

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E VETERINARIA

(Deliberazione di Consiglio Comunale N. 3 del 21/01/1999, modificata con deliberazione N. 20 del 26/02/1999, con deliberazione N. 61 del 26/07/2007 e con deliberazione N. 107 del 16/12/2010)

Titolo I – Disposizioni generali in materia di igiene, sanità pubblica e tutela ambientale

- Capitolo 1 - Disposizioni generali
- Capitolo 2 - Profilassi delle malattie infettive e parassitarie
- Capitolo 3 - Vigilanza sulle attività sanitarie

Titolo II - Igiene edilizia e degli ambienti confinati ad uso civile, industriale e speciale

- Capitolo 1 - Norme igienico-sanitarie per le civili abitazioni
- Capitolo 2 - Edilizia speciale
- Capitolo 3 - Piscine
- Capitolo 4 - Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro

Titolo III – Igiene dell'ambiente fisico

- Capitolo 1 - Scarichi
- Capitolo 2 - Allevamenti ed altre strutture di ricovero animali
- Capitolo 3 - Igiene urbana
- Capitolo 4 - Aria
- Capitolo 5 - Stoccaggio prodotti chimici
- Capitolo 6 - Rumore e vibrazioni
- Capitolo 7 - Radiazioni non ionizzanti
- Capitolo 8 – Fitofarmaci

Titolo IV – Igiene degli alimenti

- Capitolo 1 - Disposizioni generali
- Capitolo 2 - Igiene dei locali e delle attrezzature per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande
- Capitolo 3 - Alimenti di origine animale
- Capitolo 4 - Acque potabili

Appendice

Capitolo 1 - Disposizioni generali

Articolo 1 REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E DI SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

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

Articolo 2 VALIDITÀ

Il Regolamento Comunale di igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'albo pretorio del Comune, ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione. Per l'adeguamento delle situazioni esistenti si fa riferimento a quanto indicato negli articoli successivi.

Articolo 3 DEROGHE

Il Dirigente può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti previsti dal presente Regolamento. La richiesta di deroga deve essere giustificata dalla presenza di problemi strutturali tali da rendere necessaria l'individuazione di soluzioni alternative comprensive di accorgimenti tecnici in grado di garantire la sussistenza dei requisiti igienico-sanitari che la natura dell'attività da intraprendere o da ampliare richiede. Le deroghe, che devono essere specificamente richieste ed opportunamente motivate, sono concesse previo parere obbligatorio e non vincolante dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'A.Usl e dell'ARPA, secondo le rispettive competenze. La richiesta di deroga deve quindi essere presentata al Dirigente da parte dell'interessato già corredata del parere preventivo suddetto.

Articolo 4 VIOLAZIONI

Le violazioni alle prescrizioni del presente Regolamento, fatte salve quelle di carattere penale e quelle per le quali sono specificamente previste sanzioni diverse in altri articoli del presente regolamento, sono punite con la sanzione amministrativa da L. 200.000 a L. 1.000.000. L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative, o la opposizione agli atti esecutivi, sono regolamentate in via generale, dalla normativa vigente (L. n. 689/1981 L. 241/90 e successive modificazioni e integrazioni).

Articolo 5 SANZIONI

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

Articolo 6 ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI

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

Articolo 7 AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

Il Sindaco è l'Autorità sanitaria locale. Per tale attività si avvale dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Usl e dell'ARPA, intesi quali organi consultivi e propositivi in materia igienico-sanitaria e ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalla L.R. 44/95, ai quali può avanzare richieste e commissionare indagini. Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento, può richiedere l'intervento immediato dei sopracitati Servizi, per verifiche, accertamenti o formulazioni di proposte inerenti il caso.

Articolo 8 COMPITI DEI SERVIZI DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELL'A.USL E DELL'ARPA

I servizi del Dipartimento di Prevenzione e dell'ARPA sono tenuti, ciascuno per le proprie competenze, al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:

- a) devono riferire all'Autorità sanitaria locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e della tutela ambientale;
- b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco indicati al 1° comma dell'art. 7 del presente regolamento;
- c) effettuano la vigilanza e il controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Sindaco di cui al 1° comma dell'art. 7 nonché sull'applicazione del presente regolamento;
- d) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità e tutela ambientale.

Articolo 9 SUPPORTI PROPRI E AUSILIARI DELL'AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

Di fronte a particolari situazioni di emergenza e urgenza superiori alla capacità operativa dei servizi dell'Azienda Usl o dell'ARPA, il Sindaco può avvalersi dei propri uffici tecnici e di polizia, coordinati funzionalmente dai Servizi sopraccitati.

Capitolo 2 [Profilassi delle malattie infettive e parassitarie]

Articolo 10 COMPITI DEL COMUNE

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

Articolo 11 COMPITI DELL'AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE

Spetta all'Azienda Usl provvedere alla profilassi della malattie infettive e diffusive attraverso l'adozione delle misure idonee e prevenirne l'insorgenza.

In questo ambito l'Azienda Usl provvede:

- 1) a raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive;
- 2) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.

Articolo 12 DENUNCIA DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

Ogni medico che nell'esercizio della professione venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo deve notificarlo al Servizio Igiene e sanità pubblica della Azienda Usl. Le modalità ed i tempi della segnalazione sono definiti dal D.M. 15.12.90 ed eventuali successive modificazioni.

Per quanto riguarda la notifica dei casi di AIDS si fa riferimento al D.M. 28.11.1986 ed alle Circolari Ministeriali n.5 del 12.02.1987 e n. 14 del 13.02.1988.

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

È fatto obbligo ai medici di denunciare al Servizio Igiene e sanità pubblica, nel più breve tempo possibile, qualunque manifestazione di malattia infettiva non compresa nell'elenco di cui al D.M. 15.12.1990, che per la natura e per il numero di casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Ogni medico che constata un caso di malattia venerea deve darne notizia immediata al Servizio Igiene e sanità pubblica dell'Azienda Usl, ai sensi dell'art. 5 della Legge 25.7.1956 n. 837, segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio e comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato, esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

Articolo 14 DISINFEZIONE DEGLI AMBIENTI DI VITA

Spetta al Comune provvedere a tutte le operazioni di disinfezione e disinfestazione che si rendano necessarie a tutela della salute pubblica.

Gli interventi vengono effettuati su indicazione del Servizio Igiene e sanità pubblica dell'Azienda Usl a cui spetta anche la valutazione sull'idoneità dei prodotti da utilizzare e sul tipo di intervento.

Gli interventi disposti d'ufficio, ad eccezione di quelli originati da atti od omissioni di accertata responsabilità, sono a carico del Comune.

Articolo 15 LOTTA AGLI INSETTI NOCIVI E MOLESTI - DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

La salvaguardia dell'igiene del suolo è indispensabile allo scopo di prevenire il formarsi di focolai di zanzare o di altri insetti nocivi e molesti e di rendere più agevole ed efficace la lotta contro topi, ratti ed insetti.

È vietato lo scarico ed il deposito di immondizie sul suolo pubblico e privato.

Gli accumuli di pollina in pieno campo, in attesa di spandimento, devono essere adeguatamente coperti con telo impermeabile per evitare lo sviluppo di mosche.

I cortili, i terreni scoperti e le aree fabbricabili nei centri abitati devono essere tenuti sgombri a cura dei proprietari o conduttori, da erbacce, sterpi e rifiuti di ogni genere ed opportunamente recintati in modo da impedire lo scarico di immondizie e di altri rifiuti; devono inoltre essere sistemati in modo da evitare il ristagno delle acque piovane o di qualsiasi altra provenienza.

Presso le officine di riparazione e qualsiasi punto di deposito, rigenerazione e commercio di pneumatici deve essere evitato l'accatastamento all'esterno dei pneumatici stessi.

Nei casi in cui ciò non sia possibile, occorre comunque proteggere i pneumatici dalle intemperie per impedire la raccolta di acqua al loro interno.

Non è di norma consentito utilizzare pneumatici come zavorre per teli plastici o per altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto; qualora tale uso non sia evitabile, i pneumatici devono essere dotati di fori di diametro tale da impedire il ristagno in essi di acqua piovana.

In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutti gli stabilimenti dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni rurali, nelle stalle ed in altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari o dei conduttori, misure contro le mosche secondo metodi e mezzi efficaci.

Per quanto riguarda gli insetti pronubi (insetti impollinatori) si fa riferimento alla normativa vigente.

Qualora nel territorio comunale si evidenzino problemi causati da ratti, topi, o insetti nocivi e molesti di entità tale da costituire, a giudizio dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Usl, un pericolo per la salute pubblica, il Sindaco ordina i necessari interventi di derattizzazione o disinfestazione e di bonifica ambientale, su parere degli stessi Servizi.

In caso di inadempienza a quanto ordinato dal Sindaco, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di effettuare i lavori non eseguiti dai privati, ponendo a carico dei medesimi l'onere relativo.

Articolo 16 PROFILASSI DELLE MALATTIE NEI VIAGGIATORI INTERNAZIONALI

L'Azienda Usl tramite il Servizio Igiene e sanità pubblica provvede a fornire gratuitamente indicazioni di profilassi ed educazione sanitaria alle persone che per qualsiasi motivo si rechino all'estero.

Articolo 17 VACCINAZIONI

L'Azienda Usl provvede alla effettuazione delle vaccinazioni obbligatorie o facoltative tramite il Servizio Igiene e Sanità pubblica ed il Servizio Pediatria di comunità.

Agli stessi servizi il cittadino può rivolgersi per richiedere informazioni e/o certificazioni relativamente al proprio stato vaccinale.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite.

Possono essere esentati dalle vaccinazioni obbligatorie coloro che, su proposta del medico curante, a giudizio dei Servizi dell'Azienda Usl interessati, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere sottoposti senza rischio.

Tutti i medici che a qualsiasi titolo effettuino vaccinazioni obbligatorie o facoltative devono darne

comunicazione per iscritto al Servizio Igiene e sanità pubblica, indicando il nominativo, la data di nascita e la residenza del soggetto vaccinato, il nome commerciale del vaccino utilizzato, la ditta produttrice, il numero di serie, il lotto, il controllo di stato, la data di preparazione e di scadenza e la data di somministrazione.

Articolo 18 VACCINAZIONI, MALATTIE INFETTIVE E FREQUENZA IN COLLETTIVITÀ

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola dell'obbligo e altre collettività se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato agli obblighi vaccinali previsti dalla legge.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti di ufficio.

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

Il Sindaco in qualità di Autorità sanitaria locale formalizza le norme di riammissione nelle collettività scolastiche e pedagogiche per i bambini ed il personale affetti da malattie infettive e diffuse, su proposta del Servizio Igiene e sanità pubblica e del Servizio Pediatria di comunità dell'Azienda Usl.

Articolo 19 PROFILASSI DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI CON SANGUE E LIQUIDI BIOLOGICI

In tutte le strutture sanitarie e assistenziali pubbliche e private devono essere scrupolosamente applicate le norme individuate dal D.M. 28/9/90, che consentono un'efficace protezione nei confronti dei virus trasmissibili con sangue e liquidi biologici infetti.

Quando si eseguono manovre che possono comportare il contatto con sangue o liquidi biologici gli operatori devono sempre adottare le cosiddette "precauzioni universali": lavaggio delle mani, uso di misure di barriera (guanti, mascherine, occhiali, abbigliamento adeguato), smaltimento di aghi e strumenti taglienti in appositi contenitori resistenti.

Per ridurre il rischio di infezioni crociate (da paziente a operatore, da operatore a paziente, da paziente a paziente) il comportamento degli operatori deve essere uniformato mediante l'adozione di protocolli formalizzati, con standardizzazione delle procedure.

Deve essere privilegiato l'utilizzo di strumenti e materiale monouso.

Gli articoli "critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose non integre o che vengono introdotti nell'organismo) e gli articoli "semi critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose integre) dopo l'uso devono essere sottoposti a sterilizzazione mediante autoclave, previa decontaminazione e detersione.

I materiali non trattabili con il calore e non disponibili in monouso che necessitano di sterilizzazione devono essere sottoposti a trattamento con glutaraldeide al 2% per 10 ore: l'utilizzo di tale procedura deve essere preventivamente concordato con il Servizio Igiene e sanità pubblica dell'Azienda Usl.

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

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

Articolo 20 PROFILASSI DELLE INFEZIONI TRASMISSIBILI NELLE ATTIVITÀ DI BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA

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

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

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

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

È indispensabile disporre di una quantità di strumenti tale da poterli avvicinare tra un cliente e l'altro e

rendere possibile l'effettuazione di un adeguato ciclo di sterilizzazione.

In caso di ferite accidentali dei clienti devono essere utilizzati esclusivamente creme o gel emostatici in tubo. Qualora questi strumenti siano termolabili, devono essere sottoposti dopo l'uso a disinfezione ad alto livello. E' necessario assicurarsi che gli strumenti siano stati adeguatamente puliti e che l'attività e la concentrazione dei disinfettanti garantiscano l'efficacia del procedimento.

Disinfettanti e loro concentrazione indicati per la disinfezione di alto livello

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

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

Per pettini, spazzole, etc. è richiesta la sola disinfezione a medio livello.

Disinfettanti	Concentrazione	Tempo di contatto
Cloroderivati	0,1 - 0,5%	30'
Glutaraldeide	2,5%	15'

Per attività particolarmente a rischio, quali ad esempio "tatuatori", si rimanda a quanto previsto dall'art. 19. Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente da poter essere cambiata per ogni cliente; dopo l'uso la biancheria deve essere riposta in un contenitore chiuso per il successivo lavaggio.

Capitolo 3 [Vigilanza sulle attività sanitarie]

Articolo 21 VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

L'attività di vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie viene esercitata dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione della Azienda Usl.

L'attività di vigilanza comprende:

- l'accertamento del possesso del titolo di abilitazione all'esercizio delle professioni e arti ausiliarie e dell'avvenuta registrazione del titolo medesimo presso il Servizio Igiene e sanità pubblica e il Servizio Veterinario dell'Azienda Usl ai sensi dell'art. 100 del T.U.LL.SS.;
- la verifica dell'idoneità dei locali adibiti allo svolgimento delle attività sanitarie;
- la verifica dell'idoneità delle attrezzature e delle procedure sotto il profilo igienico-sanitario.

Articolo 22 STUDI PROFESSIONALI MEDICI E AMBULATORI MEDICI

Per l'esercizio delle professioni sanitarie si distinguono:

- lo studio professionale, nel quale il professionista esercita la propria attività, singolarmente o in forma associata;
- l'ambulatorio, inteso come struttura complessa con individualità ed organizzazione propria ed autonoma.

L'ambulatorio è soggetto ad autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente ai sensi della normativa vigente.

Lo studio professionale non è soggetto ad alcuna autorizzazione.

Chiunque intenda aprire uno studio professionale medico od odontoiatrico deve comunque darne comunicazione al Servizio Igiene e sanità pubblica dell'Azienda Usl certificando il rispetto dei requisiti di cui all'art. 23 del presente Regolamento.

Dovrà essere comunicato anche l'inizio dell'attività professionale presso uno studio già esistente.

L'obbligo della comunicazione è esteso agli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie che intendano svolgere autonomamente l'attività.

Articolo 23 REQUISITI STRUTTURALI DEGLI STUDI PROFESSIONALI MEDICI

Gli studi professionali devono avere accesso indipendente, essere costituiti da almeno un locale di visita, una sala di attesa e un servizio igienico ad uso esclusivo dei pazienti, dotato di antibagno.

I locali di visita e le sale di attesa devono avere una superficie minima rispettivamente di m² 12 e di m² 9 e rispettare i requisiti di illuminazione ed areazione previsti per i vani di abitazione.

I pavimenti devono essere lisci e realizzati in materiale impermeabile.

L'altezza minima dei locali deve essere di m 2,70.

Le pareti della sala di visita, ove necessario, devono essere rivestite fino all'altezza di m 2 dal pavimento con materiale lavabile ed impermeabile; per l'impermeabilizzazione delle pareti è consentito l'uso di vernici a smalto.

I locali per visita devono essere dotati, ove necessario, di lavabo con apertura del rubinetto a comando non manuale.

Articolo 24 STUDI PROFESSIONALI VETERINARI, AMBULATORI VETERINARI

L'ambulatorio veterinario è soggetto ad autorizzazione sanitaria del Dirigente dell'Ufficio comunale competente previo parere vincolante del Servizio Veterinario della Azienda Usl e dell'Ordine provinciale dei veterinari secondo le rispettive competenze.

Lo studio professionale non è soggetto ad autorizzazione sanitaria del Dirigente dell'Ufficio comunale competente.

I locali adibiti a studio devono rispettare i requisiti di illuminazione ed aerazione previsti dalla normativa vigente; devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di m 2,00 dal pavimento con materiale pure impermeabile ed inoltre i locali per visite dovranno essere dotati di lavabo.

Il medico veterinario che intende attivare uno studio professionale deve darne comunicazione al Servizio Veterinario della A.Usl allegando planimetria dei locali in scala 1:100.

Il possesso di apparecchi di radiodiagnostica usati a completamento dell'attività, deve conformarsi alle disposizioni previste dal D.Lvo 17/3/95 n. 230.

Articolo 25 PROCEDURE PER L'AUTORIZZAZIONE DEGLI AMBULATORI VETERINARI

Al fine del presente articolo sono ambulatori le strutture individuate al precedente articolo.

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori veterinari senza autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente rilasciata su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda Usl.

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco. La domanda deve contenere:

- a) generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
- b) l'ubicazione dell'ambulatorio;
- c) le generalità, i titoli professionali e di studio del Veterinario Direttore responsabile;
- d) numero di concessione edilizia e data del rilascio.

Alla domanda devono essere allegati:

1. certificato di usabilità/agibilità ovvero dichiarazione di conformità edilizia;
2. planimetria dei locali, in scala 1:100;
3. elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura se soggette a particolari regolamentazioni;

4. copia dell'atto costitutivo se il richiedente è persona giuridica;
5. dichiarazione e firma autenticata nelle forme di legge di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del Veterinario Direttore responsabile;
6. generalità del personale sanitario operante nella struttura;
7. copia della domanda di autorizzazione per l'installazione della apparecchiatura radiologica ove è presente.

In caso di cessazione di attività il titolare è tenuto a darne comunicazione al Comune come pure in caso di cambio del Veterinario Direttore responsabile.

Articolo 26 REQUISITI

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro.

Devono inoltre disporre in relazione alle effettive esigenze di servizio di idonei locali e spazi da adibire a:

1. sala d'attesa;
2. una o più sale per l'esecuzione delle prestazioni diagnostiche e terapeutiche;
3. servizio igienico direttamente accessibile, attraverso un antibagno, dalla sala d'attesa.

Tali ambienti devono essere adeguatamente aerati ed illuminati.

I locali n. 1 e n. 2 devono inoltre avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili e disinfettabili almeno fino all'altezza di m 2 con chiusino per lo scarico delle acque luride che deve essere assicurato in modo igienico e razionale.

Le sale di visita devono essere dotate di lavabo.

Laddove esiste un apparecchio per la diagnostica radiologica devono essere osservate le norme vigenti.

Nel caso in cui nella stessa struttura coesistano l'attività di commercio e toelettatura e quella veterinaria, le due attività devono essere esercitate in locali separati pur possedendo sala d'attesa e servizi igienici comuni rispondenti alle norme sopracitate.

Articolo 27 CLINICHE VETERINARIE PRIVATE - CASE DI CURA VETERINARIE - OSPEDALI VETERINARI (definizione, requisiti, autorizzazioni)

Tali strutture devono essere dotate di tutte le caratteristiche degli ambulatori integrate da:

- reparto di ricovero animali con attrezzature distinte per ciascuna specie;
- reparto cucina e deposito alimenti;
- reparto o attrezzatura per l'isolamento degli animali infetti;
- reparto per l'attività chirurgica ove sia prestata;
- impianto di disinfezione dei reflui.

Le modalità di richiesta e di rilascio dell'autorizzazione sono conformi a quelle indicate per gli ambulatori.

Articolo 28 LABORATORI VETERINARI DI ANALISI

Per l'apertura, l'esercizio, il trasferimento, la trasformazione e comunque per le variazioni delle condizioni esistenti di un laboratorio l'autorizzazione prevista è concessa dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente su conforme parere del Servizio Veterinario della USL competente per territorio.

La domanda deve contenere:

- generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
- l'ubicazione del laboratorio;
- le generalità, i titoli professionali e di studio del Veterinario Direttore sanitario responsabile;
- numero di concessione edilizia e data del rilascio.

Alla domanda devono essere allegati:

- certificato di usabilità/agibilità ovvero dichiarazione di conformità edilizia;
- planimetria dei locali in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;
- tipologia delle analisi che si intendono svolgere e delle relative attrezzature di laboratorio;
- copia dell'atto costitutivo se il richiedente è persona giuridica;
- dichiarazione a firma autenticata, nelle forme di legge, di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del direttore sanitario;
- documentazione comprovante i titoli professionali accademici e di studio del direttore.

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

I Laboratori Veterinari devono essere dotati, in relazione alle effettive esigenze di servizio, di:

1. un vano o reparto per la classificazione, la preparazione e la conservazione dei campioni da esaminare;
2. uno o più locali o reparti di adeguata superficie per la esecuzione delle analisi;
3. attrezzature per l'attività amministrativa e per l'archivio.

Qualora nel laboratorio si effettui anche il prelievo del materiale da esaminare, questo deve essere effettuato da un veterinario in un vano separato adeguatamente attrezzato per tale scopo.

I locali precedentemente elencati devono essere sufficientemente ampi, con pareti, pavimenti ed infissi facilmente lavabili e disinfettabili e tali da rispondere a quanto previsto dalle norme vigenti.

I locali di cui al punto 2) devono essere dotati di lavabo.

Titolo II - Igiene edilizia e degli ambienti confinati ad uso civile, industriale e speciale

Capitolo 1 [Norme igienico-sanitarie per le civili abitazioni]

Articolo 29 REQUISITI DELLE CIVILI ABITAZIONI

Fatto salvo quanto stabilito dalla legislazione nazionale e regionale, i requisiti igienico-sanitari delle civili abitazioni e le procedure per il rilascio delle concessioni ed autorizzazioni edilizie sono fissati dal vigente regolamento edilizio.

Sotto il profilo tecnico, per quanto non espressamente contemplato nel sopracitato regolamento edilizio, si fa riferimento ai criteri raccomandati contenuti nell'appendice al presente regolamento.

Articolo 30 DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO

La richiesta di certificazione dell'antigienicità di un alloggio, da utilizzare ai fini dell'inserimento nelle graduatorie per l'assegnazione degli alloggi di edilizia residenziale, deve essere presentata al Sindaco del Comune che ha emanato il bando relativo. L'Autorità Comunale richiede un accertamento tecnico ai propri Uffici ed al Servizio Igiene e sanità pubblica dell'Azienda Usl, ciascuno per le proprie competenze.

Ai sensi del presente Regolamento, è da ritenersi antigienico un alloggio che:

1. sia privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso;
2. presenti umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità, ineliminabili con normali interventi manutentivi e tali da pregiudicare la salubrità complessiva degli ambienti.

Il Sindaco nel dichiarare un alloggio antigienico prescrive con lo stesso provvedimento gli interventi manutentivi necessari al suo risanamento ed al ripristino delle condizioni di igienicità e abitabilità previste dal presente Regolamento, imponendo un termine per la realizzazione degli stessi.

Riferimenti normativi:

DPR 30/12/1972, n.1035;

L.R. 14/3/1984, n. 12 integrata e modificata dalla L.R. 2/12/1988, n. 50.

Articolo 31 DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INABITABILE

Il Sindaco, sentiti i pareri del Responsabile del Servizio Igiene e sanità pubblica dell'Azienda Usl e del Responsabile dell'Ufficio Tecnico comunale, ciascuno per le proprie competenze, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per i seguenti motivi:

1. indisponibilità di acqua potabile;
2. mancanza di servizi igienici;
3. mancanza di aeroilluminazione;
4. alloggio improprio (ad es. seminterrato, garage, grezzo);
5. gravi condizioni di degrado, tali da pregiudicare la salute e/o la sicurezza degli occupanti.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con Ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato, se non dopo ristrutturazione e rilascio di un nuovo certificato di abitabilità.

Per quanto riguarda i motivi di inabitabilità di natura statico-strutturale e di sicurezza, si rimanda alla normativa del settore.

Riferimenti normativi:

- Testo Unico delle Leggi sanitarie
- L. 46/90
- L. 10/91 e L. 13/89 e successive integrazioni e modifiche

Capitolo 2 [Edilizia speciale]

Articolo 32 AUTORIMESSE PUBBLICHE E PRIVATE

Nelle autorimesse il pavimento deve essere impermeabile e deve essere garantito il rapido scolo delle acque, che devono confluire nella rete fognaria nera.

Dovranno essere adottate tutte le precauzioni atte ad evitare l'immissione di olii in fognatura.

Nelle autorimesse con più posti auto o box deve essere assicurata una idonea aerazione naturale diretta, tale da garantire un rapporto di aerazione (Ra, ottenuto dal rapporto tra la superficie dell'apertura e la superficie totale dell'autorimessa) non inferiore ad 1/30. Tali aperture devono essere collocate in maniera da non arrecare disagio od inconveniente alcuno a terzi.

Nella costruzione delle autorimesse devono essere osservate le norme vigenti, in materia di prevenzione incendi; in particolare, la comunicazione con locali a diversa destinazione è consentita solo con porte metalliche piene resistenti, al fuoco ed a chiusura automatica.

È vietata la comunicazione diretta delle autorimesse con locali di categoria A.

Il posteggio di autoveicoli alimentati a GPL è consentito solo nei piani fuori terra, che devono essere non comunicanti con piani interrati o seminterrati e sprovvisti di fognoli collegati alla fognatura.

Per le autorimesse pubbliche si applicano le norme previste dal D.M. Int. 1° febbraio 1986.

Articolo 33 CANNE FUMARIE, CANNE DI ESALAZIONE E COMIGNOLI

Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da impianti o apparecchi termici.

Ciascun impianto, convenientemente distanziato e isolato da strutture di materiale combustibile, deve avere una canna fumaria propria e indipendente, che si deve prolungare oltre il tetto in apposito comignolo.

È vietato inserire una stufa, un fornello di cucina, una caldaia per il riscaldamento ed un qualsiasi altro impianto a combustione in un condotto già utilizzato per l'evacuazione dei prodotti di un altro focolare, ad eccezione di condotte shuntate, purché alimentate con lo stesso tipo di combustibile.

Tutte le canne fumarie devono essere costruite conformemente alle regole di buona tecnica esistenti ed alla normativa vigente.

Fatte salve le disposizioni di cui al DPR n. 1391/70, ed alle norme UNI-CIG 7129/92 ed eventuali modifiche

e/o integrazioni, tutti i comignoli, realizzati in conformità alle norme vigenti, devono avere le bocche posizionate più in alto di almeno cm 100 dei tetti, di parapetti e qualsiasi altro ostacolo distante meno di m 10. Lo scarico a tetto dei prodotti della combustione deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.

Nel caso di interventi su fabbricati esistenti, è ammesso lo scarico a parete dei prodotti della combustione, secondo le indicazioni della UNI-CIG 7129/92 e le prescrizioni del DPR n. 412/93, qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

- a) non interferisca con eventuali aperture di ventilazione naturale od artificiale;
- b) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione dell'edificio;
- c) non si possa usufruire di canne fumarie e non sia consentita la costruzione di nuove con scarico a tetto;
- d) non sia possibile l'attraversamento di piani sovrastanti.

Per gli impianti che utilizzano combustibili diversi dal gas, lo scarico dei prodotti della combustione deve essere sempre convogliato a tetto e localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.

Nel caso di costruzione o ristrutturazione di un edificio posto in adiacenza ad altri fabbricati, occorre che in fase di progettazione venga valutata anche la sistemazione o l'eventuale adeguamento di camini preesistenti, situati a quote diverse e che possano costituire fonte di insalubrità o molestia.

I fumi, le ceneri e/o gli altri prodotti della combustione dei focolari, o barbecue installati in spazi ubicati all'esterno delle abitazioni, non devono comunque arrecare disturbo o danno alcuno al vicinato.

Si definiscono canne di esalazione, quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi (ad es. prodotti da apparecchi di cottura).

Per quanto concerne le modalità di evacuazione dei prodotti sopracitati, si rimanda a quanto previsto per le canne fumarie.

Nel caso di interventi su fabbricati esistenti è ammesso lo scarico a parete di odori e vapori derivanti dalla cottura di alimenti, con l'esclusione di frittture di ogni genere o di cottura di carne o pesce, a condizione che:

- a) non si possa usufruire di canne di esalazione esistenti e non sia consentita la costruzione di nuove canne con scarico a tetto;
- b) gli scarichi non siano posti sotto a porticati, in pozzi luce o dove comunque la dispersione degli odori sia impedita, nei pozzi luce;
- c) gli apparecchi di cottura siano alimentati elettricamente.

Articolo 34 ALBERGHI E SIMILI

Le caratteristiche igienico-sanitarie di alberghi e pensioni e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme di cui al R.D. 24/5/1925, n. 1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi), modificato con DPR 30/12/1970, n. 1437, nonché dal D.M. 22/7/1977 e dal D.M. 203/95.

Articolo 35 STRUTTURE RICETTIVE EXTRA-ALBERGHIERE

Ai sensi della L.R. 25/8/1988 n. 34, per strutture ricettive extra-alberghiere si intendono le case per ferie, gli ostelli per la gioventù, i rifugi montani, gli esercizi di affittacamere, le case e gli appartamenti per vacanze.

I requisiti tecnici ed igienico-sanitari sono stabiliti:

1. per le case di ferie, dalle norme previste per gli esercizi alberghieri, di cui al R.D. n. 1102/25;
2. per gli ostelli per la gioventù, dall'art. 5, punto 4 della L.R. n. 34/88;
3. per gli affittacamere, dal R.D. n. 1102/25, modificato con DPR n. 1437/70 (visto l'articolo unico della L. 16/6/1939, n. 1112 che estende agli affittacamere le prescrizioni sanitarie esistenti per gli alberghi) e dall'art. 9 della L.R.34/88;
4. per le case e gli appartamenti per vacanza, dall'art. 11 della L.R. 34/88.

Articolo 36 COMPLESSI TURISTICI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

Sono campeggi i complessi attrezzati per la sosta ed il soggiorno di turisti prevalentemente provvisti di tenda o di altro mezzo di pernottamento e di soggiorno.

Sono villaggi turistici i complessi realizzati in tenda, in allestimenti mobili o stabili minimi attrezzati per la sosta ed il soggiorno di turisti sprovvisti di mezzi propri di pernottamento.

I requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche tecniche dei villaggi turistici e dei campeggi sono stabiliti dalle disposizioni della L.R. 7 gennaio 1985 n. 1 ed eventuale Regolamento comunale integrativo.

Articolo 37 ALLOGGI MOBILI PER GIROVAGHI ED AREE ATTREZZATE PER NOMADI

Il personale addetto a circhi equestri, padiglioni di divertimento, spettacoli ambulanti, giostre od attrazioni varie, che utilizza alloggi mobili durante la permanenza nel comune, deve sostare in aree pubbliche o private individuate dall'Autorità sanitaria locale.

Il sito scelto per la sosta degli alloggi mobili deve essere dotato di servizi igienici ed erogatori di acqua potabile ad uso pubblico e di possibilità di allaccio alla fognatura pubblica.

Nel quadro dell'attività di tutela delle minoranze etniche e/o nomadi, si fa riferimento ai requisiti igienico-sanitari stabiliti dalla L.R. 23/11/1988, n. 47.

Articolo 38 DORMITORI PUBBLICI

I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi ed avere:

- a) pareti rivestite, fino a m 2 dal suolo, di materiale facilmente lavabile;
- b) dimensioni tali da assicurare almeno m2 6 e m3 18 per ogni posto letto;
- c) gruppi di servizi igienici, composti di un w.c. ed una doccia ogni 10 letti ed un lavabo ogni 5 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, dei letti e degli effetti personali;
- e) acqua corrente e potabile.

Tutti i locali devono essere dotati di luci notturne.

Articolo 39 ALBERGHI DIURNI, SAUNE E SIMILI

Si definisce albergo diurno un locale che consente ai clienti di usufruire durante il giorno di servizi e prestazioni dirette all'igiene della persona, quali: servizi igienici, bagni, barbiere e parrucchiera, stiratura abiti, etc.

L'apertura e l'esercizio di alberghi diurni, saune e simili sono soggetti ad autorizzazione da parte del Dirigente dell'Ufficio comunale competente.

In tali strutture i camerini devono avere:

- una superficie non inferiore a m2 4 per i bagni in vasca ed a m2 2 per i bagni in doccia; in quest'ultimo caso devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a m2 2;
- pavimenti e pareti, fino a m 2 dal suolo, rivestiti di materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, con angoli interni arrotondati;
- riscaldamento mediante impianto centrale;
- campanello di allarme posto presso la vasca da bagno o box doccia.

Dopo ogni bagno, il personale dovrà procedere ad adeguata disinfezione ed al cambio della biancheria. Inoltre, lo stabilimento deve essere dotato di:

- almeno un WC ed un lavandino ogni 10 bagni;

- locali separati per il deposito della biancheria rispettivamente pulita ed usata.

Articolo 40 SCUOLE

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari e secondarie di primo e secondo grado, sono fissate dal D.M. 18/12/1975, modificato con D.M. 14/9/1977.

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della L. 5/8/1975, n. 412, hanno vigore le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.

Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, ai sensi del DPR 22/12/1967, n. 1518 e del DPR 11/2/1961 n. 2610.

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, di doposcuola e simile, è assoggettata a nulla osta, rilasciato dall'Autorità sanitaria locale, in mancanza di agibilità specifica.

La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili.

È di norma vietato servirsi dei locali scolastici per usi diversi dall'insegnamento; in caso contrario, si dovrà provvedere ad una approfondita pulizia, prima di riammettervi la scolaresca, salvo il caso di utilizzo per attività connesse a quella scolastica (ad es. riunioni).

È vietato fumare nelle scuole di ogni ordine e grado.

Articolo 41 ASILI NIDO

I criteri generali per la costruzione, la gestione ed il controllo degli asili nido sono determinati dalla L.R. 7/3/1973, n. 15 e dal Regolamento Regionale di esecuzione 27/12/1973, n. 51.

Per gli altri parametri igienico-costruttivi ed ambientali (requisiti acustici, di illuminazione naturale ed artificiale, termoigrometrici e di purezza dell'aria e altri) si fa riferimento alle norme stabilite per le scuole materne dal D.M. 18/12/1975.

Qualora all'interno dell'asilo siano organizzate riunioni delle persone interessate alla sua gestione, è tassativamente escluso l'utilizzo della zona lattanti. I locali nei quali sia stata tenuta una riunione debbono essere aerati, accuratamente puliti e disinfettati prima dell'ingresso dei bambini.

Nel caso di asili nido da localizzare nei centri storici o in edifici da riattare a tale scopo, devono essere individuate quelle unità che per parametri dimensionali e possibilità di spazi aperti si configurino più idonee a tale utilizzazione.

Articolo 42 NURSERIES

Per nurseries, si intendono strutture nei cui locali per periodi di tempo variabili e nelle sole ore diurne, personale apposito accudisce bambini affidati saltuariamente alla struttura dai genitori in loro assenza. L'apertura e l'esercizio di tali strutture sono soggetti a preventiva comunicazione al Sindaco.

Per quanto riguarda i requisiti igienico-edilizi e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento a quanto previsto dal presente regolamento per le scuole e gli asili nido, tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti e della durata della loro permanenza.

Articolo 43 ABITAZIONI COLLETTIVE

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

- a) dormitori con una superficie non inferiore a m² 6 ed una cubatura non inferiore a m³ 18 per ogni posto letto con un minimo di m² 9 per una stanza singola;
- b) refettori con una superficie di m² 0,80 - 1,20 per convivente;
- c) cucina conforme all'art. 136 del presente Regolamento;
- d) gruppi di servizi igienici, composti di almeno un w.c. ed una doccia per ogni 10 persone, un lavabo per ogni 5. I servizi igienici, dotati di ampio antibagno, devono essere aerati ed illuminati direttamente dall'esterno o dotati di un adeguato impianto di aspirazione forzata;

- e) locale guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- f) lavanderia, o in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
- g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da una infermeria (con un letto per ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti l'una) e servizi igienici propri. Il locale infermeria dovrà avere dimensioni non inferiori a m² 12 per singolo posto letto, sommata di m² 7 per ogni posto letto in più;
- h) acqua corrente e potabile.

Tutti gli ambienti devono avere:

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

Articolo 44 SOGGIORNI DI VACANZA PER MINORI

I requisiti strutturali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabilite dalle "Disposizioni per la

gestione dei soggiorni di vacanza nella Regione Emilia-Romagna" approvate con deliberazione consiliare n. 96 del 29/3/1973, modificata con delibera regionale n. 1648 del 6/5/1988.

Articolo 45 ISTITUTI DI PENA

I requisiti igienico-costruttivi, di abitabilità e di gestione igienica degli edifici penitenziari e l'ordinamento del servizio sanitario in queste istituzioni sono stabiliti dalla L. 26/7/1975, n. 354 e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con DPR 29/4/1976, n. 431; inoltre, si richiama la Circolare n. 17 dell'Assessorato alla Sanità e Servizi sociali della Regione Emilia-Romagna del 13/4/1995.

Articolo 46 PALESTRE ED ISTITUTI DI GINNASTICA

Le palestre e gli altri istituti di ginnastica, fatta esclusione per quelle scolastiche alle quali si applicano le disposizioni previste dal D.M. 18/12/75, devono soddisfare i seguenti requisiti igienico-edilizi:

- a) non possono essere ubicate in locali interrati o seminterrati;
- b) l'altezza dei vani principali deve essere non inferiore a m 3, con l'eccezione di depositi e servizi igienici, per i quali è ammessa un'altezza minima di m 2,40; per palestre che utilizzano unicamente macchine o attrezzature fisse è consentita un'altezza di m 2,70;
- c) i pavimenti devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile e le pareti devono essere rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia fino ad un'altezza di m 2;
- d) l'area adibita agli esercizi ginnici deve essere tale da garantire almeno m² 4 per ogni utente e, comunque, la sua superficie complessiva non può essere inferiore a m² 50;
- e) è ammessa la realizzazione di zone organizzate con box di superficie non inferiore a m² 6 e con tramezzature di altezza non superiore a m 2,20;
- f) tutti i locali destinati alle attività principali, gli spogliatoi e i servizi igienici devono essere forniti di un'adeguata ventilazione naturale (Ra non inferiore ad 1/8) od artificiale (10 ricambi orari).

Inoltre, le palestre e gli istituti di ginnastica devono avere complessivamente la seguente dotazione minima di servizi e comunque distinti per sesso:

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

- un locale per il deposito delle attrezzature sportive, comunicante con l'area destinata all'attività.

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

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

Articolo 47 OSPEDALI E CASE DI CURA

I requisiti igienico-edilizi delle costruzioni di ricovero ospedaliero gestito da soggetti pubblici sono stabiliti dal DCG 20/7/1939.

Per le case di cura privata valgono le norme di cui al D.M. 5/8/1977 e le LL.RR. 8/1/1980 n. 2 e 1/4/1985 n. 10 e successive modifiche ed integrazioni.

Articolo 48 STRUTTURE SOCIO-ASSISTENZIALI E SOCIO-SANITARIE

I requisiti delle strutture residenziali e semiresidenziali per portatori di handicap e per anziani, ivi comprese le residenze sanitarie assistenziali (RSA), sono stabiliti dalla Delibera del Consiglio Regionale n. 560 dell'11/7/1991 e successive modifiche ed integrazioni.

Alle strutture destinate alla riabilitazione ed al reinserimento sociale dei tossicodipendenti gestite dagli enti ausiliari tenuti all'iscrizione all'Albo di cui all'art. 116 del DPR n. 309/90, si applicano le norme previste dalla Delibera del Consiglio Regionale n. 1857 del 2/2/1994 e dalle successive Circolari e note Regionali applicative ed esplicative.

Per l'attività di vigilanza sulle strutture l'AUSL può avvalersi del Gruppo Tecnico di cui al punto 3.2 parte prima della Delibera Regionale n. 560 del 11/7/1991.

Articolo 49 FARMACIE

I locali destinati a farmacie devono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti in ottime condizioni di ordine e di pulizia.

I banchi di preparazione devono essere dotati di cappa per la raccolta di vapori, collegata ad un condotto autonomo di esalazione con le caratteristiche previste all'art. 33 del presente Regolamento.

Il magazzino-deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei nei quali, con mezzi naturali od artificiali, siano assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione dei farmaci. Sempre ai fini di una corretta conservazione dei medicinali, la farmacia deve essere dotata di un sufficiente numero di frigoriferi ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale e successive modifiche.

Articolo 50 DEPOSITI E MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI E DI PRESIDIO MEDICO-CHIRURGICI

I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici devono essere ubicati in locali aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da uno spazio pubblico, in modo da assicurare la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.

I depositi in oggetto debbono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche, per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della Farmacopea Ufficiale e successive modifiche.

Gli ambienti destinati al personale devono corrispondere ai requisiti del DPR 11/3/1956, n. 303 e successive modifiche ed alle norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente regolamento.

La direzione dei depositi e magazzini di prodotti farmaceutici deve essere assunta, secondo quanto previsto dal T.U.LL.SS. art. 188/bis, da un laureato in chimica farmaceutica o farmacia, iscritto all'Albo professionale, il quale ne assume la responsabilità ai fini igienico-sanitari.

Articolo 51 ATTIVITÀ DI BARBIERE, PARRUCCHIERE ED ATTIVITÀ DI ESTETISTA

Gli esercizi per le attività di barbiere, parrucchiere, affini ed estetisti dovranno rispondere ai seguenti requisiti strutturali e funzionali.

Le norme igienico sanitarie individuate sostituiscono con effetto immediato quelle previste dai corrispettivi articoli del regolamento comunale specifico previsto ai sensi della L. 14.02.63 n. 161 e della L. 4.1.90 n. 1.

Requisiti strutturali

I locali devono essere organizzati in modo da individuare zone distinte destinate all'attività lavorativa e all'attesa per i clienti.

Tali locali devono avere l'altezza prevista all'art. 72 del presente regolamento ed una superficie (esclusi i servizi) non inferiore a m² 18.

Nel centro storico, qualora il locale sia adibito esclusivamente ad attività di visagista, estetista ed affini, è ammessa una superficie di m² 7, purché il locale sia dotato di idoneo impianto di condizionamento dell'aria, qualora necessario, e di sala d'aspetto distinta, potendo essere considerato tale anche l'eventuale negozio di vendita.

Per le attività di estetica, i requisiti strutturali minimi sopra individuati sono applicabili ad esercizi privi di attrezzature ingombranti che richiedono una collocazione fissa.

Qualora vengano utilizzate tali apparecchiature (quali lampade abbronzanti, vasche per idromassaggio, attrezzi per ginnastica estetica, saune, etc.) la superficie utile minima dei locali va aumentata di una area delimitata (vano o box) illuminata e aerata direttamente dall'esterno di dimensioni non inferiori a m² 6 per ogni apparecchio utilizzato, ciascuno dei quali deve comunque poter disporre di una superficie adeguata al tipo di trattamento; l'esercizio deve essere dotato di almeno un lavandino accessorio, in aggiunta a quello previsto nel servizio igienico, posizionato nel punto dell'esercizio dove vengono svolte attività per le quali sono previsti frequenti lavaggi delle mani.

Nei casi di esercizio dell'attività di estetista congiuntamente a quella di barbiere, parrucchiere per uomo e donna o commercio di prodotti cosmetici, limitatamente alle prestazioni di pedicure e visagista, deve essere prevista una area preferibilmente delimitata di almeno m² 6, mentre per la prestazione di manicure non è richiesta superficie aggiuntiva.

I locali devono essere dotati di illuminazione, aerazione e riscaldamento secondo quanto previsto all'art. 80 del presente regolamento. La rimozione di inquinanti, causati dall'attività, deve avvenire mediante un sistema di aspirazione il più possibile localizzata.

Qualora i locali siano ubicati in spazi attrezzati appositamente per le zone balneari (stabilimenti fissi o mobili, in campeggi, spiagge, etc.) potranno essere autorizzati laboratori con dimensioni inferiori alle minime prescritte su parere conforme del SISP dell'A.Usl di Ravenna e della Commissione Consultiva.

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

Le pareti fino all'altezza di m 1,50 devono essere rivestite con materiale liscio, lavabile ed impermeabile. Ogni esercizio deve disporre di almeno un servizio igienico a disposizione anche del pubblico, munito di vaso ad occlusione idraulica e lavabo, distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere.

La dotazione di servizi dovrà comunque rispettare i criteri di cui all'art. 78 del presente regolamento per le attività che impieghino più addetti.

Il locale deve essere fornito di acqua corrente calda e fredda.

Per quanto attiene alla sicurezza degli impianti elettrici si rimanda ai contenuti della L. 46/90 e del regolamento di applicazione, DPR n. 447/91.

Le attività di cui al presente regolamento, possono essere svolte presso il domicilio dell'esercente a condizione che i locali in cui vengono esercitate rispettino i requisiti sopracitati e siano distinti dai locali adibiti ad abitazione civile, dotati di accesso indipendente dall'esterno e di servizi igienici ad uso esclusivo del laboratorio.

Soluzioni alternative a quanto previsto nel presente regolamento potranno essere adottate previo parere favorevole del Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene e sanità pubblica.

In materia di superamento delle barriere architettoniche, devono essere soddisfatti i requisiti di cui alle normative in materia.

Per tutto quanto sopra non menzionato si fa rinvio alle norme vigenti in materia.

In riferimento ai requisiti strutturali, le norme regolamentari saranno applicate in occasione di autorizzazione per avvio di nuova attività, trasferimento in nuovi locali o ampliamento di superficie dell'attività esistente.

In caso di nuova autorizzazione per cambio di gestione in attività esistente deve essere previsto un adeguamento ai requisiti di superficie minima obbligatoria, con una tolleranza del 30%, nonché alla dotazione minima di servizi igienici.

Per le attività poste in centro storico o sottoposte a vincoli urbanistici o architettonici si può derogare da tale obbligo.

Requisiti funzionali organizzativi

Il titolare della autorizzazione ha l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle seguenti norme igieniche

anche se la loro applicazione è affidata a personale dipendente.

I locali ed ogni oggetto che ne costituisce l'arredo devono essere mantenuti in stato di massima pulizia e disinfettati periodicamente.

La spazzatura dovrà essere raccolta in contenitori impermeabili con coperchio e conservata per il periodo strettamente necessario, nel retrobottega, ove esista, o in apposito mobiletto all'uso destinato.

Il materiale di pulizia e i solventi volatili ed infiammabili devono essere conservati in apposito ed esclusivo mobiletto.

Gli esercizi devono essere dotati di un contenitore chiudibile, lavabile e disinfettabile per la biancheria usata e di un armadietto per la biancheria pulita.

Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria a perdere o in quantità sufficiente da poter essere cambiata ad ogni persona.

Prima di iniziare ciascun servizio ed al termine di esso, l'operatore deve lavarsi accuratamente le mani; è opportuno l'uso di guanti a perdere in particolare per le attività che possono comportare il contatto con sangue.

Tinture, fissativi ed altri preparati impiegati non devono contenere sostanze tossiche o nocive alla salute. Le tinture devono rispondere ai requisiti prescritti dal DM 18.06.76 e successive modificazioni.

Negli esercizi in cui viene svolta l'attività di estetista è vietato l'uso di apparecchiature diverse da quelle elencate nell'allegato alla L. 1/90; in particolare è vietato l'uso di apparecchi elettromedicali per trattamenti con finalità di carattere terapeutico. Relativamente agli apparecchi elettromeccanici per uso estetico si rimanda a quanto stabilito dal decreto previsto dall'art. 10 della L. 1/90 che dovrà individuare le caratteristiche tecnico-dinamiche, i meccanismi di regolazione, le modalità di esercizio e di applicazione, nonché le cautele di uso.

Deve essere osservato quanto riportato all'art. 20 del presente regolamento in riferimento alla profilassi delle infezioni trasmissibili.

Articolo 51 bis ATTIVITA' DI TATUAGGIO E PIERCING

I laboratori per l'attività di tatuaggio e piercing dovranno rispettare le norme igienico sanitarie e rispondere ai requisiti strutturali e funzionali fissati dalla Regione Emilia Romagna con deliberazione di G. R. 11 aprile 2007, n. 465 (Linee guida concernenti "Indicazioni tecniche per l'esercizio dell'attività di tatuaggio e piercing" pubblicato sul B.U.R. n. 61 del 9/05/2007).

Articolo 52 STABILIMENTI BALNEARI SU ACQUE MARINE ED INTERNE

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

Gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di cabine spogliatoio di almeno m² 1, con porta dotata di griglia di aerazione e mantenute in buone condizioni di pulizia.

Ogni struttura deve disporre di almeno un servizio igienico ed una doccia chiusa ogni 200 (o frazione) utenti, comunque separati per sesso, a disposizione della clientela.

Il numero di utenti è calcolato moltiplicando per 2 il numero di ombrelloni.

Gli stabilimenti devono disporre di una cassetta di medicazione, contenente: bende, garze e cotone idrofilo, lacci emostatici, alcool e altro disinfettante cutaneo, 10 siringhe sterili monouso, farmaci analettici in fiale per uso orale, etc., come da disposizioni vigenti.

Gli scarichi idrici devono essere collegati alla pubblica fognatura.

Articolo 53 PORTICCIOLI TURISTICI

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

Per ogni 100 imbarcazioni, devono essere dotati di:

- n. 4 docce e n. 4 WC, separati per sesso;
- n. 8 lavandini;
- n. 2 lavelli per stoviglie;
- n. 2 vasche per bucato;
- n. 1 armadietto di pronto soccorso, contenente materiale di primo intervento, come indicato all'articolo 59, collocato in un locale idoneo;
- contenitori per olii lubrificanti usati, per residui di carburanti e vernici, per liquami di sentina;
- piazzuola di materiale lavabile ed impermeabile, dimensionata alla stazza delle imbarcazioni, dotata di caditoia e pozzetto di raccolta, per i lavaggi con acqua dolce. Le acque di risulta dovranno essere smaltite in conformità alla normativa vigente.

Nei bacini dei porticcioli deve essere assicurato un sistema di raccolta dei materiali galleggianti.

Articolo 54 LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Si fa riferimento a quanto previsto dalla Circolare del Min. LL.PP. n. 16/51 e successive integrazioni e modificazioni, nonché alla normativa sulle barriere architettoniche, e alla L.R. 27.4.90 n. 35, per quanto applicabile.

Nei parchi di divertimento di cui alla L. 337/68 art. 7 e nei parchi giochi in genere dotati di attrazioni in cui non sia prevista la balneazione, le acque contenute nei bacini annessi a tutti i giochi acquatici non equiparabili alle piscine, ed ivi utilizzate, dovranno rispettare i limiti previsti per i vari parametri nella tabella seguente.

Limiti di qualità raccomandati per acque superficiali da destinare ad uso ricreativo ed estetico (I valori limite rappresentano le concentrazioni massime ammissibili, salvo diversa indicazione)

N° prog.	Parametri	Unità	Valore massimo ammissibile
1	Colore	Scala Pt - Co	100
2	Trasparenza (Penetrazione luce)	m (dischi Secchi)	1,2
3	pH, valore	-	6,5 - 8,5
4	Conduttività elettrica	uS/cm	5000
5	Temperatura	°C	15 - 30
6	Torbidità	JTU (*)	50
7	Ossigeno disciolto, saturazione	%	70 - 120
8	Argento	mg/l Ag	0,05
9	Arsenico	mg/l As	0,05
10	Cadmio	mg/l Cd	0,005
11	Cromo (VI)	mg/l Cr	0,10
12	Mercurio	mg/l Hg	0,001
13	Nichel	mg/l Ni	0,25
14	Piombo	mg/l Pb	0,05
15	Rame	mg/l Cu	0,25
16	Selenio	mg/l Se	0,25

17	Zinco	mg/l Zn	1,50
18	Tensioattivi anionici	mg/l come MBAS	0,5
19	Olii e grassi	mg/l	0,5
20	Fenoli	mg/l come C ₆ H ₅ OH	0,05
21	Coliformi totali	n°/100 ml	2000
22	Coliformi fecali	n°/100 ml	100
23	Streptococchi fecali	n°/100 ml	100

(*) JTU: Unità di torbidità Jackson

Articolo 55 IMPIANTI SPORTIVI

Si applicano le norme del Decreto Ministeriale 25.8.89 per tutte le discipline regolate da norme approvate dalle federazioni sportive nazionale riconosciute dal CONI.

Per altre discipline si procederà in analogia.

Per gli impianti sportivi di capienza complessiva inferiore alle 100 persone, le dotazioni igieniche per il pubblico vengono così stabilite: 1 servizio igienico per le donne, 1 per gli uomini; devono essere presenti spogliatoi e servizi con le caratteristiche definite dal D.M. 25.8.89 per gli atleti. Per sport non di squadra, quali il tennis, la dotazione di servizi per gli atleti si stabilisce in analogia con quanto indicato dal presente regolamento per i locali di lavoro.

Si deve dare applicazione a quanto previsto dalla L.R. n.35 del 27.4.90.

Articolo 56 ESERCIZI DI TOELETTATURA ANIMALI

L'apertura di sale da toelettatura per cani e gatti (e/o altri animali ornamentali o di affezione) è subordinata all'autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente, previo parere del Servizio Veterinario dell'Azienda UsI.

I locali devono avere i pavimenti impermeabili con chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio che deve essere assicurato in modo igienico e razionale; le pareti lavabili e disinfettabili almeno sino all'altezza di m 2.

Devono inoltre essere dotati di impianti di acqua calda e di adeguate attrezzature per l'asciugamento e la tosatura degli animali, tenuto sempre in condizioni igieniche atte ad evitare la trasmissione di eventuali malattie.

Articolo 57 AUTORIZZAZIONI AL COMMERCIO DI ANIMALI

Chiunque intenda attivare un impianto per il commercio di animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici deve essere in possesso dell'autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda UsI.

Articolo 58 REQUISITI DEGLI ESERCIZI

Tutti gli esercizi in cui si vendono e si commercializzano o comunque si detengono animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici devono possedere i seguenti requisiti:

- a) i locali nei quali vengono tenuti gli animali devono essere sufficientemente ampi in rapporto al numero delle specie animali oggetto di commercio. Particolari strutture devono essere previste per il ricovero di animali di grossa taglia ivi inclusi i rettili esotici e animali selvatici. Deve sempre essere garantito un confortevole ed adeguato contenimento degli animali che devono essere messi in condizione di non nuocere alle persone nel rispetto di rigorose norme di sicurezza;

- b) i pavimenti dovranno sempre essere tali da consentire il deflusso delle urine e l'igienica raccolta delle feci e dotati di chiusino sifonato per la raccolta delle acque di lavaggio;
- c) le pareti interne dei locali di vendita e degli ambienti destinati al ricovero devono essere di colore chiaro impermeabili e lavabili fino all'altezza di almeno m 2 dal suolo con spigoli ed angoli arrotondati;
- d) i requisiti delle attrezzature di contenimento devono garantire la tutela del benessere animale, in relazione a: dimensioni delle gabbie, taglia e caratteristiche etologiche degli animali.

Per quanto attiene i requisiti di cimiteri per animali si rinvia a quanto indicato dal DL 508/92 art. 4.

Gli esercizi o negozi per il commercio di animali vivi devono inoltre essere muniti di:

1. adeguato armadio frigorifero per la conservazione di alimenti deperibili per l'alimentazione degli animali;
2. idonei contenitori per la raccolta di rifiuti e scarti, che dovranno essere rimossi giornalmente. Detti contenitori dovranno periodicamente essere disinfettati.

Articolo 59 SEGNALAZIONI DI MORTALITÀ DI ANIMALI

Ogni caso di morbilità e mortalità eccedente la media dovrà essere segnalato tempestivamente al Servizio Veterinario competente, che disporrà per gli eventuali provvedimenti.

Le carogne di animali venuti a morte all'interno dell'esercizio dovranno essere consegnate, entro 12 ore dal decesso, a struttura idonea allo smaltimento, salvo che l'esercente sia munito di congelatore specifico a tal uso dedicato.

Capitolo 3 [Piscine]

Articolo 60 CLASSIFICAZIONE E DEFINIZIONE

Si definisce piscina un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche, esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi.

In base alla loro destinazione le piscine si distinguono in impianti di uso privato, collettivo e pubblico.

Le piscine sono di uso privato quando l'utilizzo avviene sotto la responsabilità diretta del proprietario o dei proprietari congiuntamente.

Le piscine sono di uso collettivo quando sono annesse a strutture collettive quali condomini, residence, multiproprietà, alberghi, camping, circoli sportivi, villaggi turistici, scuole, caserme ed altre istituzioni similari e sono fruibili solo dagli utenti delle predette strutture.

Sono invece di uso pubblico le piscine a cui chiunque può liberamente accedere, a pagamento o meno.

Per tutti gli impianti natatori l'allontanamento e lo smaltimento delle acque di rifiuto, ivi comprese quelle derivanti dal funzionamento degli impianti di alimentazione delle vasche, deve realizzarsi in conformità delle vigenti norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

Articolo 61 CARATTERISTICHE DEI BACINI DI USO PUBBLICO E COLLETTIVO

- **DIMENSIONAMENTO DELLE VASCHE**

Nelle vasche per bambini (profondità max cm 60) il numero di frequentatori deve essere calcolato in ragione di m² 1,5 di specchio d'acqua per persona.

In tutte le altre vasche il numero massimo di frequentatori deve essere calcolato in ragione di m² 2 di specchio d'acqua per persona.

- **MORFOLOGIA DELLE VASCHE**

La conformazione planimetrica delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti e consentire comunque un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino al personale di vigilanza.

La conformazione delle vasche deve, inoltre, assicurare una completa, uniforme e continua circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino.

- Le pareti delle vasche debbono avere caratteristiche costruttive tali da non costituire pericolo per la sicurezza dei bagnanti. Le eventuali prese di fondo dovranno essere dotate di griglie fisse e non amovibili.
Per tutte le vasche, nelle zone con profondità fino a m 1,80, la pendenza del fondo non deve superare il limite dell'8%.
- **SISTEMI DI TRACIMAZIONE**
Si intende per acqua di tracimazione quella raccolta con sfioro non dipendente dalle variazioni di livello per la presenza dei bagnanti, ma dovuta alla portata di ricircolo, al reintegro ed ai fattori naturali accidentali (pioggia, vento, etc.).
Tutte le vasche debbono essere fornite di un sistema di tracimazione delle acque costituito da canali sfioratori perimetrali e/o da skimmer incassati nelle pareti al livello del pelo dell'acqua del bacino. Il sistema di tracimazione con canali sfioratori, siano essi incassati nelle parti verticali che sul bordo orizzontale della vasca, deve essere obbligatorio per tutte le piscine con superficie superiore a m 200 e deve essere disposto almeno sui due lati più lunghi per piscine rettangolari. Per piscine di forme diverse lo sfioro deve interessare almeno il 75% del perimetro della vasca.
Per piscine con superficie di vasca inferiore a m2 200 possono essere utilizzati skimmer nel rapporto di uno ogni m2 25 di superficie di vasca.
I canali sfioratori ed eventuali vasche di compenso-recupero debbono essere rivestiti con materiali impermeabili e conformati in modo da consentire una facile pulizia. Le acque di lavaggio del bordo vasca non debbono defluire nel canale sfioratore.
- **SCALE E MANCORRENTI**
Quando il dislivello tra bordo della vasca e fondo superi i cm 60 è necessario prevedere una o più scalette o gradini incassati in relazione alla conformazione della vasca.
Le scalette debbono essere munite di mancorrenti e debbono essere rigidamente ancorate alla struttura della vasca.
- **TRAMPOLINI**
Quando sono previsti devono rispettare per tutti i tipi di impianto quanto previsto dalla Circolare del Ministero degli Interni n. 16/55.
- **QUALITÀ DEI MATERIALI**
Sia il fondo che le pareti della vasca debbono essere di colore chiaro, rifiniti con materiale impermeabile e resistente all'azione dei comuni disinfettanti. Tutti gli spazi percorribili a piedi nudi debbono avere superficie antisdrucchiabile. I materiali in metallo devono resistere alla corrosione.
- **MARCATURE**
Debbono essere apposte marcature sul bordo della vasca indicanti i valori minimi e massimi della profondità; inoltre debbono essere evidenziate a mezzo di marcatura le perimetrazioni in corrispondenza delle quali avviene una variazione della pendenza del fondo.
- **PRESIDI DI BONIFICA DEI FREQUENTATORI**
L'accesso alle aree delle attività balnearie deve avvenire attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vasca lavapiedi, lunga almeno 2 m, alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante e dotata di docce a zampilli.
Tale vasca deve essere realizzata dimensionalmente e strutturalmente in modo da rendere obbligatoria la doccia e l'immersione completa dei piedi, compresi gli zoccoli, nella soluzione stessa; deve avere un battente di almeno cm 16.
- **SPAZI PERIMETRALI INTORNO ALLA VASCA**
Nelle piscine debbono essere previsti spazi piani privi di ostacoli transitabili lungo tutto il perimetro della vasca (banchine perimetrali) di larghezza non inferiore in ogni punto a m 2,00.
Le banchine perimetrali debbono avere una idonea pendenza per l'allontanamento delle acque; tale acqua deve essere direttamente convogliata in fogna senza possibilità di immissione in vasca o nel sistema di ricircolo.
- **SPAZI DIRETTAMENTE CONNESSI ALLE ATTIVITÀ NATATORIE E DI BALNEAZIONE**
È necessario prevedere spazi comunque distribuiti ma direttamente connessi allo specchio d'acqua tali da consentire la sosta dei frequentatori.
- Ove previsti, gli spazi relativi ad attività accessorie praticabili dai frequentatori debbono essere accessibili solo a piedi nudi e possedere idonee caratteristiche igienico-ambientali per assicurare condizioni di pulizia, comfort e sicurezza.

Nelle piscine all'aperto lo spazio da destinare a solarium dovrà avere una superficie non inferiore a due volte l'area dello specchio d'acqua.

- **DELIMITAZIONE SPAZI DI ATTIVITÀ**

Gli spazi perimetrali intorno alla vasca e quelli direttamente connessi alle attività natatorie e di balneazione debbono essere delimitati da un elemento di separazione invalicabile dalle zone limitrofe.

- **ALTEZZA VANO VASCA**

L'altezza del vano vasca, negli impianti coperti, misurata dal pelo libero dell'acqua, dovrà risultare non inferiore in ogni punto a m 3,50.

- **SPAZI PER GLI SPETTATORI**

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

Articolo 62 SPOGLIATOI

Negli impianti aperti al pubblico dovranno essere previsti un numero di spogliatoi o posti non inferiore al 20%, riducibile al 10% per impianti stagionali (scoperti), del numero massimo degli utenti calcolato sulla capienza dei bacini e distinti per sesso, considerando una uguale presenza di uomini e donne. Il proporzionamento di cui al comma precedente si applica agli spogliatoi usati a rotazione, che possono essere sia del tipo singolo sia del tipo comune.

Le cabine per gli spogliatoi singoli debbono avere pareti verticali distaccate dal pavimento per un'altezza non inferiore a cm 20 per assicurare una facile pulizia anche con l'uso di idranti.

Il pavimento degli spogliatoi deve essere rivestito con materiali resistenti all'azione dei disinfettanti in uso, impermeabili ed antisdrucchiolevoli; esso dovrà essere fornito di griglie di scarico in grado di smaltire rapidamente le acque di lavaggio.

Un posto spogliatoio equivale ad una cabina singola e, per gli spogliatoi comuni, a m² 1,6. L'altezza interna non deve essere inferiore a m 2,40.

Nelle strutture coperte dovranno inoltre essere previsti un numero di asciugacapelli, pari a quello degli spogliatoi.

Articolo 63 SERVIZI IGIENICI

Nelle strutture di uso collettivo deve essere previsto almeno 1 wc ed 1 doccia di tipo chiudibile nelle immediate vicinanze della piscina.

Nelle strutture aperte al pubblico dovranno essere previsti almeno: 1 wc ogni 30 frequentatori ed 1 doccia ogni 20 frequentatori (di cui il 50% a box) ed 1 lavabo ogni 30 frequentatori. In ogni caso vanno previsti 2 settori distinti per sesso e proporzionati, considerando un'eguale presenza di uomini e donne con un numero minimo di 1 wc, 1 doccia ed 1 lavabo per settore e dotati di erogatori di sapone e idonei sistemi per l'asciugatura delle mani.

Articolo 64 IGIENE DELL'AMBIENTE

CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DELLE ACQUE UTILIZZATE

- a) L'acqua di approvvigionamento, che è quella utilizzata per l'alimentazione delle vasche (riempimento e reintegro) deve possedere, fatta eccezione per la temperatura, tutti i requisiti di potabilità previsti dalle vigenti norme. Sono escluse le piscine alimentate ad acqua salata.
- b) L'acqua di immissione in vasca è quella costituita sia dall'acqua di ricircolo che da quella di reintegro opportunamente trattate per assicurare i necessari requisiti.

- c) L'acqua contenuta in vasca è quella presente nel bacino natatorio e pertanto a diretto contatto con i bagnanti.
- d) L'acqua contenuta in vasca dovrà rispettare i requisiti chimici, fisici e batteriologici previsti dalla Tabella A dell'allegato 1 dell'Accordo Stato – Regioni del 16 gennaio 2003 sugli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio.

REQUISITI TERMOIGROMETRICI E DI VENTILAZIONE

Per le piscine coperte, nella sezione delle attività natatorie e di balneazione, la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore alla temperatura dell'acqua in vasca. L'umidità relativa dell'aria non dovrà superare in nessun caso il valore limite del 70%. La velocità dell'aria in corrispondenza delle zone utilizzate dai frequentatori non dovrà risultare superiore a 0,15 m/s e dovrà assicurarsi un ricambio di aria esterna di almeno 20 m³/h per metro quadrato di vasca. Nelle altre zone destinate ai frequentatori (spogliatoi, servizi igienici, pronto soccorso) la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore a 24°C, assicurando un ricambio dell'aria non inferiore a 4 volumi/h.

REQUISITI ILLUMINOTECNICI

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

REQUISITI ACUSTICI

Nella sezione delle attività natatorie e di balneazione delle piscine coperte, il tempo di riverberazione non dovrà in nessun punto essere superiore a 1,6 sec. Il livello di rumore, generato dagli impianti e da altre sorgenti installate, non deve superare il limite di 50 dBA, commisurato come livello massimo ambientale.

Articolo 65 CARATTERISTICHE IMPIANTI TECNICI

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

Per quanto possibile debbono adottarsi sistemi automatici di controllo e di manovra degli impianti tecnologici.

CIRCOLAZIONE DELL'ACQUA NELLE VASCHE

Le canalizzazioni di immissione e di ripresa dell'acqua nelle vasche debbono essere predisposte in modo che in ogni parte della vasca l'acqua venga di continuo riciclata e non si creino zone di ristagno.

La temperatura dell'acqua in vasca deve risultare uniforme in tutto il bacino. I prodotti disinfettanti e gli altri additivi debbono risultare uniformemente distribuiti nella massa d'acqua, in quantità tali da assicurare all'acqua stessa i requisiti richiesti dal presente Regolamento.

RICICLI

L'acqua di ogni vasca deve essere completamente riciclata nell'impianto di trattamento rispettando i seguenti tempi massimi:

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

REINTEGRI E RINNOVI

Nelle piscine per le quali il numero giornaliero dei frequentatori è valutabile, deve essere immessa nelle vasche una quantità di acqua di reintegro, giornalmente e con uniforme continuità, pari ad almeno 30 litri per frequentatore.

Nelle piscine per le quali l'attività balneatoria non è programmabile, deve essere immessa nelle vasche,

giornalmente e con uniforme continuità, una quantità d'acqua di reintegro pari ad almeno il 5% del volume d'acqua in vasca.

ALIMENTAZIONE DELLE VASCHE

Le acque di ricircolo possono essere trattate in un unico impianto a condizione che ogni vasca posseda il proprio dispositivo di alimentazione dell'acqua e che l'apporto di disinfettante corrisponda ai fabbisogni delle singole vasche.

Debbono essere previsti dispositivi per il facile controllo delle portate per ogni singola vasca ed il prelievo di campioni di acqua per analisi: dalla tubatura dell'acqua di approvvigionamento, dalla tubatura dell'acqua di immissione all'entrata in vasca, dalla tubatura dell'acqua di riciclo all'uscita dalla vasca.

POMPE

Le pompe di circolazione in servizio debbono essere in numero pari a quello dei filtri.

Deve essere comunque installato un numero supplementare di pompe predisposte per una rapida attivazione ed atte a garantire una adeguata riserva.

FILTRI

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

DISINFEZIONE

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

DEPOSITO MATERIALI

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

Articolo 66 PRONTO SOCCORSO

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

Il locale di pronto soccorso dovrà essere dotato di:

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

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

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

Articolo 67 DOTAZIONE DI PERSONALE, DI ATTREZZATURE E MATERIALI (per impianti collettivi o aperti al pubblico)

Ai fini dell'igiene, della sicurezza e della funzionalità delle piscine si individuano le seguenti figure professionali:

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

- 1) Il responsabile della piscina risponde giuridicamente ed amministrativamente della gestione dell'impianto. Durante il periodo di funzionamento della piscina deve essere assicurata la presenza del responsabile o di altra persona all'uopo incaricata.
- 2) L'assistente bagnanti, abilitato alle operazioni di salvataggio e di primo soccorso ai sensi della normativa vigente, vigila gli spazi perimetrali intorno alla vasca. In ogni piscina dovrà essere assicurata la presenza continua di almeno un assistente bagnanti. Per gli impianti di uso pubblico dovrà comunque essere rispettato quanto prescritto dall'autorizzazione all'apertura. Nel periodo di utilizzazione delle vasche per corsi di addestramento, allenamento sportivo o gare è sufficiente la presenza al bordo vasca degli istruttori e/o allenatori, purché abilitati alle operazioni di salvataggio e primo soccorso.
- 3) L'addetto agli impianti tecnologici ha il compito di garantire il corretto funzionamento degli impianti. Il sopracitato compito può essere assicurato anche con appositi contratti da ditte esterne che garantiscano un pronto intervento.
- 4) Le prestazioni di primo soccorso devono essere assicurate, durante tutto il periodo di funzionamento dell'impianto, da personale della piscina che dovrà essere all'uopo formato, attraverso uno specifico addestramento teorico - pratico, in ossequio alle vigenti disposizioni in materia sia nazionali che regionali.
In adiacenza del bordo vasca devono essere posti a disposizione, per un loro pronto impiego, salvagenti regolamentari dotati di fune di recupero.

Articolo 68 GESTIONE

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

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

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

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

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

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

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

apertura.

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

Capitolo 4 [Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro]

Articolo 69 CAMPO DI APPLICAZIONE

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

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

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

Articolo 70 CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI

I locali di cui all'art. 69 del presente capo sono così classificati:

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

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

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

Articolo 71 CARATTERISTICHE DEI LUOGHI DI LAVORO

I luoghi di lavoro devono presentare le caratteristiche strutturali previste dal presente RCI, essere dotati delle infrastrutture utili a garantire la sicurezza delle persone ivi impegnate, in particolare per attività che possono comportare, a parere dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione, operazioni pregiudizievoli per la salute, l'adozione delle necessarie soluzioni progettuali e/o impiantistiche utili ad eliminare, ridurre o minimizzare l'impatto sull'ambiente di lavoro delle lavorazioni effettuate.

Chiunque intenda avviare o rilevare un'attività industriale, artigianale, una fabbrica, un laboratorio, un'attività di prestazione di servizi, anche se non soggette alle norme commerciali, con l'esclusione di quelle per cui è specificamente richiesta dalla normativa vigente un'autorizzazione sanitaria, dovrà darne preventiva comunicazione all'Ufficio comunale competente e all'Azienda Unità sanitaria locale di Ravenna, dichiarando sotto la propria responsabilità il possesso di tutti i requisiti, ovvero di tutte le autorizzazioni e nulla osta previsti dalla vigente normativa. Allo scopo dovrà essere utilizzata apposita modulistica. Per le lavorazioni insalubri la dichiarazione di cui sopra vale come notifica ai sensi dell'art. 216 del T.U.LL.SS.

Le funzioni di vigilanza e ispezione sulle attività suddette sono demandate ai competenti Servizi della Azienda Usl e dell'ARPA.

Per le attività con più di 3 addetti la suddetta comunicazione è valida come notifica ai sensi dell'art. 48 del DPR 303/56.

Articolo 72 ALTEZZA DEI LOCALI

Per i locali di categoria C1 l'altezza media è di m 3 con l'esclusione dei locali destinati ad uffici ed i locali delle aziende commerciali per i quali l'altezza minima è di m 2,70.

Per le attività con un massimo di 5 addetti è ammessa un'altezza minima di m 2,70 purché non ci si trovi nelle seguenti condizioni:

- attività di cui all'art. 33 del DPR 303/56;
- altre attività che possano comportare, a parere del Dipartimento di Prevenzione, operazioni pregiudizievoli per la salute degli addetti.

Per i locali di categoria C2 l'altezza media è definita negli articoli specifici.

Per i locali di categoria C3 l'altezza media è di m 2,40.

Fermi restando i limiti così definiti, nel calcolo dell'altezza media non vanno computati gli spazi di altezza minima inferiore a m 1,80; tali spazi devono essere opportunamente evidenziati negli elaborati di progetto.

Articolo 73 SUPERFICIE DEI LOCALI

La superficie minima dei locali di categoria C1 non deve essere inferiore a 14 metri quadrati; in ogni caso, la superficie dei locali di lavoro deve essere tale da consentire una organizzazione del lavoro, una dislocazione delle attrezzature, delle zone di deposito, dei passaggi e delle vie di uscita rispondenti a criteri di funzionalità per la tutela e l'igiene degli addetti, dei materiali e di chiunque acceda legittimamente ai locali stessi.

Per gli uffici si deve tener conto del rapporto: m² 6 per addetto, con un minimo di m² 9.

Per i locali di categoria C2 la superficie minima è definita agli articoli specifici.

Articolo 74 LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI

È vietato adibire a luoghi di lavoro locali chiusi interrati e seminterrati.

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche può essere derogato da quanto sopra con esplicita autorizzazione dei Servizi del Dipartimento di prevenzione.

Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per aerazione e illuminazione e i locali dovranno soddisfare i seguenti parametri:

- quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al di sotto del piano di posa del vespaio;
- pavimento a superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

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

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

Altezza e superfici

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

Scale

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

Scarichi idrici

Le acque di scarico devono confluire in collettori che non possano dar luogo a rigurgiti; le condutture devono essere adeguatamente isolate e protette.

Qualora vengano previsti impianti di sollevamento delle acque, l'impianto elettrico dovrà essere dotato di sistema di emergenza (generatore di corrente).

Umidità

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

Ventilazione

Tutti i locali che non possiedono una sopraelevazione minima pari alla metà della loro altezza dal piano del marciapiede o cortile interno, e che comunque non siano provvisti di idonee finestre apribili sull'esterno, tali da consentire una uniforme aerazione dei locali, dovranno essere dotati di idoneo impianto di ventilazione o condizionamento con le caratteristiche fissate dal D.M. 18 maggio 1976 e dalle prescrizioni particolari. Le prese d'aria esterne devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno 3 m dal suolo se si trovano in un cortile non adibito a parcheggi ed ameno di 6 m se su spazi pubblici. Le canne di esalazione devono sfociare oltre il tetto.

Illuminazione artificiale

L'intensità, la qualità e la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti devono essere idonee al compito visivo.

Deve comunque essere garantita una resa cromatica compresa tra il 70 e il 95% e una temperatura di colore compresa tra i 3.500 e i 4.000 °K.

L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro di distribuzione separatamente da quello di forza motrice e le luci fluorescenti dovranno essere tra loro sfasate elettricamente.

Dovranno essere previste luci di emergenza in numero idoneo.

L'impianto elettrico di illuminazione e l'impianto di forza motrice dovranno comunque essere realizzati a regola d'arte, in conformità a quanto previsto dalle norme CEI. Dovrà essere realizzato l'impianto di messa a terra.

Prevenzione incendi

Ove occorre il rilascio del certificato prevenzione incendi, dovrà essere prodotto esplicito parere preventivo del Comando Provinciale VV.F.

Il locale dovrà essere provvisto di estintori di 6 Kg in numero sufficiente e controllati a norma dell'art. 34 DPR 547/55.

Devono essere previste vie d'uscita ogni 50 persone presenti, con aperture della porta verso l'esterno del locale. I rivestimenti dovranno avere una reazione a fuoco non inferiore alla classe 1, come da norma UNI.

Barriere architettoniche

Dovranno essere soddisfatti i requisiti in materie di barriere architettoniche in base alla normativa vigente.

Articolo 75 USCITE

Tutti i luoghi di lavoro devono essere evacuabili rapidamente e in piena sicurezza, conformemente alla normativa vigente in tema di sicurezza dei luoghi di lavoro (DPR 547/55 come modificato dal D.Lvo 626/94) e comunque alla normativa di prevenzione incendi, ove applicabile. Per i locali di pubblico spettacolo e gli impianti sportivi valgono le disposizioni specifiche (Circolare Min. LL.PP. n 16/51; DPR 25.8.89).

Articolo 76 SOPPALCHI

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

Articolo 77 SCALE E PARAPETTI

Si fa riferimento alla normativa vigente in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro (artt. 13, 14, 15 del DPR 547/55), di locali di pubblico spettacolo, di impianti sportivi, di superamento delle barriere architettoniche. In ogni caso lo spazio utile della scala non può avere larghezza inferiore a 80 cm; le scale aggettanti sul vuoto devono essere munite di parapetto normale alto almeno 1 metro, le altre di corrimano. Il corrimano deve essere presente su entrambi i lati se la scala è di larghezza superiore a m 1,20.

Le scale a chiocciola sono ammesse in locali uso deposito, nei magazzini e negli uffici, alle seguenti condizioni:

- larghezza minima del passaggio utile m 0,80 (pedata minima m 0,25);
- pedata minima a scendere m 0,25, che deve essere garantita alla distanza di m 0,30 misurata sul lato interno;
- alzata massima m 0,24.

Articolo 78 DOTAZIONE DI SERVIZI

Tutti i luoghi di lavoro devono essere dotati di servizi igienici e lavandini.

Le docce quando già non espressamente previste da norme specifiche, devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono e devono essere presenti nelle attività in cui vengono eseguite lavorazioni insudicianti o che espongono a polverosità; gli spogliatoi devono essere presenti quando i lavoratori devono indossare indumenti di lavoro specifici.

Devono invece essere sempre a disposizione dei lavoratori attrezzature per riporre i propri indumenti chiusi a chiave durante il tempo di lavoro.

I servizi igienici per gli addetti devono essere previsti separati per uomini e donne; quando ciò sia impossibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a 10, è ammessa un'utilizzazione separata degli stessi; negli altri casi devono essere distinti per sesso, in numero non inferiore a 1 ogni 10 (o frazione di 10) persone occupate e contemporaneamente presenti. I servizi igienici devono avere dimensioni minime di m² 1,2 e altezza minima di m 2,40. Devono essere collocati in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato, salvo casi particolari; in ogni caso devono essere collocati razionalmente e in prossimità dei posti di lavoro, dell'eventuale locale di riposo, degli spogliatoi, delle docce o lavabi. Quando l'accesso avviene da un locale di categoria C1 o da locali mensa i servizi igienici devono essere accessibili attraverso un antibagno, nel quale di norma è collocato il lavandino.

Va assicurata la ventilazione dotando il locale di finestra completamente apribile comunicante con l'esterno di almeno m² 0,40; in alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri, se in discontinuo, almeno 10 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata all'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio; se in continuo, almeno 5 ricambi /ora.

Lavandini: devono essere in numero minimo di uno ogni 5 lavoratori contemporaneamente presenti, dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 79 LOCALI DI RIPOSO - REFETTORI - MENSE - CAMERA DI MEDICAZIONE/AMBULATORIO AZIENDALE

La necessità di tali locali è stabilita in base alle dimensioni aziendali, all'organizzazione del lavoro, al tipo e quantità di rischi presenti nell'attività, e comunque quando espressamente previsti dal DPR 303/56 come modificato dal D.Lvo 626/04.

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

- locale di riposo e refettori o mense: superficie di m² 2 per utilizzatore previsto, con minimo di m² 12;
- camera di medicazione o ambulatorio aziendale: superficie m² 12.

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

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

Articolo 80 RISCALDAMENTO, AERAZIONE

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

- temperatura minima: 16 °C
- per lavori sedentari : 18-20 °C
- per docce e spogliatoi: 20 °C

Aerazione naturale: tutti i locali di lavoro devono essere dotati di aerazione naturale assicurata da una superficie finestrata apribile pari ad almeno 1/16 della superficie del pavimento; di questa, almeno il 50% deve essere collocata a parete. Le aperture finestrate devono essere preferibilmente situate su lati contrapposti, e comunque devono essere tali da garantire un rapido ricambio dell'aria.

Aerazione artificiale: Eventuali sistemi di ventilazione forzata, climatizzazione o condizionamento non possono essere sostitutivi della ventilazione naturale tranne nei casi in cui l'apertura di finestre contrasti in maniera dimostrabile con le esigenze tecniche o tipologiche delle attività svolte. Tali sistemi possono essere integrativi della ventilazione naturale qualora sia impossibile raggiungere gli standard suindicati e/o le condizioni di lavoro richiedano ricambi aggiuntivi.

L'impianto di aerazione artificiale ha lo scopo di assicurare i ricambi d'aria necessari per il benessere delle persone. L'allontanamento degli inquinanti che si producono a seguito della particolare attività svolta deve essere oggetto di valutazione separata per individuare le modalità idonee per la protezione sanitaria dei lavoratori, la sicurezza della lavorazione, la protezione dell'ambiente esterno.

I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti, in modo da evitare sacche di ristagno. La velocità dell'aria nella zona occupata dalle persone non deve superare 0,15 m/sec, ma è consigliabile abbia valori inferiori, eccetto che in stretta vicinanza delle bocchette di mandata, dove può avere valori superiori, sempre che l'ubicazione e la forma delle bocchette siano studiate in modo da non arrecare disturbo.

L'aria di rinnovo deve essere prelevata da punti non direttamente inquinabili e preventivamente filtrata almeno dalle polveri, con filtri atti a trattenere le impurità solide di dimensioni maggiori di 50 micron e

almeno il 90% di quelle di dimensioni comprese fra 50 e 0,5 micron. Deve essere assicurata una regolare manutenzione dei filtri.

La portata d'aria in ingresso non deve essere inferiore a 15 mc/ora per persona soggiornante negli ambienti, da elevare a 20-30 mc/ora/persona se e in quanto si preveda che le persone possano fumare.

Valori di riferimento per i ricambi d'aria consigliati per varie tipologie di attività possono essere desunti dalle tabelle ASHRAE e ACGIH.

La progettazione degli impianti di aerazione forzata negli edifici adibiti ad attività lavorative deve essere fatta nel rispetto delle norme UNI.

Articolo 81 ILLUMINAZIONE NATURALE

I locali di lavoro devono essere illuminati con luce naturale.

La superficie illuminante deve corrispondere ad 1/8 della superficie del locale ed almeno il 50% di essa deve essere collocata a parete. In caso di aperture a shed o a lanterna la quota parete può essere ridotta al 25%. Per locali con superficie utile superiore a m² 1000 la superficie illuminante può essere 1/10 della superficie pavimentata.

La superficie vetrata dei portoni si computa ai fini del soddisfacimento del requisito della illuminazione naturale, mentre la superficie aerante naturale minima deve essere assicurata dalla finestratura.

Le superfici vetrate devono essere disposte in modo da garantire un illuminamento uniforme del locale.

In ogni caso deve essere garantito il rispetto del valore minimo del 2% del fattore medio di luce diurna nei locali di attività principale.

Articolo 82 ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

L'intensità, la qualità la distribuzione delle sorgenti luminose devono essere idonee allo svolgimento del compito visivo. Nelle postazioni di lavoro dove sia necessaria una illuminazione localizzata, il rapporto fra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5.

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

IMPEGNO E COMPITO VISIVO LUX

Minimo	200
medio	300
fine	1000
finissimo	1500

Per i posti di lavoro a videoterminale, si veda all'articolo seguente.

L'indice di resa cromatica deve essere adeguato al compito visivo e, in ogni caso, mai inferiore all'85%.

La temperatura di colore deve essere correlata al livello di illuminamento.

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

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

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere devono esistere mezzi di illuminazione di emergenza da impiegare in caso di necessità.

Articolo 83 POSTI DI LAVORO A VIDEOTERMINALE

I posti di lavoro a videoterminale devono essere concepiti e realizzati in accordo con quanto previsto dall'allegato VII al D.Lvo 626/94.

L'illuminamento sul piano di lavoro deve essere compreso fra i 200 e i 500 lux.

La luce naturale deve poter essere schermabile, e comunque le finestre non vanno collocate né di fronte né di spalle all'operatore.

L'illuminazione artificiale deve garantire un buon grado di uniformità e non presentare sfarfallii. Il tipo e la collocazione dei corpi illuminanti rispetto alle postazioni a videoterminale devono essere tali da evitare fenomeni di abbagliamento e riflessi sullo schermo. Sono preferibili i corpi illuminanti ad ottiche

paraboliche antiriflesso e gli impianti ad accensione frazionata o a regolazione di intensità. I tubi fluorescenti devono essere allacciati in contrasto di fase. Con finestre razionalmente disposte ai lati della postazione di lavoro, asse ottimale di collocazione dei corpi illuminanti è quello parallelo alle finestre. L'impianto deve diffondere luce bianco-neutra, far risaltare bene i colori e mantenere contrasti appropriati fra schermo e ambiente.

Articolo 84 MAGAZZINI

Per magazzini si intendono locali destinati a stoccaggio di materie prime, intermedi, imballaggi, prodotti finiti cui abitualmente si accede durante lo svolgimento della attività propria dell'azienda.

I magazzini devono avere i medesimi requisiti dei locali di lavoro (categoria C1) con possibilità di riduzione dei parametri di illuminazione naturale qualora il tipo di materiale stoccato risenta negativamente dell'esposizione alla luce. Deve peraltro essere presente una luminosità sufficiente all'ispezione e alla movimentazione senza rischi del materiale. La ventilazione naturale deve essere assicurata; se il materiale in stoccaggio è suscettibile di rilasciare sostanze tossiche o comunque pericolose va assicurato anche un ricambio d'aria artificiale progettato opportunamente in ragione delle caratteristiche chimico-fisiche delle sostanze in questione.

Articolo 85 DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI CHIMICI, FISICI O BIOLOGICI

Deve essere data applicazione a quanto previsto dal capo II del DPR 303/56, dal D.Lvo 626/94, dal D.Lvo 277/91, dal DPR 185/84, dal R.D. 147/27 e ad ogni altra normativa specifica riguardante la difesa della salute dei lavoratori.

L'organizzazione degli spazi di lavoro deve essere tale da ridurre comunque al minimo il numero dei lavoratori esposti a rischio.

La progettazione dei luoghi e dei posti di lavoro e degli impianti deve essere consona agli obiettivi di protezione dei lavoratori dai rischi dell'esposizione a rumore, assicurando nel contempo il rispetto dei limiti di rumorosità in esterno fissati dalla normativa vigente nazionale e/o dalla zonizzazione comunale; il rumore inoltre non deve essere propagato ai locali di attività lavorative contigue. A tal fine, nella progettazione devono essere considerati i valori di potenza sonora delle macchine da installare, il loro numero, le caratteristiche di fonoisolamento e fonoassorbimento dei materiali di costruzione.

I materiali impiegati in funzione fonoassorbente non devono contenere fibre di amianto e devono comunque essere scelti e installati in modo da non rilasciare nell'ambiente di lavoro fibre o sostanze volatili né liberare fumi tossici in caso di incendio. Per le fibre di vetro, le norme per la corretta applicazione sono contenute nella Circolare n. 23/92 del Ministero della Sanità.

Nella canalizzazione all'esterno di flussi d'aria contaminati da inquinanti che si producono durante lo stoccaggio e la movimentazione dei materiali, i procedimenti di lavorazione, i processi di combustione, fatta salva l'applicabilità del DPR 203788, deve in ogni caso essere garantita una buona dispersione degli stessi in atmosfera e l'assenza di disturbo alle persone abitanti nelle vicinanze, attraverso una opportuna collocazione degli estrattori e dei camini.

Articolo 86 LAVANDERIE

I locali delle lavanderie devono essere ampi, ben ventilati ed illuminati naturalmente.

La ventilazione deve essere effettuata mediante aperture poste su pareti contrapposte a riscontro dell'apertura di ingresso.

Qualora sia impossibile ottenere aperture contrapposte, bisogna provvedere con opportuni impianti ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al locale.

In ogni caso, nelle lavanderie a secco deve essere previsto un impianto di estrazione di aria in prossimità della macchina lavatrice, in grado di garantire almeno 10 ricambi/ora, dell'ambiente, da attivarsi durante le operazioni di estrazione degli indumenti dalla lavatrice, di estrazione dei fanghi, di carica del percloro e ogni qualvolta si renda necessario.

Il pavimento deve essere impermeabile e le pareti rivestite od impermeabilizzate con materiale liscio e lavabile fino ad una altezza di m 2; i raccordi fra le pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di quella pulita deve essere effettuato separatamente e con recipienti chiusi. Nelle lavanderie industriali o nelle strutture interne ad ospedali, case di cura o di accoglienza, etc., devono essere previsti percorsi o settori separati per ricezione, lavorazione e restituzione, in modo che non vi siano contaminazioni di materiale pulito con quello sporco.

Nei nuovi insediamenti la pulitura e il lavaggio di tessuti e filati con solventi chimici devono essere effettuati con macchine a ciclo chiuso a recupero integrale del solvente. Negli insediamenti esistenti laddove si sia adottata la tecnologia a circuito aperto deve essere rispettata la normativa relativa alle emissioni in atmosfera.

I vapori dei solventi che si liberano all'apertura della macchina alla fine di ogni ciclo di lavaggio devono essere captati e convogliati all'esterno mediante condotti che favoriscano la dispersione atmosferica senza recare molestia al vicinato.

I rifiuti prodotti, con particolare riguardo ai fanghi esausti, devono essere stoccati e smaltiti secondo le norme vigenti.

La pulizia del distillatore sarà effettuata solo quando i fanghi siano raffreddati.

Il periodo di asciugatura deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria tramite gli apparati di condensazione, in modo che nella fase di deodorizzazione degli indumenti si espella aria priva di vapori di prodotti clorurati.

Durante le operazioni di rabbocco di solventi e di estrazione dei fanghi, gli operatori devono indossare idonei guanti e mascherine dotate di filtro a carboni attivi.

Dopo la smacchiatura, se l'indumento non viene subito lavato, si deve prevedere lo stazionamento degli indumenti trattati con solvente in contenitori o in locali dotati di aspirazione.

Titolo III Igiene dell'ambiente e fisico

Capitolo 1 [Scarichi]

Articolo 87 DEFLUSSO DELLE ACQUE

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

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

Articolo 88 SMALTIMENTO DEI FANGHI BIOLOGICI PROVENIENTI DA FOSSE SETTICHE O BIOLOGICHE

Lo smaltimento di fanghi biologici e liquami, provenienti da fosse settiche o Imhoff o pozzi neri a tenuta, deve avvenire presso impianti autorizzati.

Lo smaltimento sul terreno agricolo a scopo fertilizzante è vietato.

Articolo 89 POZZI NERI A TENUTA: CARATTERISTICHE

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

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

Deve inoltre essere rispettato quanto previsto dalla Delibera del Comitato Interministeriale 4/2/77.

Articolo 90 DIVIETO DI UTILIZZARE DETERGENTI IN TORRENTI E CORSI D'ACQUA

E' vietato compiere qualsiasi operazione che comporti l'utilizzo di detersivi, saponi, o sostanze comunque contenenti tensioattivi sulle rive o nei corsi d'acqua.

La violazione a quanto disposto dal presente articolo comporta la sanzione da L. 50.000 a L. 300.000.

Capitolo 2 [Allevamenti e altre strutture di ricovero animali] ▲

Articolo 91 ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

Per allevamento zootecnico si intende qualsiasi allevamento di animali che produce beni o servizi destinati al mercato, ivi compresi gli allevamenti di selvaggina, animali da pelliccia, maneggi, stazioni di sosta con carattere continuativo con esclusione degli animali da affezione e degli allevamenti familiari che producono beni per l'autoconsumo.

Chiunque attivi un allevamento di animali della specie bovina e bufalina, equina, ovi-caprina, suina nonché di animali da cortile, non destinati all'autoconsumo, oltre alle autorizzazioni previste dalla normativa vigente, deve darne comunicazione al Servizio Veterinario.

Allo stesso obbligo sono tenuti i conduttori di pensioni per animali.

Sono altresì tenuti ai medesimi obblighi i titolari di allevamento di chioccioline e lumache (elicicoltura), bachi da seta (bachicoltura), lombricoltura e altri (struzzi, daini, etc.)

L'ubicazione dei nuovi allevamenti deve essere conforme ai punti seguenti:

1. Non sono ammessi allevamenti entro il centro urbano, sobborghi e zone periferiche comunque edificabili previste dal PRG, né nelle frazioni del Comune e relative zone di espansione, nei nuclei abitati posti anche in zone agricole e comunque all'interno delle zone indicate nel PRG vigente.
2. L'apertura di allevamenti e ricoveri di animali di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli previsti dal comma seguente, è consentito nelle località situate al di fuori delle zone contemplate dal precedente comma e comunque a distanza non inferiore a m 1000 dai confini esterni delle zone edificabili del centro urbano, dalla fascia urbanizzata litoranea e di tutta la sua periferia, indicate nel PRG; a m 250 per le frazioni e i nuclei abitati del forese e dovrà essere osservata la distanza di almeno m 30 dalle strade pubbliche e a m 100 da abitazioni di terzi.
3. L'apertura di allevamenti suini è consentita nelle località situate al di fuori delle zone contemplate nel precedente comma e comunque a distanza non inferiore a m 2000 dai confini esterni delle zone edificabili del centro urbano. dalla fascia urbanizzata litoranea e di tutta la sua periferia indicate nel PRG; a m 500 per le frazioni e i nuclei abitati del forese e dovrà essere osservata la distanza di almeno m 50 dalle strade pubbliche e m 200 da abitazioni di terzi.
4. I nuovi allevamenti e il trasferimento di allevamenti esistenti, dovranno rispettare la distanza minima di m 1000 dalle zone soggette a tutela ambientale, dalle zone umide, dalle zone pinetate e dalle zone soggette ad erosione marina di cui alle tavole del PRG vigente.
5. I recinti all'aperto, i ricoveri per animali devono essere dislocati al di fuori delle aree urbanizzate, lontano dall'abitazione e ubicati ad una distanza non inferiore a 10 m dalle abitazioni viciniori. E' ammesso un numero di capi limitato all'uso familiare. Recinti e ricoveri devono essere mantenuti puliti e, qualora non abbiano pavimenti impermeabili, devono essere sistemati in modo tale da evitare il ristagno dei liquami.

Per gli interventi che comportino modifica e ampliamento di attività di maneggio esistenti, sono ammesse deroghe conformemente a quanto previsto dal precedente art. 3.

Articolo 92 STALLE E RICOVERI DI ANIMALI IN GENERE

I ricoveri devono assicurare agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche e produttive. Devono inoltre consentire, oltre ad un sufficiente riparo dalle avversità climatiche, l'esecuzione comoda, igienica e tempestiva di tutte le manualità sanitarie e di profilassi con adeguate strutture di cattura e contenimento, oltre che degli interventi richiesti per il buon andamento dell'allevamento stesso come alimentazione, abbeverata, afflusso e ricambio d'aria, eliminazione ottimale delle deiezioni e sudiciume.

I ricoveri per animali devono inoltre avere i seguenti requisiti:

1. I pavimenti devono essere realizzati in materiale antisdrucchiolevole, facilmente lavabili e disinfettabili;
2. Nell'allevamento le linee di raccolta e trasporto dei liquami dovranno essere disposte in modo tale da evitare il coinvolgimento di più edifici. La rete di raccolta degli scarichi deve essere basata su uno schema che prevede per ogni ricovero un accesso indipendente ai collettori principali, che devono essere esterni agli edifici. Anche all'interno del medesimo edificio è bene evitare il passaggio del liquame da un reparto all'altro.
3. Le stalle non debbono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione.
4. Attorno al perimetro dell'allevamento deve essere piantumato un filare alberato, di protezione ambientale realizzato con idonee essenze di alto fusto.

Articolo 93 REPARTO DI ISOLAMENTO

I ricoveri destinati all'allevamento animale intensivo di qualsiasi specie, oltre a soddisfare esigenze igieniche ed essere facilmente lavabili e disinfettabili, debbono essere dotati di apposito locale o reparto di isolamento o quarantena; tale locale può non essere presente in allevamenti a ciclo unico (per ciclo unico si intende: allevamento in cui avviene l'immissione degli animali contemporaneamente a in un solo momento senza altra entrata sino alla uscita degli stessi a fine ciclo).

Il predetto locale nettamente separato dagli altri, dovrà altresì essere dotato di scarichi autonomi per le acque di lavaggio e per liquami.

Articolo 94 ALLEVAMENTO DI ANIMALI DA PELLICCIA

L'attivazione di impianti di qualunque per l'allevamento di animali da pelliccia deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'Azienda Usl competente. Gli animali devono godere di un adeguato stato di benessere in detti allevamenti.

I locali dove si preparano gli alimenti e dove si procede alla soppressione e scuoiatura devono avere pavimenti e pareti fino all'altezza di 2 metri facilmente lavabili e disinfettabili con angoli e spigoli arrotondati e con chiusino sifonato al pavimento per il deflusso delle acque di lavaggio.

L'attrezzatura per la preparazione degli alimenti deve essere costantemente tenuta in perfette condizioni igieniche.

Gli alimenti di origine animale destinati all'alimentazione dei visoni, volpi, etc. devono essere conservati a temperatura idonea.

Gli animali da pelliccia devono essere soppressi con metodi eutanasici.

Le pelli grezze destinate alle concerie devono essere trasportate in idonei contenitori chiusi a tenuta stagna facilmente lavabili, disinfettabili e mantenuti in corrette condizioni igienico-sanitarie.

Articolo 95 DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELL'APICOLTURA

Il Servizio Veterinario dell'Azienda Usl vigila sulla attuazione degli interventi sanitari e profilattici in materia di apicoltura e promuove periodici accertamenti sanitari sugli apiari, anche in collaborazione con gli esperti delle associazioni apicoltori.

Gli apiari devono essere collocati a non meno di m 10 rispetto:

- a) agli edifici di civile abitazione;
- b) agli edifici nei quali una o più persone svolgono la propria attività, anche temporaneamente;
- c) alle strade statali, provinciali e comunali, alle autostrade e alle ferrovie;
- d) ai confini di proprietà.

Articolo 96 DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA ELICICOLTURA

Gli allevamenti di chioccioline destinate all'alimentazione umana sono soggetti a vigilanza veterinaria.

Gli allevatori sono tenuti a segnalare al Servizio Veterinario qualunque episodio di mortalità eccedente la norma.

Sono altresì tenuti a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche

Articolo 97 DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA LOMBRICOLTURA

L'allevamento di lombrichi per la produzione di vermicomposto è soggetto a vigilanza veterinaria. Le sostanze organiche utilizzate come substrato per l'allevamento non devono essere fonte di propagazione di malattie infettive e diffusive.

La maturazione del letame dovrà avvenire in luoghi conformi ed ubicati secondo le norme previste dal Regolamento di Igiene Pubblica.

L'allevatore è tenuto a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche.

Articolo 98 ALLEVAMENTI ITTICI

L'allevamento di specie ittiche e l'esercizio della pesca a pagamento sono regolamentati dalla L.R. n. 11 del 22.02.93 e dal R.R. n. 29 del 16.08.93.

Chiunque intenda iniziare una attività per l'allevamento di pesce o di rane deve darne comunicazione al Servizio Veterinario della Azienda UsI specificando la località, la superficie del terreno sommerso espresso in ettari con allegata pianta planimetrica, le specie ittiche che si intendono allevare, la presunta produzione, la durata dell'attività e il tipo di allevamento specificando, con apposita relazione, le caratteristiche tecniche degli impianti che si intendono attivare.

Qualora le acque destinate alla itticoltura abbiano comunicazione con acque pubbliche, nella pianta planimetrica dovranno essere segnalati i punti nei quali sono collocate le griglie di separazione previste all'art. 26 della Legge Regionale n. 29 del 22/02/93.

Il Servizio Veterinario dell'A.UsI effettuerà controlli periodici per accertare le condizioni sanitarie delle acque e del pesce in allevamento.

Il titolare dell'autorizzazione dovrà comunicare al Servizio Veterinario, con almeno 24 ore di anticipo, la partenza dall'allevamento delle varie partite di pesce prodotto, affinché possano essere sottoposte a controllo sanitario prima della loro commercializzazione o destinazione alla lavorazione.

Il pesce prodotto in allevamento può essere venduto direttamente al dettaglio a norma di quanto previsto dalla Legge n. 59 del 09.02.63.

Il Dirigente dell'Ufficio comunale competente concederà l'autorizzazione prevista previo parere del Servizio Veterinario della A.UsI.

La vendita in allevamento potrà essere consentita anche alle condizioni sanitarie previste per la vendita ambulante a posto fisso in quanto applicabili.

Qualora in allevamento vengano prodotti pesci da commercializzarsi come animali d'affezione (a scopo amatoriale), le modalità di vendita.

Chiunque trasporta, a scopo di commercio, specie ittiche deve essere munito di dichiarazione di provenienza compilata dal titolare dell'allevamento. Detta dichiarazione, che ha validità 48 ore, ne consente il trasporto e deve essere esibita a richiesta delle autorità di vigilanza.

La dichiarazione deve indicare.

- a) allevamento di provenienza;
- b) quantità di pesce ripartito per specie;
- c) destinazione;
- d) data di partenza e ora di carico;
- e) generalità ed indirizzo del destinatario;
- f) targa del mezzo di trasporto.

Articolo 99 IMPIANTI INCUBAZIONE UOVA

L'attivazione degli impianti di incubazione delle uova di pollame è soggetta ad autorizzazione sanitaria da rilasciarsi da parte del Dirigente dell'Ufficio comunale competente su parere del Servizio Veterinario, cui gli interessati devono rivolgere domanda, nella quale devono essere indicati il numero e la capacità complessiva delle incubatrici, e corredata da pianta planimetrica in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato.

Articolo 100 FIERE, CONCORSI, ESPOSIZIONI, GARE, MERCATI A CARATTERE OCCASIONALE O RICORRENTE

Le manifestazioni di cui al presente articolo devono essere autorizzate dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda Usl e sono sottoposte a vigilanza veterinaria.

Tale autorizzazione, in caso di ricorrenza di più manifestazioni nel corso del medesimo anno solare e nello stesso sito, può riguardare l'intero programma delle manifestazioni.

I luoghi dove si svolgono tali manifestazioni dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia, a cura dell'ente organizzatore, tramite rimozione degli escrementi animali e delle lettiere nel corso della giornata successiva allo svolgimento di tali manifestazioni.

I luoghi dovranno possedere requisiti idonei ad assicurare il benessere e la custodia degli animali.

Nel caso di manifestazioni di durata superiore a 1 giorno dovrà essere individuato un reparto/luogo idoneo all'isolamento di eventuali casi di malattie infettive.

I responsabili sono tenuti a segnalare al Servizio Veterinario ogni caso di malattia e mortalità.

Articolo 101 NORME GENERALI PER LO SMALTIMENTO SUL SUOLO DEGLI EFFLUENTI DI ALLEVAMENTO O DI ALTRI MATERIALI USATI COME AMMENDANTE

Lo spandimento degli effluenti di allevamento, sia liquidi (liquami), che solidi (letame) deve essere effettuato ad una distanza non inferiore a metri 150 dalla delimitazione del centro abitato e non inferiore a 80 metri dagli edifici abitativi e/o produttivi, se utilizzati, in zona agricola, fuori dalla zona di rispetto prevista dal DPR 236/88 per pozzi, sorgenti e punti di presa delle acque da destinare al consumo umano e a distanza di sicurezza da corsi d'acqua superficiali.

Lo spandimento deve essere seguito da interrimento nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 24 ore.

E' vietato lo spandimento di deiezioni animali sui suoli agricoli a coltivazione orticola in atto ed i cui raccolti siano destinati ad essere consumati crudi da parte dell'uomo.

La distribuzione del liquame nel terreno deve avvenire mediante aspersione o scorrimento o iniezione evitando in ogni caso fenomeni di ruscellamento e formazione di aerosol e di impaludamento.

Devono essere rispettati i periodi di divieto temporale di distribuzione sul suolo dei liquami zootecnici previsti dalla normativa vigente in materia.

Per tutti i materiali usati come ammendanti agricoli o fertilizzanti, suscettibili di provocare esalazioni maleodoranti, valgono le prescrizioni del presente articolo.

Ai fini di cui al primo comma deve intendersi per centro abitato, l'area o le aree a tale titolo delimitate, così come definite dal D.Lgs 285/92 e successive modifiche e integrazioni.

Articolo 102 PLATEE DI ACCUMULO LETAME

Gli allevamenti che producono deiezioni solide (letame, polline, stallatico, etc.), compresi quelli familiari per autoconsumo, devono essere dotate di platea di accumulo, realizzata in conformità a quanto disposto dalla normativa regionale vigente.

Ogni platea deve essere ubicata a distanza di almeno 25 metri dall'abitazione. Per piccoli allevamenti destinati all'autoconsumo la distanza della platea rispetto all'abitazione può essere ridotta a non meno di 10 metri dalla stessa.

Le platee devono essere altresì ubicate ad una distanza non inferiore a m 80 da edifici di civile abitazione di terzi, a m 20 da confini di proprietà, a m 30 da strade e fuori dalle zone di rispetto previste dal DPR 236/88 per pozzi, sorgenti e punti di presa delle acque da destinare al consumo umano a m 10 dal piede esterno di scarpata dagli argini di fiumi, laghi.

La dislocazione delle platee non può avvenire all'interno degli argini dei fiumi, nelle aree soggette a periodiche e ripetute esondazioni, nelle aree di salvaguardia dell'abitato previste dal PRG e nelle aree di salvaguardia di edifici religiosi e dei cimiteri.

Il presente articolo si applica anche alle stalle di sosta annesse ai macelli ed agli accumuli di materiali fermentescibili sia ad uso concimistico che mangimistico.

Dovranno essere adottati tutti i provvedimenti atti ad evitare fuoriuscite di colaticci.

Articolo 103 CUMULI DI LETAME

L'accumulo temporaneo di letame maturo, anche sul nudo terreno è consentito nel rispetto delle leggi regionali in materia e dispositivi collegati, nonché delle distanze previste dall'art.102 del presente

regolamento. Dovranno essere altresì adottati, per i cumuli in attesa dello spandimento, tutti gli accorgimenti atti ad evitare inconvenienti igienico sanitari.

Articolo 104 CONTENITORI PER LO STOCCAGGIO DEGLI EFFLUENTI DI ALLEVAMENTO

La capacità utile complessiva dei contenitori per lo stoccaggio degli effluenti di allevamento deve essere calcolata sulla base della potenzialità massima dell'allevamento, i calcoli del liquame e letame prodotti per ogni singola specie animale vengono stabiliti sulla base delle norme vigenti in materia e delle linee guida espresse dal CRPA ove esistenti. In mancanza di qualsiasi riferimento normativo o tecnico i contenitori verranno dimensionati in base a quanto stabilito dalla competente Agenzia Regionale Prevenzione e Ambiente.

Articolo 105 TECNICHE COSTRUTTIVE DEI BACINI DI ACCUMULO

I bacini di accumulo di liquame devono essere realizzati in conformità a quanto stabilito normativa vigente in materia. Oltre a quanto previsto dalla citata normativa lungo il perimetro del bacino deve essere piantumata una alberatura di protezione ambientale realizzata con essenze idonee di alto fusto, ovvero da frutto, allevate a palmetta, scelte tra quelle tipiche della zona, costituite da un doppio filare di alberi disposti in quinconce a non più di m 5 l'uno dall'altro, poste ad una distanza compresa tra i 5 e i 10 m dal piede esterno dell'argine del bacino.

Capitolo 3 [Igiene urbana]

Articolo 106 PROLIFERAZIONE DI PICCIONI E DI ALTRI VOLATILI NEI CENTRI ABITATI

E' vietato alimentare piccioni o altri volatili nelle strade, piazze o altri luoghi pubblici del centro abitato. Sono altresì vietate catture di detti animali.

Qualora l'aumento delle popolazioni di volatili non sia ritenuto accettabile dal punto di vista ambientale o sociale o sia causa di insorgenza di focolai di malattie zoonosiche correlate, su parere dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'A.Usl, il Sindaco può autorizzare e disporre interventi di contenimento delle popolazioni di detti volatili da effettuarsi sotto il controllo di detti Servizi.

Articolo 107 OBBLIGHI PER I CITTADINI PROPRIETARI O POSSESSORI DI CANI

Ai cittadini proprietari, possessori o comunque aventi la materiale custodia di cani è fatto obbligo di provvedere alla asportazione totale, dalla superficie delle aree pubbliche, delle feci del proprio animale e la introduzione, previo inserimento in involucri chiusi, nei cestini o cassonetti porta rifiuti.

Chiunque abbia la materiale custodia di cani è tenuto a provvedere alla pulizia giornaliera delle aree private ove i cani vengono custoditi.

Articolo 108 DETENZIONE DI ANIMALI NEI CENTRI ABITATI

Nei centri e negli agglomerati urbani è fatto divieto di allevare, ossia detenere con la finalità dell'esercizio dell'allevamento, animali di qualsiasi specie; è possibile detenere animali a scopo puramente affettivo, purché l'ubicazione e le condizioni igieniche siano tali da non arrecare danno o disturbo di alcun genere al vicinato. Per animali di affezione, oltre ai cani e ai gatti, si intendono:

- uccelli di piccola taglia (canarini, cocorite, diamanti-mandarini, o uccellini simili): chiusi in gabbia, non più di 15 (quindici) coppie e relative nidiate, fino alla completa autonomia dei piccoli;
- uccelli di media taglia (pappagalli, piccioni, tortore, uccelli simili come dimensioni): chiusi in gabbia non più di 4 (quattro) coppie e relative nidiate fino alla completa autonomia dei piccoli; la detenzione di uccelli sia di piccola che di media taglia è consentita solo in gabbia;
- animali di affezione diversi da cani e gatti, purché di piccola taglia, comunque limitatamente ad una coppia ed eventuali piccoli fino alla loro autonomia.

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

Articolo 109 PULIZIA INDUMENTI, TAPPETI E STENDITOI DI BIANCHERIA

E' vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico come pure esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, quando ciò possa arrecare danno o molestia al vicinato.

Articolo 110 SCARICHI DEGLI AUTOBUS CITTADINI

Gli autobus, delle reti di trasporto urbano, devono essere forniti di tubi di scappamento che emettano gli scarichi nella zona posteriore dell'autoveicolo ed al di sopra del tetto della cabina.

Articolo 111 SANZIONI

Le violazioni a quanto disposto dagli artt. 106 - 107 - 108 - 109 sono punite con la sanzione da L. 50.000 a L. 300.000.

Capitolo 4 [Aria]

Articolo 112 DIVIETO DI BRUCIARE RIFIUTI

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

Articolo 113 ATTIVITÀ CHE USANO SOLVENTI ORGANICI

Le nuove attività che utilizzano solventi organici, salvo quelle ricomprese nell'allegato I del DPR 25/7/91 (attività ad inquinamento atmosferico poco significativo) devono essere localizzate fuori dalle aree con destinazione d'uso residenziale.

Tali attività devono essere svolte esclusivamente in cabine o ambienti chiusi con aspirazione e captazione ottimale degli inquinanti che si liberano. Le portate d'aria estratte, una volta fissata la dimensione delle cabine/locali, devono essere tali da garantire un adeguato ricambio dell'aria nonché il buon funzionamento degli impianti di abbattimento.

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

Per tutte le attività che usano solventi i consumi giornalieri di prodotti utilizzati, validati dalle relative fatture di acquisto, devono essere annotati su apposito registro con pagine numerate e bollate a cura dell'ente di controllo, firmate dal responsabile dell'impianto e tenuto a disposizione dei competenti organi di controllo. Tutti i condotti di adduzione e scarico degli impianti di abbattimento devono essere dotati di prese di misura posizionate e dimensionate in relazione alle dimensioni dell'impianto.

Nel caso di impiego di carboni attivi deve essere registrato anche il consumo di carbone attivo che deve essere in proporzione alla quantità di vernice utilizzata.

Il presente articolo non si applica alle lavanderie che sono disciplinate dall'art. 86 del presente Regolamento Comunale di Igiene.

Articolo 114 ATTIVITÀ DI ELIOCOPIATURA

Le attività di eliocopiatura che prevedono utilizzo di ammoniaca devono essere provviste di un sistema di captazione e di convogliamento all'esterno delle emissioni, in modo tale da non arrecare danno o disturbo al vicinato.

Articolo 115 ATTIVITÀ CHE PRODUCONO EMISSIONI MALEODORANTI

Le attività caratterizzate dalla produzione di emissioni odorose devono adottare tutte le cautele atte ad evitare disturbo e molestia al vicinato.

In particolare, per tutte le nuove attività o per quelle esistenti che apportano modifiche alla struttura o al ciclo produttivo, fatta eccezione per gli allevamenti ed i ricoveri di animali, le apparecchiature e i locali, impiegati in un processo fonte di emissioni odorose, devono essere completamente chiusi, mantenuti in depressione, aspirati e gli effluenti gassosi eventualmente sottoposti a depurazione.

Le attività esistenti che sono oggetto di segnalazioni di disturbo dovranno adottare i provvedimenti di cui al comma precedente nei tempi indicati dall'Autorità sanitaria.

Le aree che ospitano attività permanenti caratterizzate da emissioni odorose ove realizzabile tecnicamente devono essere circondate da alberatura perimetrale realizzata con essenze d'alto fusto.

Le attività di allevamento zootecnico e di smaltimento sul suolo degli effluenti di allevamento e di altri materiali usati come ammendanti devono attenersi alle prescrizioni di cui al primo comma, in particolare adottare tutte le soluzioni tecniche atte a limitare l'impatto ambientale.

Articolo 116 PROTEZIONE DI MATERIALI TRASPORTATI DA AUTOVEICOLI

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

Articolo 117 COPERTURE ED ALTRI MANUFATTI IN CEMENTO AMIANTO

Le operazioni di rimozione di materiale di cemento amianto, dovranno essere sempre condotte salvaguardando l'integrità del materiale durante tutte le fasi dell'intervento.

Le ditte che operano nel settore dovranno attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Il privato cittadino che intende operare da sé la rimozione delle coperture in cemento amianto, prima dell'inizio delle operazioni di rimozione dovrà darne comunicazione scritta al Dipartimento di Prevenzione, che effettuerà i controlli del caso.

In particolare il privato dovrà adottare le seguenti procedure operative durante i lavori:

1. Prima di procedere allo smontaggio dei tetti la superficie esterna deve essere adeguatamente trattata con soluzioni di collanti o vernicianti o incapsulanti da applicarsi a spruzzo a bassa pressione per evitare la liberazione di fibre.
2. Qualora si riscontri un accumulo di fibre di amianto nei canali di gronda, questi devono essere bonificati inumidendo con acqua la crosta presente sino ad ottenere una fanghiglia densa che, mediante palette e contenitori a perdere, viene posta all'interno di sacchi di plastica. Questi sacchi, sigillati con nastro adesivo, vanno smaltiti come rifiuti di amianto ai sensi della normativa vigente.
3. Le lastre, o qualsiasi altro manufatto in cemento amianto, devono essere rimossi senza romperli evitando l'uso di strumenti demolitori. Devono essere smontate rimuovendo ganci, viti o chiodi di fissaggio, avendo cura di non danneggiare le lastre stesse. Non devono essere utilizzati trapani, seghetti, flessibili o mole abrasive ad alta velocità. In caso di necessità si dovrà far ricorso esclusivamente ad utensili manuali o ad attrezzi meccanici provvisti di sistemi di aspirazione idonei per la lavorazione del cemento-amianto, dotati di filtrazione assoluta in uscita.
4. I materiali asportati non devono in nessun caso essere frantumati dopo la rimozione né lasciate cadere a terra. Un idoneo mezzo di sollevamento deve essere previsto per il calo a terra delle lastre.
5. I materiali in cemento-amianto rimossi devono essere chiusi in imballaggi non deteriorabili o rivestiti con teli di plastica sigillati. Eventuali pezzi acuminati o taglienti devono essere sistemati in modo da evitare lo sfondamento degli imballaggi. I rifiuti in frammenti minuti devono essere raccolti al momento della loro formazione e racchiusi in sacchi di materiale impermeabile non deteriorabile immediatamente sigillati. Tutti i materiali di risulta devono essere etichettati a norma di legge.

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

Capitolo 5 [Stoccaggio prodotti chimici]

Articolo 118 SERBATOI DI ACCUMULO DI PRODOTTI CHIMICI

I serbatoi di accumulo di prodotti chimici impiegati direttamente in cicli produttivi o in sosta presso grossisti o dettaglianti, che vengono alimentati mediante travaso da autocisterne o da fusti ed altri contenitori, debbono portare ben visibile e non deteriorabile un cartello con l'indicazione dei nomi d'uso o scientifici di tutti i composti e della eventuale miscela.

Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M. 17.12.1977.

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

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

Per gli impianti chimici potranno essere previsti, in relazione a problemi di sicurezza e impiantistici, sistemi cautelativi alternativi di pari efficacia che dovranno essere preventivamente sottoposti a parere del Dipartimento di Prevenzione.

Contenitori di prodotti chimici che, in caso di fuoriuscita accidentale del prodotto possono dar luogo a reazioni pericolose o incontrollate (es. acidi e basi) debbono essere tenuti a distanza di sicurezza fra di loro.

Per quanto riguarda lo stoccaggio di prodotti infiammabili di categoria A, B e C, la distribuzione e la capacità dei bacini dovrà rispettare le disposizioni impartite dal competente comando dei Vigili del fuoco.

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

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

Oltre a quanto previsto nelle norme per la prevenzione degli incendi, le attività che detengono, impiegano o commerciano prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo, debbono essere dotate di:

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
maschera antigas con filtro universale;
riserva di prodotti assorbenti;
pronto soccorso dotato di:
 1. manuale o scheda di pronto soccorso in ragione dei prodotti detenuti tenuto in luogo accessibile e di immediata consultazione;
 2. bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido borico e bicarbonato di sodio);
 3. bombole di ossigeno portatile;
 4. occhiali protettivi di laboratorio.

Le indicazioni del presente articolo sono applicabili anche ai serbatoi di stoccaggio di rifiuti liquidi.

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

Articolo 119 SERBATOI INTERRATI DI CARBURANTI E COMBUSTIBILI

I serbatoi interrati dei distributori di carburanti e combustibili di nuova installazione o che vengono sostituiti, devono avere una doppia "camicia" all'interno della quale deve essere contenuta una atmosfera di azoto.

Il controllo della pressione della atmosfera inerte, dovrà essere eseguito con un'apparecchiatura automatica dotata di un segnalatore di allarme sonoro e visivo.

I serbatoi devono essere provvisti di un rivestimento costituito da materiale idoneo, quali bitumi, catrami, fibre di vetro, resine sintetiche, elastomeri e simili, che posseggano adeguati requisiti di resistività elettrica, aderenza, plasticità, resistenza meccanica, non igroscopicità, impermeabilità ed inalterabilità rispetto agli agenti aggressivi del terreno.

I serbatoi interrati di prodotti petroliferi non più utilizzati devono essere rimossi oppure, previo svuotamento e bonifica, riempiti con materiale inerte.

Capitolo 6 [Rumore e vibrazioni]

Articolo 120 RUMORE

Su tutto il territorio del Comune deve essere rispettato quanto previsto dal DPCM 1.3.91 e dalla L. 447/95 e successive integrazioni e modifiche.

Articolo 121 VIBRAZIONI

Le vibrazioni immesse negli edifici ad opera di sorgenti esterne e/o interne agli edifici stessi vengono misurate secondo il metodo previsto dalla norma UNI 9614/90.

I valori misurati non devono superare i limiti sottoriportati (di cui dall'Appendice alla norma citata):

a (m/s²) L (dB)

aree critiche (*) 5.0 10-3 74

abitazioni (notte) 7.0 10-3 77

abitazioni (giorno) 10.0 10-3 80

uffici 20.0 10-3 86

fabbriche 40.0 10-3 92

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

a (m/s²) L (dB)

aree critiche (*) 3.6 10-3 71

abitazioni (notte) 5.0 10-3 74

abitazioni (giorno) 7.2 10-3 77

uffici 14.4 10-3 83

fabbriche 28.8 10-3 89

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

(*) Nota - Per aree critiche si intendono le camere operatorie ospedaliere, i laboratori, i locali in cui si svolgono lavori manuali delicati, etc.

Capitolo 7 [Radiazioni non ionizzanti]

Articolo 122 NORME PER LA DETERMINAZIONE DEI TETTI DI RADIOFRE-QUENZA COMPATIBILI CON LA SALUTE UMANA

Su tutto il territorio del Comune devono essere rispettati i limiti, le misure di cautela e gli obiettivi di qualità previsti dal Decreto 10 settembre 1998, n. 381 del Ministero dell'ambiente ed eventuali successive integrazioni e modifiche.

Articolo 123 COMUNICAZIONI CONCERNENTI L'IMPIEGO DI APPARECCHIATURE EMITTENTI RADIAZIONI NON IONIZZANTI IN MEDICINA, ESTETICA, DISINFEZIONE E STERILIZZAZIONE

Chiunque impieghi apparecchiature emittenti radiazioni non ionizzanti a scopo terapeutico, di estetica o per disinfezione e sterilizzazione, con l'esclusione delle apparecchiature ad uso domestico, deve darne comunicazione, entro 20 giorni dall'installazione della apparecchiatura, al Servizio Igiene e sanità pubblica. La comunicazione dovrà indicare la marca, il modello e le caratteristiche salienti dell'apparecchiatura. In particolare per laser, marconiterapia, radar terapia e lampade a raggi ultravioletti dovranno essere fornite le seguenti informazioni:

Laser

Marconiterapia
Radarterapia

Radiazioni
ultraviolette

Classe di appartenenza Frequenza Regione dello spettro di emissione

Lunghezza d'onda emissione Potenza nominale Irradianza
Massima potenza in uscita Tipo di emettitore Densità di flusso radiante

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

Capitolo 8 [Fitofarmaci]

Articolo 124 RILEVAZIONE VENDITA PRESIDII SANITARI

Gli esercizi di vendita e di deposito dei presidi sanitari devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 10 del DPR 1255/68 ed essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 15 del 30.4.1993.

I titolari degli esercizi di vendita dei presidi sanitari hanno l'obbligo di comunicare al Servizio Igiene e sanità pubblica, entro il 31 gennaio di ogni anno, i dati relativi alla vendita dei presidi stessi.

Nella comunicazione dovranno essere riportate le seguenti indicazioni:

- nome commerciale;
- numero di registrazione;
- classe tossicologica;
- quantità venduta.

Tale obbligo, la cui violazione comunque non è punita con la sanzione prevista dall'art. 4 del presente Regolamento, è il presupposto per creare la base conoscitiva utile a programmare il controllo sull'uso dei fitofarmaci.

Articolo 125 MODALITA' D'USO DEI FITOFARMACI

Chiunque utilizza fitofarmaci nel territorio comunale, dovrà osservare le seguenti norme per la detenzione e l'uso degli stessi:

- a) Il prodotto deve essere conservato fino al momento dell'uso in un armadio chiuso a chiave o in idoneo locale non accessibile ai ragazzi o alle persone estranee all'azienda; in tale locale non devono essere immagazzinate sostanze alimentari e mangimi; inoltre, quali condizioni minime necessarie, dovrà essere verificata l'idoneità dell'impianto elettrico, ove esistente, e dovranno essere esclusi i piani interrati e seminterrati. I locali dovranno essere dotati di pareti e superfici uniformi e lavabili, i presidi sanitari non dovranno essere tenuti a contatto diretto di pareti o pavimenti. L'ingresso dovrà essere dotato di soglia atta ad evitare la fuoriuscita di liquidi o l'ingresso di acqua. Sull'armadio o sulla porta del locale dovrà essere affisso un cartello indicante il numero telefonico del Pronto Soccorso (118) e del Servizio Igiene e sanità pubblica.
- b) Qualsivoglia sperimentazione venga effettuata sul territorio comunale che implichi l'uso di presidi sanitari su qualsiasi matrice vegetale, deve essere preceduta dalla comunicazione di legge, ai sensi del DPR 1255/68 e del D.Lvo 194/95.
- c) I moduli per l'acquisto di cui all'allegato "2" del DPR 1255/68, copia per l'acquirente, dovranno essere conservati per tre anni dalla data di acquisto ed esibiti a richiesta dell'autorità competente.
- d) Durante i trasferimenti del mezzo irroratore lungo le strade non dovrà avvenire alcuna perdita di prodotto.
- e) E' fatto divieto di prelievo in corsi superficiali o falde, dell'acqua necessaria alla diluizione del formulato, direttamente con eiettore (comunemente denominato caricabotte) collegato al mezzo irroratore utilizzato. Allo scopo potranno essere utilizzate motopompe autonome, serbatoi intermedi o mezzi simili che comunque garantiscano la non immissione di principio attivo nella fonte idrica da cui si vuole attingere. Le maniche necessarie al prelievo dell'acqua per la preparazione delle soluzioni non debbono mai essere usate per il travaso delle soluzioni già preparate in altri recipienti o mezzi irroranti. La preparazione estemporanea della soluzione dei fitofarmaci deve essere fatta in appositi recipienti da adibire esclusivamente a tali usi e da tenersi al riparo da persone ed animali.
- f) Durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione devono essere attuate tutte le cautele atte ad evitare rischi di carattere sanitario sia a terzi che allo stesso operatore. A tal fine si deve:

- apporre cartelli con l'avvertenza "terreno o alberi trattati con prodotti velenosi";
 - evitare che irrorando alberi vicini a strade o a case queste vengano bagnate dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni nocive;
 - effettuare manualmente l'irrorazione nella fascia di terreno della larghezza di almeno 20 metri confinante con case, cortili o altrui proprietà;
 - in caso di vicinanza a case o a strade è comunque fatto obbligo di avvertire preventivamente gli abitanti delle case in modo che gli stessi possano per maggior sicurezza ritirare la biancheria stesa, chiudere le finestre, coprire gli ortaggi in produzione, etc.;
 - non eseguire il trattamento nelle giornate ventose;
 - interrompere il getto appena terminato il filare;
 - controllare rigorosamente il rispetto dei tempi di carenza prescritti dalla legge per i diversi principi attivi (e riportati nelle istruzioni allegate alle confezioni dei presidi utilizzati);
 - durante le operazioni è vietato mangiare o fumare ed è indispensabile adoperare indumenti idonei, guanti, occhiali, maschere a filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; si deve altresì provvedere, a lavoro ultimato, ad un'accurata pulizia della persona e alla custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi;
- g) sono vietati i trattamenti con presidi sanitari di 1a e 2a classe nei centri abitati, così come definito dal Codice della strada e ad una distanza non inferiore a m 100 dal confine tra zona agricola e edificata definita dal PRG. Nella fascia di 100 metri sopraindicata è consentita la sola irrorazione manuale;
- h) sono vietati i trattamenti nelle zone di rispetto dei punti di captazione delle acque potabili, così come previsto dall'art. 6 DPR 236/88;
- i) sono vietate le irrorazioni con prodotti insetticidi e acaricidi in periodo di fioritura; prima delle irrorazioni deve essere effettuato lo sfalcimento delle eventuali erbe spontanee in fioritura sottostanti alle colture arboree da trattare nonché l'asportazione della massa sfalciata ovvero l'essiccamento della stessa a protezione degli insetti impollinatori;
- l) sono ammesse operazioni agronomiche solo dopo 24 ore dal trattamento;
- m) le rimanenze delle soluzioni non utilizzate e le acque di lavaggio degli atomizzatori o di qualsiasi altro mezzo irrorante, dei recipienti adibiti alla preparazione delle soluzioni e dei contenitori di fitofarmaci, non debbono essere versate in corsi d'acqua superficiali, qualunque ne sia la portata o in maceri o fossi asciutti o sul terreno, etc. L'acqua di lavaggio deve essere reimpiegata in trattamenti successivi;
- n) i teli in nylon usati per pacciamatura dei terreni trattati con bromuro di metile devono essere raccolti e smaltiti in maniera idonea;
- o) presso tutte le aziende agricole dovrà essere presente un registro di cui agli articoli 4 e 5 del D.M. 217/91;
- p) lo smaltimento dei contenitori vuoti di fitofarmaci da parte degli utilizzatori dovrà avvenire consegnando gli stessi ai centri autorizzati.

L'eventuale inosservanza delle cautele sopra descritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario; si ricorda a tal proposito che tutti gli utilizzatori di presidi sanitari di 1a e 2a classe tossicologica devono essere in possesso di regolare patentino di abilitazione all'uso previsto dal DPR 1255/68.

Titolo IV – Igiene degli alimenti

Capitolo 1 [Disposizioni Generali]

Articolo 126 VIGILANZA, PREVENZIONE ED INFORMAZIONE

I Servizi o Unità Operative del Dipartimento di Prevenzione, per quanto di competenza, esercitano la vigilanza igienica, la prevenzione e informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione e il

commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione dei prodotti alimentari, sui recipienti, contenitori e imballaggi nonchè sui locali, impianti, macchinari e utensili destinati a venire in contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto degli stessi e sul personale. Le merci detenute in mostra negli esercizi o aree aperte al pubblico, o situate nei locali di deposito e di preparazione, sono sempre e comunque considerate in vendita o destinate alla somministrazione, salvo diversa indicazione scritta.

Articolo 127 CAMPIONI UFFICIALI E DI SAGGIO

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere ufficiali o di saggio.

Il campione ufficiale è prelevato con le tecniche e metodiche prescritte dalle norme vigenti.

Il campione di saggio è prelevato con la sola osservanza delle norme tecniche e viene effettuato per seguire, a scopo puramente conoscitivo e di studio, i processi produttivi dei singoli alimenti in fase di lavorazione. Per i campioni di saggio è sufficiente redigere il verbale di prelevamento della merce per le esigenze amministrative del servizio.

Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

Articolo 128 CARENZE IGIENICHE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Qualora vengano riscontrate carenze, inconvenienti, irregolarità di gestione dei locali, delle attrezzature e della loro conduzione, i Servizi del Dipartimento o dell'ARPA, secondo le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- a) l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- b) la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- c) la revoca, temporanea o definitiva, parziale o totale, dell'autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti costituiscono pericolo per la salute pubblica.

Articolo 129 PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI

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

Il personale addetto alla diretta manipolazione degli alimenti deve avere mani ben curate con unghie corte e pulite e non indossare durante il lavoro anelli e bracciali, essendo gli stessi potenziali ricettacoli di germi.

Articolo 130 AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE PER ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO

Chiunque intenda aprire, subentrare, ampliare, modificare, trasferire in altra sede:

- un servizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti e/o utenti di enti o imprese pubbliche e private di qualsiasi genere;

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti, nonché il parere igienico-sanitario del Dipartimento di Prevenzione in merito all'idoneità dei locali.

Articolo 131 AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER STABILIMENTI-LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO, NONCHE' DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI E ESERCIZI PER LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (art. 231 TULLSS) devono essere autorizzati ai sensi dell'articolo 2 della L. 283/62.

Articolo 132 ADEGUAMENTO DELLE ATTIVITA' GIA' ESISTENTI DI PRODUZIONE E COMMERCIO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI AI REQUISITI PREVISTI DAL PRESENTE REGOLAMENTO

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

Capitolo 2 [Igiene dei locali e delle attrezzature per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande]

Articolo 133 REQUISITI IGIENICO-SANITARI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI

Tutti i locali destinati ad attività lavorativa, oltre a possedere i requisiti di cui all'articolo 71 del presente regolamento, dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

1. Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzate in materiale lavabile, disinfettabile e di colore chiaro fino ad una altezza minima di m 2,00. I locali destinati alla lavorazione, inoltre, devono avere angoli e spigoli arrotondati compreso il raccordo parete - pavimento.
2. Tutti gli esercizi devono possedere una o più unità igieniche, in rapporto al numero dei dipendenti, ad uso esclusivo del personale, con superficie minima pari almeno a m² 2.
Per unità igienica si intende un locale suddiviso in:
 - locale destinato ad accogliere wc o turca;
 - antibagno, dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica;
 - un vano servizi contenente - armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro. Qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso anche per uso spogliatoio;
 - un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie. Qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il deposito delle attrezzature di pulizia;
 - congruo numero di idonei contenitori per i rifiuti solidi, lavabili e disinfettabili, dotati di sacco impermeabile e muniti di coperchio a tenuta, con comando di apertura a pedale.
3. In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale. Ove ciò non sia possibile, potrà essere consentita aerazione artificiale con le caratteristiche previste all'articolo 78.
4. Tutte le aperture con l'esterno devono essere dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di mosche e roditori (reticelle per le finestre, tende a canne pendule per le porte).
5. I pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile che nei laboratori deve risultare anche antisdrucciolo.
6. Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione canalizzati in canne fumarie, ad uso esclusivo, sfociante oltre il colmo del tetto, con le modalità previste dall'art. 33 del presente regolamento.
7. Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico. Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, deve essere effettuata, a cura del titolare, analisi semestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal DPR 236/88 (tipo C3) e

successive integrazioni e modifiche. Nel caso di lavorazioni stagionali, è sufficiente un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente all'avvio della lavorazione e successivi controlli semestrali ove la lavorazione prosegua oltre i sei mesi.

8. I vari generi di prodotti alimentari non confezionati devono essere tenuti tra loro separati, in modo tale da evitare contaminazioni crociate.
9. Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere preferibilmente apribili solo dalla parte dell'addetto.
Deve essere presente in modo visibile al consumatore finale un termometro per evidenziare la temperatura di conservazione degli alimenti quando trattasi di vetrine a temperatura controllata.
10. Le celle frigorifere devono essere dotate di termometro, possibilmente, a lettura esterna.
11. Arredamenti e attrezzature che consentano una facile pulizia.
12. Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si rimanda all'articolo 147 del presente regolamento.

Articolo 134 MODALITÀ DI MANUTENZIONE E CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI

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

1. essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia,
2. avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
3. essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio;
4. durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
5. al termine di ogni ciclo lavorativo o comunque prima dell'inizio del ciclo lavorativo successivo i locali e le attrezzature essere adeguatamente puliti con la massima cura.

Negli esercizi è vietato:

- a) adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- b) tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- c) tenere al di fuori dei banchi frigoriferi gli alimenti che debbono essere conservati e venduti a temperatura controllata;
- d) esporre all'interno dei locali gli alimenti non confezionati che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno cm 50 dal suolo. I prodotti alimentari che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo di protezione (pellicola, alluminio, etc.) che ne garantiscano la protezione dalla polvere o dagli insetti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili. E' vietato al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte non confezionate, a meno che non venga predisposto un apposito sistema di autoservizio mettendo a disposizione dei clienti idonei strumenti (guanti a perdere, sacchetti, etc.) per il prelievo della merce.
- e) esporre alimenti all'esterno dei locali. L'esposizione all'esterno può essere consentita unicamente per prodotti ortofrutticoli qualora gli stessi siano contenuti in recipienti chiusi in idonee attrezzature che li proteggano da agenti inquinanti. L'attrezzatura di protezione dagli agenti inquinanti deve consentire di mantenere sollevata la merce ad una altezza di almeno cm 50 dal piano di calpestio, deve essere dotata di un rialzo perimetrale di almeno cm 30 di altezza e di protezione idonea (vetro, plexiglas, polietilene, etc.) che deve essere aperto solo al momento del servizio al cliente. Su ogni contenitore deve essere esposto un cartellino facilmente leggibile con la seguente dicitura "E' vietato toccare la merce". Sarà cura del titolare dell'autorizzazione di vendita fare rispettare il divieto. Da questo obbligo sono esentati: la frutta secca con guscio (es. noci, mandorle, etc.), anguria, meloni e affini;

- f) effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- g) depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- h) tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici. Il divieto non si applica ai cani guida dei non vedenti ai sensi della L. 14/02/1974 ed ai cani formalmente inseriti nel programma di assistenza terapeutica da parte della struttura medica competente dell'Azienda USL (Pet-Therapy);
- i) fumare nei locali di preparazione degli alimenti.

I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati dai reparti di alimentari.

Articolo 135 REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA

Gli esercizi di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari sono già regolamentati dall'articolo 2 della Legge 283/62 e articolo 30 del DPR 327/80 e successive integrazioni e modifiche.

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

- a) locali di esposizione, vendita e deposito di numero e dimensioni adeguati alla capacità commerciale dell'esercizio. Il deposito o il magazzino possono essere ubicati in locali discosti o distanti dall'esercizio purché autorizzati. Il trasporto di sostanze deperibili deve avvenire con modalità adeguate;
- b) per gli esercizi in cui si effettui anche la preparazione, produzione di alimenti per la vendita diretta è necessario un vano o laboratorio di misura non inferiore a m² 14; per i locali adibiti esclusivamente a porzionatura e confezionamento la superficie dovrà essere non inferiore a m² 10. Per i laboratori annessi a macellerie e pescherie si ritiene sufficiente una superficie di m² 6.
- c) banco di vendita con ripiano di materiale inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio o sbucciatura;
- d) banchi armadio o vetrine refrigerate distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti;
- e) pareti, in prossimità del banco di vendita, di materiale lavabile e inalterabile;
- f) tutti i punti di vendita con superficie di vendita uguale o maggiore a m² 400, in cui si commercializzano anche sostanze alimentari, dovranno essere dotati di unità igieniche per gli utenti, distinte per sesso, in numero adeguato aventi le caratteristiche previste all'art. 133.

Articolo 136 CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Classificazione dei pubblici esercizi:

1. Esercizi di ristorazione classica (ristoranti, pizzeria, trattoria, osteria, tavola calda, etc.): sono caratterizzati da un ciclo completo di preparazione alimenti a gamma più o meno vasta.
2. Esercizi di piccola ristorazione ("brasserie", pub) con manipolazione limitata a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure.
In tali esercizi è possibile effettuare la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di paste/risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati, la somministrazione di gastronomia preparata in laboratori autorizzati oltre che la preparazione e somministrazione di cibi crudi ad esclusione delle carni fresche.
3. Esercizi tipo bar e affini a prevalente somministrazione di bevande e/o alimenti (panini e affini, pasticceria) con eventuale somministrazione di prodotti di gastronomia e pasticceria preparati da laboratori autorizzati e soggetti al solo riscaldamento, nonché prodotti preparati estemporaneamente da apparecchi a distribuzione automatica. In tali esercizi è possibile la cottura delle brioches congelate e/o surgelate a condizione che non necessitino di prelievitazione, nonché il lavaggio e il frazionamento di frutta e verdura.

Requisiti strutturali

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

TIPOLOGIA 1

Gli esercizi appartenenti alla tipologia 1 devono essere dotati di locale cucina di dimensioni minime pari a m² 20 avente il lato minimo non inferiore a m 3,00 al netto dei locali dispensa e degli eventuali locali lavaggio stoviglie e settori di raccordo.

Oltre i 50 posti seduti l'aumento dimensionale della cucina sarà commisurato a m² 0,25 per posto seduto o m² 0,12 per pasto preparato. La superficie minima per posto seduto è di m² 1,20. La cucina dovrà essere realizzata in modo da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso del processo di sanificazione dell'alimento.

Nei locali cucina dovranno essere previsti:

- a) piani di lavoro o settori distinti per le varie attività (lavaggio verdure, taglio e preparazione carni rosse, taglio e preparazione carni bianche, pulizia e preparazione pesce, produzione di preparati con uso di uova in guscio, etc.);
- b) un locale o area ben definita esclusivamente adibita alla eventuale preparazione di pasta fresca;
- c) un locale o area, ben definita, esclusivamente adibito alle operazioni di lavaggio stoviglie dotato di lavastoviglie con relativa cappa di aspirazione ove ritenuta necessaria dal Dipartimento di prevenzione;
- d) lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio, muniti di rubinetti con comando a pedale o elettrico di acqua calda e fredda, distributore automatico di sapone e asciugamani monouso;
- e) idoneo numero di lavandini lavamani aventi gli stessi requisiti del punto precedente;
- f) numero adeguato di piani di lavoro in acciaio o ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile e disinfettabile, realizzato in conformità alle disposizioni di legge sugli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, distinti per tipologia di prodotti onde evitare contaminazioni crociate;
- g) idonee attrezzature per il taglio dotate di manici con materiale plastico, la triturazione e la miscelazione facilmente smontabili per la totale pulizia quotidiana;
- h) cappe idonee ed adeguate per la raccolta di prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla preparazione e cottura dei cibi. L'impianto di captazione ed espulsione di prodotti della combustione devono essere realizzati secondo quanto previsto dall'articolo 133 del presente Regolamento. All'impianto di estrazione ed evacuazione dei fumi, vapori e odori di cottura dovrà essere abbinato un impianto di reintegro d'aria esterna da prelevarsi in zona pulita; l'aria in ingresso dovrà essere immessa nel locale in modo da non creare dannose o fastidiose correnti d'aria per gli operatori.

Devono essere dotati di locale dispensa adeguatamente dimensionato in base alla potenzialità dell'esercizio e al tipo di approvvigionamento delle derrate alimentari con superficie non inferiore a m² 10. Solo per le pizzerie si considera accettabile anche un locale dispensa di dimensioni inferiori, a condizione che sia adeguato alle necessità dell'esercizio. Detta dispensa deve avere preferibilmente accesso diretto dall'esterno per l'approvvigionamento delle derrate e deve essere dislocata preferibilmente allo stesso piano del locale cucina.

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

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

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

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

Dovranno essere presenti una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno m² 1,2 per ciascun posto a tavola.

La preparazione e la cottura di pizza, è consentita nell'ambito dello stesso locale di somministrazione. Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, in modo che gli alimenti siano al contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili. Tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico aventi i requisiti previsti dall'art. 133 punto 2 del presente Regolamento.

Dovranno essere facilmente individuabili con apposite indicazioni, in numero adeguato alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

1. fino a 40 posti: 1 lavandino e 1 w.c.
2. fino a 150 posti: 1 lavandino e 1 w.c. per le donne
1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini
3. da 150 a 300 posti: 2 lavandini e 2 w.c. per le donne
2 lavandini e 2 w.c. per gli uomini
4. oltre 300 posti: 3 lavandini e 3 w.c. per le donne
3 lavandini e 3 w.c. per gli uomini

TIPOLOGIA 2

Gli esercizi di questa tipologia devono essere dotati di:

1. cucina di superficie non inferiore a m² 10 avente il lato minimo non inferiore a m 2,50 con caratteristiche già citate precedentemente, dotata di lavastoviglie;
2. almeno un vano o zona dispensa di superficie non inferiore a m² 6 per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato delle attrezzature previste per la tipologia 1;
3. servizi igienici a disposizione del pubblico con le caratteristiche descritte all'art. 133 punto 2, dimensionati nel seguente modo:
locale con superficie perimetrale minore/uguale a m² 100: 1 lavandino e 1 w.c.
locale con superficie perimetrale superiore a m² 100: 1 lavandino e 1 w.c. per le donne
1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini

TIPOLOGIA 3

Gli esercizi di questa tipologia devono essere dotati di:

1. una zona di preparazione non inferiore a m² 6 con le caratteristiche previste per i locali di cucina e già citate precedentemente;
2. un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione e al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito;
3. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
4. una lavastoviglie;
5. servizi igienici per il pubblico così dimensionati:
bar con superficie perimetrale minore /uguale a m² 100: 1 lavandino e 1 w.c.
bar con di superficie perimetrale superiore a m² 100: 1 lavandino e 1 w.c. per le donne
1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini

Articolo 137 REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER LA PRODUZIONE DI PASTI DA SOMMINISTRARE IN COLLETTIVITÀ

Nelle strutture che producono pasti da somministrare in collettività il numero massimo di pasti producibili deve essere calcolato utilizzando i seguenti standard.

1. n. pasti:
100 pasti per ogni addetto alla preparazione
2. conservazione materie prime:
 - a. depositi non refrigerati: m³ 0,040 per pasto prodotto, comunque di superficie non inferiore a m² 10;
 - b. celle frigorifere: m³ 0,020 per pasto prodotto.

3. locale cucina strutturato come previsto all'articolo 136 (tipologia 1) del presente Regolamento, ma con superficie calcolata come segue:
m² 1 per 10 pasti prodotti; comunque non inferiore a m² 20.
4. area di confezionamento per pasti da somministrare a distanza
superficie di lavoro di m² 1 per 50 pasti.

Articolo 138 REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LABORATORI ARTIGIANALI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALIMENTI

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

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

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

Per quanto riguarda:

- impianti di macellazione;
- laboratori di sezionamento;
- laboratori di produzione/preparazione prodotti a base di carne;
- laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr;
- depositi di carni fresche;
- depositi di pollame;
- salumifici;
- laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
- stabilimenti per la lavorazione di prodotti d'uovo;
- deposito, lavorazione e commercializzazione all'ingrosso di prodotti ittici e molluschi eduli lamellibranchi;
- valgono le norme contenute nei relativi Decreti di recepimento delle specifiche Direttive Comunitarie.

Articolo 139 REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA

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

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

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

I laboratori di pasticceria devono avere i seguenti requisiti:

- a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria, di superficie non inferiore a m² 20; qualora la lavorazione sia annessa ad un forno, si ritiene sufficiente una superficie di m² 10 minimali;
- b. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee, con superficie di m² 6 minimali.

Articolo 140 CONSERVAZIONE, A MEZZO CONGELAZIONE DI ALIMENTI

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

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

Articolo 141 SOMMINISTRAZIONE IN AREE ESTERNE ED ESERCIZI PUBBLICI

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

1. collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi del traffico, della polvere e simili;
2. attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature;
3. fornite di idonea pavimentazione e/o di pedane di sopraelevazione che comunque consentano le normali operazioni di pulizia e lavaggio.
Tali aree vengono considerate al 50% nel calcolo complessivo della superficie utile sulla base della quale deve essere dimensionata la cucina.

Articolo 142 AREE PUBBLICHE PER VENDITA E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

In ogni mercato devono essere previste una o più aree riservate ad uso esclusivo degli operatori che esercitano la vendita di prodotti alimentari.

Le strutture di vendita all'interno dei mercati devono soddisfare i requisiti previsti dal DPR 327/80.

I banchi di vendita, con l'esclusione di quelli dei prodotti ortofrutticoli, e di esposizione devono essere muniti di un rialzo protettivo di almeno 30 cm di altezza, inclinato o ricurvo, in modo da ottenere una maggiore protezione degli alimenti, esteso lungo tutti i lati prospicienti gli avventori.

Tutti gli esercenti la vendita ambulante, nella fase autorizzativa, devono indicare il locale di deposito degli alimenti, che dovrà essere regolarmente autorizzato e dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- essere ben aerato, illuminato e sufficientemente spazioso;
- avere il pavimento costruito in materiale lavabile e disinfettabile;
- avere le pareti in piastrelle o altro materiale lavabile e disinfettabile fino all'altezza di almeno m 2;
- essere dotato di lavello con erogazione di acqua potabile calda e fredda con comando di erogazione non manuale né a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere, con asciugamano elettrico o monouso e relativo contenitore per rifiuti a pedale;
- essere fornito di adeguato/i impianto/i frigorifero/i per la conservazione della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale;
- avere arredamento e attrezzature che consentano una facile pulizia;
- avere tutte le aperture verso l'esterno munite di idonei dispositivi di protezione contro insetti e roditori.

Articolo 143 PREPARAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI IN FORMA ITINERANTE

Tutti i veicoli che esercitano la vendita itinerante devono poter disporre di un locale adibito a deposito con le caratteristiche previste dall'art. 142.

Definizione di vendita itinerante

Si definisce itinerante la vendita effettuata con mezzi mobili. La vendita effettuata in strutture ancorate a terra, dotate di acqua, luce e rete di scarico delle acque, poste su platee in cemento è da considerarsi fissa. E' vietata la vendita itinerante di carne fresca su mezzi mobili al di fuori delle aree pubbliche all'uso destinate. Per quanto riguarda la vendita itinerante di prodotti ittici freschi su mezzi mobili, al di fuori delle aree pubbliche all'uso destinate, la stessa è consentita a condizione che il titolare comunichi per iscritto al Servizio Veterinario competente, data, orario e luogo in cui verrà effettuata la vendita con un preavviso di almeno 7 giorni.

Requisiti mezzi mobili per la preparazione e la vendita

Per essere autorizzati i mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso destinato e debbono avere i requisiti previsti dal DPR 327/80 ed essere dotati di lavandino lavamani all'interno.

E' vietata la vendita in spiaggia di alimenti e bevande deperibili e/o non confezionati, quali gelati, fette di cocco, panini, paste, croccanti, etc. E' consentita la vendita di frutta fresca caramellata purché proveniente da laboratori autorizzati e purché trasportata in contenitori chiusi che la proteggano dagli inquinanti.

Preparazione e vendita su mezzi mobili: prodotti consentiti.

E' ammessa la preparazione e vendita su mezzi mobili dei seguenti prodotti.

- a) patate fritte;
- b) tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
- c) arrostitura e grigliatura di carni fresche e preparati a base di carne di tutte le specie animali e di verdure; è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;
- d) croccante, zucchero filato e pop corn;
- e) panini, toast, piadine e affini.

Preparazione e vendita su mezzi mobili: prodotti non consentiti.

E' proibito sui mezzi mobili la preparazione e vendita dei seguenti prodotti:

- a) pasticceria fresca (sono consentiti gli impasti di farina ed acqua con o senza zuccheri);
- b) prodotti a base di uova o loro derivati;
- c) panna fresca e latte;
- d) preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta (è consentita la trasformazione tramite cottura);
- e) preparazione di condimenti sia a base di carne che di altri ingredienti.
- f) preparazione e cottura di minestre e piatti a base di pasta.

Per la somministrazione di alimenti preparati su mezzi mobili è vietato l'uso di stoviglie non a perdere.

Articolo 144 REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI CHIOSCHI PER PRODUZIONE E VENDITA DI PIADINA ROMAGNOLA

I chioschi per la produzione e vendita di piadina devono avere tutti i requisiti previsti dagli artt. 133 e 134 del presente regolamento.

La superficie deve essere non inferiore a m² 7. All'interno deve essere presente una unità igienica ad uso esclusivo del personale.

Può essere consentita la realizzazione di un servizio igienico privo di antibagno qualora lo stesso abbia accesso dall'esterno. In questo caso il servizio igienico deve essere tenuto chiuso e non deve essere disponibile per il pubblico.

Le acque reflue provenienti dall'attività devono essere convogliate in pubblica fognatura o, in assenza della stessa, essere smaltite in conformità con

Nei chioschi con dimensione pari a m² 7 è consentita la produzione, preparazione e vendita di piadina romagnola e crescioni. Per crescione si intende un prodotto costituito da un involucro di impasto di piadina romagnola contenente salumi, verdure, formaggi, marmellate, mostarde, crema al cioccolato, altri prodotti alimentari conservati sott'olio e sott'aceto, creme e salse con esclusione di quelle a base di latte e uova.

E' consentita anche la vendita di piadina imbottita con salumi stagionati, formaggi, verdura, crema al cioccolato e simili, nonché prodotti a base di carne.

Relativamente ai prodotti a base di carne, non è consentita, in tali strutture, alcuna cottura. Potranno comunque essere utilizzati per l'imbottitura prodotti carni stagionati o prodotti carni cotti in laboratori autorizzati (es. porchetta, arrostiti, wurstel).

Nei chioschi con dimensioni superiori a m² 7 ed inferiori a m² 14 è consentito, in aggiunta agli alimenti precedentemente indicati, l'uso di salsiccia fresca in budello proveniente da laboratori autorizzati e cotta al momento.

Nei chioschi di dimensioni superiori a m² 14 sono consentite, in aggiunta, anche la produzione, preparazione e cottura di pizza al forno, la cottura di prodotti e preparazioni a base di carne fresca (anche congelati), purché provenienti da laboratori autorizzati e cotti al momento, e la frittura di piadina, pizza, patate e verdure.

Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati di sistemi di aspirazione canalizzati in canne fumarie, con idonei sistemi di abbattimento degli odori.

Articolo 145 PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN STAND GASTRONOMICI

1. L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente nel rispetto comunque dei seguenti requisiti:
 - a) il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
 - b) le aree adibite alla somministrazione devono essere adeguatamente coperte, protette dalla polvere e fornite di idonee protezioni anti-insetti;
 - c) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
 - d) i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere di tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori. E' consentito l'uso di stoviglie non a perdere qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente;
 - e) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
 - f) deve essere disponibile acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese. I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;
 - g) i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di legge secondo i diversi tipi di alimenti e adeguatamente protetti dagli insetti;
 - h) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;
 - i) sull'intera superficie deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori chiusi per la raccolta dei rifiuti;

- l) le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
- m) deve essere garantita la disponibilità di un numero adeguato di servizi igienici per il pubblico;
- n) deve essere disponibile un lavandino lavamani per gli operatori, dotato di distributore automatico di sapone e asciugamani a perdere;
2. il locale e/o le aree di preparazione deve essere dotato di:
- a) frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:
- carni;
 - carni avicole;
 - verdure;
 - paste alimentari fresche;
 - prodotti ittici.
- b) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile facilmente lavabili e disinfettabili. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili devono essere dotati di apparecchiature frigorifere e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte dalla normativa vigente, anche quando abbiano apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione. In ogni caso i banchi di esposizione devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori.
- c) scaffalature idonee per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina.
- d) piani di lavoro lavabili.
- e) contenitori con coperchio ed eventualmente apertura a pedale per la raccolta di rifiuti solidi.
3. Locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione avente le seguenti caratteristiche:
- a) superficie minima coperta m² 20.
- b) pavimento uniforme e lavabile o, in mancanza, piano di calpestio sollevato dal terreno.
- c) pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m 2.
- d) un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti da destinarsi esclusivamente al lavaggio delle mani, attrezzato con rubinetteria a pedale, sapone liquido ed asciugamani monouso.
- e) sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente.
4. Deve essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale con le caratteristiche previste dall'art. 133 punto 2 del presente regolamento.
- Stand gastronomici per iniziative di durata non superiore ad un giorno possono essere autorizzati in deroga ai requisiti strutturali previsti dal punto 3 del presente articolo.
- E' vietata la produzione in occasione di sagre e feste di prodotti alimentari al di fuori degli automezzi o laboratori regolarmente autorizzati.

Articolo 146 CIRCOLI

Gli spazi dei circoli privati e degli Enti collettivi assistenziali così come definiti dall'art. 86 del T.U.L.P.S. 773/1931, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci, sono soggetti alle disposizioni previste dal presente Regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

In deroga a quanto sopra, relativamente ai requisiti strutturali, qualora si tratti di circoli di modeste dimensioni e con attività limitata, potranno essere formulate specifiche prescrizioni da parte dei competenti Servizi dell'A.Usl.

Articolo 147 ATTIVITA' AGRITURISTICA

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

Gli interventi di ristrutturazione sugli immobili destinati all'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale devono avvenire nel rispetto delle caratteristiche dell'edificio, conservandone l'aspetto complessivo e i singoli elementi architettonici; per il restauro e risanamento conservativo degli edifici rurali l'utilizzo dei locali a fini agrituristici è consentito anche in deroga ai limiti di altezza e ai rapporti di illuminazione e di aerazione previsti dalle normative vigenti.

I requisiti minimi da rispettare sono comunque i seguenti.

1. altezza media, m 2,50;

2. rapporto aero-illuminante 1/16:

Ristorazione: requisiti strutturali.

I locali di ristorazione devono possedere i seguenti requisiti dimensionali minimi:

a) Cucina:

1. di almeno m² 12 nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
2. di almeno m² 20, più un locale o area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

b) Dispensa:

1. di almeno m² 8 nel caso di autorizzazioni che prevedano sino a 6.000 pasti/anno;
2. di almeno m² 12 nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

c) Sala da pranzo:

- occorre considerare almeno m² 1,20 per ogni posto a sedere e comunque la superficie complessiva non deve essere inferiore a m² 30.

d) Servizi igienici:

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

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

Locali destinati alla macellazione e lavorazione di alimenti di origine animale.

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

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

Caratteristiche del locale di macellazione

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

1. superficie minima non inferiore a m² 14;
2. sufficiente grado di illuminazione e areazione come previsto al capitolo Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro del presente Regolamento;
3. pavimento lavabile, disinfettabile e antisdrucchiolo con pozzetto sifonato per la raccolta dei reflui;
4. pareti rivestite di materiale lavabile e disinfettabile fino a m 2;
5. angoli e spigoli arrotondati compreso il raccordo parete-pavimento;
6. attrezzature per lo stordimento pre macellazione idonee secondo la normativa vigente;

7. contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;
8. contenitori con coperchio per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne;
9. lavello con acqua calda e fredda munito di rubinetteria con comando a pedale o elettrico, dispensatore di sapone liquido o in polvere, distributori di asciugamani di carta a perdere e contenitore per rifiuti con coperchio con apertura a pedale.

E' ammessa la possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'azienda agrituristica destinati esclusivamente al personale, purché dotati dei requisiti previsti all'articolo 133 del presente Regolamento.

Quantitativi di animali ammessi alla macellazione e loro bollatura

Nel locale di macellazione innanzi descritto possono essere macellati sino a 500 conigli o lepri e 3500 tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata, per anno. Il numero massimo di animali macellabili in un anno viene stabilito dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario dell'A.Usl competente per territorio, che esprimerà il proprio giudizio sulla base delle condizioni strutturali del locale di macellazione e della dotazione di attrezzature.

Deve essere istituito un registro di macellazione, vidimato dal Servizio Veterinario, tenuto regolarmente aggiornato e soggetto a controllo in vigilanza.

Le carni ottenute devono recare un bollo a placca con l'indicazione della ragione sociale e della sede dell'azienda.

Produzione di salumi

Può essere consentita la produzione di salumi in azienda utilizzando il locale di macellazione, naturalmente in tempi diversi rispetto alla macellazione, dopo le opportune pulizie e disinfezioni e usando piani di lavoro riservati a tale operazione.

In alternativa la produzione di salumi può avvenire nel locale cucina utilizzando carni già sezionate e in tempi non coincidenti con altre lavorazioni.

La conservazione e la stagionatura degli stessi deve avvenire in locali differenti e autorizzati e i prodotti ottenuti devono essere bollati con piombi o placche riportanti la ragione sociale e la sede dell'azienda e gli ingredienti utilizzati.

Le carni utilizzate per queste produzioni devono provenire da macelli autorizzati oppure da carni di coniglio e pollame macellati in azienda.

Campeggi

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

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

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

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

Articolo 148 PRODUZIONE DI VINI E MOSTI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE SVOLTA A CARATTERE FAMILIARE (senza personale dipendente)

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

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

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

Approvvigionamento idrico: pubblico acquedotto, pozzo artesiano con certificato di potabilità conformemente a quanto stabilito dall'art. 133 del presente regolamento o cisterna rifornita con acqua

potabile.

Smaltimento acque reflue: dovrà essere acquisita autorizzazione allo scarico ai sensi della L.R. 7/83 per gli insediamenti civili, ai sensi della L. 319/76 per gli insediamenti produttivi.

Locali: pavimento in battuto di cemento con adeguata pendenza e scoline per consentire il deflusso delle acque di lavaggio. Le pareti devono essere tinteggiate (per un'altezza minima di m 2) con prodotti lavabili. Nelle cantine o in locali adiacenti dovrà essere installato almeno un lavandino per il lavaggio delle mani. Le cantine non dovranno essere in nessun caso utilizzate come locali di deposito di materiale e prodotti non attinenti l'attività enologica. Non dovrà esservi accatastamento di materiale tale da impedire l'attività di pulizia e manutenzione degli impianti.

Vasi vinari: non devono essere ubicati in prossimità di fonti di inquinamento e la loro apertura, opportunamente protetta, deve essere sollevata dal piano del pavimento. Le loro superfici interne devono essere di materiali idonei conformi alle normative.

Le domande di autorizzazione sanitaria dovranno essere corredate dalla seguente documentazione:

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

Capitolo 3 [Alimenti di origine animale]

Articolo 149 NORME GENERALI PER I PRODOTTI ITTICI ED I MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI

1) Esercizi di vendita di prodotti ittici freschi

I locali adibiti alla vendita al dettaglio, oltre a quanto previsto dagli articoli 133 e 134 del presente Regolamento, devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere ben aerati e sufficientemente spaziosi come previsto al capitolo Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro del presente Regolamento;
- b) avere il pavimento con inclinazione tale da consentire il deflusso delle acque di lavaggio verso un idoneo chiusino a sifone;
- c) avere l'eventuale pedana, dietro il banco di vendita in materiale lavabile e disinfettabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
- d) essere dotati di una idonea cella frigorifera, per la conservazione del pesce fresco a temperatura compresa fra 0° C e +4° C, con pareti aventi angoli e spigoli arrotondati ed il cui pavimento sia costruito in modo da favorire il rapido deflusso dell'acqua verso un idoneo pozzetto sifonato;
- e) avere uno o più lavandini aventi le caratteristiche previste dall'articolo 133 del presente Regolamento;
- f) avere uno o più banchi di esposizione e vendita dotati di impianto frigorifero per la conservazione dei prodotti ittici a temperatura non superiore a +4° C. Il suddetto banco dovrà, comunque avere inclinazione tale da consentire il facile deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio in apposito pozzetto sifonato, nonché essere munito di un rialzo protettivo di almeno 30 cm di altezza, inclinato o ricurvo in modo da ottenere una maggiore protezione degli alimenti, esteso lungo tutti i lati prospicienti gli avventori;
- g) avere una zona destinata a semplice operazione di toelettatura dei prodotti, distinta dal banco di vendita (tagliere o piano di lavoro) munita di contenitore per i rifiuti con comando a pedale;
- h) avere una vasca di dimensioni tali da immergervi i contenitori del pesce, per consentire il loro lavaggio al termine della vendita senza che vi sia l'emanazione di odori sgradevoli, qualora i contenitori non vengano allontanati immediatamente dagli esercizi;
- i) le attrezzature presenti negli esercizi adibite alla vendita al dettaglio di prodotti ittici devono essere in materiale lavabile e disinfettabile e sottoposte a pulizia, lavaggio e disinfezione con

frequenza e modalità tali da non consentire l'emanazione di odori sgradevoli. I manici della coltelleria devono essere in materiale plastico;

l) qualora vengano venduti molluschi eduli lamellibranchi e gasteropodi, questi devono essere esposti vivi e vitali ed a temperatura compresa fra 0° C e +6° C, in reparto separato dal banco di vendita ed in confezioni originali integre provenienti da centri di spedizione o depurazione autorizzati e regolarmente etichettate;

m) essere dotati di servizio igienico e spogliatoio come previsto all'articolo 133 del presente Regolamento e dalle specifiche normative vigenti;

n) avere un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato adibito a deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione.

2) Lavorazione dei prodotti ittici negli esercizi di vendita al dettaglio

E' consentita la preparazione di prodotti alimentari a base di pesce, pronti a cuocere, negli esercizi di vendita al dettaglio regolarmente autorizzati, purché detta lavorazione avvenga in locale attiguo a quello di vendita di dimensioni e requisiti così come previsto all'articolo 135 del presente Regolamento e non accessibile al pubblico.

Gli esercizi devono, inoltre, essere dotati di scaffalatura chiusa per la conservazione delle sostanze aromatiche, delle spezie e di ingredienti vari, di idonei contenitori a chiusura, da porsi in frigorifero, per la conservazione dei prodotti finiti e di apposito contenitore, con coperchio a pedale, per il temporaneo deposito degli scarti di lavorazione e di sterilizzatore di coltelli ad acqua calda (+ 82° C).

Le verdure usate per le preparazioni a base di pesce devono essere introdotte precedentemente lavate e toelettate e conservate in appositi contenitori chiusi.

La vendita dei prodotti finiti può avvenire esclusivamente nell'esercizio in cui sono stati preparati e devono essere rispettate le seguenti condizioni:

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

3) Esercizi di produzione e vendita di preparazioni alimentari cotte a base di pesce

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

- a) forni e/o fornelli muniti di cappe aspiranti per la raccolta dei prodotti della combustione, aventi i requisiti previsti dall'articolo 136, tipologia 1, lettera h) del presente Regolamento. Quanto aspirato dovrà essere espulso al tetto dell'edificio secondo le modalità fissate dall'articolo 33 del presente Regolamento.
- b) banco/armadio/vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto, in attesa della vendita, a temperatura compresa fra 60° C e 65° C;
- c) banco o armadio frigorifero per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, a temperatura di refrigerazione.

Le operazioni di preparazioni pronte a cuocere e la cottura dovranno avvenire in settori adeguatamente separati.

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

Sono consentite le operazioni di friggitoria e cottura alla griglia quando il laboratorio annesso

all'esercizio di vendita ha le caratteristiche previste dall'art. 138 punto 1, senza l'obbligo comunque di un locale dispensa.

4) Vendita al dettaglio di prodotti ittici congelati e scongelati

La vendita al dettaglio di prodotti congelati può avvenire negli stessi spacci adibiti alla vendita del pesce fresco, ma la loro conservazione dovrà avvenire in frigorifero con temperatura di -18° C.

La vendita del prodotto deve essere effettuata allo stato di congelamento, prelevandolo direttamente dal frigorifero di conservazione. L'esposizione per la vendita potrà avvenire esclusivamente con attrezzatura frigorifera che assicuri una temperatura di -18° C.

Può essere consentito il scongelamento dei prodotti a temperatura non superiore a +4° C e la loro esposizione per la vendita in un banco o settore di banco nettamente separato da quello destinato alla vendita di pesce fresco.

Sul settore di vendita destinato ai prodotti scongelati dovrà essere collocato un apposito cartello ben visibile, recante la scritta "pesce scongelato, da consumarsi entro le 24 ore e da non ricongelare".

5) Contenitori e imballaggi

Gli imballaggi e i contenitori in legno o polistirolo sono considerati a perdere e quindi da non riutilizzare.

Gli imballaggi e i contenitori da usarsi più volte dovranno essere costruiti con materiali resistenti alle sollecitazioni dinamiche, resistenti alla corrosione, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.

Dovranno inoltre essere costruiti in materiale idoneo per alimenti ai sensi della normativa vigente ed essere sottoposti a lavaggio, disinfezione e abbondante risciacquo con acqua potabile dopo il loro uso e comunque prima di essere riutilizzati.

6) Trasporto

Il trasporto dei prodotti ittici deve avvenire con le modalità previste dal DPR 26/03/1980 n. 327 e successive modifiche ed integrazioni.

I mezzi di trasporto devono essere tenuti in stato di perfetta pulizia e non emanare odori sgradevoli.

7) Trasporto di piccole quantità di prodotti ittici

Il trasporto dei prodotti ittici freschi, in deroga a quanto previsto dal precedente punto, può essere autorizzato per piccoli quantitativi, per automezzi privati e per brevi tragitti, a condizione che siano trasportati in idonei contenitori, muniti di certificato di isotermità, autorizzati, nel rispetto delle condizioni e temperature previste dal DPR 26/03/80 n.327 e successive modifiche ed integrazioni.

8) Stabilimenti di lavorazione di rane

Gli stabilimenti adibiti alla lavorazione delle rane destinate ad uso alimentare dovranno essere autorizzati dal Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Veterinario ed avere i requisiti previsti all'articolo 28 del DPR 26/03/80 n.327 e successive modifiche ed integrazioni.

La lavorazione dovrà avvenire sotto la vigilanza del Servizio Veterinario e gli eventuali oneri sono a carico degli interessati.

9) Vendita al dettaglio di rane

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

10) Disposizioni per la vendita delle lumache

Le lumache vive devono essere esposte e conservate per la vendita in appositi reparti ed in idonei contenitori.

Qualora vengano vendute sfuse, la manipolazione dovrà avvenire con idonei utensili.

E' consentita la vendita di lumache congelate, surgelate, conservate e confezionate dall'industria del settore.

11) Dissalazione del baccalà

E' consentita l'operazione di dissalazione del baccalà negli esercizi di tabella I e tabella V a condizione che sia presente:

- a) un locale o vano diverso dal locale di vendita rivestito di materiale lavabile fino a metri 2 di altezza con aperture verso l'esterno munite di protezione contro insetti e roditori, piani di lavoro

lavabili e disinfettabili, contenitori per alimenti, lavabili e disinfettabili per contenere il baccalà in ammollo;

- b) un lavandino lavamani munito di rubinetto con comando a pedale o elettrico di acqua calda o fredda, dotato di distributore automatico del sapone
- c) acqua potabile.

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

12) Vendita diretta del pescato o del prodotto di acquacoltura

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

- A. deve essere effettuata in orari preventivamente comunicati e concordati con il Servizio Veterinario della A.Usl, al fine dell'ispezione e del controllo sul prodotto;
- B. essere venduto:

- a. in appositi negozi aventi le caratteristiche previste, per le pescherie, dal punto 1 del presente articolo;
- b. nei mercati ambulanti, negli spazi appositamente assegnati dal Comune, che concederà l'autorizzazione solo previo parere del Servizio Veterinario della A.Usl;
- c. in appositi spazi stabiliti dal Comune, alle stesse condizioni previste per la vendita ambulante dei prodotti ittici all'articolo 142 del presente Regolamento.

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

La vendita diretta di piccoli quantitativi di molluschi eduli lamellibranchi è subordinata all'esistenza di relativa certificazione di idoneità al consumo umano diretto, rilasciata dal Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

13) Divieti relativi alle zone portuali

E' fatto divieto di cernire, rinfrescare, lavare il pesce facendo uso delle acque portuali, nonché lavare i contenitori con le stesse acque. E' fatto divieto di pescare nelle acque portuali anche per l'autoconsumo.

14) Requisiti richiesti per le strutture di vendita e modalità di commercializzazione dei prodotti ittici nei mercati ambulanti a posto fisso

- a) Ogni automezzo, o box, deve essere dotato di lavandino a comando non manuale, con erogatore di sapone liquido e carta asciugamano a perdere;
- b) il banco di vendita deve essere dotato, lungo i lati prospicienti gli avventori, di vetro protettivo di almeno 30 cm di altezza, ricurvo o con piano orizzontale di altri 30 cm, a protezione della merce esposta;
- c) il reparto di vendita del pesce scongelato deve essere ben distinto da quello del pesce fresco;
- d) l'esposizione dei molluschi eduli lamellibranchi deve essere fatta alla temperatura prevista di 4° - 6° C, in reparti distinti e senza l'uso di ghiaccio;
- e) ogni esercente a posto fisso deve provvedere affinché la vendita sia effettuata al riparo dal sole diretto. Si ricorda che il pesce fresco va tenuto a temperatura da 0° a 4° C;
- f) dove esiste allacciamento alla rete elettrica urbana è obbligatoria l'accensione dell'impianto frigorifero; dove ciò non sia possibile è previsto il mantenimento della temperatura tramite l'uso del ghiaccio;
- g) il baccalà, ancora sotto forma di conserva salata, può essere mantenuto a temperatura ambiente purché protetto dagli agenti esterni. Il baccalà dissalato è da considerare a tutti gli effetti un prodotto fresco e deperibile, per cui va conservato, anche per la vendita, in una vetrina refrigerata.

Articolo 150 ESERCIZI PER LA VENDITA DI CARNE FRESCA E CONGELATA E DEI PRODOTTI MERCEOLOGICI COMPRESI NELLA TABELLA II, III E IV (DI CUI AL D.M. 30.8.1971 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI)

1) Esercizi di vendita

I locali adibiti alla vendita al dettaglio devono rispondere ai requisiti previsti agli articoli 133 e 134 del presente Regolamento.

Devono, inoltre, avere:

- a) pareti lavabili e disinfettabili in modo da sovrastare per almeno cm 30 le uncinarie o guidovie aeree;
- b) celle o apparecchiature frigorifere con pareti e pavimento di colore chiaro, lavabili e disinfettabili aventi spigoli e angoli arrotondati compreso quello tra pavimento e parete. L'eventuale acqua di condensa deve essere raccolta in idoneo contenitore. Le rastrelliere e i ganci devono essere in materiale idoneo al contatto con le carni e preferibilmente acciaio inossidabile; carni rosse e carni bianche devono essere conservate in settori separati tra di loro;
- c) banchi di esposizione e vendita dotati di impianto frigorifero e di idonea protezione, sufficientemente alta, per salvaguardare l'igienicità dei prodotti esposti;
- d) settori separati per: carni bianche, carni rosse, preparazione di carni crude, preparazioni e prodotti cotti da vendersi freddi, prodotti a base di carne;
- e) numero adeguato di ceppi e taglieri con superficie pulita e levigata per il taglio separato di carni bianche, rosse e prodotti a base di carne;
- f) almeno due affettatrici per il taglio separato di carni fresche e salumi;
- g) un tritacarne per la macinazione di carni rosse; è necessario l'uso di un secondo tritacarne qualora si intenda procedere alla macinazione di carni bianche e/o miste;
- h) coltelleria con manici in materiale plastico, distinta per ogni reparto;
- i) vaschetta sterilizzatrice ad acqua calda (82° C) per coltelli, qualora la stessa non sia già presente nell'eventuale laboratorio annesso;

Utensili e superfici che vengono a contatto con le carni realizzati in acciaio inossidabile o in materiale per uso alimentare.

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

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

Le carni in mostra al pubblico devono esporre un cartellino riportante le indicazioni previste dalle norme vigenti, da apporsi nel comparto o sul contenitore e non infisso nella carne.

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

Negli spacci di macelleria che non hanno un locale laboratorio annesso è vietato:

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

Per motivi igienico sanitari, all'interno dei locali di macelleria, non possono essere tenute uova non confezionate.

2) Lavorazione dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne negli esercizi di vendita al dettaglio

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

Gli esercizi devono, inoltre, essere dotati di scaffalatura chiusa per la conservazione delle sostanze aromatiche, delle spezie e di ingredienti vari, di idonei contenitori a chiusura, da porsi in frigorifero, per la conservazione dei prodotti finiti, di apposito contenitore, con coperchio per il temporaneo deposito dei cascami, che deve essere contrassegnato dalla scritta "scarti di lavorazione" e di sterilizzatori di coltelli ad acqua calda (+ 82° C).

Le verdure usate per le preparazioni a base di carne devono essere introdotte precedentemente lavate e toelettate e conservate in appositi contenitori chiusi.

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

Devono, inoltre, essere rispettate le seguenti condizioni:

- i prodotti e le preparazioni a base di carne devono essere posti in vendita in banchi espositori, a temperatura controllata o in apposito reparto, con cartellini, riportanti le indicazioni previste dalle norme vigenti, applicati o posti accanto in modo inequivocabile, ai vassoi che li contengono;
- presenza almeno di uno scaffale chiudibile per gli utensili usati per la lavorazione.

Gli esercizi esistenti che non hanno la possibilità di dotarsi di un laboratorio annesso, così come previsto dall'art. 135, possono produrre solo salsiccia fresca e preparazioni di carni (da venderci crude) con le opportune prescrizioni da stabilire caso per caso.

3) Disposizioni per la vendita di selvaggina

Negli spacci di vendita di carni è ammessa la vendita di selvaggina da pelo e da penna allevata, purché proveniente da stabilimenti autorizzati.

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

- a) forni e/o fornelli muniti di cappe aspiranti per la raccolta dei prodotti di combustione, aventi i requisiti fissati dall'articolo 136 tipologia 1, lettera h) del presente Regolamento. Quanto aspirato dovrà essere espulso al tetto dell'edificio secondo le modalità fissate dall'articolo 33 del presente Regolamento.

E' inoltre opportuno non includere fra i sistemi di cottura quelli che possono causare dispersione nell'ambiente di odori impropri e di fumi, quali, ad esempio, operazioni di friggitoria;

- b) banco/armadio/vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto, in attesa della vendita, a temperatura compresa fra 60° C e 65° C;
- c) banco o armadio frigorifero per la conservazione dei prodotti cotti, a temperatura di refrigerazione, in attesa della vendita.

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

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

5) Disposizioni per la vendita di carni congelate e scongelate

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

Articolo 151 CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO DI ALIMENTI

La conservazione degli alimenti col metodo sottovuoto è consentita, senza autorizzazione e solo per uso interno, a condizione che gli alimenti vengano identificati con l'apposizione di etichetta riportante le seguenti diciture:

- a) confezionato sottovuoto per uso interno in data
- b) tipo di alimento.

E' vietata la vendita diretta al consumatore finale dei prodotti succitati.

E' consentito, previa autorizzazione sanitaria dell'Autorità competente, il confezionamento sottovuoto, al fine della vendita diretta al consumatore finale, a condizione che la confezione sia regolarmente etichettata secondo la normativa vigente.

Articolo 152 ALIMENTI CONSERVATI IN ATMOSFERA MODIFICATA

Gli esercizi di vendita che intendono mettere in commercio alimenti in atmosfera modificata devono dare preventiva comunicazione ai servizi competenti del Dipartimento di Prevenzione.

Articolo 153 VENDITA DI ALIMENTI PER CANI E GATTI

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

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

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

Articolo 154 ABBINAMENTO DI VARI GENERI MERCEOLOGICI

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

- a) sia prevista una idonea separazione tra i due reparti;
- b) sia presente, almeno nel reparto ove avviene la vendita di carni fresche, un lavandino lavamani con comando a pedale o elettrico dotato di erogatore di sapone liquido, di asciugamani monouso, di contenitore per rifiuti con apertura a pedale e di uno sterilizzatore per coltelli ad acqua calda (+82°C);
- c) venga impiegato possibilmente personale diverso per ogni reparto oppure che l'operatore si lavi accuratamente le mani prima di passare ad un altro reparto.

Articolo 155 MACELLAZIONE PER USO PRIVATO FAMILIARE

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

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

Articolo 156 PRODUZIONE E VENDITA DI MIELE E DI ALTRI PRODOTTI DELL'ALVEARE

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

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

1. un laboratorio con altezza non inferiore a m 2,20 o di almeno m3 40, sufficientemente aerato e illuminato con pareti piastrellate o lavabili e disinfettabili fino all'altezza di metri 2, con pavimento impermeabile, lavabile e disinfettabile, con aperture verso l'esterno munite di adeguati dispositivi di protezione contro insetti e roditori, dotato di un lavandino con erogazione di acqua potabile calda e fredda, di distributore automatico di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso e di contenitore per rifiuti con apertura a pedale; arredato con mobili o attrezzature facilmente lavabili, disinfettabili e mantenute in perfette condizioni di pulizia;
2. piani di lavoro, attrezzature e utensili destinati alla smielatura e confezionamento del miele in materiale lavabile e disinfettabile (possibilmente in acciaio inossidabile);
3. locale o armadio chiudibile per il deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione;
4. idonee scaffalature o armadi per il deposito del materiale di confezionamento e/o del prodotto finito;
5. un servizio igienico, anche nelle immediate vicinanze, con antibagno, se il servizio igienico è in connessione diretta con il locale di lavorazione e lavandino con erogatore di acqua calda e fredda dotato di distributore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso e di contenitore per rifiuti con apertura a pedale;
6. un locale o settore munito di armadietto a doppio scomparto per riporre gli abiti da lavoro oppure un armadietto a doppio scomparto nello stesso locale di lavorazione se il laboratorio non è nelle immediate vicinanze dell'abitazione.

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

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

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

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

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

Capitolo 4 [Acque potabili]

Articolo 157 REQUISITI DELLE ACQUE DESTINATE AD USO POTABILE

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dal DPR 236/88 e successive integrazioni e modifiche.

E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio Igiene Pubblica della A.Usl e che non corrispondano per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art. 2 della L. 319/76 ed alla normativa regionale di attuazione, dalla Circolare Min. Sanità n. 33/77, dal DPR 515/82, dal D.M. 15/2/83, dal D.M. 26/3/91, dalla Circolare Regionale n. 32/91 e successive integrazioni e modifiche, nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti e da eventuali ulteriori disposizioni in materia.

Articolo 158 INQUINAMENTO DELLE ACQUE AD USO POTABILE

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

Articolo 159 SALVAGUARDIA DELLE RISORSE IDRICHE

La salvaguardia delle risorse idriche e in particolare delle sorgenti, pozzi e punti di presa deve essere realizzata in conformità a quanto stabilito dal DPR 236/88 per quanto pertinente e altre normative vigenti in materia.

L'immissione nel sottosuolo a qualunque titolo di acque di qualunque natura, origine e provenienza è tassativamente vietato ad eccezione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R. 7/83 e altre normative in materia.

Articolo 160 DOTAZIONE IDRICA DEGLI EDIFICI

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

Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è obbligatorio l'allacciamento.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico da pubblico servizio, il Sindaco, su parere del Servizio Igiene e sanità pubblica dell'A.Usl, potrà autorizzare l'approvvigionamento mediante fonte autonoma, sempre che risultino ottemperate tutte le misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati alla distribuzione di acqua non potabile e ad evitare che tali fonti autonome costituiscano esse stesse fonti di inquinamento più diffuso delle risorse idriche.

Le fonti di approvvigionamento dovranno comunque distare almeno 10 metri da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo, scoli industriali ed altre potenziali cause di inquinamento delle acque.

Articolo 161 CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI AUTONOMI DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE

Ferme restando le prescrizioni di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo per le opere soggette a concessione e/o ad autorizzazione ex R.D. 1755/33, l'autorizzazione all'approvvigionamento a scopo potabile di un edificio mediante fonte autonoma verrà concessa dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente a condizione che la realizzazione e l'uso degli impianti di attingimento avvengano nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa di settore e di quanto disposto dal presente Regolamento.

a) Escavazione di pozzi a scopo potabile.

I pozzi ad uso potabile dovranno:

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

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

Dovrà altresì esserne data comunicazione al Servizio Igiene Pubblica dell'A.Usl di competenza, allegando la documentazione che verrà ritenuta necessaria da tale Servizio al fine del rilascio del parere all'utilizzo di cui ai successivi artt. 162 e 163.

b) Captazione di sorgenti.

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

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

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

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

Tutte le strutture devono essere interrato e provviste di aperture dotate di sportello con

chiusura a lucchetto.

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

Articolo 162 UTILIZZO DELLE FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE

L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto a parere del Servizio Igiene e sanità pubblica dell'A.Usl, espresso in base alle risultanze dell'esame ispettivo e al risultato favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche.

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di civili abitazioni tale esame dovrà richiedersi, a cura e spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua al Servizio Igiene e sanità pubblica, allegando alla richiesta documentazione tecnica relativa alla stratigrafia del pozzo.

Il giudizio favorevole all'utilizzo è condizione essenziale per il rilascio del certificato di abitabilità/agibilità. Successivamente, è fatto obbligo al proprietario dell'impianto di richiedere almeno una volta ogni 12 mesi l'esame chimico e batteriologico dell'acqua al Servizio Igiene e sanità pubblica, che eseguirà il prelievo e il relativo sopralluogo con la maggior tempestività possibile e inviando il campione per le analisi al Dipartimento tecnico dell'ARPA.

Articolo 163 UTILIZZO DI FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO IN INSEDIAMENTI AL SERVIZIO DI COLLETTIVITÀ

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di edifici ospitanti collettività (scuole e asili nido, ospedali, case di riposo per anziani, residenze protette, impianti sportivi, etc.) sia pubblici che privati, il parere di cui all'art. 162 verrà espresso dopo l'effettuazione da parte del Servizio Igiene e sanità pubblica, per il periodo di un anno, di una serie di analisi complete atte ad evidenziare le caratteristiche dell'acqua, da richiedersi a cura e spese delle Amministrazioni responsabili. Il numero e la frequenza di tali analisi verranno stabiliti dal Servizio citato in base al tipo di impianto e alla sua localizzazione rispetto ad eventuali fonti di possibile inquinamento, nonché in base alle caratteristiche idrogeologiche dell'area. Le successive analisi verranno effettuate dal Servizio Igiene e sanità pubblica con periodicità almeno annuale. Il tipo e la frequenza di tali analisi verranno comunque definiti dal Servizio in base alle caratteristiche tecniche dell'impianto e alle caratteristiche qualitative delle acque captate.

Articolo 164 POZZI DOMESTICI DI USO NON POTABILE

Qualora in un insediamento approvvigionato da acquedotto si intenda procedere all'escavazione di un pozzo per usi domestici (innaffiamento orti e giardini e/o abbeveraggio bestiame), l'Autorità sanitaria, su parere dei Servizi territoriali e dell'ARPA prescriverà le cautele da adottarsi per evitare che tali opere costituiscano fonte di degrado delle risorse idriche provocando o facilitando il trascinarsi di contaminanti in falde profonde.

A tale scopo, prima della perforazione, dovrà esserne data comunicazione scritta al Sindaco, allegando una planimetria che evidenzia l'esatta ubicazione della fonte e ne indichi il posizionamento rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue e una relazione tecnica nella quale siano indicati:

- caratteristiche tecnico costruttive di massima dell'impianto;
- tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche;
- dati relativi alla portata che si intende utilizzare.

Nell'escavazione dei pozzi dovranno essere osservate tutte le cautele necessarie per prevenire fenomeni di contaminazione degli acquiferi che verranno impartite dall'Autorità sanitaria.

Dell'avvenuta escavazione dovrà essere data comunicazione ai competenti Uffici comunali.

E' comunque vietata l'apertura di pozzi nella zona di rispetto delle fonti di approvvigionamento al servizio di acquedotti pubblici o privati di cui all'art. 6 del DPR 236/88.

Articolo 165 ADEGUAMENTO DI POZZI PREESISTENTI

I pozzi preesistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 161 punto a) e in particolare quelli nei quali gli accertamenti analitici effettuati abbiano ripetutamente evidenziato alterazioni delle caratteristiche qualitative dell'acqua riconducibili a carenze strutturali, non possono essere impiegati per uso potabile. Qualora non sia possibile il loro adeguamento a quanto prescritto, possono essere tenuti in funzione esclusivamente per irrigazione o altri usi agricoli, sempre che non costituiscano possibile fonte di degrado delle risorse idriche sotterranee. Eventuali deroghe potranno essere concesse dal Sindaco su richiesta documentata del titolare, previo parere del Servizio Igiene e sanità pubblica.

Articolo 166 INATTIVAZIONE E CHIUSURA DEI POZZI

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

La chiusura avverrà a cura e spese del proprietario, e dovrà per quanto possibile essere attuata secondo le seguenti norme:

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

Articolo 167 DEROGHE AI REQUISITI DI QUALITÀ

Agli impianti di approvvigionamento autonomo esistenti le cui acque presentino per cause di ordine geologico superamenti in uno o più parametri della "concentrazione massima ammissibile" stabilita dal DPR: 236/88 può applicarsi il dispositivo di deroga ai requisiti di qualità di cui alla delibera della Regione Emilia-Romagna n. 69 del 21/1/92, a condizione che ne sussistano i requisiti secondo quanto previsto dal D.M. 20/1/92 e dalla Delibera citata. L'applicabilità della deroga verrà comunicata al proprietario dell'impianto dal Servizio igiene e sanità pubblica dopo valutazione dei risultati degli accertamenti analitici effettuati ai sensi degli artt. 162 e 163 del presente Regolamento.

Qualora non sia possibile applicare tale dispositivo, per superamento dei limiti temporali previsti dal citato D.M. 20/1/92 o per altri motivi, il Sindaco, su proposta del Servizio igiene e sanità pubblica, prescrive le cautele e le limitazioni che devono essere adottate dagli utilizzatori circa l'uso alimentare delle acque prelevate.

Articolo 168 DISTRIBUZIONE IDRICA INTERNA AGLI EDIFICI

a) Serbatoi

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno. Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi.

Detti strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente.

Di norma i serbatoi privati non possono essere interrati. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile, dette cisterne potranno essere consentite, su parere del Servizio igiene e sanità pubblica.

b) Rete idrica interna

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno sicuramente efficienti nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

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

Qualora l'abitazione sia servita sia dall'acquedotto che da altra fonte autonoma di approvvigionamento, devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

c) Apparecchiature per il trattamento domestico delle acque potabili

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

- copia della documentazione tecnica relativa alle apparecchiature;
- copia del manuale di manutenzione;
- certificazione di corretto montaggio e di collaudo redatte dall'installatore.

La conformità delle apparecchiature a quanto disposto e la rispondenza dell'acqua trattata ai requisiti previsti dalla normativa vigente può essere controllata dal Servizio Igiene e sanità pubblica, che proporrà al Sindaco i provvedimenti necessari.

Nel caso che le apparecchiature non risultino conformi e non ne sia possibile l'adeguamento, il proprietario provvederà a rimuoverle, dandone comunicazione al Servizio Igiene Pubblica.

Articolo 169 RETE IDRICA E FOGNATURE

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

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

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

La costruzione di fognature nei casi di cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità comunale previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica.

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

Articolo 170 REGOLAMENTAZIONE DEL CONSUMO DI ACQUA POTABILE

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

Deliberazione di Consiglio Comunale N. 3 del 21/01/1999, modificata con deliberazione N. 20 del 26/02/1999 -

1. CONDIZIONI E SALUBRITÀ DEL TERRENO

È vietata la costruzione di edifici su terreno che sia servito come deposito di immondizie, di letame o di altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato lo stesso.

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido o soggetto ad invasione di acque sotterranee o superficiali, si deve procedere ad un idoneo drenaggio. In ogni caso, è obbligatorio adottare tecniche costruttive atte ad evitare l'affioramento dell'umidità dalle fondamenta ai muri sovrastanti.

È vietato utilizzare materiali inquinanti o insalubri per le colmate.

2. ISOLAMENTO TERMICO. VANI SOTTOTETTO.

Tutte le pareti perimetrali esterne ed i coperti degli edifici che interessano vani e servizi destinati alla permanenza delle persone, dovranno essere realizzate con un coefficiente di trasmissione termica tale da garantire il contenimento dei consumi energetici, secondo i disposti della normativa vigente.

Nelle soffitte e nei sottotetti dovrà essere assicurato idoneo ricambio d'aria che eviti il formarsi di umidità e condensa.

Riferimenti normativi:

L. 373/90;
L.R. 10/91;
DPR 412/93.

3. CORTILI, POZZI-LUCE E CHIOSTRINE

L'area dei cortili, anche se aventi un lato aperto, non deve essere inferiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la delimitano, questi ultimi misurati dal pavimento del cortile alle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda.

L'area dei cortili deve essere intesa al netto delle proiezioni orizzontali dei ballatoi o di qualsiasi altra sporgenza sotto gronda che superi complessivamente 1/20 dell'area totale dei cortili stessi.

L'altezza massima dei muri prospicienti i cortili non deve essere superiore ad 1,5 volte la distanza media tra le pareti opposte.

La retta perpendicolare condotta da ciascuna finestra di locali di abitazione al pavimento dei cortili non deve essere inferiore a m 6, riducibile a m 4 per i cortili interni ad abitazioni unifamiliari.

Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non supera la metà del lato di esse aperto sul cortile. In caso di maggiore profondità, tali rientranze sono considerate chiostrine. Per quanto riguarda i muri di fabbrica arretrati rispetto ad uno o più lati del cortile, si ammette una maggiore altezza, pari alla profondità dell'arretramento.

Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare locali di abitazione, è vietato aprire finestre o altre aperture di locali nei quali vengono esercitate attività che possano costituire causa di insalubrità o molestia per gli abitanti.

Nel recupero di vecchi edifici, è permessa la realizzazione di pozzi-luce o di chiostrine allo scopo di fornire luce ed aria esclusivamente a locali di servizio.

Ogni lato del pozzo-luce non deve essere inferiore a m 4; inoltre i pozzi-luce e le chiostrine devono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia. Nei pozzi-luce e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze dei perimetri.

I cortili, i pozzi-luce e le chiostrine devono avere una pavimentazione impermeabile ed essere dotati di una condotta di scarico, in modo da permettere un rapido scolo delle acque meteo-ricche; nei cortili con area superiore al minimo regolamentare è consentita una idonea superficie pavimentata lungo i muri dei fabbricati che li delimitano, purché sia comunque assicurato il rapido scarico delle acque reflue e sia evitata l'infiltrazione delle acque lungo i muri.

Nei cortili utilizzati per aerare ambienti privi di altra comunicazione con l'esterno, è vietato ricoprire con vetrate i cortili stessi, al di sopra delle aperture di ventilazione; comunque, devono in tali ambienti devono essere raggiunti i requisiti minimi di ventilazione previsti dal presente regolamento.

4. IGIENE DI PASSAGGI E SPAZI PRIVATI

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

I vicoli chiusi, i cortili i corridoi, le scale, i portici ed ogni altro spazio di ragione privata o parte comune in genere, devono essere tenuti costantemente in buone condizioni di pulizia e manutenzione, alle quali sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che a qualsiasi titolo ne abbiano l'uso e/o la pertinenza.

5. MISURE CONTRO L'INGRESSO DI INSETTI E DI ANIMALI

In tutti gli edifici vanno adottati accorgimenti tecnici atti ad evitare l'intrusione di insetti, ratti, piccioni ed animali in genere.

In particolare:

- i fori di aerazione di solai e vespai a intercapedine ventilata devono essere sbarrati con reti a maglie fitte;
- le aperture delle canne di aspirazione e di aerazione forzata devono essere munite di reti a maglie fitte alla sommità delle canne ed in posizione accessibile per gli opportuni controlli;
- le condutture di scarico uscenti dai muri non possono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura;
- deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature nell'attraversamento delle murature;
- i cavi elettrici, telefonici e televisivi devono essere posti in canalizzazioni stagne.

6. MARCIAPIEDE

Tutti gli edifici devono essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza non inferiore a cm 60.

I marciapiedi devono essere costruiti con idonea pendenza verso l'esterno del fabbricato ed essere realizzati in modo da non favorire infiltrazioni verso i muri dell'edificio.

La pavimentazione deve essere realizzata con materiale antiscivolo.

7. RINGHIERE E PARAPETTI

I davanzali delle finestre e i parapetti dei balconi devono avere un'altezza non inferiore a m 1 ottenibile anche con idonei schermi contro la caduta.

I parapetti dei balconi devono essere non scalabili. Nel caso di parapetti non pieni, gli interspazi debbono avere le caratteristiche di cui al comma 3.

Le ringhiere delle scale devono avere un'altezza minima, misurata al centro della pedata, pari a m 1; gli interspazi tra gli elementi costituenti la ringhiera non devono essere attraversabili da una sfera del diametro di cm 10.

Tutte le protezioni verso il vuoto devono essere realizzate con materiali atti a garantire la sicurezza.

8. CANALI DI GRONDA

Tutte le coperture devono essere munite, sia verso il suolo pubblico sia verso i cortili o altri spazi privati coperti e non, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti debbono essere indipendenti ed in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm 8.

Tali condotte non devono avere alcuna apertura o interruzione nel loro percorso e vanno abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.

Le giunture dei tubi devono essere tali da garantire la tenuta delle acque.

È vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acquai, bagni o di qualsiasi altra provenienza; è parimenti vietato utilizzare tali condotti come canne di esalazione di fumi, gas o vapori.

I pluviali esterni ai fabbricati, nella parte a contatto con i marciapiedi, devono essere realizzati in materiale indeformabile e resistente agli urti, per un'altezza non inferiore a m 1,50.

9. PROTEZIONE DAL RUMORE

Gli edifici di nuova costruzione o soggetti a ristrutturazioni sostanziali devono essere concepiti e realizzati in modo che il rumore a cui sono sottoposti gli occupanti e le persone situate in prossimità si mantenga a livelli che non nuociano alla loro salute e tali da consentire soddisfacenti condizioni di sonno, di riposo e di vita quotidiana.

I locali devono essere tali che il livello equivalente di pressione sonora nei singoli vani, per rumori indotti, sia compatibile con le esigenze fisiologiche relative alle attività previste.

L'innalzamento del livello esistente di pressione sonora istantaneo provocato da rumori di durata limitata (meno di sei minuti) emessi dagli impianti dei locali tecnici durante il funzionamento, deve risultare contenuto entro i limiti sotto riportati, rispetto al rumore di fondo preventivamente determinato:

- locali di riposo: non superiore a 3 dBA;
- locali di soggiorno: non superiore a 5 dBA;
- cucine e bagni: non superiore a 9 dBA.

Al fine di raggiungere un soddisfacente livello di benessere uditivo, oltre a contenere i rumori degli impianti nei valori sopra riportati, i componenti edilizi utilizzati per le opere devono avere adeguati valori di potere fonoisolante e del rumore di calpestio, come da tabella sotto riportata.

	Indice prodotto da prove in opera
Parete esterna potere fonoisolante	43 dBA
Infisso esterno potere fonoisolante	30 dBA
Divisorio fra alloggi potere fonoisolante	43 dBA
Strutture orizzontali potere fonoisolante	43 dBA
Strutture orizzontali rumore di calpestio	70 dBA

Per le modalità con cui effettuare le misure del potere fonoisolante e dell'isolamento al rumore di calpestio, si fa riferimento alla Norma UNI 8270 - parte I - III - VII - VIII.

10. CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI ADIBITI AD ABITAZIONE PRIVATA

I locali abitativi sono classificati come segue:

- Categoria A: locali nei quali si svolgono principalmente la vita e le attività degli abitanti (soggiorno, pranzo, cucina, camera da letto, studio privato ed altri vani così classificati per analogia);

- Categoria B: locali accessori, nei quali la permanenza delle persone è limitata ad attività secondarie e/o ben definibili, adibiti alla cura ed igiene della persona o di circolazione e collegamenti interno.

11. DIMENSIONI ED ALTEZZE DEI LOCALI ADIBITI AD ABITAZIONE PRIVATA

A) Altezza utile

locali di categoria A: non inferiore a m 2,70;

locali di categoria B: non inferiore a m 2,40.

Nel caso di locali con soffitto non orizzontale, si fa riferimento all'altezza media; in presenza di vani con soffitto a più pendenze, si fa riferimento all'altezza virtuale (hv), data dal rapporto v/s, dove v è il volume utile ed s la superficie utile del locale. Nel caso di vani con soffitto orizzontale a quote diverse, l'altezza minima non può essere inferiore a m 2,20 e non può estendersi per oltre un terzo della superficie del locale stesso.

Fermi restando i limiti suindicati per le altezze medie dei locali rispettivamente di categoria A e B, non vanno computati gli spazi di altezza minima inferiore a m 1,80 al fine del calcolo della superficie e dell'altezza utile; tali spazi potranno non essere chiusi con opere murarie o arredi fissi, soprattutto se interessati da superfici finestrate illuminanti e/o ventilanti, e dovranno essere perimetrati ed evidenziati negli elaborati di progetto.

B) Superfici e dimensioni minime

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile (al netto dei locali accessori) non inferiore a m² 14, per i primi quattro abitanti, e di m² 10 per ciascuno dei successivi.

Le stanze da letto devono avere una superficie minima di m² 9,

Tutte le unità abitative, ad esclusione degli alloggi monostanza previsti per una sola persona, devono avere almeno una camera da letto con superficie maggiore o uguale a m² 14;

Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno m² 14.

L'alloggio monostanza o monolocale deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi igienici, non inferiore a m² 28, se per una persona, e non inferiore a m² 38, se per due persone.

Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di cucina o zona cottura, con lato più corto non inferiore a m 1,50 e superficie minima non inferiore a:

- m² 9, per alloggi con superficie netta superiore o uguale a m² 100;

- m² 5,40, per alloggi con superficie netta inferiore a m² 100, purché abbia accesso diretto da un locale di soggiorno o pranzo;

- m² 4, nel caso di cucine in nicchia, purché si aprano direttamente su una stanza di soggiorno o pranzo di superficie netta non inferiore a m² 14, tramite un'apertura avente larghezza minima di m 1,50.

In presenza di soluzioni che prevedono l'unificazione in un unico vano del locale di soggiorno con la zona cottura, la superficie non deve essere inferiore a m² 17,60.

Ogni altro locale di categoria A deve avere una superficie non inferiore a m² 9.

Tutti gli alloggi devono essere dotati di una stanza da bagno di superficie non inferiore a m² 4,50.

Nei monolocali e negli appartamenti con una sola camera da letto, sono ammesse stanze da bagno di superficie minima pari a m² 4. Sono consentite superfici minori di m² 4,50 per ulteriori servizi igienici, purché con:

- superficie del pavimento non inferiore a m² 1,20;

- lato minore non inferiore a m 0,90.

Riferimenti normativi:

D.M. 5/7/1975.

12. ILLUMINAZIONE NATURALE

L'illuminazione naturale nei locali di abitazione deve essere tale da assicurare le condizioni ambientali di benessere visivo. A tal fine, tutti i vani di categoria A devono godere di illuminazione naturale diretta tramite aperture, di dimensioni tali da assicurare un idoneo livello del fattore medio di luce diurna.

Si definisce fattore medio di luce diurna, espresso in percentuale, il rapporto tra l'illuminamento medio di un locale e l'illuminamento, nelle identiche condizioni di tempo e di luogo su una superficie orizzontale esposta all'aperto, ricevuto dall'intera volta celeste, senza irraggiamento diretto dal sole (esposizione verso nord).

Per rapporto di illuminazione si intende il rapporto tra la superficie finestrata al lordo dei telai

dedotta quella posta ad un'altezza inferiore a cm 60 dal pavimento e la superficie utile netta di un vano.

Nei locali di categoria A si ritengono raggiunte le condizioni ambientali di benessere visivo se il fattore medio di luce diurna è non inferiore al 2% ed il rapporto di illuminazione è uguale o superiore ad 1/8: entrambi i requisiti devono essere soddisfatti.

Al fine del calcolo del rapporto di illuminazione, le aperture in falda, se realizzate con vetri trasparenti, comportano una superficie teorica pari ad 1,5 volte la superficie reale.

Per quanto riguarda il recupero di fabbricati esistenti, si rimanda all'articolo 48 del presente regolamento.

Riferimenti normativi:

D.M. 5/7/1975

13. CARATTERISTICHE MICROCLIMATICHE

Tutte le unità abitative devono avere condizioni di ventilazione, temperatura dell'aria e umidità relativa tali da garantire alle persone un comfort adeguato, che si ritiene raggiunto se sono soddisfatte tutte le condizioni riportate.

A) VENTILAZIONE

La ventilazione negli spazi chiusi è finalizzata a:

- limitare il grado di umidità relativa, onde garantire adeguati livelli di benessere igrotermico invernale;
- contribuire al raggiungimento di un sufficiente benessere igrotermico estivo;
- assicurare le condizioni di benessere respiratorio olfattivo;
- assicurare un adeguato ricambio d'aria, onde evitare l'insorgenza di problemi connessi alla presenza di un'eccessiva quantità di vapor d'acqua nell'ambiente, ristagni d'aria calda, impurità dell'aria, formazione di colonie di microrganismi, sostanze nocive.

Pertanto, in tutti i locali di abitazione, compresi quelli di servizio, deve essere evitata una cattiva qualità dell'aria tramite la predisposizione di finestre apribili di dimensioni e conformazione atte ad assicurare un adeguato numero di ricambi d'aria orario; è consentita l'installazione di servizi igienici non direttamente illuminati ed aerati dall'esterno, purché sia comunque assicurato un sufficiente ricambio dell'aria.

Nei locali di categoria A la superficie apribile delle finestre deve essere non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento; inoltre, deve essere garantito un ricambio continuo d'aria (a infissi chiusi) pari ad almeno 0,5 volumi per ora.

Le zone di cottura devono essere provviste di cappe aspiranti atte ad assicurare un ricambio d'aria non inferiore a 5 volumi/ora in corrispondenza dei punti di cottura. Dovranno comunque essere rispettate le norme di sicurezza vigenti.

Nei bagni non aerati direttamente dall'esterno, deve essere comunque assicurato un ricambio d'aria non inferiore a 10 volumi / ora, temporizzato e con espulsione all'esterno. I condotti di evacuazione dell'aria devono essere ubicati in modo da non arrecare molestia ad alcuno. Nel caso di aspirazione forzata centralizzata (ad es. condomini a più piani), la ventilazione deve avvenire mediante canne da prolungarsi fin sopra il tetto, con elettroaspiratore posto sulla sommità; è vietata l'applicazione di elettroaspiratori singoli ai vari piani.

È comunque vietato l'uso di condotti comuni per l'allontanamento dell'aria di locali a diversa destinazione d'uso (ad es. cucine e bagni).

B) TEMPERATURA DELL'ARIA INTERNA

Ogni unità immobiliare destinata alla permanenza delle persone deve essere dotata di un impianto di riscaldamento realizzato e condotto in ottemperanza alle normative vigenti.

In ogni parte dei locali di abitazione, compresi quelli di servizio, deve essere assicurata una temperatura dell'aria interna idonea allo svolgimento delle attività previste. A tal fine, la temperatura dell'aria in tali locali deve essere contenuta entro opportuni valori e non deve presentare eccessive disuniformità nello spazio e nel tempo, con riferimento ad esigenze di benessere igrotermico invernale

C) UMIDITÀ RELATIVA

Tutti i locali, particolarmente quelli di categoria A, devono essere tali che in ogni loro parte sia evitata la formazione di condense non momentanee; pertanto, il grado di umidità relativa, espresso in percentuale, nel periodo invernale, deve essere contenuto tra il 30% ed il 70%.

Negli ambienti nei quali è prevista la produzione di vapore (bagni, cucine e simili) è possibile superare temporaneamente i livelli sopra riportati, come pure la formazione di condense momentanee.

D) SOSTANZE NOCIVE

Tutti i locali, in particolare quelli di categoria A, devono essere esenti da emissioni di sostanze nocive.

I materiali costituenti gli elementi tecnici che delimitano i locali di abitazione (pareti perimetrali, pareti interne, pareti mobili, solai, pavimenti, anche galleggianti, controsoffitti, porte, etc.) e gli impianti di fornitura servizi, in particolare l'impianto idrosanitario, non devono emettere gas, sostanze aeriformi, polveri o particelle, dannosi o molesti agli utenti, sia in condizioni normali che in condizioni critiche (ad esempio sotto l'azione di elevate temperature, di irraggiamento diretto, o per impregnazione d'acqua).

Per quanto riguarda i materiali a base di fibre minerali, non è consentito l'utilizzo di quelli contenenti fibre di amianto; i materiali a base di altre fibre minerali (di vetro, etc.) devono essere trattati e posti in opera in maniera tale da escludere la presenza di fibre in superficie e la cessione di queste all'ambiente; in ogni caso non è consentito l'utilizzo di materiali a base di fibre minerali nei condotti degli impianti di adduzione dell'aria.

Comunque, deve essere segnalato l'impiego di fibre minerali ed individuata la localizzazione, al fine di consentire la messa in opera di opportune azioni di salvaguardia e/o bonifica in un eventuale successivo intervento di ristrutturazione o demolizione.

Nelle costruzioni e nei materiali di rivestimento, è vietato l'utilizzo di sostanze appartenenti alla 1° e 2° categoria della Classificazione IARC, per le quali sussistono evidenze di cancerogenicità.

14. CONDIZIONAMENTO DELL'ARIA E TERMOVENTILAZIONE

Per impianto di condizionamento dell'aria si intende un sistema capace di realizzare e mantenere negli ambienti condizioni termiche, di ricambio, velocità e purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e comprese entro i limiti fissati per i diversi tipi di locali da disposizioni di legge e da norme UNI.

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

Gli impianti di condizionamento devono garantire tutte le seguenti condizioni:

- a) il rinnovo dell'aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/ora/persona nei locali ad uso privato ed a 30 mc/ora/persona in quelli ad uso pubblico; è possibile utilizzare il ricircolo dell'aria in quantità non superiore ad un terzo del totale, purché l'impianto sia dotato di accorgimenti idonei per la depurazione dell'aria;
- b) la temperatura di $20 \pm 1^\circ\text{C}$, con umidità relativa del 40 - 70% nella stagione invernale; nella stagione estiva la temperatura deve essere compresa tra 25 e 27 °C con umidità relativa del 40 - 60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria esterna e quella interna non superiore a 7 °C;
- c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e, se del caso, disinfezione), tali da assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione inferiore a 50 micron e non vi sia la possibilità di trasmettere malattie infettive attraverso l'impianto;
- d) la velocità dell'aria nelle zone occupate dalle persone non deve essere maggiore di 0,15 m/s, misurata dal pavimento fino ad un'altezza di m 2.

Gli impianti di termoventilazione devono garantire un ricambio d'aria idoneo, in riferimento alla specifica destinazione d'uso dei locali serviti; inoltre, deve essere garantita una umidità relativa non inferiore al 30%.

Le prese d'aria esterne degli impianti di condizionamento, termoventilazione e ventilazione devono essere sistemate, di norma alla copertura dell'edificio e, comunque, ad un'altezza di almeno m 3 dal suolo, se all'interno di cortili purché non adibiti a parcheggio, o di almeno m 6 se su spazi pubblici o cortili adibiti a parcheggio. Inoltre, le prese d'aria devono essere ad adeguata distanza da camini o altre fonti di gas, vapori, polveri, fumi, etc., in maniera tale da evitare che tali emissioni non alterino la purezza dell'aria degli impianti.

I condotti di scarico dell'aria devono essere, di norma, posizionati sulla copertura dell'edificio e, comunque, in posizione tale da non arrecare molestia ad alcuno.

La rumorosità prodotta dagli impianti di condizionamento, termoventilazione o ventilazione deve essere contenuta entro i limiti fissati dalla normativa vigente.

Alla domanda di concessione edilizia relativa ad un edificio nel quale si intende installare un impianto oggetto del presente articolo, deve essere allegato il progetto esecutivo dell'impianto stesso, unitamente ad una relazione, firmata da un tecnico abilitato, che ne illustri le caratteristiche tecniche e ne attesti la conformità alle norme ed ai regolamenti vigenti.

15. INTERVENTI EDILIZI DI RECUPERO DEL PATRIMONIO EDILIZIO ESISTENTE

Negli interventi su fabbricati, o parte di essi, oggetto di norme particolari previste dagli strumenti urbanistici vigenti, sono ammessi valori di altezza, illuminazione e ventilazione naturale inferiori a quelli previsti dai rispettivi articoli del presente regolamento, qualora non sia possibile l'adeguamento per vincoli oggettivi prescritti da normative urbanistiche.

Comunque, non sono ammessi valori inferiori ai seguenti:

- altezza: m 2,40;
- Rapporto di illuminazione (Ri): 1/10;
- Rapporto di aerazione (Ra): 1/10 (per rapporto di aerazione si intende il rapporto esistente tra la superficie finestrata apribile e la superficie pavimentata utile netta).

Per quanto riguarda gli interventi su fabbricati esistenti che non rientrano tra quelli di cui al comma 1 del presente articolo, non sono ammessi cambi di destinazione d'uso da vani di categoria B a vani di categoria A, in assenza dei requisiti igienico-sanitari previsti per questi ultimi locali.

Sono fatte salve le destinazioni esistenti, purché dall'intervento risulti un miglioramento dei requisiti igienico-sanitari precedenti.

16. CUCINE E ZONE DI COTTURA

Tutte le cucine o zone di cottura, indipendentemente dal combustibile che le alimenta, comprese quelle elettriche, devono essere dotate di una idonea cappa aspirante che conduca i vapori, gli odori ed i prodotti della combustione in apposita canna di esalazione.

Nel caso di fabbricati esistenti, è ammesso lo scarico a parete delle esalazioni degli apparecchi di cottura, qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

- a) non interferisca con eventuali aperture di ventilazione naturale od artificiale;
- b) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione dell'edificio;
- c) non si possa usufruire di canne di esalazione e non ne sia consentita la costruzione di nuove con scarico a tetto.

Per la ventilazione dei locali dovranno essere osservate le norme UNICIG n. 7129/92 e 7131/72.

Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno la parete ove sono poste le apparecchiature, rivestiti di materiale impermeabile e facilmente lavabile per una altezza minima di 1,60 metri.

17. SERVIZI IGIENICI

Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monolocale, deve essere provvista di almeno un servizio igienico completo di W.C., lavabo, bidet, vasca da bagno o doccia.

I servizi igienici non possono avere l'accesso da locali di categoria A, camere da letto escluse, se non attraverso un antibagno o un disimpegno.

I servizi igienici devono avere pavimenti e pareti, fino ad un'altezza da terra di m 1,60 (m 2 in corrispondenza della doccia) rivestiti di materiale impermeabile e facilmente lavabile.

18. SOPPALCHI

Nei locali abitabili, i soppalchi sono ammessi quando:

- la superficie del soppalco non eccede la metà della superficie del locale nel quale si trova il soppalco stesso;
- l'altezza minima delle zone ottenute con il soppalco non deve essere inferiore a m 2,20 e m 1,80 nel caso di soffitto inclinato;

- la superficie di illuminazione ed aerazione del locale è calcolata sulla intera superficie calpestabile del locale sommata a quella del soppalco;
- l'altezza media del vano principale e dei vani secondari deve essere non è inferiore a m 2,70.

Negli alloggi monostanza, la superficie della parte superiore dei soppalchi è computabile ai fini della superficie minima richiesta; comunque, la cubatura non deve essere inferiore a mc 76 e 103, rispettivamente per una o due persone.

19. LOCALI A PIANO TERRA, SEMINTERRATI ED INTERRATI

Tutti i locali destinati ad abitazione e situati al piano terreno, devono essere sopraelevati rispetto il piano di campagna e/o stradale. Sono fatte salve le norme urbanistico-edilizie per le zone soggette ad ingressione marina e per le soluzioni tecnico-costruttive in materia di impermeabilizzazione e/o ventilazione a vespaio. In carenza di indicazioni specifiche dovranno essere rispettate le norme di buona tecnica.

I locali situati ai piani seminterrati o interrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma soltanto a vani di servizio.

Si definisce locale interrato un ambiente che abbia tutte le pareti perimetrali sotto il livello del piano di campagna.

Per locale seminterrato si intende un ambiente che abbia tutte le pareti perimetrali poste per più di un terzo dell'altezza sotto il piano di campagna.

Sia i locali interrati che quelli seminterrati devono avere aperture tali da assicurare una areazione naturale direttamente dall'esterno.

20. SCALE

Le scale a servizio di più unità immobiliari, che collegano più di due piani (terreno compreso) devono essere arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno, tramite finestre apribili situate a ciascun piano ed aventi superficie netta non inferiore a m² 1.

Qualora non sia tecnicamente possibile la soluzione di cui al comma 1, è consentita l'illuminazione dall'alto con lucernari apribili, a comando facilmente accessibile, di superficie pari ad almeno m² 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.

I vetri e le pareti devono essere tali da non costituire pericolo per le persone.

Qualora i vetri siano installati ad un'altezza inferiore a m 1 dal pavimento, devono essere infrangibili o protetti da una ringhiera di altezza minima di m 1.

Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre destinate alla illuminazione e ventilazione di locali contigui; è ammessa l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi a telaio fisso, allo scopo esclusivo di illuminare gli ingressi.

L'illuminazione artificiale dei vani scala deve assicurare, ad ogni pianerottolo, almeno 50 lux.

Le scale devono essere agevoli e sicure alla salita ed alla discesa, essere sempre dotate di corrimano e conservate in buono stato di pulizia e manutenzione.

Per le caratteristiche delle rampe, si rimanda alla normativa vigente.

Nei casi di scale interne alla stessa unità abitativa, è consentita una larghezza di rampa non inferiore a m 0,90.

Per le scale interne che collegano locali di abitazione con vani di servizio, è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m 0,80, anche se del tipo a chiocciola.

21. CANCELLI E PORTONI MOTORIZZATI

Negli edifici nei quali vengono installati cancelli, porte o portoni motorizzati, devono essere adottati i criteri costruttivi ed i dispositivi di protezione contro gli infortuni, di cui alle norme UNI ed alla normativa vigente.

22. CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI RIVESTIMENTO DEI LOCALI DI ABITAZIONE

I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana, costruiti con materiale non polveroso e facilmente lavabile.

Le pareti non possono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

23. IMPIANTI A GAS ED ELETTRICI

Gli impianti e gli apparecchi a gas devono essere installati conformemente alla normativa vigente.

Ogni unità edilizia ad uso abitativo deve essere dotata di un impianto elettrico, realizzato secondo le norme CEI.

Riferimenti normativi:

L. 46/90;

24. INSTALLAZIONE DI BOMBOLE DI GAS LIQUEFATTI

Le nuove costruzioni residenziali in aree servite da gasdotto, in caso di utilizzo di combustibile gassoso devono essere allacciate alla rete.

Nelle nuove costruzioni residenziali non servite da gasdotto, devono essere previste, all'esterno dell'edificio, apposite nicchie per le bombole di gas.

Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto ed in basso.

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

L'impianto deve essere realizzato conformemente alle norme UNI vigenti e secondo le prescrizioni dei Vigili del fuoco quando previste.

25. APPARECCHI A COMBUSTIONE: TARGHE E ISTRUZIONI

Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile nella quale siano indicati in caratteri indelebili ed in lingua italiana:

a) nome del costruttore e/o marca depositata;

b) dati dell'avvenuto collaudo;

c) designazione commerciale con la quale l'apparecchio è presentato al collaudo del costruttore;

d) tipo di combustibile e, nel caso di alimentazione a gas, pressione minima di esercizio;

e) portata termica nominale e potenza dell'apparecchio in Kcal/h.

L'apparecchio deve essere corredato da un libretto d'istruzioni in lingua italiana, nel quale devono essere dettagliate le modalità corrette d'uso e le operazioni di pulizia e manutenzione.

L'esercizio di impianti termici alimentati con combustibili solidi o liquidi dovrà consentire il rispetto dei normali limiti alle emissioni come previsto dalla vigente normativa.

Il proprietario o per esso un terzo è tenuto a condurre gli impianti termici e a disporre tutte le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria tali da garantirne sempre il buon funzionamento.

Il proprietario o per esso un terzo è tenuto ad operare gli interventi di manutenzione straordinaria, anche su richiesta della competente autorità.