastica non agonistici, non riconducibili a norme statali specifiche devono ottenere preventivo nulla-osta dal Servizio di Igiene Pubblica e devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) altezza non inferiore a m.3.00 nei vani principali e non inferiore a m. 2.40 nei vani deposito e servizi.
 - b) i pavimenti devono essere realizzati con materiale elastico, antifonico e comunque tali da poter essere facilmente lavabili e disinfettabili; le pareti devono essere lavabili fino ad una altezza di mt. 2.
 - c) devono essere dotati dei seguenti servizi minimi:
 - 1) spogliatoi per il personale, con annessa unità igienica e doccia, divisi per sesso come da disposto dall'art. 53;
 - 2) spogliatoi per l'utenza divisi per sesso, con una superficie minima di mq 1,20 per ogni persona praticante per turno; i relativi locali devono essere verniciati con tinta lavabile fino ad altezza di almeno m.2,00; detti locali inoltre devono rispettare un RIA non inferiore ad un dodicesimo (0,083) o essere dotati di ventilazione forzata;
 - 3) w.c. in numero di almeno uno ogni 10 praticanti per turno, distinti per sesso, con una superficie minima di mq. 1.00 e con lato inferiore di almeno m. 1,00; detti servizi devono essere rivestiti con materiale ceramico fino ad una altezza di m 2,00 ;

- 4) docce previste in numero di una ogni 5 praticanti per turno, distinte per sesso;
- d) le palestre e gli istituti di ginnastica non possono essere ubicati in locali interrati o seminterrati.

Art. 70 – Lavanderie.

1. Per l'attivazione di lavanderie comuni o a secco deve essere ottenuto preventivo nulla-osta del Servizio di Igiene Pubblica. La relativa domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.
2. Le lavanderie ad acqua devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) disporre di ambienti ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima pulizia, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite o tinteggiate con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m. 2. I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone a chiusura idraulica. I raccordi fra pavimenti e pareti devono essere arrotondati per facilitare pulizia e disinfezione.
 - b) Le varie fasi del processo di lavorazione devono procedere in modo da impedire il contatto fra i capi sporchi e quelli puliti. Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sporca;
 - c) deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle liscivatrici, degli idroestrattori, degli essicatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione siano organizzate in sequenza fra di loro;
 - d) le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente di acqua potabile. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività, come convitti, ecc... devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'Autorità Sanitaria Locale.
3. Le lavanderie a secco devono rispettare i seguenti requisiti:
 - a) i locali, oltre ad essere tenuti con la massima pulizia, devono avere sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria. Le varie fasi del processo di lavorazione devono procedere in modo da impedire il contatto fra i capi sporchi e quelli puliti;
 - b) la ventilazione naturale deve essere assicurata da una o più aperture oltre alla porta d'ingresso, di adeguate dimensioni e posizionate in modo da garantire una effettiva movimentazione d'aria. Quando è impossibile realizzare tali aperture, devono essere adottate le misure idonee ad abbattere la presenza nell'aria di solventi. quali, in particolare, l'installazione di appositi impianti di aspirazione ed immissione di aria. Ove le caratteristiche ambientali lo esigano la macchina lavatrice deve essere collocata in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.
 - c) la canna di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare all'esterno, in posizione da non costituire inconveniente igienico-sanitario nell'ambiente circostante e con camino dell'impianto portato a tetto; deve inoltre essere prevista la dotazione di apposito depuratore a carboni attivi, recuperatore o altro idoneo impianto, da mantenersi sempre in buona efficienza;
 - d) durante il funzionamento della macchina, il periodo di asciugatura deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria di ricircolo interno di condensazione, sicchè nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori sensibili di trielina o di altro solvente usato. La pulizia

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

- e) la sostituzione o il ripristino funzionale dei filtri a carboni attivi o dei recuperatori di solventi deve avvenire nel rispetto delle vigenti normative in materia di rifiuti;
- f) per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura.
- g) è fatto divieto di tenere e usare solventi in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di dormire e fumare nei locali adibiti a laboratorio.
- h) altre particolari prescrizioni possono essere disposte, caso per caso, da parte del Servizio di Igiene Pubblica ;
- i) le lavanderie a secco devono utilizzare impianto a recupero integrale dei solventi; i rifiuti solidi devono essere smaltiti secondo le norme dettate per i rifiuti.

Art. 71 - Attività di estetista, barbiere, parrucchiere uomo e donna. Attrezzature e conduzione igienica delle attività.

1. Il titolare dell'autorizzazione è responsabile dell'osservanza delle seguenti norme igieniche, anche quando l'intera attività o singole fasi di essa sono affidate a personale dipendente:
 - a) i locali dell'esercizio e l'arredamento devono permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione. I sedili ed i lettini devono essere rivestiti di materiale lavabile e disinfettabile.
 - b) gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente per poter essere ricambiati per ogni servizio; rasoi, forbici, pennelli, spazzole, pettini devono essere proporzionati al numero dei lavoranti ; gli esercizi devono essere dotati di un armadio per la conservazione della biancheria pulita; di un contenitore per la biancheria sporca, di un contenitore per immondizie, di una cassetta di pronto soccorso contenente disinfettanti, emostatici monouso e cerotti;
 - c) l'uso, quando possibile, di strumenti da taglio a perdere ed in particolare di lamette e rasoi monouso. In alternativa al monouso, tutti gli strumenti da taglio (forbici, lime, rasoi, ecc.) che possono venire a contatto con sangue o con altri materiali biologici, devono essere sottoposti obbligatoriamente, dopo ogni servizio, a trattamento di disinfezione ad alto livello o a sterilizzazione con prodotti specifici riconosciuti idonei dal Servizio Igiene Pubblica, presso il quale è disponibile l'elenco aggiornato dei disinfettanti utili allo scopo.
 - d) gli attrezzi quali spazzole, pettini, ecc., devono essere lavati con detergenti idonei dopo ogni servizio.
 - e) le tinture, i fissativi e le altre sostanze impiegate non devono contenere sostanze nocive alla salute; le tinture, in particolare, devono rispondere ai requisiti prescritti dal decreto ministeriale 18 giugno 1976 e successive modifiche.
2. Il titolare dell'esercizio è tenuto a segnalare al Servizio di Igiene Pubblica casi o focolai sospetti di pediculosi, tigna, scabbia e di altre malattie cutanee contagiose dei quali sia venuto a conoscenza nell'esercizio della sua attività, nonché di danni riferiti all'uso di tinture o di altri prodotti utilizzati.
3. Il Servizio di Igiene Pubblica potrà effettuare accertamenti sugli esercenti le suddette

professioni qualora, in presenza di patologie parassitarie cutanee (pediculosi, scabbia, tigna, verruche) tra la popolazione, emerga il sospetto di possibile implicazione nella diffusione della malattia.

4. Nel caso in cui l'esercente le suddette professioni sia colpito dalle malattie parassitarie cutanee elencate al punto precedente, dovrà essere allontanato dal lavoro, fino a bonifica avvenuta, oppure adibito ad altre mansioni, purchè queste non prevedano un contatto con la clientela suscettibile di contagio. La riammissione al lavoro dovrà essere certificata dal medico del Servizio Igiene Pubblica dell' A.S.L.
5. Il personale deve osservare costantemente le norme di pulizia e di igiene con particolare riguardo alle mani e alle unghie e deve indossare indumenti da lavoro tenuti sempre in perfetto stato di pulizia.

Art.72 - Attività di barbiere, parrucchiere uomo e donna. Requisiti specifici.

1. Per le attività di barbiere e parrucchiere uomo e donna, sono stabiliti i seguenti requisiti specifici:
 - a) locali rispondenti ai requisiti edilizi di cui all'art. 46, comma 2, per i locali di categoria A2.4;
 - b) dotazione di un servizio igienico con antibagno con parete rivestita di materiale ceramico fino all'altezza di m. 2 e con i requisiti di cui all'art. 41;
 - c) non deve esservi comunicazione fra attività e civile abitazione;
 - d) nei locali ove viene svolta l'attività deve essere assicurata una ventilazione forzata che garantisca un minimo di 8 ricambi aria/ora, nel rispetto dei requisiti previsti dal presente regolamento e dalle norme di buona tecnica. Nel caso di attività di barbiere "tradizionale" l'impianto di ventilazione può essere sostituito da un sistema di aspirazione;
 - e) le acque di scarico derivanti dai lavandini di lavaggio devono essere recapitate in idoneo pozzetto di decantazione e poi convogliate alla fognatura comunale.

Art.73 - Attività di estetista. Requisiti specifici.

1. Per le attività di estetista sono stabiliti i seguenti requisiti specifici:
 - a) locali rispondenti ai requisiti edilizi di cui all'art. 46, comma 2, per i locali di categoria A2.4;
 - b) dotazione di un servizio igienico con antibagno con parete rivestita di materiale ceramico fino all'altezza di m. 2 e con i requisiti di cui all'art. 41; il servizio igienico deve essere dotato inoltre di erogatore di sapone liquidi, asciugamani a perdere e lavandino a comandi non manuali;
 - c) non deve esservi comunicazione fra attività e civile abitazione;
 - d) nei locali ove viene svolta l'attività i pavimenti e le pareti devono essere di facile pulizia e disinfezione, in particolare, i muri perimetrali e gli eventuali box devono presentare tinteggiatura lavabile o essere costruiti o rivestiti con materiale lavabile;
 - e) gli ambienti si possono suddividere in box, non a tutta altezza, aventi superficie minima di mq. 3;
2. Il titolare dell'attività deve comunicare al Servizio Igiene Pubblica le apparecchiature utilizzate ed i trattamenti effettuati prevedendo, ove necessario, il posizionamento di

sistemi di ventilazione artificiale al fine di garantire idonee condizioni di microclima.

Art. 74 - Attività di tatuaggio.

1. L'attività di tatuaggio è consentita solo mediante strumenti monouso (aghi, tubi scorriago, rasoi).
2. L'operatore deve indossare il camice e guanti monouso. Al termine di ogni trattamento il piano di lavoro deve essere deterso con soluzione saponata e disinfettata con amuchina.
3. Il locale ove si svolge l'attività deve avere pareti lavabili fino all'altezza di m. 2 ed essere dotato di lavandino.

Art. 75 - Autorimesse non destinate al solo posteggio.

1. I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali di igiene e lavoro. I pavimenti devono essere lavabili e costruiti in modo tale da evitare il ristagno dei liquidi.
2. Le autorimesse devono essere fornite di idoneo impianto di aspirazione alla fonte dei gas di scarico. Tale accorgimento tecnico deve essere adottato anche per le autorimesse destinate al solo posteggio di autoveicoli pesanti (corriere, camion, ecc.).

Art. 76 - Serbatoi interrati per il contenimento di prodotti pericolosi.

1. L'interramento di serbatoi o contenitori assimilabili è ammesso quando lo impongono validi e giustificati motivi di sicurezza e quando la situazione idrogeologica del sito lo consenta.
2. Il soggetto interessato ad eseguire tale interramento deve presentare, in allegato alla domanda di concessione o autorizzazione edilizia, una relazione geologica-geotecnica, firmata da tecnico abilitato, contenente anche una descrizione delle modalità di installazione e delle misure di prevenzione atte ad assicurare il contenimento delle perdite, la ispezionabilità del manufatto ed il controllo nel tempo della tenuta del serbatoio.
3. Nella costruzione e installazione di nuovi serbatoi interrati devono essere adottate le seguenti cautele minime:
 - a) il fondo del serbatoio deve trovarsi al di sopra del tetto del corpo acquifero in condizioni da evitare rischi di contaminazione dello stesso;
 - b) il serbatoio deve essere protetto da corrosioni, da agenti esterni o danneggiamenti di altro tipo per la durata della sua vita;
 - c) devono essere adottate soluzioni impiantistiche atte alla prevenzione di perdite di sostanze;
 - d) il materiale con cui è costruito il serbatoio ed i suoi accessori, deve essere compatibile con le sostanze da immagazzinare;
 - e) devono essere installati dispositivi di controllo per l'evidenziazione delle perdite;
 - f) deve essere compilata una scheda di impianto che deve accompagnare il serbatoio per tutta la sua vita.
4. Devono prevedersi prove di tenuta del serbatoio (minimo 1 ora alla pressione di un bar) ogni 15 anni.
5. Per i serbatoi a parete unica si applicano le disposizioni particolari stabilite nel presente

comma. Tali serbatoi vanno inseriti in strutture di contenimento in calcestruzzo aventi le seguenti caratteristiche:

- a) essere impermeabili alle infiltrazioni;
 - b) possedere un pozzetto per il caricamento del serbatoio;
 - c) il fondo della vasca deve presentare una pendenza minima del 2% verso il punto in cui è allocato un pozzetto di raccolta;
 - d) il volume tra vasca e serbatoio deve essere riempito con materiale inerte e asciutto. Il pozzetto deve possedere un dispositivo di drenaggio dove posizionare un tubo spia che permetta di campionare gli eventuali liquidi presenti;
 - e) devono essere montati su selle alte almeno 20 cm.
6. I serbatoi a doppia parete devono essere protetti esternamente mediante un trattamento contro la corrosione.
 7. Non sono ammessi serbatoi in solo calcestruzzo, né contenitori visivamente avariati, difettosi o instabili o che siano stati recuperati da altri usi senza essere bonificati e resi di nuovo idonei.
 8. Il sito di interrimento del contenitore deve essere segnalato con le etichette o targhe di identificazione delle sostanze pericolose contenute, come previsto ai sensi del D.Lgs. 14 agosto 1996, n. 493. In caso di deposito di rifiuti, il contenuto deve essere identificato anche con riferimento al codice del Catalogo Europeo dei Rifiuti.
 9. Nelle vicinanze dei depositi interrati è fatto divieto di svolgere attività incompatibili con le sostanze immagazzinate.
 10. In caso di perdite, il serbatoio va rimosso immediatamente; se la rimozione è definitiva l'area deve essere ripristinata.
 11. I serbatoi interrati esistenti, nel caso in cui siano privi di dispositivi di protezione o di monitoraggio delle perdite, in caso di necessità, devono essere provvisti di uno o più pozzi spia in punti tali da catturare il flusso di falda, a valle della stessa.

Art. 77 - Impianto di lavaggio automezzi.

1. Per l'operazione di lavaggio le autorimesse devono essere fornite di apposita cabina o locale chiuso, dotati di presa locale di acqua e di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegata con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli olii minerali.
2. Le stazioni di lavaggio all'aperto devono essere provviste di platee e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante i pozzetti indicati al comma 1.
3. Per quanto concerne le prescrizioni finalizzate al contenimento delle emissioni rumorose si rimanda allo specifico Regolamento per la Disciplina delle Attività Rumorose.

Art. 78 - Centri di rottamazione, di raccolta rifiuti e similari.

1. Al fine di garantire un sufficiente stato di conservazione delle condizioni igienico sanitarie, i centri di rottamazione, di raccolta rifiuti e similari devono rispondere alle seguenti prescrizioni:
 - a) l'area dell'insediamento deve essere delimitata con recinzione di altezza non inferiore a metri 2;
 - b) è fatto obbligo di porre a dimora, quantomeno lungo il perimetro, barriere verdi

costituite da speci arboree a rapido accrescimento, di altezza non inferiore a mt. 2;

- c) l'insediamento deve essere munito di una apposita piazzola di lavorazione, pavimentata, completa di rete scolante, confluyente in un pozzetto a tenuta della capacità di almeno 1 mc.;
- d) dagli autoveicoli, prima dell'accatastamento, devono essere asportati e separati almeno i seguenti pezzi o materiali: batterie, serbatoi di GPL o metano, olii del motore, olii del cambio e dei freni, filtri dell'olio, carburanti, altri eventuali materiali infiammabili ed esplodenti;
- e) il centro deve essere provvisto di una cisterna per la raccolta degli olii usati estratti dagli autoveicoli;
- f) il centro deve inoltre essere provvisto di una cisterna per olii diversi, contenenti prodotti clorurati, qualora nel centro si trattino apparecchiature contenenti tali olii (trasformatori, ecc).
- g) l'insediamento deve essere munito di apposito contenitore per le batterie smontate dagli autoveicoli prima della rottamazione;
- h) presso il centro deve essere installato un apposito cassone tipo scarrabile o multibenna per la raccolta degli altri materiali di rifiuto (vetro, plastica, ecc.);
- i) i serbatoi di GPL o metano, asportati prima dell'accatastamento, devono essere bonificati;
- j) l'accatastamento delle carcasse deve avvenire in area non interessata da falde superficiali inquinabili e in batterie di altezza non superiore a 5 mt., di larghezza non superiore a 10 mt. e di lunghezza non superiore a 20 mt.; tra le batterie e tra esse e la recinzione perimetrale devono residuare corsie libere al transito, di larghezza non inferiore a mt. 5; la distanza di tali batterie da magazzini, officine, tettoie di lavoro e da spazi di lavoro all'aperto non deve essere inferiore a 10 mt.; la distanza di tali batterie dai fabbricati di civile abitazione non deve essere inferiore a 50 mt., tale distanza può essere ridotta a 10 mt. rispetto alle pareti senza porte o finestre. Le carcasse devono essere accatastate in condizioni di stabilità; è fatto obbligo di eseguire periodicamente idonei interventi di disinfestazione sul perimetro delle cataste, sulla base di adeguati piani di derattizzazione sottoposti a preventivo nulla osta del Servizio di Igiene Pubblica;
- k) deve essere evitato lo scarico sul suolo di rifiuti di qualsiasi tipo ed in particolare di rottami di vetro, di plastica, di gomma o di altro materiale, residuati dagli autoveicoli.

Art. 79 – Piscine.

1. **Piscine private.** Sono da considerarsi piscine private le piscine facenti parte di unità abitative il cui uso, sotto la responsabilità del proprietario o di più proprietari congiuntamente, sia limitato ai componenti delle rispettive famiglie ed ai loro ospiti. La costruzione di piscine private con caratteristiche d'impianto stabile, è subordinata alla presentazione al Sindaco di una dichiarazione sulla destinazione d'uso privata familiare, completa delle seguenti indicazioni:
 - a) planimetria della vasca e degli impianti a servizio annessi;
 - b) tipo di approvvigionamento idrico;
 - c) autorizzazione allo scarico delle acque di vasca;

- d) schema delle tecnologie dell'impianto di trattamento delle acque in vasca;
 - e) relazione sui tipi di controllo di qualità dell'acqua in vasca e sulle modalità di gestione dell'acqua di ricircolo;
 - f) schede tecniche delle sostanze utilizzate nei trattamenti dell'acqua di ricircolo.
- 2. Piscine aperte al pubblico.**La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine aperte al pubblico è soggetta ad autorizzazione del dirigente/responsabile del servizio, ai sensi dell'art. 194 del R.D. 27 luglio 1934 n. 1265; il Sindaco rilascia l'autorizzazione previo parere del Servizio di Igiene Pubblica. Le piscine aperte al pubblico devono rispettare i seguenti requisiti:
- a) le vasche devono essere costruite in modo da garantire la sicurezza dei bagnanti ed assicurare una completa ed uniforme circolazione dell' acqua in tutte le parti del bacino.
 Le pareti ed il fondo della vasca devono essere costituiti di materiale lavabile. Su almeno metà del perimetro della vasca ed in posizione idonea, devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque sia collegate al sistema di ricircolo che recapitanti in fognatura.
 La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m. 1,00 costituita o rivestita di materiale antisdrucchiolevole di idonea pendenza tale da favorire il deflusso delle acque di lavaggio e disinfezione in bocchette collegate alla pubblica fognatura. La capienza della vasca si calcola in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq. 2 di specchio d'acqua per persona. La piscina, per almeno una profondità di m. 0,80, deve avere pareti perfettamente piane. Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme speciali vigenti;
 - b) la superficie adibita a solarium deve essere non inferiore a quella della vasca;
 - c) gli spogliatoi ed i servizi igienici devono essere distinti per sesso ed essere in numero adeguato alle dimensioni dell' impianto ed alla sua tipologia. Gli spogliatoi possono essere di tipo a rotazione o di tipo collettivo o singolo con preferenza per gli spogliatoi a rotazione. Negli impianti coperti il numero totale di spogliatoi (uomini e donne) deve essere non inferiore ad un nono (0,11) della superficie espressa in metri quadrati delle vasche servite. Un posto spogliatoio equivale a una cabina singola ovvero a mq. 1,6 di spogliatoio comune (tipo a rotazione o tipo collettivo). La superficie totale da adibire a spogliatoio è data dalla seguente formula $[(\text{sup. vasca} / 9) \times 1,6]$. Negli impianti scoperti la superficie di ogni locale spogliatoio è uguale ad un diciottesimo (0,055) della superficie totale delle vasche. I posti spogliatoio in locale comune possono essere sostituiti da cabine singole, considerando una dotazione ad utente di mq. 1,6. In ogni caso, sia per impianti coperti che per impianti scoperti, devono essere previste due unità spogliatoio (una per sesso) ciascuna con una superficie minima di 30 mq. Le cabine a rotazione devono avere due porte poste sui lati opposti, l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi. Le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino all'interno. Le pareti devono avere un'altezza minima di m. 2,00 ed uno spazio libero tra pavimento e parete di altezza pari a cm. 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati, devono essere costituite o rivestite interamente con materiali lavabili. Queste norme valgono anche per cabine non a rotazione.
 - d) i servizi docce devono essere previsti in numero di uno ogni 30 mq di vasca, divisi in

numero uguale tra uomini e donne; il 50% deve essere chiudibile; in ogni caso la dotazione minima deve essere di n. 2 servizi docce per sesso. Per i nuovi impianti, almeno una doccia per sesso deve essere fruibile da portatori di handicap.

- e) i servizi WC devono essere previsti nel modo seguente:
 - 1) donne:: un WC ogni 100 mq. di vasche servite;
 - 2) uomini: un WC ogni 100 mq. di vasche servite , compresi gli orinatoi per una quota non superiore al 50%.In ogni caso devono essere previsti almeno n. 2 WC per sesso, dei quali, almeno uno per sesso, fruibile da portatori di handicap.
 - f) i servizi lavabo devono essere previsti nel numero di almeno un lavabo ogni 2 WC.
- 3.** Per l'aerazione e illuminazione del piano vasca negli impianti coperti sono stabiliti i seguenti requisiti:
- a) per gli impianti di nuova costruzione, nella sezione delle attività natatorie l'umidità relativa può raggiungere un valore limite del 70%, mentre la velocità dell'aria non deve risultare superiore a 0,15 m/s pur essendo assicurato un ricambio d'aria esterna di almeno 20 mc./h per metro quadrato di vasca;
 - b) il livello di illuminazione artificiale deve assicurare sul piano di calpestio e sullo specchio d'acqua una visibilità non inferiore a 150 lux;
 - c) interventi di ristrutturazione del piano vasca su impianti esistenti, devono proporre soluzioni tendenti a raggiungere i gli standards indicati nel presente comma.
- 4.** Per l'aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, delle docce e delle zone spogliatoi sono stabiliti i seguenti requisiti:
- a) tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas;
 - b) qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata del margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso l'installazione è soggetta a preventivo parere del Servizio di Igiene Pubblica.
- 5.** Insonorizzazione. Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone di vasca, devono essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza. Per le piscine di nuova costruzione, nella sezione delle attività natatorie, il tempo di riverbero non deve in nessun punto essere superiore a 1,9 sec, ed il livello di rumore di 50 dBA commisurato come livello massimo ambientale.
- 6.** Locali deposito materiali e additivi chimici. In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali e additivi chimici occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto. I locali destinati a deposito devono essere freschi, ben ventilati e protetti dalle radiazioni solari, realizzati con pareti e pavimenti dalle caratteristiche impermeabili e di resistenza alla corrosione. I contenitori di sostanze e preparati chimici pericolosi, devono essere collocati sopra un sistema di contenimento liquidi dalla capacità adeguata allo stoccaggio immagazzinato. Le diverse sostanze devono essere immagazzinate in funzione della reciproca e pericolosa reattività. Il locale deposito deve essere chiuso a chiave e munito di cartello indicante il divieto di accesso alle persone non autorizzate. Per garantire la possibilità di un pronto intervento in caso di investimento da liquidi corrosivi o caustici, nel locale di lavoro, nel deposito o nelle loro immediate vicinanze deve essere prevista una doccia di emergenza o un dispositivo lavaocchi.

Art. 80 - Caratteristiche tecniche e tecnologiche per il funzionamento dell'impianto piscina.

- 1.** Caratteristiche dell'acqua di alimentazione e circolazione dell'acqua in vasca. Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche; in particolare gli indici batterici devono essere contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili. Il sistema tecnologico per effettuare il reintegro, la circolazione, il controllo e il trattamento dell'acqua in vasca (pompe di portata acqua, vasca di compenso, filtro, condutture, centraline di controllo cloro e PH, pompe dosatrici reagenti, scambiatore termico per riscaldamento acqua) deve garantire il rispetto dei requisiti minimi dei parametri dell'acqua. L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata. Almeno il 50% della portata del ricircolo deve fluire in modo continuo e uniforme attraverso i sistemi di trascinamento.
- 2.** Reintegri e rinnovi. Giornalmente deve essere immessa nelle vasche con uniforme continuità una quantità di acqua di reintegro pari ad almeno il 5% del volume d'acqua in vasca. Sulla tubazione di mandata dell'acqua di reintegro di ogni vasca deve essere installato un contatore totalizzatore. La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata integralmente o parzialmente quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16 luglio 1971 o in presenza di altre evidenti alterazioni dell'acqua, su parere degli organi sanitari preposti e comunque, ogni 6 mesi.
- 3.** Trattamento dell'acqua Il trattamento dell'acqua deve prevedere le seguenti dotazioni:
 - a)** la sezione che accoglie le apparecchiature destinate al trattamento dell'acqua deve essere strutturalmente e funzionalmente realizzata in modo da favorire l'agile esecuzione delle manovre necessarie all'ottimale conduzione dell'impianto; i relativi locali devono essere dotati di idonea ventilazione e separati dalla centrale termica.
 - b)** A monte delle pompe devono essere installati prefiltri facilmente ispezionabili e pulibili, costituiti da un involucro contenente un cestello idoneo asportabile. I prefiltri dovranno essere puliti quotidianamente.
 - c)** Negli impianti di nuova costruzione devono essere previsti impianti di filtrazione separati per ciascuna vasca. In ogni caso il numero delle unità filtranti non deve essere inferiore a due. La potenzialità di ogni unità filtrante deve essere maggiorata del 30% in modo da poter garantire il trattamento anche in caso di avaria di un filtro. Ogni unità filtrante dovrà essere rigenerata periodicamente e le acque di risciacquo devono essere scaricate in fognatura.
 - d)** Le pompe di circolazione di servizio devono garantire una portata almeno pari a quella di ricircolo dell'acqua, inoltre deve essere installato un adeguato numero di pompe di riserva per una rapida attivazione in caso di avaria delle prime.
 - e)** Sia l'acqua di reintegro che l'acqua di ricircolo che viene immessa in vasca deve contenere una sostanza disinfettante ad azione residua nelle concentrazioni di cui alla circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16 luglio 1971. Le apparecchiature di controllo e dosaggio dei disinfettanti debbono essere di tipo automatico con dispositivi idonei a regolare in continuo il mantenimento delle concentrazioni imposte agli agenti disinfettanti.
 - f)** I reagenti utilizzati per il trattamento dell'acqua in vasca devono essere registrati presso il Ministero della Sanità per la destinazione d'uso a cui sono preposti. È fatto divieto di

utilizzo di sostanze chimiche sprovviste di detta autorizzazione.

4. la temperatura dell'acqua e dell'ambiente deve rispettare i seguenti parametri:
 - a) la temperatura dell'acqua in vasca coperta deve presentare valori compresi tra :
 - 1) 1) vasca bambini: 26 °C 31°C
 - 2) 2) altre vasche: 24 °C 28°C
 - b) la temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente deve essere superiore di 4-5 °C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca.
5. I parametri batteriologici e chimici sono fissati nel modo seguente:
 - a) coliformi totali: 0/100 ml
 - b) streptococchi fecali: 0/100 ml
 - c) computo delle colonie su Agar a 36°C: 200 ml
 - d) pH: 6.5 - 8.5
 - e) torbidità: 3 mg/lt. Si O₂
 - f) sostanza organica: 1 mg/lt. O₂ oltre il contenuto dell' acqua di approvvigionamento
 - g) NH₄: 0.5 mg/lt
 - h) NO₂: non rilevabile (come NO₂)
 - i) cloro attivo libero: 0.5 - 1.0 ppm CL₂ per pH 6.5-7.5 e 0.7 - 1.2 ppm CL₂ per pH 7.5-8.5
 - j) cloro attivo combinato: 0.3 ppm CL₂ per pH 6.5-7.5 e 0.5 ppm CL₂ per pH 7.5-8.5
 - k) cloruri: 50 mg/lt. CL oltre il contenuto dell' acqua di approvvigionamento.

Art. 81 - Modalità' di gestione della piscina.

1. Regolamento interno d'accesso alla piscina. L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico deve essere regolato da un regolamento interno, approvato dalla giunta, che contenga precise norme per l'accesso in vasca e l'uso della cuffia.
2. Personale preposto. Ai fini della funzionalità, della sicurezza e dell'igiene di ogni piscina aperta al pubblico, si individuano le seguenti figure professionali di operatori:
 - a) responsabile della piscina;
 - b) assistente bagnanti;
 - c) addetto agli impianti tecnologici;
 - d) personale per le prestazioni di primo soccorso.Il responsabile della piscina individua formalmente le persone incaricate dei compiti relativi ai ruoli sopraddetti.
3. Obblighi del gestore. In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo al responsabile della piscina di esporre in zona ben visibile, preferibilmente in prossimità della cassa, apposito cartello indicante:
 - a) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
 - b) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata

la clorazione.

All'ingresso dell'impianto deve essere esposto, ben visibile il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori.

4. Controlli. A cura del responsabile della piscina devono essere redatti due registri:

- a) Il registro giornaliero delle presenze bagnanti in vasca;
- b) Il registro giornaliero cloro attivo e PH dell'acqua in vasca.

Detti registri devono essere costantemente aggiornati e conservati per un periodo di almeno sei mesi. La periodicità dei controlli è fissata dalla normativa vigente.

5. Accesso in vasca. All'ingresso delle piscine aperte al pubblico deve essere affisso apposito avviso contenente raccomandazione agli utenti di servirsi delle docce. L'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vaschetta nettapiedi alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante. Se la piscina è dotata di uno spazio contiguo a prato, o comunque non movimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato tramite apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm. 15 e lunga almeno m. 2. In tutte le piscine aperte al pubblico è obbligatorio l'uso della cuffia. Il rientro del bagnante in vasca se proveniente dagli spazi dei servizi (docce, servizi, spogliatoi) può avvenire direttamente, senza dover attraversare la zona di accesso alla vasca.

6. Pronto soccorso. In tutte le piscine aperte al pubblico deve essere realizzato un locale, avente superficie minima di mq. 9, attrezzato a pronto soccorso adeguatamente segnalato, agevolmente accessibile dalla vasca ed in facile comunicazione con le vie di accesso esterne attraverso percorsi agibili anche con l'impiego di lettighe. Detto locale deve essere provvisto con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria; deve essere inoltre dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno. I farmaci di primo impiego e il materiale di medicazione devono risultare sempre disponibili ed immediatamente utilizzabili. In particolare si deve assicurare la disponibilità di almeno:

- a) farmaci di primo impiego;
- b) materiali di medicazione;
- c) strumentario per intervento di primo soccorso (pallone Ambu, apribocca, bombola di ossigeno, coperta, sfigomanometro);
- d) lettino medico;
- e) barella a cucchiaio.

7. Piscina con accesso agli spettatori. Se la piscina è dotata di spazi per spettatori il Servizio Igiene Pubblica può disporre prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico. Resta fermo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza.

Allegato 1

(vedi art. 52)

LOCALI DOCCE

ATTIVITÀ SOGGETTE ALL'OBBLIGO DI DOTARSI DI DOCCE

ai sensi dell'art. 37 del DPR 303/56^A e di altre normative

D) I locali docce sono obbligatori nelle seguenti lavorazioni, in quanto espongono i dipendenti a materie particolarmente insudicianti, o in quanto i lavori vengano svolti in ambienti molto polverosi o nei quali si sviluppino normalmente fumi o vapori contenenti in sospensione sostanze untuose o incrostanti, o in ambienti dove si usino abitualmente sostanze venefiche, corrosive, infettanti, cancerogene o agenti biologici pericolosi:

1. Allevamento di animali.
2. Stalla sosta per il bestiame.
3. Mercati di bestiame.
4. Allevamento di larve ed altre esche per la pesca.
5. Macelli, inclusa scuoiatura e spennatura.
6. Salumifici.
7. Friggitorie.
8. Zuccherifici, raffinazione dello zucchero.
9. Mulini, mangimifici, produzione di integratori o farmaci per alimentazione animale o umana con produzione di polveri.
10. Cantine industriali.
11. Distillerie.
12. Lavorazioni alimentari artigianali.
13. Concerie.
14. Filande
15. Candeggio.
16. Tinture di prodotti.
17. Autocisterne, fusti ed altri contenitori: lavaggio della capacità interna; rigenerazione.
18. Calderai.
19. Carpenterie metalliche.
20. Fonderie.
21. Lavorazioni alle macchine utensili.
22. Smerigliatura, sabbiatura.
23. Verniciatura.
24. Carrozzerie.

25. Demolizione di autoveicoli.
 26. Motori a scoppio: riparazione e prova motori.
 27. Stazioni di servizio per automezzi e motocicli.
 28. Galvanotecnica, galvanoplastica, galvanostesia.
 29. Industrie chimiche con produzioni o uso di polveri o granuli.
 30. Zincatura ad immersione in bagno fuso.
 31. Falegnamerie.
 32. Attività edilizia^B, addetti alle macchine movimento terra, trattoristi.
 33. Attività estrattive^C.
 34. Inceneritori.
 35. Attività di spurgo e affini.
 36. Attività di raccolta, trattamento, riciclaggio rifiuti.
 37. Disinfestazione; disinfezione
 38. Attività sportive e simili.
 39. Addetti al facchinaggio
 40. Mansioni che espongono i lavoratori ad agenti di rischio (quali cancerogeni, biologici, amianto, piombo od altri agenti), per le quali, dalla Valutazione dei Rischi, risulti l'obbligo delle docce (vedi D.Lgs 626/94^E, D.Lgs 277/91^F, ecc.).
- II)** Indipendentemente dal tipo di attività, le docce sono obbligatorie per le mansioni relativamente alle quali la Valutazione dei Rischi ex D.Lgs 626/94 evidenzia che i dipendenti sono esposti a materie particolarmente insudicianti, o che i lavori vengono svolti in ambienti molto polverosi o nei quali si sviluppino normalmente fumi o vapori contenenti in sospensione sostanze untuose o incrostanti, o in ambienti dove si usino abitualmente sostanze venefiche, corrosive, infettanti, cancerogene o agenti biologici pericolosi o comunque quando il tipo di attività o la salubrità lo esigano.
- III)** Le docce sono inoltre obbligatorie nei casi previsti da legislazioni specifiche.

Note:

- Per le caratteristiche delle docce, si rimanda a quanto indicato dalla legislazione vigente (riportata nelle note a piè di allegato).
- È raccomandato un vano antidoccia con appendiabiti e sgabelli.
- Per le attività svolte all'aperto, fatti salvi casi particolari (cantieri di lunga durata, bonifiche da amianto, ecc.), la doccia potrà essere localizzata presso la sede dell'impresa se l'organizzazione del lavoro prevede il rientro in sede alla fine della giornata lavorativa.

^A DPR 303/56, art. 37 (come modificato dal D.Lgs 626/94, Titolo II, e D.Lgs 242/96):

"Docce.

1. Docce sufficienti ed appropriate devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o

la salubrità lo esigano.

2. *Devono essere previsti locali separati per uomini e donne o un'utilizzazione separata degli stessi. Le docce e gli spogliatoi devono comunque facilmente comunicare tra loro.*
3. *I locali delle docce devono avere dimensioni sufficienti per permettere a ciascun lavoratore di rivestirsi senza impacci e in condizioni appropriate di igiene.*
4. *Le docce devono essere dotate di acqua corrente calda e fredda e di mezzi detergenti e per asciugarsi."*

^B Per i cantieri soggetti al D.Lgs 494/96, vige anche l'Allegato IV del citato decreto che così recita:

"Prescrizioni di sicurezza e di salute per i cantieri.

1. *I luoghi di lavoro al servizio dei cantieri edili devono rispondere alle norme di cui al Titolo II del decreto legislativo n. 626/1994. [omissis]"*

^C D.Lgs 624/96, art. 41:

"Attrezzature igienico - sanitarie.

1. *Alle attrezzature igienico sanitarie si applicano le disposizioni degli articoli 37, 39 e 40 del decreto del Presidente della Repubblica n. 303 del 1956, come sostituiti dall'articolo 33 del decreto legislativo n. 626 del 1994.*
2. *Ad ogni lavoratore deve essere consentita al possibilità di far asciugare i propri indumenti da lavoro.*
3. *[omissis]"*

^D DPR 303/56, art. 39, comma 1 (come modificato dal D.Lgs 626/94, Titolo II, e D.Lgs 242/96):

"Gabinetti e lavabi.

1. *I lavoratori devono disporre, in prossimità dei loro posti di lavoro, dei locali di riposo, degli spogliatoi e delle docce, di gabinetti e di lavabi con acqua corrente calda, se necessario, e dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi. [omissis]"*

^E D.Lgs 626/94, Titolo VII, Protezione da agenti cancerogeni, art. 65:

"Misure igieniche.

1. *Il datore di lavoro:*

a) assicura che i lavoratori dispongano di servizi igienici appropriati ed adeguati; [omissis]"

D.Lgs 626/94, Titolo VII, Protezione da agenti biologici, art. 80:

"Misure igieniche.

1. *In tutte le attività nelle quali la valutazione di cui all'art. 78 evidenzia rischi per la salute dei lavoratori, il datore di lavoro assicura che:*
 - a) *i lavoratori dispongano dei servizi sanitari adeguati provvisti di docce con acqua calda e fredda, [omissis]"*

^F D.Lgs 277/91, capo II, esposizione al Piombo, art. 14:

"Misure igieniche.

1. *[omissis]*
2. *Nel caso di attività che comportano le condizioni di esposizione di cui all'art. 11 comma 3, il datore di lavoro,*

inoltre:

a) assicura che i lavoratori dispongano di servizi sanitari adeguati provvisti di docce; [omissis]"

D.Lgs 277/91, capo III, esposizione ad Amianto, art. 28:

"Misure igieniche.

1. [omissis]

2. Nel caso di attività che comportano le condizioni di esposizione di cui all'art. 24, commi 3 e 5, [omissis] il datore di lavoro, inoltre:

a) assicura che i lavoratori dispongano di servizi igienici adeguati provvisti di docce; [omissis]"

Allegato 2

(vedi art. 52)

LOCALE DI RIPOSO

ATTIVITÀ SOGGETTE ALL'OBBLIGO DI DOTARSI DEL LOCALE DI RIPOSO

ai sensi degli art. 14 e 43 del DPR 303/56^{A, B} e di altre normative

1. Attività usuranti di cui alla Tabella A del D.Lgs 374/93^C, ad esclusione del lavoro notturno continuativo e dei lavori alle linee di montaggio con ritmi vincolati.

Note:

- per le attività svolte prevalentemente fuori sede in località non definite (ad es. trattoristi), il locale di riposo dovrà essere disponibile almeno presso la sede dell'impresa;
 - per le attività estrattive, l'obbligo del locale di riposo è dettato dall'art. 42 del D. Lgs. 624/96^D;
 - per i lavori svolti nei cantieri vedasi il numero successivo.
2. Attività svolte prevalentemente all'aperto (ad es. cantieristica edile, benzinai, agricoltura, ecc.): il locale dovrà essere facilmente accessibile dalla zona di lavoro, e potrà svolgere anche le funzioni di locale di riparo, mensa e spogliatoio, facendo salve le esigenze di igiene del locale mensa e, relativamente allo spogliatoio, di non promiscuità tra i sessi; per le attività svolte all'aperto in località sempre variabili (ad es. lavori di ispezione o manutenzione, ecc.), il locale di riposo dovrà essere disponibile almeno presso la sede dell'impresa.^E
 3. Attività per le quali non sia possibile evitare, attraverso misure tecnico - impiantistiche, situazioni di rischio per la salute dovute alle condizioni microclimatiche del luogo di lavoro.
 4. Mansioni che espongono i lavoratori ad agenti di rischio per i quali è fatto divieto di fumare, bere, mangiare nel luogo di lavoro, ai sensi della legislazione vigente e della Valutazione dei Rischi (ad es. agenti cancerogeni, biologici, amianto, piombo, polveri nocive, ammine aromatiche) (D.Lgs. 626/94^G, D.Lgs. 277/91^H, ecc.).
 5. Addetti alle macchine movimento terra; addetti al facchinaggio; autisti; insegnanti.
 6. Altre mansioni che, dalla Valutazione dei Rischi ex D.Lgs 626/94, necessitano di recupero psicofisico in locale separato da quello di lavoro (ad es.: ambienti di lavoro con alti livelli di rumore non eliminabili; ambienti di lavoro con alti livelli di inquinamento non abbattibile con misure tecniche; ecc.) o quando la sicurezza e la salute dei lavoratori lo richiedano.

Note:

- Per le caratteristiche del locale di riposo, si rimanda a quanto indicato dalla legislazione vigente (riportata nelle note a piè di allegato).
- La protezione per i non fumatori consiste o in vani separati, o in una ventilazione che fornisca almeno 40 m³/h di aria esterna per persona (cfr. Linee Guida 626 e UNI 10339), o in soluzioni equivalenti.

^A DPR 303/56, art. 14 (come modificato dal D.Lgs 626/94, Titolo II, e D.Lgs 242/96):

"Locali di Riposo.

- 1. Quando la sicurezza e la salute dei lavoratori, segnatamente a causa del tipo di attività, lo richiedono, i lavoratori devono poter disporre di un locale di riposo facilmente accessibile*
- 2. La disposizione di cui al comma 1 non si applica quando il personale lavora in uffici o in analoghi locali di lavoro che offrono equivalenti possibilità di riposo durante la pausa.*
- 3. I locali di riposo devono avere dimensioni sufficienti ed essere dotati di un numero di tavoli e sedili con schienale in funzione del numero dei lavoratori.*
- 4. Nei locali di riposo si devono adottare misure per la protezione dei non fumatori contro gli inconvenienti del fumo.*
- 5. Quando il tempo di lavoro è interrotto regolarmente e frequentemente e non esistono locali di riposo, devono essere messi a disposizione del personale altri locali affinché questi possano soggiornarvi durante l'interruzione del lavoro nel caso in cui la sicurezza o la salute dei lavoratori lo esige. In detti locali è opportuno prevedere misure adeguate per la protezione dei non fumatori contro gli inconvenienti del fumo.*
- 6. L'organo di vigilanza può prescrivere che, anche nei lavori continuativi, il datore di lavoro dia modo ai dipendenti di lavorare stando a sedere ogni qualvolta ciò non pregiudichi la normale esecuzione del lavoro.*
- 7. Le donne incinte e le madri che allattano devono avere la possibilità di riposarsi in posizione distesa e in condizioni appropriate."*

^B DPR 303/56, art. 43:

"Locali di ricovero e di riposo.

- 1. Nei lavori eseguiti normalmente all'aperto deve essere messo a disposizione dei lavoratori un locale in cui possano ricoverarsi durante le intemperie e nelle ore dei pasti o dei riposi. Detto locale deve essere fornito di sedili e di un tavolo, e deve essere riscaldato durante la stagione fredda."*

^C D.Lgs 374/93, Tabella A:

"Lavoro notturno continuativo.

Lavori alle linee di montaggio con ritmi vincolati.

Lavori in galleria, cava o miniera.

Lavori espletati direttamente dal lavoratore in spazi ristretti: all'interno di condotti, di cunicoli di servizio, di pozzi, di fognature, di serbatoi, di caldaie.

Lavori in altezza: su scale aeree, con funi a tettoia o parete, su ponti a sbalzo, su ponti a castello, installati su natanti, su ponti mobili a sospensione. A questi lavori sono assimilabili quelli svolti dal gruista, dall'addetto alla costruzione di camini e dal copritetto.

Lavori in cassoni ad aria compressa.

Lavori svolti dai palombari.

Lavori in celle frigorifere o all'interno di ambienti con temperatura uguale o inferiore a 5 gradi centigradi.

Lavori ad alte temperature: addetti ai forni e fonditori nell'industria metallurgica e soffiatori nella lavorazione del vetro cavo.

Autisti di mezzi rotabili di superficie.

Marittimi imbarcati a bordo.

Personale addetto ai reparti di pronto soccorso, rianimazione, chirurgia d'urgenza.

Trattoristi.

Addetti alle serre e fungaie.

Lavori di asportazione dell'amianto da impianti industriali, da carrozze ferroviarie e da edifici industriali e civili."

^D D.Lgs 624/96, art. 42:

"Norme applicabili.

1. Alle attività estrattive si applicano gli articoli 7, 9, 11 e 14 del decreto del Presidente della Repubblica n. 303 del 1956, come sostituiti dall'articolo 33 del decreto legislativo n. 626 del 1994."

^E Per i cantieri soggetti al D.Lgs 494/96, vige anche l'Allegato IV del citato decreto che così recita:

"Prescrizioni di sicurezza e di salute per i cantieri.

1. I luoghi di lavoro al servizio dei cantieri edili devono rispondere alle norme di cui al Titolo II del decreto legislativo n. 626/1994. [omissis]"

^F DPR 303/56, art. 39, comma 1 (come modificato dal D.Lgs 626/94, Titolo II, e D.Lgs 242/96):

"Gabinetti e lavabi.

1. I lavoratori devono disporre, in prossimità dei loro posti di lavoro, dei locali di riposo, degli spogliatoi e delle docce, di gabinetti e di lavabi con acqua corrente calda, se necessario, e dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi. [omissis]"

^G D.Lgs 626/94, Titolo VII, Protezione da agenti cancerogeni, art. 65:

"Misure igieniche.

1. [omissis]

2. È vietato assumere cibi e bevande o fumare nelle zone di lavoro di cui all'art. 64, lettera b)."

D.Lgs 626/94, Titolo VII, Protezione da agenti biologici, art. 80:

"Misure igieniche.

1. [omissis]

2. È vietato assumere cibi o bevande e fumare nelle aree di lavoro in cui c'è rischio di esposizione."

^H D.Lgs 277/91, capo II, esposizione al Piombo, art. 14:

"Misure igieniche.

1. In tutte le attività di cui all'art. 10, il datore di lavoro:

a) [omissis]

b) predispone, in particolare, aree speciali senza rischio di contaminazione da piombo che consentano ai lavoratori di sostare, fumare, assumere cibi e bevande nelle pause di lavoro e nelle quali siano inoltre a disposizione dei lavoratori acqua potabile ed alte bevande non contaminate dal piombo presente sul posto di lavoro"

D.Lgs 277/91, capo III, esposizione ad Amianto, art. 28:

"Misure igieniche.

1. Nelle attività di cui all'art. 22, il datore di lavoro:

a) [omissis]

b) predispone aree speciali che consentano ai lavoratori di mangiare, bere e sostarvi senza il rischio di contaminazione da polvere di amianto. È permesso fumare soltanto in dette aree."

TITOLO III - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E DISTRIBUZIONE DELLE ACQUE POTABILI

Art. 82 - Requisiti delle acque destinate ad uso potabile.

1. Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dalla legge..
2. È vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio Igiene Pubblica e che non corrispondano per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalla legge ed in via integrativa e di dettaglio dalle norme del presente regolamento.

Art. 83 - Inquinamento delle acque ad uso potabile

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

Art. 84 - Dotazione idrica degli edifici e rete idrica interna

1. La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità ed agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.
2. Nelle zone servite da pubblico acquedotto è obbligatorio l'allacciamento allo stesso.
3. Le reti di distribuzione idrica interna agli edifici devono essere dotate, nel punto di allacciamento alla rete pubblica, di sistemi o dispositivi atti ad impedire il ritorno di acqua nella rete pubblica stessa.
4. Qualora l'abitazione risulti servita sia dall'acquedotto che da altra fonte autonoma di approvvigionamento (di seguito denominata fonte autonoma) devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

Art. 85 - Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile

1. Ove non sia possibile l'approvvigionamento idrico da pubblico acquedotto può essere ammesso l'approvvigionamento da fonte autonoma a condizione che la realizzazione degli impianti di attingimento avvenga nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa di settore nonché da quanto disposto dal presente regolamento. A tale scopo, nella domanda di concessione edilizia deve essere dichiarata la modalità di approvvigionamento idrico del fabbricato e, nelle planimetrie, deve essere indicata l'ubicazione della fonte rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue. Inoltre nella relazione tecnica devono essere riportate le seguenti indicazioni:
 - a) caratteristiche tecnico-costruttive di massima dell'impianto;
 - b) tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche,
 - c) dati relativi alla portata che si intende utilizzare;
2. La escavazione di pozzi a scopo potabile è soggetta alle seguenti disposizioni:
 - a) i pozzi ad uso potabile devono essere del tipo tubolare e devono attingere ad

un'unica falda protetta e sufficientemente profonda;

- b) le tubazioni devono essere costruite a perfetta regola d'arte al fine di evitare la penetrazione di inquinanti;
 - c) la perforazione e le operazioni successive devono essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale fra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse. A tale scopo l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo, deve essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
 - d) la testata deve essere adeguatamente sigillata con regolari flangiature onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante;
 - e) i pozzi devono essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
 - f) i pozzi devono essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata;
 - g) le suddette fonti di approvvigionamento devono distare almeno 10 m. da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo o di scarico di acque reflue e da altri potenziali cause di inquinamento delle acque.
 - h) ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente certificato di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti ivi comprese quelle del presente regolamento.
3. La captazione di sorgenti a scopo potabile è soggetta alle seguenti disposizioni:
- a) le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa devono avere una zona di protezione assoluta di almeno 10 metri;
 - b) l'opera di captazione deve raggiungere la scaturigine geologica, onde prevenire possibili inquinamenti, e deve essere realizzata in modo da evitare infiltrazioni di acque superficiali.;
 - c) l'apparecchiatura di presa, in calcestruzzo ben lavorato, deve consistere in una camera di captazione e in una o più camere di sedimentazione da cui parte la condotta per la distribuzione;
 - d) tutto il sistema deve essere contenuto all'interno di uno o più manufatti in materiale resistente ed ad elevata impermeabilità, realizzato con la migliore tecnica possibile, chiuso con porte di sicurezza, ventilato mediante apposite aperture dotate di protezioni tali da impedire l'ingresso di insetti ed altri animali;
 - e) ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente certificato di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti ivi comprese quelle del presente regolamento.

Art. 86 - Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile.

1. L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto al rilascio di nulla-osta del Servizio Igiene Pubblica rilasciato in base alle risultanze dell'esame ispettivo e all'esito favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche.
2. Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di civili abitazioni, il prelievo per le suddette analisi è eseguito, su richiesta e a carico del proprietario, da parte del Servizio di Igiene Pubblica. È vietato l'uso dell'acqua prima dell'esito favorevole di cui al comma 1. Il richiedente deve allegare alla richiesta di nulla-

osta una planimetria con l'ubicazione della fonte rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue ed una relazione tecnica riportante le indicazioni di cui all'art. 82, comma 1, ove non già precedentemente fornite nonché certificato di regolare esecuzione di cui all'art. 82, commi 2 o 3.

3. Il giudizio favorevole all'utilizzo dell'acqua a scopo potabile è requisito essenziale per il rilascio del certificato di abitabilità o agibilità dei fabbricati cui l'impianto è asservito.
4. Dopo l'attivazione della fonte, trascorsi 12 mesi dal primo controllo analitico, è fatto obbligo al proprietario dell'impianto o al responsabile dell'approvvigionamento idrico di richiedere a proprie spese al Servizio Igiene Pubblica, un ulteriore esame chimico e batteriologico dell'acqua; il Servizio Igiene Pubblica provvede al prelievo ed al relativo sopralluogo e si avvale per le analisi del campione prelevato dell'ARPA o di altro laboratorio accreditato.

Art. 87 – Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile in insediamenti al servizio di collettività

1. L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile per edifici ospitanti collettività (scuole ed asili nido, ospedali, case di riposo per anziani, residenze protette, impianti sportivi, ecc.) è soggetto al nulla-osta di cui all'art. 83, comma 1. Detto nulla-osta è rilasciato a seguito di un programma di controlli analitici, atto ad evidenziare le caratteristiche dell'acqua, stabilito dal Servizio Igiene Pubblica in base al tipo di impianto, alla sua localizzazione rispetto ad eventuali fonti di possibile inquinamento ed alle caratteristiche idrogeologiche dell'area..
2. Il nulla-osta del Servizio Igiene Pubblica stabilisce anche la frequenza dei controlli periodici.. Detta frequenza viene determinata in considerazione delle caratteristiche tecniche dell'impianto e della qualità dell'acqua captata ed erogata. Tutti i controlli sono svolti dal Servizio a richiesta ed a spese degli interessati..

Art. 88 - Adeguamento di pozzi esistenti.

1. Le fonti di approvvigionamento autonome destinate ad uso potabile esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, per le quali gli accertamenti analitici effettuati hanno evidenziato alterazione delle caratteristiche qualitative dell'acqua, possono essere tenute in funzione esclusivamente per usi non potabili, sempre che non costituiscano possibile fonte di degrado delle risorse idriche sotterranee.

Art. 89 - Inattivazione e chiusura dei pozzi.

1. Salvo quanto di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, spetta al Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica o dell'ARPA, disporre mediante propria ordinanza la disattivazione e la chiusura dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico,. Con la stessa ordinanza sono stabilite le modalità operative di intervento in base alla tipologia del pozzo e della connessione del pozzo con falde artesiane o freatiche.
2. Le opere ed i lavori per la disattivazione e chiusura dei pozzi di cui al comma 1 sono eseguiti a cura e spese del proprietario nel rispetto dei seguenti criteri e delle prescrizioni impartite nel provvedimento ordinatorio:
 - a) nel caso di falde artesiane, cioè acquiferi confinati, deve essere evitato il mescolamento di acque appartenenti a falde diverse;

- b) nel caso di falde freatiche, cioè acquiferi non confinati verso l'alto, deve essere evitata l'infiltrazione accelerata di acque superficiali verso la falda.
3. La chiusura del pozzo, ove è possibile, deve essere realizzata dopo l'estrazione dei manufatti di approvvigionamento, mediante riempimento dello stesso fino a livello del suolo con materiali idonei e successiva sigillatura esterna tramite cementazione completa della testata del pozzo.
 4. Ad ultimazione dei lavori il direttore dei lavori deve rilasciare al committente certificazione di regolare esecuzione e di conformità alle norme vigenti, ivi comprese quelle del presente regolamento.
 5. È vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami e rifiuti di qualsiasi natura

Art. 90 - Cisterne e serbatoi.

1. Nelle zone non servite da acquedotto, l'utilizzo di cisterne e serbatoi per l'approvvigionamento idrico a scopo potabile è consentito solo a seguito di nulla-osta del Servizio Igiene Pubblica. Il nulla-osta è requisito essenziale per il rilascio del certificato di agibilità-abitabilità del fabbricato cui l'impianto è asservito.
2. Cisterne e serbatoi devono essere ubicati lontano da fonti di inquinamento e realizzati in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, al fine di impedire possibili inquinamenti; devono essere dotati di chiusura ermetica e ben protetta e costituiti internamente di materiale impermeabile e idoneo per alimenti; devono inoltre essere oggetto di regolare manutenzione ed essere periodicamente svuotati, puliti e disinfettati.

Art. 91 - Rete idrica e fognature.

1. I tubi della rete idrica interna devono essere posti di norma a non meno di m. 1,50 da fognoli, pozzetti o condotte fognarie.
2. Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di almeno 50 cm dalle condutture dell'acqua potabile (intesa come distanza fra generatrice superiore della condotta fognaria e generatrice inferiore della condotta idrica)
3. Qualora non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai commi 1 e 2, le tubature fognarie devono essere costruite in modo da evitare qualunque perdita; i tubi della rete idrica devono essere impermeabili.
4. Nell'ambito del procedimento di concessione o autorizzazione edilizia, il progettista o il responsabile dei lavori, deve presentare disegni illustrativi con apposita relazione tecnica indicante le soluzioni adottate per prevenire perdite e contaminazioni.
5. Tutte le operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

TITOLO IV - TUTELA IGIENICA DI ALIMENTI BEVANDE - PRODOTTI FITOSANITARI

CAPO I - VIGILANZA, ISPEZIONI, CONTROLLI, ACCERTAMENTI

Art. 92 – Vigilanza.

1. Il Servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio Veterinario, per quanto di competenza, esercitano la vigilanza e il controllo ai fini igienico-sanitari, sulle attività del Titolo IV, secondo le seguenti categorie di intervento:
 - a) sulla produzione e il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la produzione di prodotti alimentari in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo;
 - b) sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti;
 - c) sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sulle attrezzature, sugli utensili, sui materiali e le sostanze presenti nei locali comunque destinati all'attività nonché sui procedimenti di pulizia, disinfezione, manutenzione;
 - d) sui processi tecnologici per produrre, lavorare, conservare i prodotti alimentari;
 - e) sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - f) sulle etichettature e sulla presentazione dei prodotti alimentari;
 - g) sui mezzi di trasporto;
 - h) sul personale impiegato.
2. Nel prosieguo del presente titolo il Servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio Veterinario sono definiti "servizi competenti" in tutti i casi in cui il loro intervento è previsto in via disgiuntiva secondo il criterio della competenza.

CAPO II - PROVVEDIMENTI NEI CONFRONTI DEI RISCHI SANITARI RILEVATI MEDIANTE ISPEZIONI E CONTROLLI

Art. 93 - Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria

1. Quando vengono riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico di locali o attrezzature o rispetto alle modalità di conduzione degli stessi, i servizi competenti possono proporre al dirigente/responsabile del servizio:
 - a) di ordinare la rimozione degli inconvenienti rilevati dettando le prescrizioni specifiche e fissando un idoneo termine per l'esecuzione di quanto prescritto;
 - b) di sospendere l'attività dell'esercizio a tutela della salute pubblica fino al ristabilimento delle condizioni di igiene previste dalle norme;
 - c) di revocare o sospendere l'autorizzazione sanitaria.
2. I provvedimenti di cui al comma 1 sono adottati indipendentemente e senza

pregiudizio dell'azione penale o dell'applicazione di eventuali sanzioni amministrative che siano correlate alla commissione degli stessi fatti.

3. Il Sindaco, fatte salve le sanzioni previste dalla legge e dal presente regolamento, su proposta dei servizi competenti, adotta i provvedimenti di cui all'art. 15 della Legge 30 aprile 1962, n. 283 e relativo regolamento di attuazione (DPR n. 327/80).

Art. 94 - Irregolarità delle merci.

1. I servizi competenti, quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, la pongono sotto sequestro ed eventualmente eseguono campionamento da sottoporre ad analisi.
2. I servizi di cui al comma 1, quanto ritengano od accertino che la merce possa determinare grave ed imminente pericolo per la salute pubblica, o che la merce abbia caratteristiche organolettiche alterate, propongono all'Autorità competente la immediata distruzione della merce sequestrata. Prima della distruzione è effettuato il prelevamento di campioni da sottoporre ad analisi al fine di accertare eventuali responsabilità penali.
3. I medesimi servizi quando accertino che un prodotto ancora non immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che ne compromettano il giudizio tecnico di idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.
4. Le merci detenute nei negozi o conservate e depositate in locali in comunicazione con i negozi di vendita o esposte in aree aperte al pubblico, sono sempre e comunque considerate in vendita a meno che non siano presenti evidenti indicazioni che ne dimostrino la diversa destinazione.
5. Il sequestro può essere disposto anche per locali, arredi, attrezzature e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, qualora la loro disponibilità rappresenti pericolo per la salute pubblica.
6. Il sequestro deve essere effettuato secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

CAPO III - AUTORIZZAZIONI E NULLA OSTA SANITARI PER STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE E PER DEPOSITI ED ESERCIZI DI VENDITA

Art. 95 - Libretto di idoneità sanitaria.

1. Il personale addetto a qualsiasi titolo, anche occasionalmente o saltuariamente, alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione, vendita, deposito, trasporto di sostanze alimentari deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria di cui alla legge n. 283 del 1962, rilasciato dall' Autorità Sanitaria competente.
2. Il titolare del libretto di idoneità sanitaria, sia in fase di rilascio che in fase di rinnovo, è soggetto a specifico controllo da parte del medico del Servizio di Igiene Pubblica. Gli eventuali accertamenti, le misure profilattiche, il colloquio di aggiornamento svolto durante la visita, devono rispondere alla finalità di prevenire e controllare la diffusione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti anche in rapporto alle situazioni

epidemiologiche contingenti.

3. Il libretto di idoneità sanitaria deve essere rinnovato annualmente.
4. Il libretto deve essere custodito presso il luogo di lavoro e di utilizzo a cura del titolare o conduttore dell'attività. Gli esercenti il commercio ambulante devono conservare il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita; gli addetti al trasporto di alimenti devono conservarlo sul mezzo di trasporto.
5. Il libretto deve essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.
6. Il Servizio di Igiene Pubblica può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale titolare di libretto ed adottare, o proporre all' Autorità Sanitaria, gli eventuali provvedimenti necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Art. 96 - Autorizzazione sanitaria

1. Sono soggetti ad autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283, le seguenti attività:
 - a) gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento (compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande);
 - b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari;
 - c) i depositi al dettaglio in locali ubicati in sede diversa o, comunque, separati dagli esercizi di vendita e destinati al rifornimento di questi ultimi;
 - d) gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (art. 231 TULLSS);
 - e) gli esercizi che effettuano la vendita delle carni.

Art. 97 - Nulla osta igienico sanitario.

1. Gli esercizi che effettuano esclusivamente la vendita di alimenti e bevande devono ottenere, prima dell'inizio dell'attività, il nulla osta sanitario rilasciato dai servizi competenti, attestante la idoneità igienico sanitaria dei locali e delle attrezzature
2. Analogo nulla osta sanitario, rilasciato dal Servizio Igiene Pubblica, è richiesto per i locali ed attrezzature destinate al consumo dei pasti in comunità e strutture aziendali.
3. Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e da quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione, esposizione e vendita di latte fresco in confezioni originali è soggetta al rilascio di apposito nullaosta sanitario da parte dei servizi competenti. I frigoriferi utilizzati dovranno consentire la conservazione del latte in appositi comparti a temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C; i termometri apposti devono essere facilmente controllabili in ogni momento dal personale di vigilanza.
4. Qualora i soggetti titolari di un esercizio già in possesso di nullaosta sanitario di cui al comma 1 per vendita alimenti e bevande, intendano ampliare la gamma dei prodotti alimentari in vendita, ai sensi del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114, devono rispettare le procedure ed i requisiti di seguito elencati:
 - a) ampliamento vendita limitatamente ad alimenti e bevande in confezioni originali chiuse e conservabili a temperatura ambiente: deve essere inviata comunicazione ai servizi competenti corredata di dichiarazione attestante che il locale vendita e le attrezzature sono, per dimensioni e caratteristiche, igienicamente idonei. La suddetta dichiarazione deve anche precisare se dei suddetti alimenti viene fatto deposito e, in caso positivo, che anche il deposito ha dimensioni e caratteristiche tali da consentire

l'ampliamento dell'attività.

- b) ampliamento vendita limitatamente ad alimenti e bevande in confezioni originali chiuse da conservarsi a temperatura controllata: deve essere richiesto specifico nullaosta ai servizi competenti. In caso di vendita di carni deve essere richiesta specifica autorizzazione sanitaria. Nullaosta ed autorizzazione sanitaria sono rilasciati previa verifica delle caratteristiche e delle dimensioni dei locali e delle attrezzature a disposizione.
- c) ampliamento vendita ai prodotti alimentari sfusi in genere: deve essere richiesto specifico nullaosta ai servizi competenti. In caso di vendita di carni deve essere richiesta specifica autorizzazione sanitaria. Nullaosta e autorizzazione sanitaria sono rilasciati previa verifica dei locali, delle attrezzature e della disponibilità, ove ritenuto necessario in base alle caratteristiche dell'esercizio, di banchi di vendita distinti. In quest'ultimo caso il personale addetto non può operare contemporaneamente sui banchi così distinti.

Art. 98 - Attestato di idoneità sanitaria per la vendita dei prodotti surgelati.

- 1. Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e da quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione, esposizione e vendita dei prodotti surgelati è soggetta al rilascio di apposito attestato di idoneità sanitaria.
- 2. Tale attestato viene rilasciato dai Servizi competenti ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

Art. 99 - Modalità per il conseguimento di autorizzazione sanitaria, nullaosta sanitario, attestato di idoneità sanitaria.

- 1. La domanda per ottenere il nulla osta sanitario di cui all'art. 97 e l'attestato di idoneità sanitaria di cui all'art. 98, è presentata direttamente ai Servizi competenti cui spetta concludere il procedimento.
- 2. La domanda per ottenere l'autorizzazione sanitaria, di cui all'art. 96, è presentata al Comune che si avvale dei Servizi competenti per l'istruttoria tecnica.
- 3. La domanda di nulla osta sanitario di cui al comma 1 e la domanda di autorizzazione sanitaria di cui al comma 2, sono corredate dai seguenti documenti:
 - a) pianta planimetrica dei locali, in triplice copia, firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale oppure dallo stesso interessato, purché in scala non superiore a 1:100, riportante le dimensioni e le destinazioni di uso dei singoli locali e comunque ben leggibile e di chiara interpretazione. Nel caso di vani in cui siano previsti settori con diversa utilizzazione, questi andranno specificati; inoltre deve essere specificata la localizzazione delle attrezzature in uso;
 - b) relazione tecnica indicante:
 - 1) le caratteristiche dei locali;
 - 2) il tipo e la funzione delle attrezzature;
 - 3) i metodi di conservazione degli alimenti;
 - 4) il tipo di approvvigionamento idrico e le caratteristiche della rete di distribuzione, compresi eventuali impianti di trattamento delle acque;

Nel caso di approvvigionamento idrico autonomo devono essere indicati gli estremi

dell'acquisito apposito nullaosta del Servizio di Igiene Pubblica, di cui all'art. 86, di data non anteriore a 90 giorni;

- 5) il sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
 - 6) il numero degli addetti previsti.
4. Per i laboratori di produzione, la relazione tecnica di cui al comma 3, lett. b, deve specificare le modalità di lavorazione, a partire dalla materia prima fino al prodotto finito, e l'entità della produzione.
 5. Per gli esercizi in cui sia previsto un impianto di ventilazione meccanica o un impianto di condizionamento dell'aria, relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, in aggiunta alla documentazione prevista al comma 3, deve essere presentata una relazione tecnica indicante le caratteristiche di funzionamento dell'impianto con allegata planimetria indicante la localizzazione delle diverse componenti dell'impianto medesimo.
 6. Per quanto riguarda le sottoelencate tipologie di attività si applicano le norme speciali contenute nei relativi provvedimenti nazionali di recepimento delle specifiche direttive comunitarie:
 - a) impianti di macellazione;
 - b) laboratori di sezionamento;
 - c) laboratori di produzione o preparazione prodotti a base di carne;
 - d) laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr.;
 - e) depositi di carni fresche;
 - f) stabilimenti di produzione di prodotti a base di latte;
 - g) laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
 7. Le autorizzazioni sanitarie e i nullaosta, , sono rilasciati previo esito favorevole dei controlli igienico sanitari e sono corredati, ad eccezione di quelli per ampliamento vendita ai sensi del D.Lgs n 114 del 1998, da una copia della pianta planimetrica dei locali, che ne forma parte integrante, vidimata dai Servizi competenti.

Art. 100 - Attività esistenti.

1. Il trasferimento in proprietà o in gestione di attività munite di autorizzazione o di nulla osta sanitario, implica la volturazione di diritto a favore del soggetto subentrante, dei suddetti titoli.
2. Interventi edilizi su fabbricati esistenti ove sono in esercizio attività già in possesso di autorizzazione sanitaria o nulla osta sanitario possono essere ammessi, in deroga alle norme previste dal presente regolamento, quando ne risulti un evidente miglioramento igienico sanitario.
3. Sono considerate ancora esistenti le attività cessate da non più di tre anni.

CAPO IV - IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DEL PERSONALE E DELLA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

Art. 101 - Requisiti igienico sanitari comuni a tutti gli esercizi.

- 1.** Per gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande, fatto salvo quanto previsto da altre disposizioni di questo regolamento o da altre norme speciali, sono fissati i seguenti requisiti:
 - a)** accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed ubicazione a conveniente distanza da cause di insalubrità ed inquinamento;
 - b)** assenza di comunicazione diretta con la civile abitazione;
 - c)** dotazione di acqua potabile;
 - d)** le pareti dei locali destinati alla lavorazione di alimenti o bevande devono essere lisce, intonacate e tinteggiate, rivestite fino ad una altezza di mt. 2 dal suolo con materiale resistente, non tossico, liscio, lavabile, impermeabile e disinfettabile e devono avere spigoli e angoli arrotondati;
 - e)** le pareti dei locali destinati a deposito di alimenti e bevande devono essere lisce, intonacate e tinteggiate. Fino ad altezza di mt. 2 dal suolo dovrà essere utilizzata tinta o altro materiale resistente, non tossico, liscio, lavabile, impermeabile;
 - f)** i pavimenti di tutti i locali devono essere a superficie continua, integra, realizzati con materiale resistente, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; i pavimenti dei laboratori e delle zone di lavorazione devono inoltre avere spigoli e angoli arrotondati; ove ritenuto necessario i pavimenti devono essere dotati di sistemi di raccolta delle acque di lavaggio raccordabili in fognatura o di altri sistemi di scarico regolarmente autorizzati;
 - g)** i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe e lo spargimento di particelle;
 - h)** le finestre e le altre aperture devono essere dotate di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia;
 - i)** le porte devono avere superfici lisce e non assorbenti, facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili;
 - j)** dotazione di uno o più servizi igienici ad uso esclusivo del personale ed in rapporto al numero dei dipendenti, non direttamente comunicanti con i locali di lavoro e deposito e con accesso dall'interno dell'esercizio; nei casi stabiliti dal presente regolamento devono essere dotati di uno o più servizi igienici per il pubblico. Il servizio igienico si intende costituito da un locale destinato ad accogliere wc o turca e da un vano antiservizio dotato di lavandino con erogatore di acqua calda e fredda (azionabile a pedale, fotocellula o con modalità similari ad uso del personale; del tipo non azionabile a mano nei servizi igienici ad uso del pubblico), distributore di sapone, asciugamani a perdere o ad emissione d'aria, porta a chiusura automatica. Le pareti dei due vani devono essere piastrellate fino ad un'altezza di m.2; la parete di divisione fra i due vani deve essere a tutta altezza. Non sono ammesse porte a soffietto o comunque tali da non garantire una completa separazione. Sia il locale wc che l'anti bagno devono avere superficie minima di mq. 1; devono garantire i normali movimenti delle persone e devono essere separati fisicamente a tutta altezza da altri ambienti.
 - k)** dotazione di un locale spogliatoio con superficie minima di mq. 2 da aumentarsi di

mq. 1 per ogni addetto oltre al primo. Lo spogliatoio deve garantire i normali movimenti delle persone in relazione all'uso e pertanto deve presentare il lato minore non inferiore a m. 1. Lo spogliatoio deve essere attrezzato con armadietti a doppio scomparto, in numero pari agli addetti, per la custodia degli abiti civili e da lavoro. Detto locale deve essere posizionato in zona tale da evitare possibili rischi di contaminazione nei locali di lavorazione; in particolare, non deve essere raggiungibile attraversando il laboratorio;

- l)** presenza di una dispensa o deposito per gli alimenti ad uso esclusivo dell'attività. Tale dispensa deve essere posizionata in zona tale da evitare possibili rischi di contaminazione nei locali di lavorazione e da assicurare una specifica via di accesso dall'esterno per lo scarico delle materie prime;
 - m)** presenza di un apposito spazio chiuso per il deposito delle attrezzature occorrenti per la pulizia ;
 - n)** idonei contenitori in materiale lavabile dotati di coperchio a tenuta, con apertura a pedale, per la raccolta dei rifiuti e la loro temporanea conservazione in attesa di smaltimento;
 - o)** gli impianti, le macchine e gli utensili installati devono rispettare le norme vigenti sui materiali destinati a venire a contatto con sostanze alimentari e rispondere ai requisiti previsti in materia di sicurezza; tali impianti, macchinari ed utensili, così come gli arredi ed i mobili presenti nell'esercizio, devono garantire facile e completa pulizia;
 - p)** in caso di attività con produzione di effluenti gassosi particolari quali fumi, vapori, esalazioni moleste, occorre prevedere idonei sistemi di prevenzione tecnologica ed impianti di ricambio dell'aria secondo le prescrizioni di volta in volta dettate dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio Prevenzione e Salute Ambienti di Lavoro.
- 2.** Per i locali antibagno, spogliatoio e dispensa soluzioni diverse possono essere ammesse limitatamente a piccole strutture (piccoli laboratori annessi ad esercizio di vendita e negozi di vendita) a fronte di particolari situazioni logistiche e tecniche.

Art. 102 - Stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

- 1.** Per gli stabilimenti e i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti o bevande, con l'esclusione di quelli elencati al comma 6 dell'art. 99 e dei laboratori di cui al Capo V, in aggiunta ai requisiti comuni stabiliti all'art. 101, sono stabiliti i seguenti ulteriori requisiti.
- 2.** Attività tradizionali di pasticceria, gelateria, pasta fresca, rosticceria ed esercizi simili.
 - a)** locale laboratorio. Il laboratorio deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
 - 1) superficie utile di lavoro minima: 20 mq.; per le rosticcerie e le pasticcerie, ove non è possibile rapportare la zona laboratorio ad una superficie di somministrazione ed in relazione al carico di lavoro potenziale, la superficie utile di lavoro minima del laboratorio è fissata in mq.30;
 - 2) altezza media m. 3 con altezza minima di m. 2.70;
 - 3) RIA non inferiore ad 1/8 (0,125).
 - b)** locale dispensa. Deve essere assicurato un locale dispensa di superficie minima di 6 mq.; per le rosticcerie tale superficie minima è fissata in mq.8;

- c) locale vendita. La vendita deve essere effettuato in apposito locale della superficie minima di mq. 20 per i laboratori a produzione complessa o multipla (es. rosticcerie tradizionali) e di mq. 12 per le altre attività artigianali o particolari;
- d) servizi igienici. Deve essere presente almeno un servizio igienico e un locale spogliatoio per il personale. Nel caso di attività con numero massimo di 2 addetti è sufficiente individuare una zona spogliatoio, purché non in riduzione delle superfici minime fissate per gli altri locali.

3. Monoproduzioni definite al successivo comma 4.

- a) locale di preparazione. Il locale di preparazione deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
 - 1) superficie utile di lavoro: non inferiore a mq. 12;
 - 2) altezza minima di m. 2,70;
 - 3) RIA non inferiore a un dodicesimo(0,083) purché il locale sia dotato di impianto di aerazione forzata.
- b) locale di vendita (ove necessario). Il locale di vendita deve rispettare i seguenti parametri edilizi:
 - 1) superficie minima di mq. 10. Per le produzioni di miele, per le produzioni di formaggio (piccoli produttori) e per la vendita diretta delle carni da parte dei produttori è consentita una superficie minima di mq. 8.
 - 2) altezza minima di m. 2,70.

I locali di preparazione e di vendita possono essere separati anche con vetrate o pannelli prefabbricati purché a tutt'altezza.

- c) locale dispensa. Quando il locale ad uso dispensa non fa parte dell'esercizio già autorizzato, occorre prevedere una zona dispensa di almeno mq.4, ricavabile anche all'interno del locale di preparazione o del locale vendita, purché si utilizzi idonea e funzionale attrezzatura e a condizione che siano garantite le superfici minime previste per il locale di preparazione o di vendita;
- d) servizi igienici. Per le esigenze del personale operante nell'esercizio è necessario prevedere un servizio igienico ed uno spogliatoio. Nel caso di attività con numero non superiore a 2 addetti è sufficiente individuare una zona ad uso spogliatoio, avente i requisiti funzionali di cui all'art. 98 comma 1 lettera k), purché la relativa superficie non vada in riduzione delle superfici minime previste per i locali di cui ai punti precedenti. Per le produzioni di miele e le produzioni di formaggio (piccoli produttori), nonché per la vendita di carni da parte dei produttori agricoli di cui alla Legge 9 febbraio 1963, n. 59, laddove l'attività è connessa ad un'azienda agricola, è ammessa la possibilità di utilizzare un servizio igienico di pertinenza dell'abitazione, purché nello stesso edificio.

4. Ai fini dell'applicazione del comma 3 si considerano monoproduzioni:

- a) produzione di piadina e crescioni con relativa vendita oppure annessa a bar;
- b) produzione di pizza al taglio e da asporto con relativa vendita oppure annessa a bar;
- c) cottura di legumi, di verdure e di frutta, preparazione di verdure crude annesse a generi alimentari o frutta e verdura;
- d) cottura o riscaldamento di polli allo spiedo annessa ad attività di vendita (generi

alimentari, supermarket). I polli devono provenire già pronti per la cottura da laboratori industriali o artigianali autorizzati;

- e) preparazioni di erboristeria annesse a negozio di vendita;
 - f) produzione di miele;
 - g) produzione formaggi per vendita diretta;
 - h) sezionamento carni per vendita diretta da parte degli agricoltori;
 - i) altre produzioni simili o riconducibili a quelle sopra elencate da valutarsi di volta in volta in fase di autorizzazione.
5. Per peculiari attività connesse al comparto agricolo (es. laboratori di produzione miele, cantine vinicole con produzione inferiore ai 100 q. d'uva lavorati e senza imbottigliamento) e allo stesso assimilabili, caratterizzate da monoproduzione stagionale o comunque limitata nel tempo, da quantità di produzione ridotte nonché correlate ad un basso rischio igienico-sanitario, i Servizi competenti all'istruttoria tecnica, sulla base di specifica e motivata relazione tecnica, potranno derogare i parametri edilizi sopra indicati subordinandoli, se necessario, a specifiche prescrizioni.
6. Per gli stabilimenti di produzione si applicano le disposizioni dell'art. 28 del D.P.R. n. 327 del 1980. La superficie di lavorazione deve essere rapportata alle dimensioni dell'attività svolta.

Art. 103 - Requisiti per cucine industriali

1. Sono definite "cucine industriali" i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.
2. L'attivazione di una cucina industriale è soggetta all'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della legge n. 283 del 1962.
3. Le cucine industriali devono possedere, in quanto compatibili, i requisiti di cui all'art.101. La superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi è commisurata alla potenzialità produttiva della cucina in ragione di 0,50 mq per pasto prodotto giornalmente, con un minimo di mq. 60. Quando la potenzialità produttiva supera 500 pasti al giorno può essere ammessa una opportuna riduzione di detto coefficiente.
4. Le cucine industriali devono essere dotate dei seguenti locali o settori:
 - a) ricevimento;
 - b) conservazione derrate non deperibili;
 - c) deposito vini e bibite, ove se ne faccia uso;
 - d) conservazione derrate deperibili (celle frigo) distinte per verdure, carni, prodotti caseari e salumi, frutta , prodotti congelati e surgelati;
 - e) lavaggio e preparazione verdure e lavaggio stoviglie;
 - f) preparazione pasti;
 - g) cottura;
 - h) confezionamento piatti;
 - i) deposito piatti e altro materiale per il confezionamento;
 - j) deposito d'uscita e distribuzione;

- k) deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
 - l) spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
 - m) locale mensa per il personale;
 - n) servizi igienici con antiservizio e docce;
 - o) ufficio amministrativo;
 - p) autorimessa;
 - q) altri proservizi, se necessari.
5. I settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti (comma 5 punti f, g, h) possono essere compresi in un medesimo locale purchè di ampiezza adeguata.
 6. I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati devono 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 devono essere mantenuti perfettamente puliti e periodicamente disinfettati.
 7. I contenitori per il trasporto dei pasti pronti devono essere del tipo termico, a chiusura ermetica, e in grado di garantire durante tutto il trasporto, il mantenimento delle temperature richieste per gli alimenti cotti (art.31 del D.P.R. n. 327 del 1980).

Art. 104 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita.

1. Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti o bevande devono possedere, oltre ai requisiti previsti dagli art. 30 e 31 del D.P.R. n. 327 del 1980, i seguenti ulteriori requisiti:
 - a) locali di esposizione, vendita e deposito di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio .In ogni caso il locale vendita deve avere superficie non inferiore a mq. 20, altezza media non inferiore a m. 3 con altezza minima di m. 2,70 , R.I.A. non inferiore a un ottavo (0,125); il locale deposito-dispensa deve avere una superficie minima di mq. 6; il deposito o il magazzino possono essere ubicati in locali situati nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
 - b) un vano ad uso laboratorio, conforme ai requisiti di cui all'art. 102, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
 - c) un locale o zona ad uso spogliatoio;
 - d) un servizio igienico ad uso degli operatori; quando la superficie dell'area di vendita supera i 400 mq. deve essere previsto un servizio igienico ad uso del pubblico;
 - e) banchi di vendita dotati di idonee protezioni per l'esposizione di alimenti non protetti da involucro proprio;
 - f) banchi o vetrine refrigerate, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, che garantiscano idonea temperatura di conservazione, muniti di termometro, ben visibile, per il controllo della temperatura interna;
 - g) lavandino dotato di rubinetteria a comando non manuale e armadietto scolapiatti chiuso.

Art. 105 - Esercizi pubblici che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande.

1. Gli esercizi che effettuano la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande sono distinti ai fini del presente regolamento nelle seguenti tipologie:
 - a) esercizi che effettuano la ristorazione tradizionale (ristoranti, mense per collettività, trattorie, osterie, pizzerie, fast-food, tavole calde, ecc.);
 - b) esercizi che effettuano la piccola ristorazione;
 - c) esercizi a prevalente somministrazione di bevande (bar e similari)).
2. Quando per la somministrazione di alimenti o bevande si intendono utilizzare pertinenze esterne, sia che si tratti di aree pubbliche che private, queste devono presentare i seguenti requisiti:
 - a) essere collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi derivanti dal traffico e dalla polvere; devono comunque essere adottate le necessarie misure di protezione (barriere verdi o altro) in conformità alle prescrizioni impartite dal Servizio Igiene Pubblica;
 - b) essere attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi sia delle attrezzature;
 - c) avere a disposizione nell'esercizio cui afferiscono, almeno un servizio igienico utilizzabile anche dal pubblico;
 - d) il numero dei posti tavola autorizzati deve corrispondere allo standard dei servizi dell'esercizio con una tolleranza del 20 %.
3. L'utilizzo di pertinenze esterne ai fini della somministrazione è soggetto a preventivo nulla osta da parte del Servizio Igiene Pubblica.

Art. 106 - Esercizi tradizionali.

1. Gli esercizi di cui all'art. 105, comma 1 lettera a), in cui si effettua la ristorazione tradizionale devono essere conformi a quanto specificatamente previsto dal DPR n.327 del 1980 e dall'art.101 del presente regolamento; detti esercizi devono inoltre possedere i seguenti requisiti:
 - a) cucina con altezza media non inferiore a mt. 3 e con altezza minima non inferiore a m. 2,70; RIA non inferiore a un ottavo (0,125); superficie utile di lavorazione non inferiore a mq.20; tale superficie dovrà essere aumentata in misura del 20% della superficie delle sale di somministrazione eccedente i 100 mq. La cucina deve essere organizzata nei seguenti reparti:
 - 1) preparazione carni;
 - 2) preparazione verdure;
 - 3) preparazione altri alimenti;
 - 4) cottura;
 - 5) lavaggio, attrezzato con lavelli e lavastoviglie, di dimensioni adeguate all'attività dell'esercizio.

I reparti di cui sopra possono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati, oppure in settori o zone ben distinte e separate dello stesso locale.

 - b) locale deposito-dispensa di superficie minima di mq.8; tale superficie deve essere

aumentata proporzionalmente all'aumento della superficie della cucina. Detto locale deve essere attrezzato nel modo seguente: :

- 1) idonei scaffali con ripiani lavabili;
 - 2) armadi o celle frigorifere dotati di appositi contenitori coperti o di scomparti che consentano la separazione tra i diversi generi alimentari conservati nonché dotati di termometro a lettura esterna.;
- c) vano o settore di raccordo fra cucina e sale di somministrazione in cui tenere sistemati e pronti all'uso o eventualmente preparare per l'uso, senza interferire con l'attività di cucina, le posate, il vasellame, le vetrerie, le stoviglie, i tovaglioli, le bevande e la frutta;
- d) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio. La superficie destinata alla somministrazione non deve essere inferiore a mq.1,20 per ciascun posto tavola;
- e) un reparto, debitamente attrezzato, per l'eventuale esposizione delle pietanze in modo che queste siano al riparo da agenti contaminanti e adeguatamente conservate al caldo o al freddo così come previsto dall'art.31 del DPR n. 327 del 1980; i banchi di esposizione devono essere muniti di termometro, ben visibile, per il controllo della temperatura interna;
- f) servizi igienici a disposizione degli avventori, accessibili dall'interno, non direttamente comunicanti con le sale da pranzo e adeguatamente lontani dai locali di preparazione e deposito di alimenti e bevande. Il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla capacità ricettiva dell'esercizio (numero dei posti tavola) secondo lo schema seguente:
- 1) fino a 15 posti tavola: un servizio igienico;
 - 2) da 16 a 50 posti tavola: due servizi igienici, divisi per sesso;
 - 3) da 51 a 100 posti tavola: quattro servizi igienici, equamente divisi per sesso;
 - 4) oltre i 100 posti tavola: sei servizi igienici, equamente divisi per sesso.
- Per gli esercizi di maggiore capacità ricettiva, l'autorità sanitaria può richiedere una dotazione di servizi igienici proporzionalmente più elevata;
- g) un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;
- h) negli esercizi con capacità ricettiva superiore a 50 posti tavola devono essere disponibili spazi adeguatamente ventilati ed idonei da adibire a guardaroba per gli avventori.
2. Le prescrizioni di cui al presente articolo sono applicabili anche ai circoli privati ove si effettua l'attività di somministrazione ai soli soci.

Art. 107 - Piccola ristorazione.

1. Gli esercizi di cui all'art. 105, comma 1 lettera b), nei quali si effettua esclusivamente la

“piccola ristorazione”, come definita al successivo comma 2, oltre ai requisiti stabiliti dal DPR n. 327 del 1980 e dall’art.101 del presente regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:

- a) un locale cucina avente superficie utile di lavoro di almeno mq.12, con altezza media non inferiore a mt.3 ed altezza minima di mt. 2,70, RIA non inferiore a un ottavo (0,125). Limitatamente al centro storico e ai casi in cui l'attività non sia soggetta ad altre norme speciali, l'altezza media e minima è ridotta a mt.2,70 e il RIA a un valore minimo di un dodicesimo (0,083) purché venga installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata;
 - b) quando nell’esercizio non è già presente un locale ad uso dispensa o deposito, occorre prevedere apposito locale a ciò destinato di superficie non inferiore a mq.4, dotato di idonei scaffali con ripiani lavabili ed attrezzature frigorifere munite di termometro, ben visibile, a lettura esterna;
 - c) almeno un servizio igienico ad uso esclusivo degli avventori;
 - d) un servizio igienico ad uso del personale operante nell’esercizio;
 - e) un vano o zona spogliatoio per il personale, dotato di armadietti individuali, lavabili a doppio scomparto.
2. Nei pubblici esercizi che effettuano la piccola ristorazione sono consentite le seguenti attività:
- a) la preparazione di primi piatti, utilizzando pasta artigianale o industriale, prelevata da confezioni originali chiuse e munite di idonea etichettatura, e sughi o condimenti aventi le medesime caratteristiche;
 - b) la preparazione di piatti freddi a base di salumi, formaggi, verdure; di insalate miste; di verdure cotte;
 - c) il riscaldamento di cibi precotti (congelati-surgelati) preconfezionati in monoporzione;
 - d) la somministrazione di prodotti di gastronomia preconfezionati in dosi individuali pronti al consumo.
3. La somministrazione può avvenire al tavolo o al banco, fino ad un massimo di 20 posti consumazione. Un incremento del numero dei posti di consumazione può essere ammesso a fronte di un incremento proporzionale dei servizi per il pubblico e delle superfici ad uso cucina e servizi dell’attività.
4. Le operazioni indicate al comma 2 lett. c) e d), possono essere consentite in assenza di uno specifico locale cucina, fatto salvo il rispetto delle restanti prescrizioni, quando all'interno degli esercizi sia predisposto un idoneo spazio attrezzato con forno a microonde e piano di lavoro.
5. Nell’esercizio devono essere utilizzate stoviglie a perdere; in alternativa, l’esercizio deve essere attrezzato con apposita lavastoviglie.
6. Le prescrizioni di cui al presente articolo sono applicabili anche ai circoli privati ove si effettua l’attività di somministrazione ai soli soci secondo le modalità indicate al comma 2.

Art. 108 - Esercizi di bar.

1. Gli esercizi di cui all’art. 105 comma 1 lettera c), nei quali si effettua in via prevalente la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché

latte, dolciumi, compresi i generi di pasticceria e di gelateria e i prodotti di gastronomia, oltre ai requisiti stabiliti dal DPR n. 327 del 1980 e dall'art.101 del presente regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:

- a) un locale di somministrazione con altezza media non inferiore a mt.3 e altezza minima di mt. 2,70, RIA non inferiore a un ottavo (0,125) e superficie minima di mq.20 esclusi i servizi; limitatamente alle zone del centro storico e ai casi in cui l'attività non sia soggetta ad altre norme speciali, l'altezza media è ridotta a mt.2,70 ed il valore RIA minimo a un dodicesimo (0,083) purchè venga installato e messo in opera apposito impianto di aerazione forzata;
 - b) un locale ad uso deposito dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione;
 - c) un servizio igienico ad uso esclusivo degli avventori; il numero dei servizi igienici per gli avventori deve essere rapportato alla superficie dell'esercizio aperta al pubblico secondo lo schema seguente:
 - 1) fino a 60 mq: 1 servizio igienico;
 - 2) da 61 a 100 mq: n. 2 servizi igienici distinti per sesso;
 - 3) da 101 mq a 200 mq.: n. 4 servizi igienici distinti per sesso;
 - 4) per gli esercizi a maggiore capacità ricettiva, l'autorità sanitaria può prescrivere una dotazione proporzionalmente più elevata;
 - d) un apposito settore o spazio di superficie adeguata all'attività svolta, protetto ed attrezzato in modo idoneo, anche ricavato da parte del banco di somministrazione, per la preparazione di alimenti quali panini farciti, tramezzini, tartine, toasts e altri similari. In tale settore devono essere presenti attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti; se trattasi di vetrinette queste devono essere munite di termometro a lettura esterna, devono essere apribili solo dalla parte degli addetti e in grado di conservare gli alimenti alla temperatura prescritta dalla vigente normativa anche quando abbiano aperture permanenti per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione;
 - e) la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts e prodotti similari, nonchè ogni prodotto venduto senza confezione originaria, devono essere protetti dal contatto con il pubblico, dalla polvere e dagli insetti; devono inoltre essere conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori o in vetrine refrigerate che mantengano le temperature previste dalla legge, anche quando l'esposizione viene effettuata sul banco di distribuzione; i contenitori e le vetrine devono essere muniti di termometro a lettura esterna ben visibile;
 - f) adeguate attrezzature per il lavaggio delle stoviglie (lavelli da banco e lavastoviglie) e per la loro conservazione, una volta puliti, onde evitare contaminazione esterne.
2. Le prescrizioni di cui al presente articolo si applicano anche ai circoli privati nei quali si effettua l'attività di somministrazione ai soli soci.

Art. 109 - Esercizi per la vendita e somministrazione di prodotti alimentari in forma ambulante o su posteggi.

1. Le operazioni di vendita e somministrazione di alimenti, anche solo temporanee, che si svolgono in aree pubbliche o in aree private ad uso pubblico, con l'ausilio di attrezzature mobili o in posto fisso, anche in occasione di mercati, fiere e simili, sono soggette ad autorizzazione sanitaria ai sensi della legge n..283 del 1962 e del DPR n 327 del 1980; l'autorizzazione è rilasciata dal dirigente/responsabile del servizio su conforme parere dei

Servizi competenti, subordinatamente all'osservanza dei requisiti e delle prescrizioni di cui all'Ordinanza del Ministero Sanità 26/6/1995 e successive modifiche e integrazioni.

2. Le strutture fisse, i chioschi o i box ubicati permanentemente al di fuori di aree adibite a mercato devono rispettare i requisiti prescritti nell'ordinanza ministeriale di cui al comma 1, nonché le disposizioni speciali del presente regolamento dettate rispettivamente per i chioschi di piadina all'art. 125 e per le cocomeaie all'art. 128.
3. Chiunque effettua la vendita e somministrazione di generi alimentari in forma ambulante o su posteggi deve disporre di un locale, o altra modalità di deposito, convenientemente attrezzato avente le caratteristiche stabilite dal presente regolamento e autorizzato ai sensi della normativa vigente.
4. In occasione di fiere, mercati o sagre o altre manifestazioni analoghe il dirigente/responsabile del servizio concede le autorizzazioni di cui al primo comma del presente articolo in forma temporanea e limitatamente ai giorni della manifestazione.
5. La domanda di autorizzazione deve essere presentata al Comune almeno 30 giorni prima dell'inizio della manifestazione, al fine di consentire l'esecuzione delle necessarie verifiche preventive.
6. Qualora la manifestazione abbia durata non superiore a giorni 3, il dirigente/responsabile del servizio può rilasciare Autorizzazione Sanitaria in assenza del parere preventivo del Servizio Igiene Pubblica, qualora la domanda risulti corredata di asseverazione circa il rispetto dei requisiti previsti dalle norme vigenti. Copia della autorizzazione rilasciata dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica in tempo utile per permettere l'esecuzione di ispezione e verifiche.
7. Fino all'entrata in vigore di tutte le disposizioni attuative dell'O.M. di cui al comma 1 devono essere rispettati i seguenti requisiti:
 - a) la preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande deve avvenire in area favorevole, lontano da strade di grande traffico e/o ad elevata polverosità, da attività insalubri, al riparo da depositi di rifiuti, acque luride o stagnanti;
 - b) l'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico o pozzo privato, mediante apposite tubature e recipienti chiusi. In caso di approvvigionamento da pozzo privato si richiede un certificato di potabilità dell'acqua non anteriore a 90 giorni;
 - c) le acque di scarico devono essere smaltite mediante convogliamento in fognatura conformemente alle normative vigenti;
 - d) i rifiuti solidi devono essere racchiusi in appositi sacchi e conservati in contenitori rigidi muniti di coperchio in luogo non accessibile al pubblico. Ad uso del pubblico devono essere collocati contenitori raccolti rifiuti, rigidi e muniti di coperchio;
 - e) dovrà essere garantita la disponibilità di servizi igienici ad uso del pubblico almeno uno ogni 60 posti tavola. Deve essere disponibile un servizio igienico ad uso del personale addetto alla preparazione alimenti, dotato di anti-wc in cui siano presenti: un lavandino con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua, distributore di sapone liquido, asciugamani a perdere;
 - f) i locali di preparazione, cottura e vendita, anche estemporaneamente ricavati mediante strutture prefabbricate o mobili, devono proteggere in modo adeguato le attrezzature destinate alla preparazione alimenti, devono essere ben delimitati, devono essere sollevati dal terreno, muniti di idonei sistemi di protezione anti-insetti anche in

sostituzione delle reticelle (e accessibili solo agli addetti ai lavori);

- g) le superfici, i tavoli di lavoro e di mescita, devono essere in materiale lavabile e separati secondo gli alimenti preparati. I tavoli di somministrazione devono essere in materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso; bicchieri, posate e piatti devono essere del tipo monouso e vanno conservati in appositi contenitori al riparo da contaminazioni. È consentito l'uso di stoviglie in ceramica, di bicchieri e posate non a perdere qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per il loro lavaggio. In ogni caso per il lavaggio di stoviglie, pentole e vasellame è vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente. L'area di ristorazione deve essere attrezzata secondo criteri razionali sotto il profilo igienico-sanitario;
- h) gli alimenti e le bevande introdotte devono rispondere ai requisiti merceologici e qualitativi previsti dalla vigente normativa per ogni singolo alimento. Essi devono essere conservati all'interno di idonei contenitori, riparati da contaminazione esterna, a alle temperature previste dalla legge secondo i diversi tipi di alimenti. Dovrà inoltre essere garantita una adeguata separazione fra alimenti cotti e crudi nelle varie fasi di preparazione e conservazione;
- i) non potranno essere preparati alimenti ad elevato rischio microbiologico quali salse, creme a base d'uovo, alimenti che necessitano di manipolazioni complesse (questi potranno essere forniti già pronti all'uso da laboratori artigianali o industriali autorizzati);
- l) il personale addetto anche saltuariamente o occasionalmente alla preparazione, somministrazione, vendita, deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria e munito di casacca o grembiule e copricapo puliti e di colore chiaro.

Art. 110 - Trasporto alimenti.

1. I mezzi di cui all'art.43 del D.P.R. n. 327 del 1980, adibiti al trasporto di alimenti, con esclusione dei mezzi adibiti al trasporto di ortofrutta, di bevande confezionate e di alimenti in confezioni originali chiuse, laddove non è richiesto il rispetto di particolare temperature, devono essere muniti di un attestato di idoneità igienico-sanitaria rilasciato dai Servizi competenti del Comune di residenza del proprietario del mezzo. L'attestazione di cui sopra ha validità triennale.
2. Fatto salvo quanto previsto dalle norme vigenti, i mezzi adibiti al trasporto alimenti devono rispondere ai seguenti requisiti:
 - a) presenza di cassone proprio, in materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto guida;
 - b) possibilità di accurato lavaggio e disinfezione delle parti destinate a venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti trasportati;
 - c) presenza di strutture che consentano l'ordinata collocazione delle merci;
 - d) rispetto delle modalità di conservazione previste per il trasporto di alimenti deperibili dall'art.51 del DPR n 327 del 1980.
3. I mezzi ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere utilizzati promiscuamente per altri usi.

CAPO V - IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE DEGLI

ESERCIZI DI PRODUZIONE E VENDITA DI ALIMENTI D'ORIGINE ANIMALE

Art. 111 - Prodotti di origine animale. Produzione e commercializzazione. (*)

1. La vigilanza sanitaria delle carni e dei prodotti di origine animale in tutte le fasi di produzione, conservazione, preparazione, trasporto, commercio, distribuzione e consumo è regolata dalle leggi speciali in materia, nonché dalle norme del presente regolamento.
2. Sono considerate carni tutte quelle parti degli animali adatte al consumo alimentare.
3. Chiunque intenda aprire o attivare uno spaccio o una macelleria per la vendita delle carni deve presentare al dirigente/responsabile del servizio la domanda di cui all'art. 96 indicando la specie o le specie di animali delle quale intende porre in vendita le carni.
4. Nell'ambito di complessi commerciali e settore multipli quali supermercati, centri commerciali, il settore adibito alla preparazione e vendita di carni deve essere nettamente separato dagli altri, disporre di personale ed attrezzature a sé stanti e possedere i requisiti previsti per le macellerie; analogamente il settore adibito alla vendita di prodotti ittici deve essere nettamente separato o possedere tutti i requisiti previsti per le pescherie; il personale assegnato ai vari Settori durante la giornata di lavoro non deve operare in altri.
5. Il dirigente/responsabile del servizio concede l'autorizzazione su parere del Servizio Veterinario che accerta l'idoneità dei locali, degli impianti e delle attrezzature, sotto l'aspetto igienico sanitario e funzionale.

Art. 112 - Spacci di carne.

1. Fatto salvo quanto previsto dall'art.101, i locali destinati all'esercizio di uno spaccio di vendita o di una macelleria, devono essere sufficientemente ampi; detti locali inoltre devono comunicare solo con ambienti che siano in relazione funzionale con l'esercizio ed avere apertura con l'esterno per l'illuminazione naturale e la ventilazione.
2. Le pareti devono essere rivestite fino all'altezza di 2 mt. con materiale impermeabile facilmente lavabile o disinfettabile, escludendo comunque i materiali che assorbono o lasciano odori. Il rivestimento impermeabile deve superare di almeno 30 cm. l'altezza delle uncinaie e delle scaffalature.
3. Nei locali e nelle zone in cui si manipola e deposita carne fresca, gli angoli e gli spigoli devono essere smussi ed arrotondati.
4. I locali devono presentare la seguente dotazione minima:
 - a) lavello con rubinetto a comando non manuale e con acqua potabile, fredda e calda, in qualità sufficiente;
 - b) almeno una cella o armadio frigorifero di adeguata capacità;
 - c) un banco refrigerante, per l'esposizione e vendita delle carni;
 - d) un armadietto per deposito di materiale per pulizie nonché detergenti e disinfettanti;
 - e) un locale o uno spazio appositamente destinato al disosso e-sezionamento delle carni, nettamente separato dall'area di vendita al pubblico.
5. Gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere

(*) Laddove compare la parola Sindaco deve leggersi Dirigente per effetto di quanto previsto dall'art. 107 comma 3 del T.U. 267/2000 ed in attuazione dell'ordinanza CO.RE.CO. n. 12022 del 24/10/2000.

di materiale resistente alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili;

6. È vietato l'impiego di materiali non dichiarati espressamente idonei per alimenti mediante contrassegno specifico. Attrezzi ed utensili devono essere tenuti sempre in buono stato di manutenzione e di pulizia e devono essere sempre disinfettati con cura al termine dell'uso o della lavorazione.
7. Il disinfettante deve essere lasciato agire per un congruo periodo di tempo (almeno mezz'ora - un'ora); successivamente si deve procedere ad un risciacquo al fine di rimuovere i residui di disinfettante. L'uso dei detersivi, disinfettanti ed, eventualmente, di antiparassitari, deve essere tale da non pregiudicare la salubrità delle carni. Per i coltelli deve essere previsto un apposito sistema per disinfezione e deposito.
8. Non è ammesso l'uso di legno, salvo che per i ceppi per i quali si fa comunque obbligo di procedere al periodico livellamento e ad un'adeguata disinfezione e pulizia.
9. È vietato spargere segatura o altro materiale analogo nei locali di produzione, preparazione e vendita delle carni.
10. I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni.
11. È vietato introdurre animali, anche temporaneamente.
12. Le carni non destinate al consumo umano, e tutto il materiale di scarto, devono essere raccolti in recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiale inalterabile e muniti di coperchio di chiusura. Tali recipienti devono essere vuotati, ripuliti e disinfettati almeno ogni 2 giorni. Tale materiale dovrà essere ritirato da ditte autorizzate ai sensi della legge n. 508 del 1992 .
13. La vendita di ciascuna delle categorie di prodotti elencate al comma 14, è ammessa a condizione che nell'esercizio venga attuata, mediante la realizzazione di banchi, frigoriferi, celle o scomparti autonomi nonché mediante l'uso di attrezzi ed utensili specifici, una separazione rigida delle merci allo scopo di evitare ogni contatto fra le varie categorie di prodotti nelle diverse fasi di deposito, esposizione, manipolazione, sezionamento e vendita.
14. Devono essere fra loro separati i seguenti prodotti:
 - a) carni rosse;
 - b) carni avicunicole e selvaggina;
 - c) preparazioni carnee;
 - d) salumi crudi;
 - e) prodotti cotti refrigerati;
 - f) prodotti cotti venduti caldi;
 - g) prodotti di gastronomia crudi;
 - h) carni congelate;
 - i) carni rosse congelate;
 - j) carni avicunicole e selvaggina congelate;
 - k) selvaggina congelata in penna o pelo;
 - l) uova.

I prodotti protetti devono essere separati dagli altri prodotti non protetti. Alla separazione nelle vetrinette per l'esposizione, deve corrispondere una separazione delle attrezzature utilizzate per il sezionamento e per le varie operazioni (taglieri, coltelli, pinze, affettatrici, ecc.). Ad esclusione della selvaggina congelata, è vietata l'introduzione negli esercizi di vendita di carcasse non scuoiate, di pollame non completamente spennato ed eviscerato e di conigli non eviscerati, non spellati e non privati delle parti distali degli arti.

15. È vietato tenere conigli a bagno ed a contatto diretto con il ghiaccio.
16. Non è consentita la vendita o la detenzione di selvaggina cacciata, che non sia stata sottoposta ad ispezione sanitaria.
17. Negli spacci di carne e nelle macellerie può essere autorizzata la vendita di conserve carnee preconfezionate per l'alimentazione di cani e gatti, alle seguenti condizioni:
 - a) i prodotti devono essere conformi alle norme di produzione e commercializzazione dei mangimi;
 - b) deve essere riservato un apposito armadio o scaffale per l'esposizione e la distribuzione;
 - c) deve essere affissa apposita tabella indicante il tipo e la destinazione dei prodotti in vendita
18. Può essere autorizzato il confezionamento sottovuoto dei prodotti quando l'esercizio è dotato delle seguenti macchine o attrezzature:
 - a) idonea macchina per la creazione del vuoto;
 - b) sufficiente scaffalatura per riporre gli involucri;
 - c) un piano di lavoro in materiale lavabile e disinfettabile per eseguire le varie operazioni

Art. 113 - Laboratori annessi a spacci di carne.

1. Gli spacci di carne possono essere autorizzati o alla produzione di preparazioni carnee pronte a cuocere o alla cottura di prodotti carnei e al riscaldamento di precotti, se dispongono di un locale con una superficie utile di lavoro di almeno 12 mq. e di adeguata illuminazione naturale o, se artificiale, di almeno 540 lux.
2. Quando vengono svolte entrambe le attività (produzione di preparazioni e cottura o riscaldamento) la superficie necessaria viene determinata dal Servizio Veterinario tenuto conto della disposizione del locale, del tipo di attrezzature presenti e di ogni altro elemento utile ai fini della valutazione igienico-sanitaria; l'esercizio deve essere inoltre in regola con le disposizioni contenute nelle Circolari del Ministero della Sanità n. 15 del 1990 e n. 12 del 1991.
3. Nello stesso locale è vietato svolgere contemporaneamente le operazioni di disosso e di produzione di preparazioni carnee. Al termine delle operazioni di preparazione debbono essere allontanati uova, miscele d'uovo, latte e tutti i residui degli ingredienti utilizzati (formaggio, pangrattato, farina, ecc.).
4. I prodotti debbono essere preparati nei quantitativi che si prevede possano essere venduti nell'arco della giornata. L'eventuale rimanenza può essere posta in vendita non oltre il giorno seguente quello di preparazione.
5. Dopo il riscaldamento dei precotti o la cottura dei crudi, i prodotti carnei devono essere movimentati con attrezzatura specifica e pulita, evitando qualsiasi tipo di contaminazione.

6. Le salsicce e le carni macinate debbono essere poste in vendita con l'indicazione "da consumare previa cottura".

Art. 114 - Esercizi per la vendita di prodotti ittici.

1. Gli esercizi adibiti alla vendita dei prodotti ittici (pescherie) debbono possedere i requisiti generali previsti dall'art. 101 nonché quelli specifici indicati nel presente articolo.
2. I locali di esposizione e vendita debbono essere ben aerati, anche a mezzo di impianti ventilatori e aspiratori.
3. I pavimenti debbono essere muniti di chiusino a sifone.
4. I tavoli per l'esposizione dei prodotti ittici possono essere posizionati solo all'interno dei locali di vendita; essi devono essere dotati di attrezzatura refrigerante che garantisca una temperatura compresa fra 0°C. e + 4°C; devono inoltre essere inclinati per facilitare il deflusso delle acque; essere rivestiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile ed essere muniti di una protezione (in vetro o materiale simile) che impedisca al pubblico di toccare la merce.
5. Nell'esercizio deve essere disponibile attrezzatura (taglierine e coltelli) distinta per le operazioni di eviscerazione e per il sezionamento di pesci già eviscerati o di tranci di pesce.
6. Nel banco di esposizione i prodotti sprovvisti di cute devono essere nettamente separati dagli altri; i molluschi eduli lamellibranchi devono essere separati dagli altri prodotti.
7. Il pesce congelato può essere commercializzato solo se è presente un frigorifero che garantisca il rispetto della temperatura di congelamento (meno 18 °C).
8. I prodotti ittici possono essere venduti sia congelati sia scongelati; nel secondo caso possono essere venduti solo entro 24 ore dall'avvenuto scongelamento. Non è consentito il ricongelamento. I prodotti congelati o scongelati debbono essere esposti in una zona del banco, nettamente separati dai prodotti freschi.
9. Apposito cartellino deve riportare le indicazioni relative allo stato fisico.
10. Gli esercizi per la vendita di prodotti ittici all'interno del mercato ittico al dettaglio sono soggetti alle disposizioni stabilite per le pescherie.

Art.115 - Laboratori per preparazioni a base di pesce.

1. In analogia a quanto previsto per gli spacci di carne, anche presso le pescherie può essere autorizzata l'attivazione di appositi laboratori per la preparazione di prodotti a base di pesce pronti a cuocere. Tali laboratori debbono possedere dimensioni, attrezzature e requisiti analoghi a quelli previsti per i laboratori annessi agli spacci di carne.
2. Nell'esercizio del laboratorio devono essere rispettate, in quanto applicabili, le indicazioni delle Circolari del Ministero della Sanità n. 15/90 e 12/91 e successive modifiche.

Art. 116 - Macellazione di animali a domicilio per uso esclusivamente familiare.

1. La macellazione a domicilio di animali appartenenti alla specie suina e ovicaprina, viene disciplinata con apposita ordinanza del Sindaco.
2. Le operazioni di macellazione debbono essere eseguite da personale esperto che assicuri un adeguato stordimento dell'animale ed la esecuzione delle varie operazioni in modo igienicamente corretto.

3. Quando non sono disponibili appositi locali chiusi, la macellazione deve essere eseguita in ambienti lontani da fonti di inquinamento, quali letamaie, locali per ricovero animali, zone fangose e simili, possibilmente con pavimenti di cemento o in materiali che consentano un efficace lavaggio.
4. Terminata la macellazione, le carcasse devono essere tenute in locali puliti e freddi ed essere protette da possibile inquinamento ad opera di polveri, fumi ed agenti simili.
5. I locali e le attrezzature utilizzate per le operazioni di sezionamento e di lavorazione devono essere preventivamente puliti e disinfettati.
6. L'impiego per l'alimentazione dei prodotti della macellazione è subordinato all'esito favorevole della visita sanitaria eseguita dal Servizio Veterinario.

Art. 117 - Imballaggio uova.

1. Fatta eccezione per le uova di gallina, per le quali si rimanda alla normativa nazionale, il selezionamento e l'imballaggio delle uova prodotte da specie diverse possono essere svolti previo nulla-osta sanitario rilasciato dal Servizio Veterinario.
2. I locali in cui si svolge l'attività, oltre a possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 327 del 1980, devono essere costruiti in modo da evitare sbalzi di temperatura, la quale comunque non deve essere mai inferiore a + 5°C.
3. Nei locali non devono essere detenuti materiali estranei alla lavorazione delle uova e in ogni caso nulla che possa conferire alle uova odore sgradevole.
4. Locali e attrezzature debbono essere tenuti in ottime condizioni di efficienza igienica ed essere esenti da odori.
5. Gli imballaggi utilizzati debbono essere resistenti agli urti, asciutti, in ottimo stato di igiene e di pulizia; devono essere inoltre fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di rottura e di alterazione della qualità.
6. L'etichettatura deve riportare, oltre a quanto previsto dalla specifica normativa, l'indicazione del numero di uova contenute, la data dell'imballaggio e il numero del centro di imballaggio qualora assegnato.
7. Il titolare del centro di imballaggio deve tenere un registro di carico e scarico, vidimato dal Servizio Veterinario, in grado di determinare la provenienza delle partite di cui si effettua il confezionamento.

CAPO VI - REQUISITI IGIENICI DI ALIMENTI E BEVANDE.

Art. 118 - Divieto di esposizione o detenzione di alimenti e bevande all'esterno degli esercizi.

1. Negli esercizi di vendita, con esclusione delle strutture mercantili, è vietato esporre o detenere all'esterno dei locali alimenti e bevande, anche se in confezioni originali chiuse.
2. Il divieto di cui al comma 1 non si applica per l'esposizione di prodotti ortofrutticoli edibili, anche senza preventiva cottura, dipellamento o simili operazioni, quando gli stessi sono posti in idonei contenitori tenuti sollevati da terra per una altezza non inferiore a 40 cm. e protetti da agenti esterni quale agenti atmosferici, polvere, contatto di animali o persone.

3. Il divieto di cui al comma 1 è esteso, senza alcuna eccezione, a depositi, laboratori ed esercizi di somministrazione.

Art. 119 - Alimenti deperibili.

1. Sono “alimenti deperibili”, quelli costituiti in tutto o in parte di latte o derivati del latte, uova, carne, pollame, pesce, molluschi, crostacei edibili od altri ingredienti in forma capace di favorire lo sviluppo rapido e progressivo di microrganismi infettanti o tossigeni.
2. Chiunque produce, per vendere o per somministrare al pubblico, alimenti deperibili o chiunque venda o somministri al pubblico alimenti deperibili, deve disporre delle attrezzature necessarie per conservarli alle temperature dettate dalla normativa vigente secondo le prescrizioni impartite dai competenti Servizi. Quando la situazione epidemiologica locale lo consiglia e, comunque, nel periodo estivo, il Sindaco con propria ordinanza può stabilire limitazioni o divieti alla produzione e alla vendita di cibi preparati con alimenti deperibili.

Art. 120 - Paste dolci secche e fresche.

1. Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitata, grassi e oli, uova, zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.
1. Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi e liquori sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è consentita previo specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria.
2. Le paste dolci esposte nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dagli insetti e dal contatto col pubblico.
3. Le paste dolci fresche di cui al comma 2, devono essere conservate ad una temperatura non superiore a + 4°C.

4. Art. 121 – Latte.

1. La vendita di latte fresco è soggetta ad apposita autorizzazione dell' dirigente/responsabile del servizio previo accertamento da parte dei servizi competenti del rispetto delle condizioni prescritte dalla legge e dal presente Regolamento.
2. Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti alimentari possono vendere latte confezionato pastorizzato solo se dispongono di apposito separato settore, con armadio o banco frigorifero di capacità tale da contenere tutto il prodotto in vendita.
3. Il latte pastorizzato deve essere conservato a temperatura non superiore a +4°C nell'apposito armadio o banco frigorifero, dal momento della consegna della partita fino al momento della vendita diretta al consumatore.
4. Per garantire il mantenimento della catena del freddo, le operazioni di scarico dall'automezzo del fornitore e di deposito nell'esercizio di vendita, devono essere svolte celermente; dopo lo scarico è assolutamente vietato far sostare il latte fuori dall'apposito armadio o banco frigorifero in dotazione all'esercizio.
5. È consentita la vendita diretta dal produttore al consumatore di latte crudo, quando il produttore possiede i requisiti previsti dal D.P.R. n.54 del 1997 e quando il latte è prodotto da animali e presso aziende conformi alle suddette norme.

Art. 122 – Formaggi.

1. I laboratori di produzione di formaggi freschi e ricotte devono essere dotati dei requisiti igienici prescritti per le monoproduzioni.
2. I formaggi freschi e la ricotta debbono essere prodotti con latte fresco preventivamente sottoposto a trattamento termico di risanamento.
3. I formaggi duri e semiduri devono essere prodotti con latte di buona qualità; qualora non sia possibile utilizzare latte bonificato con trattamento termico, possono essere posti in commercio dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni, a temperatura non inferiore a +4°C.
4. Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente, in presenza e su richiesta dell'acquirente. È consentita la vendita di formaggio grattugiato confezionato quando la preparazione è avvenuta presso laboratori autorizzati.

Art. 123 – Gelati. (*)

1. La produzione e la vendita di gelati è soggetta ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal dirigente/responsabile del servizio previo accertamento del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL circa la conformità dei locali e delle attrezzature alle norme vigenti.
2. L'installazione di macchinari per la preparazione estemporanea di gelati presso esercizi pubblici può essere autorizzata dall'Autorità Sanitaria competente, quando sussistono le seguenti condizioni:
 - a) idoneo laboratorio per la conservazione delle materie prime e per la confezione delle miscele;
 - b) attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e disinfezione delle parti interne ed esterne degli apparecchi destinati a venire a contatto con le miscele liquide o gelificate;
 - c) disporre di idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario.

Art. 124 - Modalità di vendita gelati.

1. I gelati venduti in confezione originali chiuse devono essere tenuti a temperatura non superiore a meno 18°C in banchi frigoriferi, anche del tipo a cassone aperto, per l'autoservizio da parte del cliente.
2. Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve rispondere ai seguenti requisiti:
 - a) deve essere tenuto in recipienti e banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
 - b) deve essere tenuto ad una temperatura inferiore a meno 10°C che, pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelievo o la formazione delle razioni con le apposite spatole, pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale e limitato allo stato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;
 - c) deve essere distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

3. Le norme del comma 2 devono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono in maniera semiautomatica gelato sfuso.

Art. 125 - Chioschi per la somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

1. È ammessa la preparazione, somministrazione e vendita presso chioschi ad installazione fissa di panini e tramezzini, unitamente alla somministrazione e vendita di bevande analcoliche, escluso il caffè, con l'utilizzo di bicchieri a perdere.
2. Le installazioni dei suddetti chioschi su suolo pubblico può avvenire esclusivamente sulle aree o posteggi individuati dal Comune. I chioschi devono possedere le seguenti caratteristiche:
 - a) superficie minima complessiva non inferiore a 19 mq., comprensiva del servizio igienico. La superficie interna utile di lavoro non deve essere inferiore a mq. 17;
 - b) altezza minima di mt. 3;
 - c) presenza di servizio igienico con relativo disimpegno, con accesso esterno; nell'antibagno deve essere installato apposito lavandino, munito di rubinetteria a pedale, di distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere; ed un cestino per i rifiuti;
 - d) allacciamento alla rete idrica;
 - e) allacciamento alla rete fognaria;
 - f) allacciamento alla rete gas metano ove possibile; in alternativa posizionamento di bombola a gas all'esterno del chiosco, nel rispetto dei requisiti di sicurezza prevista dalla normativa in materia;
 - g) pareti e pavimenti interni di materiale resistente liscio, lavabile ed impermeabile; le pareti devono avere sgoli fra parete e parete e fra parete e pavimento onde consentire adeguate operazioni di pulizia;
 - h) essere dotati dei seguenti impianti e attrezzature:
 - 1) attrezzature e piani di lavoro in materiale idoneo preferibilmente acciaio inox;
 - 2) un lavandino a due scomparti con comando non manuale e armadietto pensile scolapiatti;
 - 3) un frigorifero per la conservazione delle materie prime con termometro visibile per il controllo della temperatura;
 - 4) un frigorifero per la conservazione delle bevande
 - 5) una cappa di aspirazione sui punti cottura
 - 6) idonei contenitori per i rifiuti con coperchio e apertura a pedale.
3. Oltre a quanto prescritto al comma 2, dal momento che non è richiesta una separazione fisica fra la zona di preparazione e la zona di vendita, deve comunque essere garantita una separazione funzionale delle varie fasi operative e cioè:
 - a) zona conservazione alimenti;
 - b) zona preparazione;

- c) zona cottura;
- d) zona vendita attrezzata con apposite vetrinette protettive di adeguata altezza

Art. 126 – Ortaggi

1. Sono considerati ortaggi le seguenti piante o parti di esse, utilizzate per l'alimentazione:
 - a) le radici: carote, rape e simili;
 - b) i bulbi: aglio, cipolle e simili;
 - c) i tuberi; patate e simili,
 - d) i fusti: asparagi, sedani e simili;
 - e) le foglie: spinaci, cicorie, lattughe e simili;
 - f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi e simili;
 - g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane e simili;
 - h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave e simili.
2. È vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati da scarichi di fogna od industriali.
3. È vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta

Art. 127 – Frutta.

1. La frutta e gli ortaggi a frutto posti in vendita per uso alimentari, devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico con inizio della maturazione.
2. È vietata la vendita della frutta nei seguenti casi:
 - a) quando si tratta di frutta immatura, anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; la maturazione artificiale o accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
 - b) quando la frutta presenta lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità; quando la frutta è rotta o tagliata;
 - c) quando la frutta contiene residui tossici per l'uomo anche se relativi a prodotti usati per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate. Lo stesso divieto si applica agli ortaggi;
3. In deroga al disposto del comma 2, punto b) e limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio e conseguentemente la vendita per porzioni di meloni, cocomeri e zucche secche a condizione che la superficie del taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.
4. Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, lo stoccaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi, devono essere sempre puliti.
5. È vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

Art. 128 - Cocomeraie. (*)

1. I tradizionali chioschi per la vendita e somministrazione dei cocomeri e dei meloni sono soggetti ad autorizzazione stagionale rilasciata dal dirigente/responsabile del servizio, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica.
2. I chioschi devono essere installati ad almeno 10 mt. di distanza dalla pubblica via; quando questo non sia possibile si deve ovviare agli effetti inquinanti del traffico autoveicolare con la messa in opera di idonee protezioni, quali barriere verdi o simili, di tipo fitto e di altezza sufficiente a proteggere la zona vendita e la zona somministrazione.
3. I chioschi devono rispondere ai seguenti requisiti:
 - a) altezza minima di m. 2,70;
 - b) presenza di due vani separati; uno per il deposito e uno per la vendita dei frutti;
 - c) allacciamento all'acquedotto e alla fognatura comunale;
 - d) presenza di un lavabo ad acqua corrente con rubinetteria a comando non manuale a disposizione dei clienti, con distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere;
 - e) tavolo a superficie intera, liscia, lavabile ed impermeabile per il taglio e la vendita dei frutti;
 - f) campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
 - g) frigorifero per il ghiaccio;
 - h) idonei tavoli ricoperti con tovaglie lavabili per il consumo dei frutti sul posto, ove questo si effettui; in tale caso tutta l'area in cui sono sistemati i tavoli deve essere idonea, adeguatamente protetta ed attrezzata;
 - i) idonee stoviglie (piatti e posate) monouso, convenientemente protette;
 - j) contenitori per i rifiuti con coperchio ad apertura non manuale, a disposizione dei clienti.
4. ai chioschi dovrà essere effettuata una costante ed accurata pulizia e una efficiente lotta contro mosche, insetti e topi.
5. Le bucce dei frutti ed i rifiuti in genere, devono essere allontanati quotidianamente; fino al momento dell'asportazione devono essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

Art. 129 - Funghi freschi. (*)

1. Funghi freschi. Il titolare di autorizzazione per il commercio in sede fissa o su area pubblica che intenda effettuare la vendita di funghi freschi spontanei, deve richiedere apposita autorizzazione al dirigente/responsabile del servizio. L'autorizzazione può essere limitata a singole specie ed è rilasciata a seguito di accertamento del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL in ordine al possesso da parte del soggetto richiedente della idoneità alla identificazione delle specie fungine commercializzate e di adeguata conoscenza dei rischi connessi. Alla vendita dei funghi freschi spontanei può essere adibito un institore o un preposto in possesso dell'idoneità" di cui al periodo precedente. In questo caso, alla richiesta di autorizzazione, deve essere allegata apposita dichiarazione sostitutiva di atto notorio, ai sensi dell'art. 4 della legge n. 15 del 1968, sottoscritta dal soggetto che assume l'incarico di vendita.

(*) *Laddove compare la parola Sindaco deve leggersi Dirigente per effetto di quanto previsto dall'art. 107 comma 3 del T.U. 267/2000 ed in attuazione dell'ordinanza CO.RE.CO. n. 12022 del 24/10/2000.*

2. Funghi freschi coltivati. I funghi freschi coltivati possono essere venduti dai titolari di autorizzazione al commercio per prodotti ortofrutticoli senza necessità di ulteriore autorizzazione.
3. Al di fuori del caso disciplinato al comma 1, la somministrazione o la commercializzazione di funghi freschi spontanei destinati al consumo delle specie indicate nell'elenco allegato n. 3 parte A, è consentito previa certificazione di avvenuto controllo da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL secondo le modalità indicate successivamente. La certificazione indica:
 - a) il quantitativo in peso, il genere e la specie dei funghi;
 - b) eventuali istruzioni per il consumo;
 - c) la data della visita di controllo sanitario;
 - d) la firma e il timbro dell'addetto al controllo.

L'etichetta di certificazione va apposta su ogni confezione e deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione. I funghi debbono essere presentati al controllo a singolo strato suddivisi per specie e in appositi imballaggi da destinare alla vendita. I funghi devono essere freschi, interi e in buono stato di conservazione, puliti da terriccio e corpi estranei.

Art. 130 - Funghi secchi e funghi conservati.

1. Funghi secchi e funghi conservati. La vendita dei funghi secchi, di funghi conservati e di funghi porcini secchi sfusi può essere esercitata dai titolari di autorizzazione per il commercio in sede fissa o su area pubblica. La vendita dei funghi porcini secchi sfusi è subordinata al rilascio dell'autorizzazione comunale di cui all'art. 15 della L.R. 2 aprile 1996, n. 6.
2. Denominazione di "Funghi secchi" ai sensi dell'art. 17 della legge. 23 agosto 1993, n. 352. Con la denominazione di "funghi secchi" si intende il prodotto che, dopo essiccamento naturale o meccanico, presenta un tasso di umidità non superiore a **12% + 2% m/m**. Con tale denominazione possono essere posti in commercio i funghi appartenenti alle specie indicate nell'elenco allegato n 3 parte B.
3. Il tempo di conservazione dei funghi secchi non può essere superiore a 12 mesi dal confezionamento. L'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate, per ogni singola confezione, non deve superare, a seconda della categoria qualitativa di cui al comma 2, la quota di 25-40% m/m, suddiviso come segue:
 - a) impurezze minerali, non più del 2% m/m;
 - b) impurezze organiche di origine vegetale, non più dello 0,02% m/m;
 - c) tramezzati di larve di ditteri micetofili, non più del 25% m/m;
 - d) funghi anneriti, non più del 20% m/m.
4. Confezionamento dei funghi. I funghi secchi sono venduti interi o sminuzzati, in confezioni chiuse, con l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico accompagnato dalla menzione qualitativa rispondente alle caratteristiche dei funghi, stabilite con Decreto del Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Artigianato. Le imprese e i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi secchi o conservati indicano nella richiesta di autorizzazione di cui all'art. 2 della Legge 30 aprile 1962 n. 283 anche le generalità del perito o esperto

nella materia, regolarmente iscritto al ruolo della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia, sotto il cui controllo avvengono la lavorazione ed il confezionamento.

5. Funghi porcini di cui all'art. 19, Legge 23 agosto 1993, n. 352. È vietata la vendita al dettaglio di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo.
6. Funghi conservati. I funghi conservati sotto olio, sotto aceto, in salamoia, al naturale, sotto vuoto, congelati o surgelati o altrimenti preparati. di cui è ammessa la commercializzazione, sono compresi nell'elenco allegato n.3 parte C.
7. Trattamenti conservativi. I funghi di cui all'elenco del comma 6, devono essere sottoposti a trattamenti termici per tempi e temperature atti ad inattivare le spore del *Clostridium Botulinum* oppure acidificati a valori di pH inferiori a 4,6 oppure addizionati di inibenti atti ad impedire al germinazione delle spore. Il trattamento di cui al periodo precedente non si applica ai funghi congelati, surgelati o secchi. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie. È vietata la vendita di *Armillariella melle*, *Clitocybe gigantea* e *Clitocybe geotropa* conservati col freddo.
8. Etichettatura dei funghi. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei funghi devono essere conformi alle disposizioni previste dalla vigente normativa. Per la designazione dei funghi devono essere utilizzati i nomi scientifici delle relative specie. L'etichettatura dei funghi freschi sfusi o preconfezionati, che non possono essere consumati crudi, deve riportare l'indicazione dell'obbligo della cottura. La dicitura "ai funghi" o simili, utilizzata nell'etichettatura di prodotti alimentari a base di funghi, non comporta l'obbligo di ulteriore specificazioni.

ALLEGATO 3

Parte A -- FUNGHI SPONTANEI di cui all'art. 129, comma 3.

- 1) *Agaricus arvensis* (prataiolo maggiore);
- 2) *Agaricus bisporus* (prataiolo coltivato);
- 3) *Agaricus bitorquis* (prataiolo bianulato o dal doppio anello);
- 4) *Agaricus campestris* (prataiolo);
- 5) *Amanita caesarea* (ovulo buono);
- 6) *Armillaria mellea* (chiodino, famigliola)
- 7) *Armillaria tabescens* (chiodino senza anello)
- 8) *Auricularia auricola-judae* (orecchietta di Giuda);
- 9) *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcino)
- 10) *Boletus granulatus* (pinarello, pinarolo);
- 11) *Boletus impolitus* (boletto);
- 12) *Boletus luteus* (boletto giallo);
- 13) *Boletus regius* (boletto reale);
- 14) *Cantharellus* (*cibarius*, *lutescens*, *tubaeformis*=gallinaccio, finferlo, galletto);
- 15) *Clitocybe geotropa* (agarico geotropo);
- 16) *Clitocybe gigantea* (agarico gigante);
- 17) *Cortinarius praestans* (cortinario prestante, cortinario maggiore);
- 18) *Craterellus cornucopioides* (trombetta dei morti);
- 19) *Hydnum repandum* (steccherino dorato);
- 20) *Lactarius deliciosus* e relativo gruppo (lattario delizioso);
- 21) *Leccinum* (tutte le specie = leccino, porcinetto);
- 22) *Macrolepiota procera* (mazza di tamburo);
- 23) *Marasmius oreades* (gambe secche);
- 24) *Morchella* (tutte le specie = spugnola);
- 25) *Pleurotus cornucopiae* (pleuroto dell'abbondanza);
- 26) *Pleurotus eryngii* (fungo della ferula);
- 27) *Pleurotus ostreatus* (gelone, orecchione);
- 28) *Pholiota aegerita* (pioppino, piopparello);
- 29) *Pholiota mutabilis* (agarico mutevole);
- 30) *Russula aurata* (colombina dorata);
- 31) *Russula cyanoxantha* (colombina maggiore)
- 32) *Russula vesca* (russola edule);

- 33) *Russula virescens* (colombina verde);
- 34) *Tricholoma columbetta* (colombetta);
- 35) *Tricholoma equestre* (agarico, tricoloma equestre);
- 36) *Tricholoma georgii* o *Calacybe gambosa* (prugnolo, fungo di San Giorgio, maggiolino);
- 37) *Tricholoma imbricatum* (tricoloma embricato);
- 38) *Tricholoma portentoso* (agarico, tricoloma portentoso);
- 39) *Tricholoma terreum* (moretta).

Parte B – Funghi secchi di cui all’art. 130, comma 2

- 1) *Agaricus bisporus*
- 2) *Agaricus hortensis*
- 3) *Amanita caesarea*
- 4) *Auricularia auricola-judae*
- 5) *Boletus edulis* e relativo gruppo (*Boletus pinicola*, *Boletus aereus*, *Boletus reticulatus*)
- 6) *Boletus granulatus*
- 7) *Boletus luteus*
- 8) *Boletus badius*
- 9) *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis* varietà *lutescens muscigenus*)
- 10) *Craterellus cornucopioides*
- 11) *Lentinus edodes*;
- 12) *Lactarius deliciosus*
- 13) *Marasmius oreades*
- 14) *Morchella* (tutte le specie);
- 15) *Pleurotus ostreatus*

Parte C – Funghi conservati di cui all’art. 130 comma 6

- 1) *Agaricus arvensis*;
- 2) *Agaricus bisporus*;
- 3) *Agaricus campestris*;
- 4) *Amanita caesarea*;
- 5) *Armillaria mellea*
- 6) *Auricularia auricola-judae*;
- 7) *Boletus edulis*

- 8) *Boletus aereus*;
- 9) *Boletus baduis*
- 10) *Boletus luteus*
- 11) *Boletus pinicola*
- 12) *Boletus granulatos*;
- 13) *Boletus reticulatus*
- 14) *Cantharellus* (tutte le specie escluse *subcibarius*, *tubaeformis* variet  *lutescens muscigenus*)
- 15) *Clitocybe geotropa*
- 16) *Clitocybe gigantea*;
- 17) *Craterellus cornucopioides*;
- 18) *Hydnum repandum*;
- 19) *Lectarius deliciosus*;
- 20) *Lentinus edodes*;
- 21) *Macrolepiota procera*;
- 22) *Marasmius oreades*;
- 23) *Morchella* (tutte le specie);
- 24) *Pleurotus ostreatus*;
- 25) *Pholiota mutabilis*
- 26) *Pholiota nameko mutabilis*;
- 27) *Agaricus hortensis*;
- 28) *Agaricus bispora*
- 29) *Tricholoma columbetta*;
- 30) *Tricholoma equestre*;
- 31) *Tricholoma georgii* (*Calocybe gambosa*);
- 32) *Tricholoma imbricatum*;
- 33) *Tricholoma portentoso*
- 34) *Tricholoma terreum*
- 35) *Volvariella volvacea*;
- 36) *Volvariella esculenta*;
- 37) *Agrocybe aegerita* (*Pholiota Aegerita*);
- 38) *Pleurotus eryngii*;
- 39) *Stropharia rugosoannullata*.

CAPO VII - PRODOTTI FITOSANITARI

Art. 131 – Autorizzazione. (*)

1. I locali da adibirsi a deposito e vendita dei presidi sanitari e le attività di trattamento in post raccolta dei prodotti agricoli con prodotti fitosanitari sono soggetti ad autorizzazione sanitaria del dirigente/responsabile del servizio, ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. n. 1255 del 1968, previo accertamento del Servizio Igiene Pubblica.
2. La vendita dei prodotti fitosanitari può essere svolta solo da personale in possesso di specifica abilitazione da richiedersi all'Autorità competente .
3. L'acquisto e l'uso di prodotti fitosanitari “molto tossici”,”tossici”e “nocivi”è subordinato al conseguimento di patentino di abilitazione all'uso da richiedersi all'Autorità competente.

Art. 132 - Locali di deposito e vendita.

1. I locali da adibirsi a deposito e vendita dei prodotti fitosanitari e le modalità di trattamento dei prodotti, devono rispettare i seguenti requisiti minimi:
 - a) Caratteristiche dei locali:
 - 1) non sono ammessi locali interrati e seminterrati;
 - 2) non è ammessa comunicazione con locali di civile abitazione;
 - 3) altezza minima non inferiore a mt. 3;
 - 4) indice di aerazione naturale non inferiore a un dodicesimo (0,083). In caso di aerazione naturale insufficiente questa potrà essere integrata con sistemi di ventilazione artificiale tali da non creare fenomeni di turbolenza e da escludere forme di ricircolo dell'aria;
 - 5) aperture finestrate dotate di griglie atte ad impedire l'accesso di persone ed animali e di protezioni contro gli agenti atmosferici;
 - 6) pareti trattate con pitture idrorepellenti;
 - 7) pavimenti impermeabili e privi di fessurazioni, con pendenza atta a garantire un rapido convogliamento dei liquidi versati e delle acque di lavaggio attraverso pozzetti sifonati, in cisterna raccolta nt di capacità adeguata posta all'esterno del locale e sigillata dal Servizio di Igiene Pubblica.
 - b) Stoccaggio e movimentazione. Nei locali di deposito e vendita dei prodotti fitosanitari non è ammesso lo stoccaggio e la vendita di generi alimentari e mangimi. I locali di deposito di prodotti fitosanitari classificati come “molto tossici”, “tossici” e “nocivi” devono essere identificati con idonea segnaletica di pericolo e di divieto e devono essere tenuti chiusi a chiave con accesso interdetto a personale non munito di patentino. I prodotti classificati come “molto tossici”, “tossici” e “nocivi” devono essere tenuti separati dai prodotti fitosanitari delle altre classi ; ad esclusione dei prodotti stoccati nei depositi di smistamento (compresi quelli presso i vettori), per ottenere la separazione è consentito l'uso di tramezzi di robusta rete metallica provvisti di porta con serratura o lucchetto. Nei piccoli depositi o locali di vendita la separazione può essere realizzata anche mediante scaffalatura ed armadi purchè costruiti con materiali resistenti e dotati di serratura. I presidi sanitari non vanno tenuti a diretto contatto di pavimenti e pareti ma collocati su bancali o scaffalature idonee. I sistemi di

stoccaggio devono garantire quanto più possibile l'integrità ed il buono stato di conservazione delle confezioni, evitare accatastamenti eccessivi, garantire spazi di transito tali da non intralciare la movimentazione, identificare aree destinate a singoli prodotti prevedendo la suddivisione fra solidi e liquidi. Non sono ammesse entro tali locali operazioni diverse dalla movimentazione dei prodotti commerciali trattati.

- c) Caratteristiche degli impianti L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme di buona tecnica. L'impianto di riscaldamento, ove presente, dovrà utilizzare acqua come trasportatore di calore e il generatore deve essere posizionato all'esterno del locale. È vietato l'uso di stufe elettriche e di bruciatori a gas. Le temperature dei locali devono essere tali da non compromettere la sicurezza dei prodotti immagazzinati.
 - d) Dotazione varia. Per ogni addetto alla vendita e al deposito è prescritta una dotazione individuale di occhiali, guanti e stivali resistenti a prodotti chimici, grembiule o tuta di gomma, maschera a facciale intero con filtro idoneo del tipo A3 B3 P3 o A2 B2 P3. I mezzi di protezione individuale devono essere conservati in apposito armadietto. Nei locali deve essere assicurata inoltre la seguente dotazione:
 - 1) una cassetta di pronto soccorso;
 - 2) lavandini a comando non manuale; una doccia per emergenza; una vaschetta lava-occhi;
 - 3) ove non vi sia obbligo di Certificato Prevenzione Incendi o del Nulla Osta Preventivo da parte dei Vigili del Fuoco, deve essere installato almeno un estintore portatile da sei Kg. a polvere polivalente di tipo ABC posto in zona facilmente accessibile e da sottoporsi ogni 6 mesi a controllo e certificazione di idoneità.
2. I requisiti prescritti al comma 1 si applicano nei seguenti casi:
- a) ai locali di deposito e vendita di prodotti fitosanitari intendendo con il termine "locale" anche un gruppo di locali tra loro comunicanti;
 - b) ai depositi di smistamento delle aziende autorizzate a produrre prodotti fitosanitari anche se ubicati all'esterno dello stabilimento o presso vettori esterni.
3. Nei casi in cui è prescritto dalla legge o si renda necessario per le proprietà fisico-chimiche dei prodotti fitosanitari in deposito e per le quantità stoccate, il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 131 è subordinato al rilascio del Certificato Prevenzione Incendi e dal Nulla Osta Preventivo da parte dei VV.FF.
4. Sono prescritte le seguenti operazioni di bonifica e smaltimento di prodotto:
- a) in caso di sversamento di prodotto deve provvedersi ad immediata bonifica della zona interessata con raccolta del prodotto stesso e successivo lavaggio con convogliamento delle acque nell'apposita cisterna a tenuta; nel caso di prodotto liquido questo deve in prima fase essere assorbito con materiale apposito quale bentonite o farina fossile;
 - b) lo stoccaggio e smaltimento dei residui della bonifica deve essere effettuato nel rispetto della normativa vigente;
 - c) imballaggi deteriorati o danneggiati devono essere stoccati in recipienti a tenuta prima dello smaltimento;
 - d) i prodotti non più commerciabili devono essere conservati in zone appositamente identificate con idonea segnaletica in attesa di smaltimento.

Art. 133 - Modalità di acquisto, trasporto e conservazione dei prodotti fitosanitari.

1. L'acquisto dei prodotti fitosanitari deve avvenire presso rivenditori autorizzati. I prodotti devono risultare in confezione originale e sigillata. È vietato prestare o regalare a terzi i prodotti acquistati.
2. Il trasporto dei prodotti fitosanitari deve avvenire avendo cura di garantire la massima integrità possibile delle confezioni ed evitando promiscuità con passeggeri, animali, sostanze destinate alla alimentazione umana ed animale. È consigliato prevedere per il trasporto delle confezioni l'uso di appositi contenitori chiusi e facilmente lavabili.
3. L'acquirente dei prodotti fitosanitari classificati come “molto tossici”, “tossici” e “nocivi”, è responsabile della loro conservazione. La conservazione dovrà avvenire in modo ordinato, in locali o in armadi sempre chiusi a chiave, idoneamente identificati con apposita segnaletica, isolati, sufficientemente aerati ed asciutti, con superfici di facile pulizia. L'accesso ai prodotti dovrà essere limitato a persone esperte ed informate. Nel caso di utilizzo di apposito locale l'impianto elettrico deve risultare conforme alle vigenti norme di buona tecnica. È vietato il travaso dei prodotti in contenitori incongrui, soprattutto se destinati in precedenza ad uso alimentare oppure anonimi. In caso di sversamenti si applicano le prescrizioni contenute nell'articolo 132.

Art. 134 - Modalità per il deposito e la vendita.

1. Per il deposito e la vendita dei prodotti fitosanitari classificati come “molto tossici”, “tossici” o “nocivi” è obbligatoria l'istituzione del registro di carico e scarico; il registro può essere a pagine o schede progressivamente numerate e singolarmente vistate dal Medico Igienista del Servizio Igiene Pubblica.
2. Nel registro di cui al comma 1, devono essere riportate:
 - a) alla voce carico:
 - 1) la denominazione del prodotto, la classe di appartenenza ed il numero della registrazione;
 - 2) la ditta produttrice;
 - 3) il quantitativo del prodotto in carico e la data di arrivo.
 - b) alla voce scarico:
 - 1) la data e il quantitativo del prodotto venduto;
 - 2) gli estremi del modulo d'acquisto sottoscritto dall'acquirente.
3. La vendita dei presidi classificati come “molto tossici”, “tossici” e “nocivi” deve essere effettuata esclusivamente a favore di persone in possesso di regolare autorizzazione all'acquisto. In via eccezionale, l'acquisto può essere fatto anche tramite commessa scritta al produttore od al rivenditore autorizzato, purchè la richiesta medesima sia stata vistata dal Medico Igienista del Servizio Igiene Pubblica, dopo aver accertato che il richiedente sia validamente autorizzato.
4. Il patentino di cui all'art. 131, comma 3, è valido per un periodo di cinque anni dalla data del rilascio.
5. È vietata la consegna dei prodotti di cui al comma 1 ai minori di diciotto anni.

Art. 135 - Modalità d' uso dei prodotti fitosanitari.

1. L'acquirente dei prodotti fitosanitari classificati come “molto tossici”, “tossici” e “nocivi” è responsabile del loro utilizzo sia nei confronti di eventuali dipendenti o incaricati che di soggetti terzi, per danni arrecati a persone, animali e cose. Egli deve provvedere affinché siano garantite ed adottabili tutte le cautele e le norme di prevenzione previste dalla buona tecnica.
2. Le operazioni di pesatura e miscelazione dei prodotti fitosanitari devono essere fatte all'aperto, in assenza di vento e lontano da abitazioni o ricoveri di animali, avendo cura di evitare possibili dispersioni del prodotto.
3. I trattamenti devono essere eseguiti avendo cura di evitare fenomeni di deriva su altre colture, su corsi d' acqua, su strade, abitazioni ed animali. Le abitazioni non devono essere raggiunte da esalazioni dannose o anche solo moleste.
4. Nel periodo dal 1 aprile al 30 settembre di ogni anno, i trattamenti in prossimità di abitazioni sono vietati dalle ore 10 alle ore 17. I proprietari di edifici posti in prossimità delle colture da trattare devono essere preventivamente informati circa i giorni in cui gli interventi saranno effettuati.
5. Sono vietati i trattamenti in giornate di vento.
6. Nel caso di utilizzo di macchine irroratrici devono essere rispettate in maniera scrupolosa le precauzioni e le modalità d'uso indicate .
7. In tutte le operazioni compiute sui prodotti fitosanitari, compreso il lavaggio delle attrezzature usate, devono essere previste le tutele atte ad evitare fenomeni di contaminazione dell'ambiente con particolare riferimento a corsi d'acqua, stagni, pozzi e simili.
8. Le colture ed i terreni trattati devono essere identificati con le opportune indicazioni di pericolo.
9. Lo smaltimento dei contenitori vuoti di prodotti fitosanitari deve avvenire, previa bonifica con abbondanti lavaggi, nel rispetto di quanto previsto dalle norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti.

Art. 136 - Autorizzazione all'uso di prodotti fitosanitari su prodotti ortofrutticoli in post raccolta

1. Il trattamento in post raccolta su prodotti ortofrutticoli con presidi sanitari è soggetto ad autorizzazione del dirigente/responsabile del servizio. Per il rilascio dell'autorizzazione deve essere presentata apposita domanda con i seguenti allegati:
 - a) relazione tecnica firmata dal responsabile dell'attività, indicante:
 - 1) i prodotti ortofrutticoli da trattare e il loro presumibile quantitativo;
 - 2) i prodotti fitosanitari da utilizzarsi;
 - 3) le caratteristiche delle attrezzature e le modalità operative;
 - 4) il periodo in cui verosimilmente si effettueranno i trattamenti;
 - 5) i sistemi di stoccaggio e smaltimento dei liquidi residui di trattamento e la loro presumibile quantità;
 - b) planimetria in duplice copia, firmata e datata, con la indicazione delle zone di trattamento e di posizionamento dei sistemi di stoccaggio dei liquidi residui e del

sistema fognario.

Qualsiasi modifica dei parametri o elementi indicati nella domanda, comporta l'obbligo di aggiornamento e verifica dell'autorizzazione già rilasciata.

2. L'inizio dei trattamenti deve essere notificato ogni anno al Servizio di Igiene Pubblica con almeno 10 giorni di anticipo.
3. I locali ove si effettuano i trattamenti devono avere caratteristiche di ventilazione, superficie ed altezza tali da scongiurare eventuali pericoli di inalazione dei vapori da parte degli addetti.
4. Quando il trattamento prevede fasi di lavoro manuale, queste devono essere ridotte al minimo indispensabile; in tali casi, gli addetti devono essere dotati di sistemi di protezione individuale ottimali per preservare al massimo gli operatori stessi da contatti con il liquido di trattamento.
5. La lavorazione del prodotto trattato in post raccolta non deve avvenire prima di 2 giorni dalla data del trattamento stesso e mai su prodotto non completamente asciutto. Gli eventuali interventi manuali devono prevedere l'uso di guanti idonei a preservare gli operatori dal contatto coi prodotti in lavorazione. Deve sempre essere scrupolosamente rispettato quanto riportato in etichetta dei prodotti fitosanitari utilizzati.
6. Le partite che hanno subito il trattamento in post raccolta devono essere facilmente individuabili ed identificate con cartello ben visibile, indicante in modo chiaro:
 - a) data del trattamento;
 - b) prodotti fitosanitari utilizzati e dosi utilizzate;
 - c) quantità iniziale della partita trattata.
7. I documenti di commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli trattati in post raccolta devono riportare fino all'immissione nel circuito di distribuzione per il consumo, le indicazioni relative alla data di trattamento e ai prodotti fitosanitari utilizzati.
8. I liquidi residui di lavorazione devono essere provvisoriamente stoccati presso il luogo di utilizzo in idonei contenitori inalterabili; i liquidi residui devono inoltre essere protetti da agenti esterni, collocati a debita distanza dalle zone di lavoro e al riparo da eventuali incidenti, in attesa di trasporto autorizzato a norma di legge per altra sede.

Art. 137- Uso di prodotti fitosanitari nelle aree urbane.

1. Nelle aree urbane e nelle zone contigue al centro abitato, il trattamento degli spazi destinati a verde pubblico e privato deve avvenire di norma privilegiando l'uso di sistemi alternativi quali l'utilizzo di prodotti biologici, riservando l'utilizzo dei prodotti fitosanitari a casi di comprovata necessità. In presenza di tali condizioni devono essere preferiti i preparati a bassa tossicità.
2. L'utilizzo di prodotti fitosanitari classificati come "molto tossici", "tossici" e "nocivi" è ammesso nel caso di forti infestazioni di insetti resistenti o insensibili ai preparati a bassa tossicità.
3. L'utilizzo dei prodotti di cui al comma 2 è subordinato ad apposito nulla-osta da parte dell'Osservatorio Regionale per le malattie delle piante e del Servizio Provinciale di Agricoltura e Alimentazione. Al fine di limitare la diffusione di agenti patogeni pericolosi per la salvaguardia del verde urbano, i proprietari di aree verdi private dovranno segnalare al Comune l'insorgenza di tali gravi attacchi parassitari. L'applicazione, previa

comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica, andrà effettuata a cura del proprietario dell'area avvalendosi per l'esecuzione del trattamento di personale abilitato ed esperto, nel rispetto dei criteri e norme di buona tecnica.

Art. 138 - Norme precauzionali durante il trattamento con prodotti fitosanitari nelle aree urbane.

1. In occasione di ogni trattamento con prodotti fitosanitari nelle aree urbane devono essere adottate tutte le misure precauzionali atte ad eliminare ogni rischio o pericolo per la salute e per l'ambiente, e segnatamente:
 - a) avvisare con almeno 24 ore di anticipo le persone che abitano nelle vicinanze del luogo interessato dal trattamento, informandole sulla tipologia di prodotto impiegato, in particolare se si tratta di prodotti Molto Tossici - Tossici - Nocivi ed invitandoli ad adottare idonee precauzioni fra cui in particolare:
 - 1) tenere chiuse porte e finestre durante l'irrorazione;
 - 2) evitare di esporre indumenti e sostanze alimentari;
 - b) proteggere i giardini e le superfici di calpestio, in particolare se adibite al gioco dei bambini; quando ciò non sia possibile, adottare tutte le misure atte ad evitare l'accesso nelle aree trattate a persone o animali per periodi di tempo congrui rispetto alla tipologia e alle modalità di trattamento eseguito;
 - c) allontanare gli animali domestici proteggendone i ricoveri e le suppellettili;
 - d) preavvisare e segnalare i trattamenti con cartelli anche lungo le strade investite dall'irrorazione, permettendo la rimozione delle auto in sosta;
 - e) eseguire i trattamenti preferibilmente nel primo mattino o nelle ore serali evitando le ore di massimo affollamento o traffico;
 - f) non eseguire trattamenti nelle giornate ventose o di tempo perturbato;
 - g) non eseguire trattamenti su orti o in vicinanza di questi se non adeguatamente protetti ovvero sulle piante i cui frutti siano destinati al consumo umano quando il prodotto utilizzato non è registrato per l'uso su tali frutti; nei casi in cui il trattamento è inderogabile per la particolare gravità dell'attacco parassitario o per altro grave motivo, il proprietario delle colture deve essere preventivamente informato su ogni aspetto tecnico del prodotto utilizzato perché possa valutare gli effetti sulla commestibilità dei prodotti delle colture stesse.

Art. 139 - Trattamento con prodotti fitosanitari su appezzamenti investiti a colture agricole

1. I trattamenti con prodotti fitosanitari su appezzamenti investiti a colture agricole ubicate all'interno di aree urbane, devono essere eseguiti, oltre che nel rispetto delle norme della buona pratica agronomica e delle indicazioni di legge per l'uso dei prodotti fitosanitari, anche tenendo conto delle norme precauzionali dettate nell'articolo 138.

Art. 140 - Impiego di diserbanti in aree extragricole e diserbo dei corsi d'acqua.

1. L'utilizzo di sostanze diserbanti su aree extragricole è disciplinato sia per ciò che riguarda la tipologia delle aree interessate, sia per le attrezzature e le modalità di intervento,

secondo la normativa regionale vigente.

2. È vietato spargere diserbanti nei fossi di scolo, nei canali colatori o irrigui e nei corsi d'acqua in genere.
3. Per evitare i rischi di smottamento delle rive dei corsi d'acqua, è vietato l'uso di diserbanti ormonici o di altri diserbanti che, per contenere lo sviluppo di infestanti, causano la morte dell'apparato radicale.

TITOLO V - IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA

CAPO I - NORME INERENTI LE ACQUE METEORICHE

Art. 141 - Acque meteoriche.

1. Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico devono 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 fabbricata devono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari.
3. Le acque meteoriche o di drenaggio devono essere recapitate nella rete pubblica di scolo delle acque meteoriche. Nelle zone non servite da pubblica fognatura la rete delle acque meteoriche o di drenaggio deve essere separata da quella delle acque luride; il loro recapito deve avvenire in corpo idrico superficiale o per dispersione sul terreno, ove possibile, evitando comunque ristagno d'acqua e impaludamenti.
4. Le cunette stradali sono destinate esclusivamente al convogliamento delle acque pluviali.
5. I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione urbanistica, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce che possono costituire fonte di inconveniente igienico.

Art. 142.- Deflusso delle acque.

1. La progettazione di insediamenti di superficie edificabile superiore a 10.000 mq deve essere corredata da una relazione idraulica nella quale siano identificate le soluzioni per evitare che l'impermeabilizzazione dell'area e l'evacuazione delle acque meteoriche possa comportare problemi di tenuta alla rete scolante presente.
2. Il dirigente/responsabile del servizio può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolano il naturale deflusso delle acque, ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque.

Art. 143- Bacini per la raccolta delle acque

1. I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto da specifiche norme, devono avere pareti e fondo perfettamente a tenuta naturale o artificiale.
2. I proprietari devono installare apposita recinzione metallica di altezza non inferiore a m. 2, atta a prevenire incidenti; devono inoltre essere usati mezzi idonei di disinfestazione al fine di prevenire la moltiplicazione di insetti.

CAPO II - DISCIPLINA DEGLI SCARICHI CIVILI IN ACQUE SUPERFICIALI, NEL SUOLO E NEL SOTTOSUOLO.

Art. 144 – Requisiti generali.

1. Fermo restando quanto già previsto dalla normativa vigente, gli scarichi delle acque reflue domestiche, non convogliabili in pubblica fognatura, possono recapitare in acque

superficiali, nel suolo e nel sottosuolo previo trattamento che, in relazione al recapito finale, e quindi ai processi biologici e chimici in esso attuabili, ne garantisca una rapida degradazione biochimica ed il rispetto dei limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Art. 145 – Definizioni e parametri di potenzialità inquinante.

1. Ai fini dell'applicazione delle norme del presente titolo, fermo restando quanto già definito dalle normative speciali, valgono le seguenti definizioni:
 - a) acque superficiali: i sistemi idrici nei quali è mediamente presente acqua corrente in tutti i periodi dell'anno;
 - b) suolo: lo strato superficiale del terreno immediatamente collegato alla superficie nel quale hanno luogo fenomeni biochimici utili alla depurazione, ivi compresi i sistemi drenanti tipo scoline, fossi poderali e interpoderali che convogliano acqua in seguito ad eventi meteorici;
 - c) abitante equivalente (a.e.): unità di misura atta ad esprimere in termini omogenei e confrontabili il carico organico di una particolare utenza civile o industriale.
2. Al fine di valutare la potenzialità inquinante degli scarichi provenienti dalle acque reflue domestiche in termini di “abitanti equivalenti” vengono definiti i seguenti parametri:
 - a) casa di civile abitazione: per il calcolo degli “abitanti equivalenti” si procede al conteggio dei posti letto:
 - 1) per camere da letto con superficie fino a 14 mq. : 1 a.e.
 - 2) per camera da letto con superficie oltre a 14 mq.: 2 a.e.
 - b) albergo o complesso ricettivo: si procede al conteggio con le stesse modalità previste per le case di civile abitazione, aggiungendo 1 a.e. ogni qual volta la superficie di una stanza è aumentata di 6 mq. oltre i 14 mq.;
 - c) fabbriche o laboratori artigianali: ogni 2 dipendenti, fissi o stagionali, durante la massima attività: 1 a.e.
 - d) ditte e uffici commerciali: ogni 3 dipendenti, fissi o stagionali, durante la massima attività: 1 a.e.
 - e) Ristoranti e trattorie: per il calcolo degli “abitanti equivalenti” si determina la massima capacità recettiva delle sale da pranzo considerando che una persona occupa circa 1,20 mq. e si attribuisce - 1 a.e. ogni 3 persone così risultanti.
 - f) Bar, circoli e simili: si procede al conteggio con le stesse modalità previste per ristoranti e trattorie calcolando 1 a.e. ogni 7 persone.
 - g) Cinema, stadi e teatri: ad ogni trenta utenti corrisponde 1 a.e.
 - h) scuole: ad ogni 10 frequentati calcolati sulla massima potenzialità corrisponde 1 a.e.

Art. 146 - Autorizzazione allo scarico.

1. L'autorizzazione allo scarico in acque superficiali, nel suolo e nel sottosuolo (ovvero non recapitanti in pubblica fognatura) delle acque reflue domestiche, compete al Comune, che la rilascia in conformità alle norme contenute nel presente regolamento, su parere dell'ARPA, a cui la normativa vigente attribuisce la funzione di vigilanza in materia di tutela delle acque.
2. Tutti gli scarichi devono essere preventivamente autorizzati ai sensi del D.L. 11 maggio

1999, n. 152. L'autorizzazione è valida per quattro anni dal momento del rilascio. Un anno prima della scadenza ne deve essere richiesto il rinnovo.

3. Nelle località servite da pubbliche fognature si applicano le disposizioni del regolamento di fognatura.

Art. 147 - Prescrizioni per lo scarico di liquami provenienti da insediamenti civili di classe A.

1. Il convogliamento delle acque reflue domestiche deve avvenire con opere di scarico e reti fognarie interne conformi per caratteristiche a quanto stabilito dal regolamento di fognatura e relative prescrizioni tecniche.
2. Le acque di rifiuto degli insediamenti inferiori a 50 vani o a 5000 mc. e con una capienza inferiore a 50 abitanti equivalenti devono essere chiarificate in vasca Imhoff la cui posa in opera ed il cui dimensionamento deve avvenire in conformità delle disposizioni dell'allegato A della delibera del Comitato dei Ministri del 4 febbraio 1977.
3. Per gli insediamenti esistenti alla data del 14/2/83 è ammessa la chiarificazione in vasca settica di tipo tradizionale purché adeguatamente dimensionata secondo i parametri del richiamato allegato A.
4. Nel caso di recapito diretto in acque superficiali, oltre alla chiarificazione, deve essere previsto un ulteriore trattamento mediante la posa in opera di filtro batterico aerobico adeguatamente dimensionato secondo i parametri e le modalità di cui al successivo art. 146.
5. Nel caso di recapito nel suolo, oltre alla chiarificazione, lo scarico dovrà essere sottoposto ad uno dei trattamenti di seguito indicati secondo il seguente ordine di priorità:
 - a) fitodepurazione
 - b) subirrigazione con drenaggio (per terreni impermeabili)
 - c) subirrigazione con dispersione (per terreni permeabili)
 - d) filtro aerobico
 - e) altro trattamento adeguatamente documentato e dimensionato.
6. I trattamenti delle acque reflue domestiche di insediamenti superiori a 50 vani o 5000 mc. o con una capienza superiore a 50 abitanti equivalenti devono essere determinati e dimensionati con riferimento alla capienza dell'insediamento ed in funzione delle caratteristiche idrologiche e qualitative del corpo ricettore. In ogni caso i livelli di trattamento non potranno essere inferiori a quelli conseguibili attraverso trattamenti di depurazione realizzabili con le tecniche di cui al comma 5.

Art. 148- Pozzi neri.

1. Sono vietate nuove installazioni di pozzi neri o fosse a tenuta.
2. I pozzi neri installati in data antecedente al 14/2/83 devono essere rimossi o riempiti di idonei materiali inerti entro i termini stabiliti da specifiche ordinanze del dirigente/responsabile del servizio da adottarsi nell'ambito di piani di risanamento.

Art. 149- Parametri e caratteristiche costruttive degli impianti di trattamento.

1. Le modalità di realizzazione e il dimensionamento degli impianti di trattamento di cui al presente capo II sono stabilite in apposito allegato tecnico predisposto dall'ARPA entro il termine di sei mesi dall'entrata in vigore del regolamento ed approvato dalla Giunta Comunale entro il termine di un anno dalla suddetta data.

Art. 150 - Manutenzione e pulizia dei manufatti di scarico.

1. I titolari dello scarico devono provvedere alla regolare pulizia e manutenzione degli impianti di trattamento degli scarichi secondo le modalità previste dall'Allegato 5 della delibera del Comitato dei Ministri del 4/2/77 e comunque in modo tale da garantire il regolare funzionamento delle opere.

CAPO III - DISCIPLINA DELLO SPANDIMENTO DI LIQUAMI CIVILI E DELLE DEIEZIONI PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI ZOOTECNICI.

Art. 151. - Spandimento dei liquami provenienti da acque reflue domestiche - classe A della L.R. n. 7 del 1983.

1. È vietato utilizzare liquami provenienti da pozzi neri, fosse biologiche e fosse Imhoff, per spandimenti anche ai fini agronomici.
2. Lo spandimento dei liquami di cui al comma 1, è consentito unicamente quando gli stessi vengano precedentemente immessi in vasche di contenimento di liquami zootecnici dell'allevamento, annesso alla civile abitazione, e vi restino stoccati per il tempo che la normativa di settore fissa per gli altri liquami.

Art. 152 - Prescrizioni per lo spandimento di liquami zootecnici.

1. Lo spandimento di liquami zootecnici deve avvenire secondo le modalità e le prescrizioni dettate dalle vigenti norme di settore nonché dalle norme integrative e di dettaglio del presente regolamento.
2. Lo spandimento dei liquami zootecnici non deve determinare inconvenienti igienico-sanitari.
3. La ricopertura dei liquami deve essere effettuata nel tempo massimo di 24 ore e con modalità tali da impedire il persistere di odori nauseabondi ed il proliferare di insetti molesti. A tal fine, il dirigente/responsabile del servizio può disporre, limitatamente a zone circoscritte e su proposta del Servizio di Igiene Pubblica, che lo spandimento venga effettuato con sistemi d'interramento immediato.

Art. 153 – Definizioni.

1. Ai fini dell'applicazione di quanto disposto dal presente titolo, si definisce "letame" ciascuna delle tipologie di deiezioni zootecniche di seguito indicate, purché sottoposte ad adeguata maturazione in cumulo:
 - a) materiale palabile derivante dalla miscela di feci, urine e materiale vegetale proveniente da allevamenti con lettiera;

- b) le frazioni ispessite palabili provenienti dal trattamento fisico e/o meccanico dei liquami;
 - c) le deiezioni provenienti da allevamenti avicoli miscelate con paglia ed altri materiali vegetali o rese palabili mediante processi d'essiccazione o disidratazione;
 - d) le frazioni ispessite e rese palabili, comunque destinate all'utilizzazione agronomica, derivanti da processi di trattamento aerobico dei liquami, effettuato senza aggiunte di sostanze chimiche dannose per l'ambiente e la salute, finalizzate a migliorare le caratteristiche agronomiche dei liquami di partenza.
2. Per "adeguata maturazione in cumulo" si deve intendere un processo di fermentazione, preceduto da eventuale miscelazione con materiale cellulosico o con preparati atti a favorire il processo di maturazione e ad evitare e limitare esalazioni maleodoranti, protratto per un tempo sufficientemente lungo in modo che il prodotto che ne deriva si presenti stabilizzato ed umificato. Il suddetto prodotto stabilizzato deve possedere potere ammendante in quanto in grado di contribuire a migliorare le caratteristiche fisico-chimiche del terreno agrario.

Art. 154 - Prescrizioni per lo spandimento del letame ed in generale delle deiezioni solide.

1. I materiali definibili come letame possono essere utilizzati su qualsiasi suolo agricolo, senza prescrizioni d'impiego, nel rispetto delle finalità agronomiche.
2. Gli effluenti zootecnici che non sono stati sottoposti ad adeguata maturazione in cumulo secondo le tecniche indicate all'art. 153, comprese le polline essiccate provenienti da allevamenti di galline ovaiole, sono soggetti alle seguenti prescrizioni:
 - a) i terreni concimati con questo tipo di materiale organico possono essere destinatari di altri derivati organici impiegati, purché nel rispetto dei quantitativi massimi di azoto previsti dalla buona pratica agricola;
 - b) presso la sede degli allevamenti avicoli a terra e degli allevamenti cunicoli con un numero di capi superiore a 20.000 unità e presso tutti gli allevamenti di galline ovaiole, deve essere tenuto un apposito registro, regolarmente vidimato dal Comune, quando si tratta di sola sostanza solida, o dalla Autorità competente ad autorizzare lo spandimento, quando si tratta di liquame zootecnico. Sul registro deve essere annotata, entro 48 ore dalla somministrazione, la quantità e la destinazione della sostanza organica sparsa su terreno agricolo o ceduta. Il registro deve essere conservato presso il luogo di produzione del materiale, a disposizione degli organi di vigilanza;
 - c) entro 24 ore dallo spandimento, il materiale deve essere distribuito con omogeneità sul terreno agricolo ed interrato, in modo da evitare esalazioni maleodoranti e sviluppo d'insetti. Se l'utilizzo avviene in prossimità dei centri urbani, l'interramento dovrà avvenire entro la giornata in cui viene effettuato lo spandimento;
 - d) la distribuzione sul terreno del materiale in questione non può essere effettuata in concomitanza di precipitazioni atmosferiche;
 - e) è consentito lo spandimento su terreni adibiti a frutteto o vigneto ove si pratici l'inerbimento permanente, senza l'obbligo dell'interramento, limitatamente al periodo compreso tra il 1 Ottobre ed il 30 Maggio, a condizione che la distribuzione consenta la creazione di un sufficiente strato di pacciame, che il materiale sia stato sottoposto ad adeguata maturazione in cumulo e che siano evitate esalazioni;

- f) nel periodo compreso tra i mesi di marzo ed ottobre, le lettiere degli allevamenti avicoli, con infestazioni in atto potenziali, prima di essere rimosse dall'interno dei capannoni devono essere sottoposte ad adeguato trattamento moschicida. I titolari devono conservare copia della fattura d'acquisto degli insetticidi impiegati a tali scopi, da esibire in occasione di eventuali ispezioni.

CAPO IV - IGIENE DEL SUOLO.

Art. 155 - Pulizia del suolo.

1. Coloro che per qualsiasi titolo ne hanno l'uso, sono tenuti a provvedere in solido alla pulizia delle aree, degli spazi, dei viali, dei cortili, dei passaggi di ragione privata che li fronteggiano.
2. Oltre alla pulizia delle aree di cui al comma 1, i proprietari sono tenuti ad effettuare sistematici interventi di lotta ai parassiti e ad adottare le cautele necessarie ad evitare che dette aree divengano ricettacolo degli stessi.
3. I concessionari di suolo pubblico sono tenuti a provvedere alla pulizia delle aree in concessione.

Art. 156- Protezione del suolo dall'inquinamento. Depositi esterni.

1. Gli stoccaggi esterni fuori terra di materie prime, semilavorati, prodotti finiti e rifiuti, anche se recuperabili, devono essere realizzati e condotti in modo da non produrre inquinamento del suolo ed inconvenienti igienici o fastidi al vicinato. I materiali di costruzione dei contenitori devono essere compatibili con le sostanze detenute e resistenti all'eventuale azione corrosiva.
2. Le piazzole prescelte per la destinazione dello stoccaggio devono essere poste a distanza di sicurezza dal transito di veicoli, dalla movimentazione di merci diverse, da pozzetti e caditoie, da terreno nudo e da acque superficiali correnti o stagnanti.
3. Ogni stoccaggio costituito da uno o più recipienti mobili quali fusti, barili, taniche, cisternette o serbatoi carrellabili, deve essere posto su pavimentazione piena, su sede dotata di pozzetto di raccolta per gli sversamenti e di cordolo perimetrale di altezza minima di 20 cm. I contenitori possono essere movimentati solo quanto ben chiusi. Eventuali travasi vanno effettuati all'interno della piazzola di stoccaggio.
4. Per lo stoccaggio di piccoli quantitativi sono ammessi sistemi di contenimento a cassonetto, fabbricati allo scopo purché garantiscano la medesima efficacia.
5. I cassoni scarrabili destinati alla raccolta dei rifiuti recuperabili devono essere a tenuta stagna.
6. I recipienti fissi quali serbatoi, silos, cisterne o simili devono essere posti a terra, su pavimentazione piena, su sede dotata di bacino di contenimento di volume complessivo non inferiore alla capacità utile del serbatoio più voluminoso. Il bacino deve essere inoltre fornito di pozzetto per il recupero liquidi di percolazione e provvisto di copertura atta ad impedire l'accumulo delle acque piovane. Non sono ammessi i condotti di scarico. Il volume utile del bacino non può essere utilizzato per il deposito di altri prodotti o materiali. Nella costruzione, localizzazione e posa in opera dei manufatti posti a contenimento dei depositi deve aversi riguardo alle proprietà chimico-fisiche e alle caratteristiche di pericolosità dei prodotti stoccati.

7. Non possono essere detenute nella stessa sede né venire a contatto durante la posa o la movimentazione, materie tra loro incompatibili, suscettibili di reagire pericolosamente tra loro dando luogo alla formazione di prodotti esplosivi, infiammabili, tossici, nocivi, ovvero allo sviluppo di pericolose quantità di calore.

Art. 157 – Rifiuti.

1. La disciplina dei rifiuti è contenuta nel decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22, avente natura di legge quadro e nelle leggi regionali di dettaglio. Il presente regolamento detta norme integrative e di ulteriore dettaglio per la tutela delle diverse matrici ambientali non altrimenti protette.
2. La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la pulizia delle aree pubbliche, vengono praticati in conformità al regolamento comunale dei servizi di smaltimento dei rifiuti urbani.
3. È vietato spargere, depositare in recipienti aperti, accumulare sul suolo pubblico o negli spazi o terreni privati, rifiuti, sostanze putrescibili, materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri o moleste, carcasse in attesa di seppellimento.
4. Le aree scoperte entro il perimetro del centro abitato devono essere, se necessario, idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, residui industriali, materiali, oggetti e scorie di qualsiasi natura.
5. In ogni caso le operazioni inerenti ai rifiuti non deve dar luogo a sviluppo di parassiti o determinare inconvenienti per il vicinato.

CAPO V IGIENE DELL'ARIA.

Art. 158 - Impianti produttivi e di servizio.

1. Per la costruzione, l'attivazione e la conduzione degli impianti con emissioni in atmosfera, si applicano le norme di cui al D.P.R. 24 maggio 1988, n. 203 e successive integrazioni. Restano salvi i provvedimenti dell'Autorità Sanitaria a mente degli artt. 216 e 217 del T.U.LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265.
2. I camini di emissione degli impianti produttivi devono essere portati oltre il colmo del tetto dello stabilimento. Sono fatti salvi i casi di impossibilità dovuti a motivazioni tecniche specifiche o a vincoli urbanistici, sempre che non vi siano inconvenienti igienici o rischi per la salute. Ad esclusione delle attività che per loro natura si svolgono all'aperto quali cantieri stradali, cantieri edili ed attività simili, tutte le lavorazioni ed i relativi impianti, in grado di produrre emissioni in atmosfera, devono essere svolte in ambienti confinati, chiusi e al coperto. Per le attività che obbligatoriamente devono svolgersi all'aperto devono essere adottati tutti gli accorgimenti atti e a contenere la dispersione degli inquinanti.
3. I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili devono essere dotati di impianti per la captazione ed abbattimento dei gas o vapori. Durante il carico e lo scarico deve inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquido o di vapori tramite sistemi di polmonazione in cisterna.

Art. 159 - Depositi e trasporti polverulenti.

1. I cumuli di materie prime o di rifiuti, classificabili come pericolosi, in grado di liberare

polveri per sollevamento eolico o a causa di operazioni di carico e scarico, devono essere detenuti al coperto in ambienti chiusi. La norma si estende a polveri e fibre la cui innocuità non sia sufficientemente documentata.

2. Se tale sistemazione non è tecnicamente possibile il ricovero all'aperto è ammesso solo in appositi contenitori a tenuta, quali big-bag, silos o serbatoi verticali dotati di impianto filtrante sugli sfiati.
3. Le attività che richiedono l'utilizzo di aree cortilizie per il deposito in cumuli all'aperto di materie prime o rifiuti, non classificabili come pericolosi, sono tenute a confinare l'area mediante pannelli prefabbricati sui tre lati di altezza minima 2.50 mt. e a provvedere alla piantumazione di essenze idonee a costituire siepi di contenimento delle diffusioni polverulente. I cumuli devono essere mantenuti bagnati.
4. Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiali simili in grado di liberare polveri con il movimento del mezzo o per trasporto eolico, devono essere dotati di adeguati mezzi di protezione come teli di copertura.

Art. 160 - Fumi o esalazioni moleste.

1. È vietato bruciare all'aperto pneumatici, residui di gomma o di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari e altri materiali che possano originare fumo od esalazioni moleste.
2. Le esalazioni moleste provenienti da rifiuti, allevamenti e cumuli di deiezioni sono disciplinate dalle specifiche disposizioni del presente titolo.
3. E' consentito in deroga al comma 1 bruciare all'aperto in giardini pubblici e privati cespugli, erbe, foglie, sterpaglie e arbusti dalle ore 6.00 alle ore 8.00 e dalle ore 18.00 alle ore 20.00, e comunque distanti dalle civili abitazioni almeno 5 metri.

Art. 161 - Pulizia indumenti e tappeti.

1. È vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico, in aree pubbliche o di uso pubblico, quando ciò possa arrecare danno o molestia ai passanti o al vicinato.

Art. 162 - Depositi odorigeni. Compostaggio.

1. Non possono essere detenuti all'aperto, anche solo temporaneamente, sostanze e materiali in grado di produrre emissioni maleodoranti o tali da dar luogo a rilevante sviluppo di parassiti.
2. Le aziende di trasformazione dei prodotti agricoli che detengono sostanze e materiali che vanno incontro a fermentazione o putrefazione devono depositarli in modo da evitare la produzione di esalazioni moleste.
3. Il compostaggio domestico di residui vegetali provenienti da orti e giardini o il compostaggio di rifiuti di cucina limitatamente alla frazione vegetale, quando l'area verde di pertinenza dell'abitazione è inferiore a 1000 mq o distante meno di 10 mt dal confine di altra proprietà, può essere effettuato esclusivamente con compostiera riparata .

CAPO VI - INQUINAMENTO ELETTROMAGNETICO.

Art. 163 - Definizioni

1. Sono definite Radiazioni non ionizzanti a frequenze estremamente basse (ELF) le onde elettromagnetiche con frequenze comprese fra 0 Hz e 10 Khz.
2. Sono definite Radiofrequenze le onde elettromagnetiche con frequenze comprese tra 100 Khz e 300 Mhz.
3. Sono definite Microonde le onde elettromagnetiche con frequenze comprese tra 300 Mhz e 300 Ghz.

Art. 164 - Radiazioni ELF (frequenza industriale di 50 Hz) - Radiofrequenze e Microonde.

1. Le cabine elettriche di trasformazione MT/BT devono essere autorizzate ai sensi dell'art. 10 bis del presente Regolamento.
2. L'esposizione della popolazione a Radiofrequenze e Microonde sarà improntata alla minimizzazione del rischio e al principio di cautela.

Art. 165 - Autorizzazioni.

1. L'installazione e le modifiche ai sistemi fissi di telecomunicazione e radiotelevisivi nel campo delle Radiofrequenze e Microonde è subordinata all'espressione del parere dell'ARPA, e al nulla osta igienico-sanitario dell'ASL.
2. I sistemi radioamatoriali ed ad uso della protezione civile devono dare semplice comunicazione al Sindaco, ad ARPA ed all'ASL entro 20 giorni dall'installazione indicando le caratteristiche tecniche dell'impianto.
3. L'ente gestore, ad avvenuta attivazione dell'impianto, ne dovrà dare comunicazione ad ARPA ed ASL, provvedendo ad eseguire misure di campo elettromagnetico nei punti critici ed alle massime condizioni di funzionamento dell'impianto considerato.

Art. 166 - Impiego di apparecchiature emittenti radiazioni non ionizzanti in medicina, estetica, disinfezione e sterilizzazione..

1. Chiunque impieghi apparecchiature emittenti radiazioni non ionizzanti a scopo terapeutico, di estetica o per disinfestazione e sterilizzazione, con l'esclusione delle apparecchiature ad uso domestico, deve darne comunicazione all'ASL entro 20 giorni dall'installazione dell'apparecchiatura.
2. In particolare per laser, marconiterapia, radar terapia, magnetoterapia e lampade a raggi ultravioletti dovranno essere fornite le seguenti informazioni:

Laser	Marconi - Radar terapia - Magnetoterapia	Radiazioni Ultraviolette
Classe di appartenenza	Frequenza	Spettro di emissione
Lunghezza d'onda di emissione	Potenza nominale	Irradianza
Potenza massima	Tipo di emettitore	Densità di flusso radiante

TITOLO VI - IGIENE URBANA VETERINARIA ED IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI

CAPO I - IGIENE URBANA VETERINARIA

Art. 167 – Definizioni.

1. Ai fini dell'applicazione delle norme di cui al presente titolo si assumono le seguenti definizioni:
 - a) animali sinantropi: animali che vivono in stretto contatto con l'uomo in ambiente urbano e dall'uomo ricavano la ragione del sostentamento;
 - b) centri abitati : area compresa all'interno della perimetrazione del territorio urbanizzato di cui al vigente Piano Regolatore Generale;
 - c) benessere animale: fruizione di un buon stato di salute e nutrizione nel rispetto e tutela dei comportamenti etologici delle singole specie animali. Sono fatte salve le specifiche disposizioni in materia.
 - d) allevamento familiare: struttura zootecnica indirizzata al ricovero di animali in cui la capacità di contenimento non supera la capacità corrispondente alle superfici utili di allevamento di seguito indicate, stimate secondo i parametri di legge o regolamento:
 - 1) allevamenti suinicolo : mq. 30 per azienda ;
 - 2) altri allevamenti: mq. 200 per azienda ;
 - e) pensione per animali: costituisce struttura di ricovero per animali affidati temporaneamente dal proprietario. Deve essere dotata di tutte le caratteristiche di un canile.
 - f) canile privato: luogo di ricovero o rifugio per cani non finalizzato a scopo pubblico e che sia come tale riconosciuto dal Servizio Veterinario; costituisce industria, insalubre di 1° classe

Art. 168 - Detenzione di animali in centro abitato.

1. Nei centri abitati la detenzione di animali è consentita unicamente per gli animali da affezione (cani, gatti, ecc.) e per gli animali di bassa corte ad uso strettamente familiare.
2. La presenza in centro abitato di specie di animali diverse da quelle indicate al comma 1, è consentita previo nulla osta del Servizio Veterinario. La loro detenzione è subordinata al mantenimento di condizioni che garantiscano un adeguato stato di benessere nonché il decoro e la pulizia dell'ambiente di stabulazione, anche in rapporto alla realtà dell'ambiente urbano circostante.
3. Gli animali devono poter disporre di spazi sufficientemente ampi, di cibo e di acqua pulita in quantità sufficiente e di un riparo dalle intemperie. La detenzione di un animale presuppone la conoscenza ed il rispetto delle caratteristiche e delle esigenze della specie di appartenenza; l'animale ferito o ammalato deve essere sottoposto quanto prima alle cure di un veterinario.
4. I proprietari di animali e le persone momentaneamente incaricate della loro custodia devono impedire l'insudiciamento con deiezioni o liquori organici, di portici, marciapiedi, attraversamenti pedonali, giardini, parchi e di qualsiasi luogo di interesse pubblico o

aperto al pubblico.. A tal fine è fatto obbligo alle persone suddette di provvedere alla immediata e completa pulizia con asportazione delle deiezioni qualora si fosse verificato l'insudiciamento.

5. Gli accompagnatori di cani debbono essere muniti di palette ecologiche o altra attrezzatura idonea all'asportazione delle deiezioni e tale da garantire nel contempo l'igiene personale di colui che opera.

Art. 169 - Animali sinantropi in stato di libertà.

1. Il Sindaco del servizio, per la tutela della salute e dell'igiene pubblica e del decoro urbano, su conforme parere o su proposta del Servizio Veterinario, può disporre interventi sulle popolazioni degli animali sinantropi in libertà, compreso la cattura, allo scopo di monitorare lo stato sanitario di dette popolazioni, di controllarne le nascite e di risolvere eventuali problemi igienico sanitari da essi creati.
2. Il Sindaco del servizio, per le finalità di cui al comma 1, può altresì disporre provvedimenti di soppressione dei piccioni urbani secondo le modalità prescritte dal Servizio Veterinario nonché provvedimenti per vietare la somministrazione di alimenti qualitativamente non idonei.
3. Negli edifici, negli impianti delle reti dei servizi pubblici e nelle aree pubbliche o private dove si possono verificare nidificazione e stabulazione dei piccioni e si possono creare le condizioni favorevoli ad una loro rapida proliferazione, in contrasto con l'equilibrio dell'ecosistema urbano e con la vivibilità della città, devono essere attuati, a cura dei proprietari o dei responsabili, i seguenti interventi in ordine di sequenza:
 - a) interventi di pulizia e disinfezione necessari al ripristino delle condizioni di igienicità;
 - b) interventi di tipo meccanico o strutturale atti a mantenere condizioni sfavorevoli alla nidificazione e allo stazionamento dei piccioni.
4. Tutti gli interventi posti in essere in applicazione delle presenti norme devono rispettare le regole di non maltrattamento degli animali.
5. Per la protezione dei gatti si fa riferimento a quanto previsto dalla L.R. n. 16 del 24-11-2001 evidenziando che tali animali sono protetti ed è fatto divieto a chiunque di maltrattarli o di allontanarli dal loro habitat.
I volontari che si occupano delle colonie feline esistenti sul territorio in stato di libertà saranno dotati di apposito tesserino di riconoscimento che abilita alla gestione delle colonie stesse.

Art. 170 - Canili privati.

1. L'attivazione, esercizio, trasformazione, trasferimento di un canile o anche la sola variazione delle condizioni esistenti è subordinata a nulla osta sanitario del dirigente/responsabile del servizio che lo rilascia su parere del Servizio Veterinario a seguito di verifica del possesso dei requisiti previsti dalle vigenti norme.
2. I canili non devono avere comunicazione con locali di civile abitazione. Oltre a quanto previsto dalla Legge Regionale n. 16 del 24-11-2001, i canili devono disporre, in relazione alla effettiva presenza dei cani, di locali e spazi idonei da adibire a reparto per il ricovero dei cani, con box ben aerati ed illuminati dall'esterno, con pareti di materiale lavabile e disinfettabile, forniti di canali di carico e scarico per lo smaltimento dei liquami a norma delle leggi vigenti e corredati di dispositivi antiratto.

3. Ogni canile dovrà inoltre essere dotato di servizi igienici ed assistenziali in numero idoneo per il personale dipendente.
4. È in facoltà del dirigente/responsabile del servizio, sentito il Servizio Veterinario, di ordinare l'esecuzione di tutte le opere che siano considerate opportune ai fini dell'igiene e della polizia veterinaria, nonché di ordinare gli interventi vaccinali o terapeutici che si rendono necessari.

Art. 171 - Commercio di animali d'affezione o esotici.

1. Chiunque intenda attivare o gestire un impianto per il commercio di animali d'affezione o esotici deve essere in possesso di nulla-osta sanitario rilasciato dal Servizio Veterinario.
2. Gli esercizi in cui si detengono animali per la vendita devono possedere i seguenti requisiti:
 - a) non devono comunicare direttamente con locali di abitazione;
 - b) devono essere forniti di acqua potabile e servizi igienici;
 - c) devono essere mantenuti sempre puliti e ben ventilati. Se necessario devono essere previsti idonei impianti di ventilazione;
 - d) le pareti dei locali di vendita e di ricovero devono essere impermeabili e lavabili fino all'altezza di almeno m.2,00 dal suolo; il pavimento deve essere lavabile, costruito con adeguata pendenza e munito di condutture per gli scoli delle acque di lavaggio;
 - e) i locali utilizzati devono rispondere ai requisiti igienico-strutturali generali previsti dal vigente regolamento;
 - f) i locali, i recinti, le gabbie e simili in cui sono detenuti gli animali devono essere sufficientemente ampi in relazione a numero e specie degli animali stessi. Deve essere garantito un contenimento confortevole e una stabulazione rispettosa delle caratteristiche etologiche degli animali nonché il rispetto delle norme e condizioni di sicurezza per le persone.
 - g) il pavimento di box, recinti e simili deve essere tale da consentire un igienico smaltimento delle deiezioni.
3. Gli esercizi di cui al comma 2, devono garantire le seguenti ulteriori dotazioni:
 - a) armadio frigorifero e congelatore adeguati per la conservazione di alimenti deperibili per animali;
 - b) contenitori idonei alla raccolta di rifiuti e scarti. I contenitori devono essere giornalmente svuotati e periodicamente disinfettati;
4. Gli animali detenuti per la vendita devono ricevere idonea assistenza sanitaria; non potranno essere esposti né commercializzati soggetti affetti da qualsivoglia patologia.

Art. 172 - Esercizi di toelettatura animali.

1. L'attivazione di una sala di toelettatura per animali è subordinata a nulla osta del Servizio Veterinario.
2. L'esercizio di cui al comma 1, deve essere costituito almeno da uno spazio d'attesa, da una sala per la toelettatura e da servizio igienico, rispondenti ai requisiti igienico-strutturali previsti dal presente regolamento.
3. locali d'attesa e di toelettatura devono avere pavimenti, impermeabili, lavabili e

disinfettabili, con adeguata pendenza e chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio; le pareti devono essere impermeabili e lavabili fino all'altezza di m. 2.

4. I locali devono essere dotati di attrezzature idonee ed essere conservati in perfette condizioni di igiene.
5. Quando l'esercizio di toelettatura è annesso a negozi per il commercio di prodotti animali o di animali d'affezione o esotici, devono essere previsti accessi separati e distinti.

Art. 173 - Uso di animali negli spettacoli.

1. È consentito l'uso di animali negli spettacoli, purché questi siano compatibili con la natura degli animali impiegati e non causino loro sofferenze. Agli animali vanno garantite idonee condizioni ambientali e microclimatiche e di benessere adottando tutti gli interventi atti ad evitare inconvenienti di natura igienico-sanitaria. Deve inoltre essere garantito il rispetto delle norme e condizioni di sicurezza per il pubblico e le persone.
2. Spetta al Servizio Veterinario verificare lo stato di benessere degli animali utilizzati negli spettacoli e nelle mostre itineranti.

Art. 174 - Smaltimento carcasse animali d'affezione. Cimiteri per piccoli animali d'affezione.

1. Lo smaltimento delle carcasse degli animali d'affezione deve essere effettuato tramite incenerimento in impianto autorizzato o tramite interrimento. La certificazione della morte dei cani deve essere compiuta da un medico veterinario. Qualora la causa del decesso sia ascrivibile a malattia infettiva diffusiva la carcassa deve essere incenerita.
2. L'interrimento dovrà avvenire in area preventivamente concordata con i servizi sanitari competenti al fine di evitare possibili fenomeni di contaminazione o inconvenienti igienico-sanitari. L'interrimento dovrà avvenire ad una profondità tale da garantire una totale ricopertura della carcassa prevedendo una distanza minima dalla carcassa alla superficie del terreno pari a mt. 1.00
3. L'attivazione dei cimiteri per piccoli animali d'affezione è subordinata al preventivo nulla osta del Dipartimento di Prevenzione.
4. I requisiti delle aree cimiteriali di cui al comma 3, delle tecniche di inumazione, tumulazione, ed esumazione destinati agli animali d'affezione sono stabiliti con apposita disciplina approvata con ordinanza del Sindaco da emanarsi entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente Regolamento su proposta del Servizio Veterinario e del Servizio di Igiene Pubblica

CAPO II - IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI

Art. 175 - Allevamenti intensivi.

1. Gli allevamenti di animali, ad esclusione di quelli familiari di cui all'art. 167, comma 1, lettera d) e di quelli già esistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, sono compresi nell'elenco delle attività insalubri e, pertanto, devono distare dai centri abitati almeno 500 metri.
2. L'attivazione di allevamenti di nuovo impianto, le modifiche delle tecnologie di

allevamento e delle specie allevate e la riattivazioni di allevamenti in insediamenti edilizi a tale uso destinati, deve essere preventivamente comunicata al Sindaco.

- 3.** La comunicazione di cui al comma 2 deve avvenire almeno 30 giorni prima dell'attivazione dell'allevamento o della sua trasformazione e deve essere corredata dei seguenti documenti:
 - a)** elaborato grafico riportante, in scala 1:200, le piante dei capannoni dell'intero insediamento con indicazione delle singole superfici utili di allevamento, la collocazione dei ventilatori (se previsti) per il ricambio aria, la posizione dei contenitori di stoccaggio delle deiezioni (letame, liquami, acque di lavaggio, ecc..) e le relative dimensioni, nonché lo schema della rete fognaria;
 - b)** planimetria di PRG o Carta Tecnica Regionale riportante l'orientamento dell'allevamento, la distanza dagli eventuali edifici residenziali (non aziendali) e dal centro abitato, i confini di proprietà, la individuazione delle barriere verdi presenti e le eventuali coltivazioni a frutteto limitrofe;
 - c)** fotografie dell'intero insediamento ovvero nel suo insieme;
 - d)** relazione tecnica che descriva:
 - 1) il tipo di allevamento (numero e specie animale allevata), il numero dei cicli per anno effettuati e la loro durata, il tipo di stabulazione e di pulizia dei locali, il tipo ed il volume di deiezioni prodotte;
 - 2) limitatamente ai casi di trasformazione di impianti esistenti, le innovazioni tecnologie apportate con l'intervento, corredate di dati tecnici e bibliografici, nonché i miglioramenti igienico - ambientali attesi.
- 4.** Quando l'intervento è soggetto a concessione o autorizzazione edilizia la documentazione di cui al comma 3 deve essere presentata contestualmente alla domanda di concessione o autorizzazione edilizia.
- 5.** Il dirigente/responsabile del servizio, per motivate esigenze di tutela dell'ambiente o della salute pubblica, può vietare gli interventi di cui al comma 2 o subordinarli a determinate cautele.
- 6.** Per tutti gli interventi di cui al comma 2 è fatto obbligo di adottare soluzioni di mitigazione dell'impatto ambientale, anche visivo, e tra queste, come intervento minimo obbligatorio, la previsione di barriere verdi realizzate mediante piantamenti delle specie di seguito indicate:
 - a)** essenze tipiche del bosco del basso appennino romagnolo, piantate in ordine sparso e per lo spessore di almeno mt. 8;
 - b)** filare di essenze sempreverdi ad alto fusto (cipressi, ecc....) la cui altezza minima al momento del piantamento dovrà essere 1,50 - 2,00 mt. e posto ad una distanza tra i 5 e i 10 mt. dai manufatti adibiti ad allevamento.

È fatto inoltre obbligo di costituire intorno alla struttura stessa in trincea di metri 0,2 di larghezza e mt. 0,8 di profondità riempita con ghiaia o pietrisco, in modo da impedire l'insediamento dei topi e delle arvicole.
- 7.** Il piantamento delle barriere verdi di cui al comma 6 può essere imposto dal Sindaco anche agli allevamenti esistenti su motivata proposta dall'ARPA o del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L.

Art. 176 - Disciplina dello stoccaggio e dello smaltimento delle carcasse di animali.

1. Gli allevamenti devono di norma essere dotati di cella frigorifera o congelatore per lo stoccaggio delle carcasse di animali prima del loro smaltimento finale in centri autorizzati.
2. La capacità delle celle frigorifere deve essere commisurata alla mortalità fisiologica giornaliera prevedibile per i singoli allevamenti.
3. Sono esentati dall'obbligo di cui al comma precedenti gli allevamenti famigliari e gli allevamenti indicati nella tabella di seguito riportata, per i quali è consentito l'interramento quale forma di smaltimento delle carcasse.

Allevamenti per i quali è consentito l'interramento delle carcasse

TIPOLOGIA	POTENZIALITÀ
Avicolo - selvaggina	sino a 5000 capi/ciclo
Cunicolo	sino a 1000 capi/ciclo
Suini da ingrasso	sino a 200 capi/ciclo
Scrofe	sino a 10 capi/ciclo
Vitelli	sempre consentito salvo profilassi Encefalite Spongiforme dei Bovini
Ovini	sino a 200 capi

4. La sepoltura delle carcasse, da effettuarsi entro il giorno successivo dalla morte degli animali deve avvenire secondo le seguenti modalità:
 - a) esecuzione con mezzo meccanico di fossa a trincea della profondità di almeno 2 metri; per suini, bovini ed ovini deve prevedersi la posa di un solo strato di carcasse in ragione di 0,5 mq. medio per ogni animale deceduto
 - b) le pareti ed il fondo della fossa devono essere cosparsi di calce viva;
 - c) fra le carcasse devono essere cosparsi disinfettanti denaturati, quali la creolina;
 - d) le carcasse devono essere ricoperte con terreno per uno spessore di mt. 2
 - e) la fossa deve essere situata a distanza minima di mt. 200 da pozzi artesiani, di mt. 100 da condotte e serbatoi o altra opera destinata al servizio di acqua potabile.
5. È vietata la sepoltura delle carcasse nelle zone ad alto rischio per la vulnerabilità delle falde acquifere utilizzate per uso potabile, come individuate nel Piano di fabbricazione.
6. Il dirigente/responsabile del servizio, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica del Servizio Veterinario o dell'ARPA può vietare l'interramento in terreni ritenuti non idonei.
7. Gli allevamenti di nuova costituzione devono presentare, contestualmente alla comunicazione di cui all'art. 175, un piano di smaltimento delle carcasse, indicando modalità di stoccaggio e smaltimento.
8. Gli allevamenti esistenti, con esclusione di quelli di tipo familiare, devono presentare il piano di smaltimento di cui al comma 7, entro un anno dall'entrata in vigore del regolamento.

9. Gli allevamenti autorizzati all'interramento, in quanto compresi nella tabella indicata al comma 3, devono comunicare al Servizio Veterinario dell'A.S.L., in via preventiva, gli interramenti che si rende necessario effettuare.

Art. 177 - Ricoveri di animali: stalle e porcilaie.

1. Gli edifici adibiti a ricovero di animali, stalle, porcilaie e assimilabili, devono presentare i seguenti requisiti generali:
- a) materiali, apparecchiature, impianti devono essere realizzati secondo le norme di buona tecnica;
 - b) devono assicurare ai lavoratori addetti buone condizioni di lavoro ed idonee condizioni di sicurezza. A tal fine, quando non sono agevolmente fruibili locali di servizio delle abitazioni o di altri insediamenti propri dell'azienda agricola, deve essere assicurato presso ogni insediamento, una dotazione di servizi igienici e assistenziali ad uso esclusivo del personale addetto, in conformità ai parametri definiti per le strutture produttive;
 - c) devono garantire agli animali condizioni ambientali favorevoli al mantenimento del benessere fisiologico e di buona produzione degli animali
 - d) devono consentire l'esecuzione razionale di tutte le manualità sanitarie e di profilassi con adeguate strutture di cattura e contenimento;
 - e) devono essere dotati di sufficiente aerazione naturale e/o artificiali ed illuminazione naturale ed artificiale, di pavimentazioni lavabili d antisdrucchio, di pareti lavabili e di idonee attrezzature di lavaggio e disinfezione;
 - f) in corrispondenza delle zone in cui si ha movimentazione di mezzi e carichi, occorre prevedere altezze atte a garantire la sicurezza del transito e la stabilità dei carichi;
 - g) devono essere adottate le misure di lotta contro le mosche di cui all'art.191;

Art. 178 - Requisiti tecnici dei contenitori per lo stoccaggio e la maturazione dei liquami e dei letami provenienti dagli allevamenti zootecnici.

1. Le modalità di progettazione, dimensionamento e realizzazione dei contenitori di liquami e letame devono essere conformi alle norme e regolamenti vigenti, in particolare:
- a) per gli allevamenti bovini, equini, ovini e caprini di consistenza fino a 10 UBA (unità bovino adulto). Tali allevamenti devono essere dotati di sistemi di custodia liquami e letami dimensionati secondo i parametri sottoriportati riferiti ad 1 UBA/anno.

	Pozzetto Mc/UBA	Platea Mc/UBA
Stabulazione fissa	0,76	1,60
Stabulazione libera	0,26	1,30

- b) per i restanti allevamenti delle stesse specie animali di cui al punto a) e per quelli di suini, avicoli e cunicoli di qualunque consistenza. Tali allevamenti devono essere dotati di sistemi di raccolta di liquami e letami dimensionati secondo i parametri di cui alle norme del presente comma.

2. Nel caso di nuove costruzioni di allevamenti, su proposta dell'ARPA, il dirigente/responsabile del servizio ha la facoltà di stabilire parametri diversi (più restrittivi).

TITOLO VII - PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 179 – Compiti del Comune.

1. In materia di profilassi delle malattie infettive e diffuse il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori su richiesta dei servizi dell'A.S.L., nonché di assumere i provvedimenti necessari per fare fronte ad urgenti necessità a tutela della salute pubblica.

Art. 180 - Compiti dell'Azienda Unità Sanitaria Locale

1. Spetta all'A.S.L. provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffuse attraverso l'adozione delle misure idonee a prevenirne l'insorgenza. In questo ambito l'Azienda Unità Sanitaria Locale provvede:
 - a) a raccogliere le denunce di malattie infettive;
 - b) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica;
 - c) ad attivare ai diversi livelli di competenza il Sistema Informativo sulle malattie infettive ai sensi del D.M. 15 dicembre 1990.
2. Le funzioni dell'AUSL sono coordinate dal Servizio d'Igiene Pubblica cui competono in modo diretto i compiti di cui al comma 1, lettere a) e c).

Art. 181 - Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati

1. I medici che, per ragione della loro professione, siano venuti a conoscenza di un caso accertato o sospetto di malattia infettiva o parassitaria, devono farne sollecita denuncia, per iscritto, al Servizio di Igiene Pubblica compilando l'apposito modulo fornito dall'Azienda ai sensi del D. M. 15 dicembre 1990.
2. La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta. Nella denuncia deve essere indicato:
 - a) il nome, il cognome, l'età, il domicilio, la professione dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui cominciò la malattia;
 - b) la diagnosi della malattia, accertata o sospetta, nonché gli accertamenti diagnostici eseguiti o in corso;
 - c) le misure adottate dal medico per prevenire la diffusione della malattia;
 - d) tutte le osservazioni che il sanitario considera di fare per la tutela della salute pubblica;
 - e) la firma chiara e leggibile del sanitario e il timbro dello stesso, e la data di compilazione della notifica.
3. Il sanitario che constata un caso di malattia venerea deve darne notizia immediata al Servizio di Igiene Pubblica, ai sensi dell'art. 5 della legge 25 luglio 1956, n. 837, comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato e segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio, omettendo ogni altra indicazione sull'identità. In modo simile deve avvenire la segnalazione dei casi di AIDS.

4. L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche per i casi di malattie infettive e parassitarie che si evidenzino nelle rispettive collettività., anche ai direttori di scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici e industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine.
5. Il Servizio Veterinario segnala al Servizio di Igiene Pubblica i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali, indicando anche le misure adottate per impedire il contagio umano.
6. Il Servizio di Igiene Pubblica parimenti segnala al Servizio Veterinario i casi di zoonosi per l'effettuazione delle necessarie indagini e per l'adozione dei provvedimenti specifici di spettanza, atti ad impedirne la diffusione in ambito animale.
7. Il Servizio di Igiene Pubblica provvede a trasmettere mensilmente agli organi competenti il numero di notifiche delle malattie infettive .
8. Il Servizio d'Igiene Pubblica trasmette in copia al Servizio Salute Infanzia le denunce concernenti i minori di anni 15.

Art. 182- Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure di profilassi

1. Ricevuta notizia di un caso conclamato o sospetto di malattia infettiva o parassitaria, il Servizio di Igiene Pubblica, nei casi in cui ciò sia necessario ed utile, provvede alla inchiesta epidemiologica e, quando occorre, all'invio del materiale patologico ai laboratori competenti per l'accertamento diagnostico.
2. In caso di malattie infettive in soggetti frequentanti collettività scolastiche i provvedimenti specifici sono disposti dal Servizio Igiene Pubblica di concerto con il Servizio Salute Infanzia.
3. Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché la presenza di portatori sani e di contatti, il Servizio di Igiene Pubblica dispone per tutte le misure di profilassi ritenute necessarie: isolamento e controllo del malato, eventuali proposte di contumacia e interventi sui contatti, profilassi chemio-antibiotica, vaccinazione, disinfezione, sorveglianza epidemiologica e quant'altro si renda necessario ad impedire la diffusione della malattia.
4. L'isolamento del malato può essere domiciliare, affidato alla famiglia o a persone di fiducia o ospedaliero.
5. Il Servizio Igiene Pubblica segnala sollecitamente i casi di particolare interesse ai fini profilattici all'Assessorato Sanità della Regione Campania e al Ministero della Sanità - Direzione Generale Servizi di Igiene Pubblica secondo le disposizioni in vigore.

Art. 183 - Antropozoonosi

1. Nel caso di sospetto o di conferma di forme patologiche antropozoonosiche, il Sindaco in base alle risultanze degli accertamenti e degli esami effettuati, dispone le misure necessarie ad interrompere il pericolo di contagio, su proposta, secondo le rispettive competenze, del Servizio Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario.

Art. 184 - Misure di profilassi antirabbica - Detenzione di cani.

1. Quando un cane, un gatto o altro animale in grado di trasmettere la rabbia, causi lesioni ad una persona, deve essere fatta denuncia tanto dal proprietario o detentore dell'animale

quanto dal medico che ha assistito la persona, al Servizio Igiene Pubblica. che provvede ai seguenti adempimenti:

- a) segnalare l'animale morsicatore al Servizio Veterinario per gli accertamenti dell'ASL. Il Servizio Veterinario comunicherà sollecitamente al Servizio Igiene Pubblica l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore.
 - b) ad eseguire l'eventuale trattamento antirabbico secondo le modalità previste dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità).
2. I cani circolanti sulle vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.
 3. Nei luoghi di pubblico ritrovo e nei pubblici mezzi di trasporto i cani devono portare la museruola e devono essere tenuti al guinzaglio.
 4. È vietato introdurre cani nei negozi ove sono posti in vendita generi alimentari.
 5. Possono essere tenuti senza guinzaglio e museruola i cani da guardia, soltanto entro i limiti da sorvegliare, purché non aperti al pubblico; i cani da pastore, da caccia e da tartufo, nonché i cani delle forze armate e di polizia, utilizzati per servizio, possono essere tenuti liberi nei limiti della loro specifica utilizzazione.
 6. È fatta salva la non applicazione dei mezzi coercitivi di contenimento laddove le dimensioni dell'animale ne consentano la gestione e nel caso in cui l'applicazione delle misure di contenimento possa arrecare sofferenza o comunque rappresentare un maltrattamento dell'animale.

CAPO II - VACCINAZIONI

Art. 185 - Compiti dell'Azienda Sanitaria Locale

1. L'A.S.L. provvede all'effettuazione delle vaccinazioni obbligatorie e facoltative tramite il Servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio Salute Infanzia per i rispettivi ambiti di età e di competenza.
2. Agli stessi Servizi il cittadino può rivolgersi per richiedere informazioni o certificazioni relativamente al proprio stato vaccinale.
3. Possono essere esentati dalle vaccinazioni obbligatorie a cura dell'Autorità Sanitaria Locale coloro che, su proposta del medico curante, a giudizio dei Servizi dell'A.S.L. interessati, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere sottoposti senza rischio.

Art. 186 - Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite

1. Tutti i medici che a qualsiasi titolo effettuino vaccinazioni obbligatorie o facoltative devono darne comunicazione per iscritto al Servizio di Igiene Pubblica, indicando il nominativo, la data di nascita e la residenza del soggetto vaccinato, il nome commerciale del vaccino utilizzato, la ditta produttrice, il numero di serie, il lotto, il controllo di stato, la data di preparazione e di scadenza e la data di somministrazione.

CAPO III - DISINFEZIONE - DISINFESTAZIONE - DERATTIZZAZIONE

Art. 187 - Competenze del Comune e dell'A.S.L

1. Il Comune deve disporre in proprio o tramite convenzione di un Servizio di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione.
2. Il Servizio Igiene Pubblica svolge funzioni di supporto tecnico - scientifico e di vigilanza sulle operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione.
3. Il Sindaco, sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica, dispone affinché i trattamenti di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione, vengano condotti in modo da evitare ogni possibile inconveniente nei confronti della popolazione, degli animali domestici e dell'ambiente circostante.

Art. 188 - Disinfezione di locali pubblici o privati

1. Il Sindaco può disporre, sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica, la disinfezione delle abitazioni e degli effetti lettereschi e personali ivi contenuti, degli ambienti di vita, di lavoro, di studio, dei mezzi di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo in presenza di casi di malattie infettive o parassitarie per le quali la disinfezione è di comprovata efficacia per l'interruzione della trasmissione.

Art. 189 - Disinfezione di stracci, indumenti ed altri effetti di uso personale

1. È proibito detenere e vendere abiti, effetti di vestiario o lettereschi usati, importati da Paesi sottoposti ad ordinanza di sanità o da aree endemiche per malattie infettive o diffuse, se non sono stati disinfettati e se sono privi dello speciale sigillo/documentazione attestante l'avvenuto controllo sanitario prima della loro introduzione sul territorio nazionale.
2. In assenza di tale documentazione rilasciata dall'Autorità Sanitaria del Paese di origine, la merce deve essere inviata, sotto vincolo sanitario, alla più vicina centrale di disinfezione con spese a carico dell'importatore.
3. Nessun provvedimento è previsto per stracci ed indumenti usati provenienti da Paesi appartenenti all'Unione Europea ed originati da raccolte certificate, come effettuate nell'ambito degli stessi. (Circ. Min. Sanità n. 18 del 20.7.1994).

Art. 190 - Lotta contro le mosche, le blatte e gli altri infestanti

1. In tutti gli esercizi e fabbriche dove si lavorano o detengono prodotti destinati all'alimentazione o altri prodotti organici suscettibili di attirare insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiali putrescibili e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni e nei ricoveri per animali, devono essere attuati, a cura dei proprietari o responsabili, misure e interventi atti a mantenere sfavorevoli condizioni di proliferazione delle mosche e degli altri infestanti.
2. Quando necessario si dovrà presentare ricorso all'utilizzo di metodi di lotta riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica.
3. A fronte di particolari attività o di situazioni di infestazione, l'Autorità Sanitaria può imporre l'adozione di piani di disinfestazione periodica, sentiti i competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione.
4. Coloro che usano o impiegano insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e

degli animali a sangue caldo sono tenuti ad osservare le cautele indicate nelle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

5. Le norme del T.U.LL.SS. relative alla lotta alle mosche e altri insetti dannosi e fastidiosi, sono da ritenersi estese, a tutti gli effetti, ad acari, zecche e qualunque altro macroparassita venga individuato come potenzialmente pericoloso o dannoso per la salute pubblica dal Servizio di Igiene Pubblica.
6. In caso di interrimento di frutta od altro prodotto ortofrutticolo, il ricoprimento con il terreno agricolo deve essere immediato; i proprietari dei terreni e/o i responsabili delle operazioni di interrimento devono attuare misure ed interventi atti a mantenere condizioni sfavorevoli alla proliferazione di moscerini o di altri infestanti.

Art. 191 - Lotta contro le mosche negli allevamenti zootecnici

1. Al fine di effettuare opera di prevenzione e di contenimento delle infestazioni muscidiche, i titolari degli allevamenti zootecnici, nel periodo compreso fra marzo e ottobre o comunque a seguito di anomale condizioni meteorologiche, devono applicare le strategie di lotta integrata che comprendono, a seconda dei casi e della gravità del fenomeno, le seguenti metodiche di intervento:
 - a) usare idonee trappole attrattive;
 - b) posizionare all'interno dei capannoni, in appositi contenitori, esche alimentari insetticide in granuli;
 - c) effettuare trattamenti adulcidi con idonei prodotti e metodi; le bolle e le fatture di acquisto dei prodotti utilizzati devono essere conservate per il periodo di un anno dal momento dell'acquisto.
2. I titolari degli allevamenti avicoli, oltre a quanto previsto dal comma 1, devono:
 - a) svolgere le operazioni di asportazione della pollina liquida all'interno dei capannoni ospitanti i capi avicoli con periodicità tale da evitare l'abnorme proliferazione di mosche;
 - b) effettuare la manutenzione degli abbeveratoi al fine di evitare perdite di acqua.
3. Per le soste e gli accumuli di pollina si rinvia alle disposizioni dell'art. 179.

Art. 192 - Lotta contro le zanzare

1. Al fine di prevenire l'insorgenza di focolai di zanzare occorre evitare ogni ristagno di acqua a cielo aperto; nelle aree residenziali e nelle aree a queste limitrofe si deve provvedere alla chiusura dei contenitori di acqua piovana utilizzati per l'irrigazione di orti e giardini con coperchi a tenuta o reti antizanzare.
2. Presso l'attività di deposito, rigenerazione, triturazione e commercio di pneumatici le cataste dei pneumatici devono essere ricoperte con teloni plastici o tettoie atti ad impedire il formarsi di raccolta di acqua al loro interno. Qualora motivazioni tecniche impediscano la copertura delle masse di pneumatici con tettoie o teloni, il titolare dell'insediamento dovrà provvedere a redigere e attivare un piano di disinfezione concertato con il Servizio di Igiene Pubblica.
3. Nei campi gioco per bambini annessi a scuole ed asili, nonché in ogni altro caso, deve essere evitato l'utilizzo di pneumatici come zavorra per teli plastici o per altra funzione che richieda la loro posizione ed esposizione all'aperto.

4. Nelle attività produttive e di servizio in cui si creano sistematicamente focolai di zanzare, i titolari devono provvedere alla periodica disinfestazione secondo i metodi ritenuti più idonei dal Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 193 - Lotta contro i topi e i ratti

1. In tutte le aree private e pubbliche ove si possono verificare condizioni favorevoli al ricovero, alla nidificazione (tana) e alla cibazione di topi e ratti devono essere attuate, a cura dei proprietari o dei responsabili, interventi atti a risolvere le condizioni di crisi in essere e a prevenirne il ripetersi.
2. Gli interventi di derattizzazione effettuati da privati con l'utilizzo di rodenticidi in rilevante quantità (presso insediamenti, stabilimenti, magazzini e simili) devono avvenire previa presentazione al Servizio di Igiene Pubblica di un piano che contenga, oltre alla descrizione delle modalità dell'intervento, le precauzioni messe in atto al fine di evitare conseguenze per persone e animali che con tali prodotti possano venire in qualsiasi modo a contatto.
3. Gli interventi effettuati a mezzo di ditte specializzate devono essere segnalati al Servizio di Igiene Pubblica al fine di un censimento che permetta di individuare la presenza, i movimenti ed eventualmente la formazione di colonie murine.

Art. 194 - Misure di protezione ambientale atte a prevenire lo sviluppo di infestanti

1. Tutte le aree verdi pubbliche e private vanno mantenute con cura dai proprietari che devono provvedere al periodico sfalcio dell'erba e alla rimozione di rifiuti o altro materiale organico o inerte.
2. In presenza di parassiti (fitofagi) che si sviluppano a spese di alberi e arbusti generando danni e disagi all'ambiente circostante, il proprietario è tenuto ad intervenire con i metodi di lotta più appropriati nell'ambito del rispetto ambientale.
3. I soggetti responsabili devono provvedere alle seguenti misure:
 - a) evitare il ristagno di acqua a cielo aperto.
 - b) effettuare le chiusure degli accessi che possono servire per il passaggio a luoghi di ricovero e di riproduzione per infestanti vari.

TITOLO VIII - VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

CAPO I - ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE, DELLE PROFESSIONI SANITARIE AUSILIARIE

Art. 195 - Esercizio delle professioni sanitarie e delle professioni sanitarie ausiliarie

1. L'esercizio delle professioni sanitarie, sanitarie ausiliarie nonché delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie è disciplinato dall'art. 100 del TULLSS. Gli interessati devono fare registrare, ai sensi delle disposizioni di legge o regolamentari vigenti, il relativo diploma o titolo di abilitazione originale presso il Servizio di Igiene Pubblica dell'A.S.L. ove esercitano, entro un mese dal giorno in cui hanno preso residenza o hanno iniziato l'attività se non residenti.
2. Nei medesimi termini, tempi e modi deve provvedersi alla registrazione del diploma o del titolo di abilitazione per la professione sanitaria di medico veterinario, di maniscalco, di castrino presso il Servizio Veterinario dell'A.S.L.
3. Nei medesimi termini, tempi e modi deve provvedersi alla registrazione del diploma o del titolo di abilitazione per la professione sanitaria di medico farmacista presso il Servizio farmaceutico dell'A.S.L.
4. I Servizi sopracitati provvedono alla tenuta di apposito registro con le firme dei singoli esercenti.
5. L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie proveniente da altro Comune deve, all'atto della registrazione del titolo presso il Registro delle Arti Sanitarie, presentare, con il titolo in originale, un certificato attestante la registrazione del proprio titolo presso il Registro del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale di provenienza .
6. La registrazione di cui al primo comma del presente articolo, oltre i dati anagrafici e gli estremi del titolo abilitante del professionista, concerne anche l'ubicazione dei locali in cui si intende esercitare la professione.

Art. 196 - Apertura di studi professionali medici.

1. Si definisce studio professionale medico o gabinetto medico privato, lo studio dove il singolo medico esercita la sua personale attività e che non rientra, per complessità di struttura o per le attrezzature impiegate, in una delle tipologie previste dalle disposizioni vigenti come strutture sanitarie complesse.
2. L'apertura, l'ampliamento, la variazione di attività di studi professionali o gabinetti medici privati è subordinata al rilascio di nulla osta sanitario rilasciato dal Servizio Igiene Pubblica competente dell'A.S.L.
3. Entro un anno dall'entrata in vigore del presente regolamento gli esercenti le attività di studi professionali o gabinetti medici privati devono segnalare ai competenti uffici dell'A.S.L. l'ubicazione dei locali ove svolgono l'attività.

Art. 197 - Requisiti degli studi professionali medici e documentazione necessaria per il rilascio della certificazione di idoneità sanitaria.

1. Ai fini del rilascio del nulla osta di cui all'articolo 196, gli interessati devono fare richiesta scritta al Servizio Igiene Pubblica. La domanda dovrà contenere, oltre le generalità del richiedente e l'ubicazione dello studio professionale, indicazioni sul tipo di attività che si intende espletare, l'elenco delle attrezzature installate nonché l'orario di apertura al pubblico dello studio medico.

Alla domanda dovrà essere allegata una planimetria dei locali in scala 1:100 riportante la destinazione d'uso, le dimensioni, le altezze e i rapporti aero-illuminanti dei singoli vani.

2. I locali adibiti ad uso studio professionale medico devono possedere i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro nonché i seguenti requisiti igienico sanitari e strutturali:

- a) essere costituiti da almeno un locale di visita di superficie non inferiore a 12 mq. in modo da consentire lo svolgimento dell'attività diagnostico-terapeutica; da un locale attesa di almeno 8 mq. di superficie ; da un servizio igienico idoneamente disimpegnato, a disposizione del pubblico;

- b) i locali di visita e la sala attesa devono avere un'altezza non inferiore a 2.70 mt. ed una aerazione ed illuminazione naturale con superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/8 della superficie di calpestio; il servizio igienico può essere privo di aero-illuminazione naturale purché munito di un sistema di ventilazione automatica in grado di assicurare almeno 10 ricambi d'aria/ora. Negli studi professionali medici esistenti, il locale attesa può essere privo di aerazione ed illuminazione naturale.

- c) il locale di visita ed il servizio igienico devono avere: pavimenti in materiale impermeabile e ben connesso, pareti lisce facilmente lavabili e disinfettabili fino all'altezza minima di 2,00 mt. dal pavimento; il locale di visita deve essere dotato di una zona con lavandino e retrostante piastrellatura, rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone liquido, asciugamani a perdere e relativo raccoglitore; il servizio igienico, inoltre, deve avere accesso indiretto dalla sala attesa (tramite corridoio, antibagno o disimpegno) deve essere dotato di lavandino con rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere con relativo raccoglitore.

- d) quando lo studio medico è ubicato presso edifici adibiti ad altre attività, lo stesso deve essere isolato dall'ambiente circostante per quanto attiene all'aspetto visivo ed acustico;

- e) per gli studi medici di medicina generale convenzionati si applicano i requisiti stabiliti dalle norme vigenti (art. 22 del D.P.R. 22 luglio 1996. n. 484).

3. L'esercente le professioni sanitarie che, alla data di entrata in vigore del presente regolamento, operi in locali non conformi a quanto disposto dal presente articolo può continuarvi l'esercizio della professione. In caso di cessione o subentro o modifica dell'attività i locali dovranno essere adeguati ai parametri previsti.

Art. 198 - Autorizzazione delle strutture, pubbliche e private, che svolgono attività sanitarie, socio sanitaria e socio assistenziale.

1. Le strutture di cui al presente articolo dovranno essere autorizzate secondo i criteri previsti dalla legislazione regionale vigente in materia.

2. Non è consentito l'esercizio di attività sanitarie congiuntamente all'esercizio di attività commerciali.

Art. 199 - Gestione degli studi professionali medici e dei presidi sanitari privati.

1. Tutti i locali adibiti ad uso medico devono essere correttamente mantenuti, tramite periodiche operazioni di pulizia, sanificazione e tinteggiatura delle pareti inoltre, devono essere adottati provvedimenti per la profilassi delle malattie infettive previste dalle specifiche normative.
2. I titolari di studi medici ed i direttori tecnici dei presidi sanitari privati devono adottare le seguenti misure:
 - a) informare gli operatori dei rischi specifici cui sono esposti e far conoscere le norme di prevenzione di cui al D.M. 28/9/90;
 - b) assicurare agli operatori mezzi, presidi e materiali per l'attuazione delle norme di prevenzione;
 - c) vigilare affinché gli operatori osservino le precauzioni stabilite ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.
 - d) conformarsi alle disposizioni di legge in caso di possesso di apparecchi per radiodiagnostica.
3. Le attrezzature destinate al contatto con mucose o cute lese devono essere sterili al momento dell'uso. Le attrezzature destinate al contatto con mucose e cute intatte devono essere sterili o trattate con disinfezione di alto livello. E' sempre raccomandato, quando possibile, l'utilizzo di materiale sterile a perdere.
4. Tutti gli studi medici e gli ambulatori privati nei quali vengono effettuate attività odontoiatriche o chirurgiche devono essere dotati di strumentazione per la sterilizzazione con calore umido (autoclave); in alternativa, le attrezzature destinate al contatto con la cute, mucose lese, tessuti, sangue e altri liquidi biologici devono essere costituite da materiale sterile a perdere.
5. I titolari degli studi medici ed i direttori tecnici dei presidi sanitari privati dotati di autoclave devono provvedere a controlli periodici sul funzionamento di tali apparecchiature tramite indicatori di processo e indicatori di risultato (es. prove biologiche con spore). I risultati dei controlli effettuati devono essere resi disponibili per controlli da parte degli organi preposti all'attività di vigilanza.

Art. 200 - Strutture sanitarie veterinarie private

1. Le strutture sanitarie veterinarie private sono soggette ad autorizzazione sanitaria comunale o regionale (D.P.R. 10 giugno 1955 n. 854); tale autorizzazione è subordinata al rilascio da parte del Servizio Veterinario dell'A.S.L. di certificazione di idoneità igienico sanitaria dei locali e delle attrezzature utilizzate per l'attività professionale. La stessa autorizzazione e certificazione di idoneità igienico sanitaria è richiesta anche in caso di ampliamento e di variazioni dell'attività sanitaria espletata.
2. È esonerato da autorizzazione lo studio personale e privato in cui il Medico Veterinario generico e specializzato esercita la propria professione.

Art. 201 - Studi medici veterinari.

1. Gli studi medici veterinari di cui all'ultimo comma del precedente articolo devono essere

in possesso del relativo certificato di agibilità come studio veterinario ed il titolare deve dare comunicazione di inizio dell'attività al dirigente/responsabile del servizio che provvederà a segnalarla al Servizio Veterinario dell'A.S.L. per consentire l'accertamento dei requisiti dei locali.

2. La comunicazione di inizio attività dovrà contenere le generalità del richiedente, l'ubicazione dello studio, le indicazioni sul tipo di attività che si intende espletare, l'elenco delle attrezzature installate nonché l'orario di apertura al pubblico; la comunicazione deve essere inoltre corredata di planimetria dei locali in scala 1:100 riportante la destinazione d'uso, le dimensioni, le altezze e i rapporti aereo-illuminanti dei singoli vani.
3. I locali adibiti a studio professionale veterinario devono possedere dal punto di vista igienico-sanitario i medesimi requisiti strutturali già previsti per gli studi medici.

Art. 202 - Autorizzazione sanitaria delle strutture sanitarie veterinarie private. (*)

1. Ai fini del rilascio di autorizzazione di cui all'art.200, gli interessati devono farne richiesta scritta dirigente/responsabile del servizio; questi provvederà ad trasmettere la richiesta al Servizio Veterinario dell'A.S.L per l'acquisizione del parere di competenza.
2. La richiesta di rilascio di autorizzazione comunale o regionale deve contenere, le generalità del richiedente, l'ubicazione della struttura, l'indicazioni sul tipo di attività che si intende espletare, l'elenco delle attrezzature installate l'indicazione dell'orario di apertura al pubblico e deve essere corredata dei seguenti documenti:
 - a) planimetria quotata dei locali in scala 1:100 contenente i seguenti dati: denominazione ed indirizzo della struttura, firma del soggetto richiedente l'autorizzazione, la destinazione d'uso, le dimensioni, le altezze e i rapporti aereo-illuminanti dei singoli vani, timbro e firma del tecnico estensore;
 - b) elenco del personale sanitario operante nella struttura con allegata certificazione attestante l'iscrizione all'Albo professionale;
 - c) dichiarazione firmata di accettazione delle funzioni di direttore sanitario;
 - d) elenco dettagliato della strumentazione presente nonché copia della comunicazione di detenzione di sostanze ed apparecchiature radiogene, se utilizzate;
 - e) elenco dettagliato degli esami che si intendono eseguire (per i laboratori di analisi) e relative attrezzature di laboratorio.
 - f) certificato di usabilità specifica dei locali della struttura;
3. È richiesto il rilascio di nuova autorizzazione per variazioni di uno o più elementi costitutivi del provvedimento autorizzativo quali:
 - a) soggetto autorizzato;
 - b) oggetto dell'autorizzazione (attività esercitata);
 - c) sede di espletamento dell'attività;
 - d) direzione tecnica - sanitaria.
4. Per l'attività dei laboratori veterinari di analisi devono prevedersi locali di lavoro distinti per le seguenti attività:
 - a) ricevimento campioni;
 - b) classificazione, preparazione, conservazione dei campioni da esaminare ed

esecuzione delle analisi.

L'autorizzazione non è necessaria per le analisi che il veterinario esegue per i propri clienti nel proprio ambulatorio.

5. Laddove non diversamente identificato, mediante comunicazione scritta, il Direttore sanitario è responsabile della conservazione delle scorte dei farmaci e dei presidi terapeutici nonché di tutti gli adeguamenti connessi.
6. I locali da adibire ad uso di strutture sanitarie veterinarie complesse (clinica veterinaria privata, casa di cura veterinaria, ospedale veterinario privato) devono possedere, dal punto di vista igienico-sanitario, oltre ai requisiti minimi sopra esposti per gli studi veterinari, i requisiti stabiliti dalle norme generali nazionali e regionali vigenti in materia di edilizia, igiene del lavoro, prevenzione incendi, barriere architettoniche, approvvigionamento idrico, smaltimento rifiuti oltre alla specifica autorizzazione allo scarico.

Art. 203 - Gestione delle strutture sanitarie veterinarie

1. Tutti i locali adibiti a strutture sanitarie veterinarie devono essere correttamente mantenuti, tramite periodiche operazioni di pulizia, sanificazione e tinteggiatura delle pareti inoltre dovrà essere garantita la dotazione di apparecchiature tecniche in buone condizioni di efficienza ed adeguatamente dimensionate all'attività svolta.
2. I titolari di strutture sanitarie veterinarie debbono:
 - a) informare gli operatori dei rischi specifici cui sono esposti e far conoscere le norme di prevenzione di cui al D.M. 28/9/90;
 - b) assicurare agli operatori mezzi, presidi e materiali per l'attuazione delle norme di prevenzione;
 - c) vigilare affinché gli operatori osservino le precauzioni stabilite ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

Art. 204 - Disciplina della pubblicità sanitaria

1. La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata ai sensi della normativa vigente (Legge. 5 febbraio 1992, n. 175 , Decreto Ministero Sanità 16 settembre 1994, n. 657 , Legge 14 ottobre 1999 n. 362).
2. A preventiva autorizzazione deve essere sottoposta anche la pubblicità degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie e le arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Art. 205 - Licenza di commercio per presidi sanitari e presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie.

1. La licenza di commercio per la vendita di apparecchi, strumenti, tutori, che sono registrati come presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non proponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.
2. Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, o annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

TITOLO IX - DISCIPLINA DELLE ATTIVITÀ RUMOROSE

CAPO I - DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 206– Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento disciplina le competenze comunali in materia di inquinamento acustico ai sensi dell'art. 6, comma 1, lettera e, della legge 26 ottobre 1995, n. 447.

Art. 207 - Definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si assumono le seguenti definizioni
 - a) attività rumorosa: l'attività causa di introduzione di rumore nell'ambiente abitativo o nell'ambiente esterno tale da provocare fastidio o disturbo al riposo ed alle attività umane, pericolo per la salute umana, deterioramenti degli ecosistemi, dei beni materiali, dei monumenti, dell'ambiente abitativo, dell'ambiente esterno o tale da interferire con le legittime fruizioni degli ambienti stessi.
 - b) attività rumorosa a carattere temporaneo: qualsiasi attività rumorosa che si esaurisce in periodi di tempo limitati o legata ad ubicazioni variabili. Sono da escludersi le attività ripetitive o ricorrenti inserite nell'ambito di processi produttivi svolte all'interno dell'area dell'insediamento.
 - c) cantieri itineranti: cantieri stradali finalizzati alla manutenzione delle sedi stradali compresi i cantieri a servizio di reti e condotti stradali.

CAPO II - DISCIPLINA DELLE ATTIVITÀ RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO

Art. 208 - Attività rumorose nell'ambito di cantieri

1. Sono da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo, in conformità al disposto dell'art. 207 comma 1, lettera b, l'esercizio di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi svolti nell'ambito di cantieri edili, stradali ed assimilabili.
2. Nell'ambito dei cantieri, di cui al comma 1, l'attivazione di macchine e di impianti rumorosi deve essere conforme alle leggi nazionali di settore per quanto concerne la potenza sonora.
3. Per le attrezzature non considerate nella normativa nazionale vigente, devono essere utilizzati tutti gli accorgimenti tecnicamente disponibili per rendere meno rumoroso il loro uso.
4. Gli impianti fissi (motocompressori, betoniere, gruppi elettrogeni e simili apparecchiature), devono essere opportunamente collocati nei cantieri in modo da risultare schermati rispetto agli edifici residenziali circostanti; gli schermi possono

essere costituiti da barriere anche provvisorie (laterizi di cantiere, cumuli di sabbia, ecc). opportunamente posizionate.

5. Gli avvisatori acustici possono essere utilizzati solo se non sostituibili con altri di tipo luminoso.

Art. 209 – Orari delle attività rumorose nei cantieri edili.

1. L'inizio delle attività come definite all'art. 208, comma 1, al di sopra dei limiti di legge, è consentito nei giorni feriali, escluso il sabato pomeriggio, nel rispetto del seguente orario:
 - a) dal 1 giugno al 30 settembre :8.00 ÷ 12.30 15.00 ÷ 19.30
 - b) dal 1 ottobre al 31 maggio: 8.00 ÷ 12.30 14.00 ÷ 19.30
2. Non sono posti vincoli d'orario per i cantieri con durata inferiore a cinque giorni e per i cantieri che distano almeno 200 mt dagli edifici residenziali circostanti.

Art. 210 – Emergenze.

1. L'attivazione di cantieri edili o stradali per il ripristino urgente dell'erogazione di servizi pubblici (traffico, linee telefoniche ed elettriche, condotte fognarie, acqua potabile, gas, ecc.) o per fronteggiare situazioni di pericolo per l'incolumità pubblica è consentito in deroga agli orari di cui all'art. 209 ed agli adempimenti amministrativi previsti dal presente regolamento.

CAPO III - MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO, FESTE POPOLARI, LUNA PARK ED ASSIMILABILI

Art. 211 - Attività rumorose nell'ambito di manifestazioni pubbliche ed assimilabili

1. Sono da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo, e come tali possono usufruire della deroga ai limiti di legge, secondo la definizione di cui all'art. 207, comma 1, lettera b, quelle esercitate presso pubblici esercizi o presso circoli privati a supporto dell'attività principale, sotto forma di piano-bar, serate musicali o danzanti, diffusione musicale, allorquando si svolgono secondo le seguenti modalità:
 - a) Non superano le 30 giornate nell'arco di un anno solare, e hanno una frequenza massima di 2 volte a singola settimana;
2. Sono inoltre da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo :
 - a) Quelle attività svolte sotto forma di serate musicali o comizi, i concerti, gli spettacoli, le feste popolari, le sagre, le manifestazioni di partito, sindacali, di beneficenza, religiose, i luna-park, le manifestazioni sportive e tutte le altre occasioni assimilabili che necessitano dell'utilizzo di impianti elettroacustici di diffusione o amplificazione, quando la durata complessiva della manifestazione, nello stesso sito o in aree immediatamente limitrofe, non superi le 30 giornate nell'arco di un anno solare, eventualmente anche consecutive.

- b) Quelle attività svolte con utilizzo di impianti elettroacustici di diffusione o amplificazione, esercitate nell'ambito di manifestazioni sportive in strutture esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento.

Gli impianti elettroacustici di diffusione o amplificazione impiegati dovranno, comunque, essere opportunamente collocati e schermati in modo da contenere, per quanto possibile, l'esposizione al rumore degli ambiente abitativi limitrofi

Art. 212 – Orari delle attività rumorose nelle manifestazioni pubbliche.

1. Il funzionamento delle sorgenti sonore connesse all'esercizio delle attività rumorose a carattere temporaneo di cui al precedente art. 211, al di sopra dei limiti di legge, è consentito dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle ore 16.00 alle ore 24.00.

CAPO IV - AUTORIZZAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO.

Art. 213 - Procedimenti Amministrativi (*)

1. L'esercizio di attività rumorose a carattere temporaneo anche in deroga ai valori limiti di cui all'art. 2 comma 3, della legge 26 ottobre 1995, n. 447, è subordinato all'ottenimento dell'autorizzazione prevista dall'art. 6, comma 1, lettera h) della stessa legge.
2. Il rilascio dell'autorizzazione per i cantieri di cui all'art. 208 avviene con le seguenti modalità:
- a) cantieri con durata inferiore a 31 giorni o itineranti
- 1) la domanda di autorizzazione per lo svolgimento delle attività rumorose svolte nell'ambito di cantieri edili, stradali ed assimilabili la cui durata presunta dei lavori sia inferiore a 31 giorni lavorativi o nell'ambito di cantieri itineranti, deve essere presentata dal legale rappresentante dell'impresa incaricata dei lavori o da suo delegato;
 - 2) la domanda può essere presentata anche dal committente dei lavori che, in tal caso, assume gli obblighi e le responsabilità connesse al rispetto del presente regolamento;
 - 3) la domanda deve contenere l'indicazione della durata presunta dei lavori, dell'ubicazione del cantiere, nonché apposita dichiarazione attestante che le attività rumorose saranno svolte secondo i vincoli e le prescrizioni del presente regolamento;
 - 4) trascorsi quindici giorni dal ricevimento dell'istanza, la domanda si considera accolta se non è comunicato al richiedente il diniego; resta salva la facoltà del Comune di rilasciare successivamente l'autorizzazione con eventuali prescrizioni.
- b) cantieri con durata superiore a 31 giorni
- 1) la domanda di autorizzazione per lo svolgimento delle attività rumorose svolte nell'ambito di cantieri edili, stradali ed assimilabili la cui durata presunta dei

- lavori sia superiore a 31 giorni lavorativi deve essere presentata dal legale rappresentante dell'impresa incaricata dei lavori o da suo delegato.
- 2) la domanda può essere presentata anche dal committente dei lavori che, in tal caso, assume gli obblighi e le responsabilità connesse al rispetto del presente regolamento;
 - 3) la domanda deve contenere l'indicazione della durata presunta dei lavori, dell'ubicazione del cantiere, nonché, una relazione di impatto acustico contenente: adeguata documentazione cartografica, la descrizione del tipo di macchine ed impianti rumorosi di cui si prevede l'impiego; la loro collocazione all'interno del cantiere e la presenza di eventuali schermature acustiche; il livello atteso di pressione sonora a distanza nota; la distanza e l'ubicazione degli edifici occupati esposti alla propagazione del rumore; il percorso di accesso e le aree di carico e scarico dei materiali, nonché apposita dichiarazione attestante che le attività rumorose saranno svolte secondo i vincoli e le prescrizioni del presente regolamento;
 - 4) l'autorizzazione viene rilasciata da Comune sentito il parere dell'ARPA.
 - 5) trascorsi quarantacinque giorni dal ricevimento dell'istanza, la domanda si considera accolta se non è comunicato al richiedente il diniego; resta salva la facoltà del Comune di rilasciare successivamente l'autorizzazione con eventuali prescrizioni.
- 3.** Il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma 1 per le manifestazioni in luogo pubblico od aperto al pubblico di cui all'art. 211 avviene con le seguenti modalità:
- a)** la domanda di licenza per spettacoli e intrattenimenti pubblici di cui all' art. 69 del TULPS approvato con regio decreto n. 773 del 1931 vale anche come domanda di autorizzazione delle attività a carattere temporaneo come definite al precedente art. 211 .
 - b)** mediante unico provvedimento viene rilasciata la licenza di pubblica sicurezza e l'autorizzazione in deroga ai sensi dell'art. 6 della L. 26/10/1995, n. 447. Con lo stesso provvedimento sono indicate le prescrizioni e gli orari di cui al presente regolamento.
 - c)** qualora per eccezionali motivi documentabili, il responsabile dell'attività rumorosa a carattere temporaneo ritenga necessario superare i limiti di periodo o di orario indicati nel regolamento, deve produrre al direttore/responsabile del servizio specifica domanda di autorizzazione in deroga allegando una relazione di impatto acustico redatta secondo i criteri di cui al precedente comma 2 , lettera b, o secondo i criteri di carattere generale della D.I.A. di cui all'Allegato 4 (per manifestazioni, feste, etc....).
 - d)** il direttore/responsabile del servizio, valutati i motivi della domanda e tenuto conto della tipologia dell'attività e della sua collocazione, può, sentita l'ARPA, autorizzare deroghe a quanto stabilito dal presente regolamento. Con il provvedimento di autorizzazione possono essere dettate tutte le misure tecniche, organizzative e procedurali concretamente attuabili per il contenimento del disturbo arrecato alle popolazioni residenti, privilegiando gli abbattimenti alle fonti.

4. Ai sensi del presente articolo non si concedono deroghe alle attività rumorose di cui all'art. 211, a carattere temporaneo, ubicate in aree ospedaliere scolastiche, ed in aree ad esse immediatamente adiacenti o, dalla data di approvazione della "zonizzazione acustica", nelle zone I.
5. Chiunque intenda svolgere nel territorio comunale attività di cui al precedente art. 211 nel rispetto del limite e degli orari indicati nel precedente art. 212 deve darne comunicazione, 15 giorni prima dell'inizio della manifestazione, al Sindaco, il quale la trasmette con tempestività agli organi preposti al controllo.
6. Ogni qual volta, su indicazioni dell'ARPA, venga riscontrata l'esistenza o l'insorgenza di un clima acustico già fortemente compromesso, tale da rendere non accettabili altre fonti di inquinamento acustico aggiuntive, l'Organo competente procederà al diniego od alla revoca dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività rumorosa a carattere temporaneo.

CAPO V - DISCOTECHES, SALE DA BALLO E SIMILARI, STRUTTURE DESTINATE ALLO SPORT, TEMPO LIBERO E SPETTACOLO.

Art. 214 - Ambito di applicazione.

1. Le norme di cui al presente titolo si applicano a tutte le strutture permanenti aperte o chiuse di cui alla legge 26 ottobre 1995, n. 447, art. 8 comma 2, lettere c,d,e (discoteche, circoli privati e pubblici esercizi ove sono installati macchinari o impianti rumorosi, impianti sportivi o ricreativi). Le stesse norme si applicano inoltre agli impianti adibiti a luna park, circo, feste e manifestazioni non rientranti nei criteri di temporaneità definiti all'art. 211 del presente regolamento.

Art. 215 – Limiti di rumore.

1. All'interno delle aree di pertinenza delle strutture permanenti, aperte o chiuse, come definite al precedente art. 214, devono essere rispettati i livelli sonori massimi ammissibili previsti dalla normativa vigente, in particolare si richiamano i requisiti acustici e le disposizioni introdotte dal D.P.C.M. 16 aprile 1999, n. 215.
2. All'esterno delle aree di pertinenza delle strutture permanenti, aperte o chiuse, come definite al precedente art. 214, l'esercizio delle attività rumorose non deve essere causa del superamento dei limiti di rumore previsti dalla normativa vigente, misurati con le modalità indicate dalla stessa normativa.

Art. 216 - Documentazione di Impatto Acustico (D.I.A.). Nulla osta.

1. Fino all'entrata in vigore della normativa regionale recante i criteri da seguire per la redazione della documentazione di cui all'art. 8, commi 2,3 e 4, della legge 26 ottobre 1995 n. 447, la domanda di concessione o autorizzazione edilizia per le strutture di cui al presente titolo deve contenere idonea documentazione di impatto acustico (D.I.A.), predisposta e firmata da tecnico competente così come definito dall'art. 2 della legge n. 447 del 1995. La suddetta documentazione deve essere

predisposta secondo i criteri e gli elaborati indicati nell'allegato 1 al presente regolamento; la domanda può essere già corredata del parere dell'ARPA.

2. Qualora la richiesta di nuova licenza d'esercizio per le attività svolte all'interno delle strutture dedicate di cui al presente titolo, non abbia comportato l'esame della D.I.A. nell'ambito del procedimento concessione o autorizzazione edilizia, alla domanda di licenza deve essere allegata apposita documentazione contenente l'indicazione delle misure previste per ridurre o eliminare le emissioni sonore causate dall'attività o dagli impianti, al fine di acquisire il nulla osta di cui all'art. 8, comma 6, della L. 447 del 1995. La documentazione deve essere predisposta secondo i criteri di carattere generale stabiliti nell'allegato 1 per la redazione della D.I.A. Il nulla osta viene rilasciato dal dirigente del settore preposto alla tutela ambientale sentito il parere dell'ARPA.
3. Gli esercizi di cui al presente titolo, esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, che utilizzino impianti elettroacustici di amplificazione o diffusione sonora o che svolgono attività di spettacolo non a carattere temporaneo, devono richiedere il nulla-osta di cui comma 2, entro un anno dalla suddetta data.
4. I titolari o organizzatori di luna park, feste popolari o di altre manifestazioni che non rispondono ai requisiti di temporaneità fissati all'art. 205 del presente regolamento, devono munirsi del nulla osta di cui all'art. 8, comma 6, della legge n. 447 del 1995 con le modalità indicate al comma 2.

CAPO VI - DISPOSIZIONI PER SPECIFICHE ATTIVITÀ RUMOROSE.

Art. 217 - Condizioni di impiego per attrezzature specifiche.

1. **MACCHINE DA GIARDINO.** Nei centri abitati, l'uso di apparecchiature ed attrezzi particolarmente rumorosi, come seghe a motore, decespugliatori, tosaerba ed altre simili apparecchiature, è consentito nei giorni feriali, dalle ore 8.30 alle 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 21.00 e nei giorni prefestivi e festivi dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e dalle ore 16.00 alle ore 20.00. Le apparecchiature e gli attrezzi devono essere conformi, relativamente alle potenze sonore, alle direttive comunitarie e devono essere tali da contenere l'inquinamento acustico nelle aree adiacenti ai più bassi livelli consentiti dalla tecnica corrente.
2. **IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO.** L'installazione di apparecchiature e canali di presa o espulsione d'aria che fanno parte di impianti di condizionamento, riscaldamento o ventilazione, in parti esterne di edifici quali cortili interni, pareti ed infissi, coperture e terrazzi è consentita unicamente per impianti che rispettino i valori indicati nella Tab. B dell'allegato A del D.P.C.M. 15 dicembre 1997, la normativa UNI 8199, in quanto compatibile, nonché il criterio differenziale di cui al D.P.C.M. 14/11/1997. Gli impianti devono essere installati adottando gli opportuni accorgimenti tecnici necessari al rispetto delle norme quali: silenziatori, isolatori meccanici ed antivibranti degli appoggi e degli ancoraggi.
3. **CANNONCINI PER USO AGRICOLO:**
 - a) L'impiego dei dispositivi denominati "cannoncini spaventapasseri" per la

dispersione dei volatili nei terreni coltivati è consentito a distanza superiore a 500 mt. dalle abitazioni residenziali, e con cadenza di sparo non minore di 7 minuti, ed è in ogni caso vietato durante il periodo notturno.

b) Sono autorizzate in deroga le attività di difesa delle colture da avversità atmosferiche.

4. ALLARMI ANTIFURTO. I sistemi di allarme acustico antifurto devono essere dotati di un dispositivo temporizzatore che ne limiti l'emissione sonora ad un massimo di 10 minuti primi; nel caso di sistemi di allarme acustico antifurto installati su veicoli, l'emissione sonora deve essere intervallata e comunque contenuta nella durata massima di 3 minuti primi. In tutti i casi, il riarmo del sistema di allarme non può essere di tipo automatico, ma deve essere effettuato manualmente.

Art. 218 – Autolavaggi.

1. I sistemi di autolavaggio con mezzi automatici installati nelle zone residenziali e, più in generale, lo svolgimento di dette attività, anche self-service, in aree aperte al pubblico che comportano l'impiego di apparecchiature rumorose (aspiratori automatici, lavajet, etc.) è consentito nei giorni feriali dalle ore 7.00 alle ore 22.00. e nei giorni festivi dalle 9.00 alle 22.00 e comunque nel rispetto dei limiti di legge.
2. Lo svolgimento di tali attività fuori dal periodo sopraindicato è consentito, nei casi in cui la distanza fra l'edificio residenziale più vicino e l'impianto sia inferiore a mt.100, per le attività automatiche di lavaggio già in essere purché l'impianto sia chiuso in tunnel di insonorizzazione.
3. Le attività di cui al comma 1 di nuovo insediamento, devono essere collocate al di fuori delle zone residenziali di cui al Piano Regolatore Generale e ad una distanza di almeno 100 mt. dalle stesse.

Art. 219 - Pubblicità fonica

1. La pubblicità fonica entro i centri abitati è consentita unicamente in forma itinerante nei giorni feriali dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle ore 16.30 alle ore 19.00 ; la pubblicità fonica è comunque vietata all'interno della zona A di cui all'art.6 del DPCM 1 marzo 1991 e nelle zone I e II così come individuate nella "zonizzazione acustica" del territorio comunale.
2. La disposizione di cui al comma 1 non si applica alla pubblicità elettorale.

CAPO VII - DIFESA DALL'INQUINAMENTO ACUSTICO DERIVANTE DALLA CIRCOLAZIONE DEGLI AUTOVEICOLI.

Art. 220 - Controllo

1. La verifica della congruenza acustica complessiva derivante dall'attuazione dei piani della mobilità o di pianificazione del territorio è programmata dall'A.R.P.A. in collaborazione con i competenti uffici comunali.

Art. 221 - Contenimento e abbattimento.

1. Negli assi viari urbani ad elevato flusso di traffico, devono essere adottate da parte degli enti proprietari, anche in fase di manutenzione, soluzioni tecnologiche, accorgimenti costruttivi e scelte di materiali atti a garantire la minimizzazione dell'inquinamento acustico da essi prodotto; negli assi viari secondari possono essere adottate misure ed interventi di moderazione del traffico. I livelli di contenimento e di abbattimento da conseguire con gli interventi di cui al periodo precedente sono stabiliti nel "Piano comunale di disinquinamento acustico".
2. Allo scopo di abbattere la rumorosità prodotta dal traffico sono stabiliti i seguenti divieti:
 - a) fare funzionare il motore a regime elevato ed a veicolo fermo nei centri abitati;
 - b) eseguire manovre rumorose, produrre rapide accelerazioni o stridio di pneumatici, senza necessità;
 - c) attivare nel periodo notturno, se non in caso di necessità, apparecchi acustici quali clacson, trombe, sirene e similari;
 - d) eseguire operazioni di carico e scarico, senza adottare adeguati provvedimenti per ridurre la rumorosità e al di fuori degli orari consentiti;
 - e) trasportare bidoni, profilati metallici o comunque carichi potenzialmente rumorosi, senza fissarli o isolarli adeguatamente;
 - f) utilizzare ad alto volume apparecchi radio o altri strumenti per la riproduzione dei suoni, installati o trasportati a bordo di veicoli;
 - g) azionare sirene su veicoli autorizzati, fuori dai casi di necessità

CAPO VIII - SISTEMA SANZIONATORIO E DISPOSIZIONI FINALI.

Art. 222 – Ordinanze.

1. In caso di constatazione di superamento dei limiti previsti dalle norme vigenti il Sindaco può disporre con propria ordinanza il termine entro il quale eliminare le cause che danno origine all'inquinamento acustico.
2. Il Sindaco può inoltre disporre, con propria ordinanza:
 - a) limiti d'orario per l'esercizio di attività rumorose che si svolgano in aree aperte al pubblico, non già considerate nel presente regolamento;
 - b) particolari prescrizioni finalizzate al ricorso di speciali forme di abbattimento o contenimento delle emissioni per l'esercizio di attività rumorose temporaneamente autorizzate in deroga.

Art. 223 - Sistema sanzionatorio.

1. Il regime sanzionatorio è definito dall'art. 4 – Capo I – Titolo I.
2. Alle violazioni delle norme della legge 26 ottobre 1995, n. 447 , dei relativi regolamenti di esecuzione e delle disposizioni dettate in applicazione della legge,

dallo Stato, dalla Regione, dalla Provincia o dal Comune, si applicano le sanzioni amministrative stabilite dall'art. 10, commi 1, 2 e 3 della legge stessa.

Art. 224 - Misurazioni e controlli.

1. Per la strumentazione, le modalità di misura e le definizioni tecniche si fa riferimento alla normativa nazionale vigente.
2. L'attività di controllo e rilevazione fonometrica è demandata all'ARPA; il controllo del rispetto degli orari indicati nel regolamento è di competenza della Polizia Municipale.

Art. 225 – Disposizioni transitorie.

1. L'emanazione da parte della Regione dei criteri di cui all'art. 4 della L. 26 ottobre 1995, n. 447 , comporta la contestuale decadenza delle parti del presente regolamento in contrasto con i medesimi..

ALLEGATO 4

DOCUMENTAZIONE DI IMPATTO ACUSTICO (D.I.A.)

La documentazione di impatto acustico è una relazione capace di fornire, in maniera chiara ed inequivocabile, tutti gli elementi necessari per una previsione, la più accurata possibile, degli effetti acustici derivabili dalla realizzazione del progetto o dall'esercizio dell'attività.

La documentazione di impatto acustico dovrà essere tanto più dettagliata e approfondita quanto più rilevanti potranno essere gli effetti di disturbo da rumore e, più in generale, di inquinamento acustico, derivanti dalla realizzazione del progetto stesso o dalla tipologia dell'attività svolta.

La documentazione di impatto acustico deve contenere:

1. **Descrizione dell'attività.**
2. **Descrizione dell'ubicazione dell'insediamento e del contesto in cui è inserito, corredata da cartografia come descritta in appendice:**

specificare le zone di appartenenza del luogo ove l'insediamento è ubicato e le zone acustiche ad essa confinanti potenzialmente interessate al rumore proveniente dall'insediamento in base alla suddivisione indicata all'art. 6 del D.P.C.M. 1/3/1991, ovvero la classe di cui alla tab. A del D.P.C.M. 14/11/1997, qualora il comune abbia adottato tale classificazione

3. **Descrizione delle sorgenti di rumore.**

- a) analisi delle attività e descrizione dettagliata delle sorgenti sonore che verranno installate con allegata eventuale documentazione attestante la certificazione di omologazione a specifiche normative e relativa caratterizzazione acustica ai fini degli effetti esterni (ad esempio: indicazione della potenza sonora, direttività, ecc.) con individuazione delle stesse mediante planimetrie e prospetti;
- b) valutazione del volume di traffico indotto presumibile, come media oraria, e dei conseguenti effetti di inquinamento acustico;
- c) indicazione delle caratteristiche temporali di funzionamento, specificando se attività a carattere stagionale, la durata nel periodo diurno e/o notturno e se tale durata è continua o discontinua, la frequenza di esercizio, la contemporaneità di esercizio delle sorgenti; per rumori a tempo parziale durante il periodo diurno indicare la durata totale; indicare anche quale fase di esercizio causa il massimo livello di rumore e/o di disturbo;
- d) indicazione previsionale circa numero e frequenze degli accessi al pubblico all'opera in progetto.

4. **Soggetti riceventi:**

Indicazione degli edifici, degli spazi utilizzati da persone o comunità degli ambienti abitativi (ricettori) presumibilmente più esposti al rumore proveniente dall'insediamento (tenuto conto delle zone acustiche, della distanza, della direzionalità e dell'altezza delle

sorgenti, della propagazione del rumore, dell'altezza delle finestre degli edifici esposti, ecc.).

5. **Livelli esistenti e livelli previsti:**

Indicazione dei livelli indicati ai commi a) e b), almeno nei seguenti punti; confine dell'insediamento, abitazioni esistenti più vicine, aree edificabili, eventuali zone protette:

- a) livelli di rumore esistenti **prima** dell'attivazione del nuovo insediamento, dedotti analiticamente o da rilievi fonometrici, specificando i parametri di calcolo o di misura (posizione, periodo, durata, ecc.)
- b) livelli di rumore previsti **dopo** l'attivazione delle nuove sorgenti; i parametri di calcolo o di misura dovranno essere omogenei a quelli del punto precedente per permettere un corretto confronto

6. **Descrizione degli interventi di bonifica:**

Se necessario, descrizione degli interventi previsti per l'adeguamento ai limiti fissati dal D.P.C.M. 14/11/1997, supportata da ogni informazione utile a specificare le caratteristiche e ad individuarne le proprietà per la riduzione dei livelli sonori, nonché l'entità prevedibile delle riduzioni stesse. Descrizione degli interventi di bonifica possibili qualora, in fase di collaudo, le previsioni si rivelassero errate ed i limiti imposti dal D.P.C.M. 14/11/1997 non fossero rispettati.

In alternativa, dichiarazione, del legale rappresentante dell'attività, di rispetto dei limiti di legge.

7. **Qualsiasi ogni altra informazione ritenuta utile.**

APPENDICE.

Gli elaborati cartografici devono contenere almeno:

- planimetria di scala adeguata (almeno 1:2000) comprendente l'insediamento con indicate tutte le sorgenti sonore significative, le pertinenze dello stesso, le aree circostanti, edificate e non, gli ambienti o aree utilizzate da persone, che potrebbero essere interessate dalle emissioni sonore dell'insediamento;
- prospetti in scala adeguata (almeno 1:2000) dell'insediamento, con indicate le sorgenti sonore significative, comprese le possibili vie di fuga del rumore interno quali porte, finestre, lucernari, impianti di ventilazione, ecc.;
- indicazione della classe acustica della zona;
- indicazione, anche grafica, della destinazione d'uso degli edifici circostanti che potrebbero essere interessati dalle emissioni sonore;
- indicazione e individuazione grafica, di tutte le sorgenti di rumore rilevanti, comprese quelle non pertinenti all'insediamento alla rete stradale.