



COMUNE DI REZZATO

REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE

(ex art. 53 della L.R. 26 ottobre 1981, n° 64)

Adottato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 15 del 04/04/2014

Approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 63 del 12/11/2014

Aggiornato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 29 del 29/09/2022

INDICE

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI	17
CAP. 1 - NORME GENERALI	17
1.1.1 COMPETENZE AMMINISTRATIVE DELL'ENTE RESPONSABILE DEI SERVIZI DI ZONA (E.R.) (*).....	17
1.1.2 COMPETENZE DEL SINDACO	17
1.1.3 COMPETENZE DEL SERVIZIO N. 1 DELL'USSL (*)	17
1.1.4 DIREZIONE E RESPONSABILITÀ DEL SERVIZIO N. 1 DELL'USSL.....	17
1.1.5 RAPPORTI DEL SERVIZIO N. 1 CON ALTRI SERVIZI E PRESIDI DELL'USSL ^{VEDI NOTA1}	18
1.1.6 OPERATIVITÀ A LIVELLO DISTRETTUALE ^{VEDI NOTA1}	18
1.1.7 COLLABORAZIONE CON GLI UFFICI COMUNALI.....	18
CAP. 2 – VIGILANZA IGIENICO SANITARIA	18
1.2.1 FUNZIONI DI POLIZIA GIUDIZIARIA ^{VEDI NOTA1}	18
1.2.2 INCOMPATIBILITÀ ^{VEDI NOTA1}	18
CAP. 3 – ATTIVITÀ INFORMATIVA	19
1.3.1 RACCOLTA DATI ^{VEDI NOTA1}	19
1.3.2 MAPPE DI RISCHIO ^{VEDI NOTA1}	19
1.3.3 COLLABORAZIONE UFFICI COMUNALI E DISTRETTUALI ^{VEDI NOTA1}	19
1.3.4 PUBBLICITÀ DEI DATI ^{VEDI NOTA1}	19
CAP. 4 - ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE	19
1.4.1 ATTIVITÀ DI PREVENZIONE E PROFILASSI MALATTIE INFETTIVE.....	19
1.4.2 OBBLIGO DI SEGNALAZIONE.....	19
1.4.3 ESTENSIONE DELL'OBBLIGO DI SEGNALAZIONE	20
1.4.4 DENUNCIA.....	20
1.4.5 MALATTIE INFETTIVE SOGGETTE A DENUNCIA	20
1.4.6 REGISTRAZIONE E TRASMISSIONE DELLE DENUNCE ^{VEDI NOTA1}	20
1.4.7 PROVVEDIMENTI URGENTI	20
1.4.8 INCHIESTA EPIDEMIOLOGICA ED INTERVENTI SUCCESSIVI.....	20
1.4.9 TRASPORTO DI AMMALATI INFETTI O SOSPETTI.....	21
1.4.10 COMPETENZE DEL SERVIZIO N. 1 DELL'USSL	21
1.4.11 OBBLIGO DELLA DISINFEZIONE - DISINFESTAZIONE.....	21
1.4.12 INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE	21
1.4.13 AVVISO	22
1.4.14 PRODOTTI IMPIEGATI.....	22
1.4.15 PROTEZIONE DEGLI ADDETTI.....	22
1.4.16 CONTROLLI	22
1.4.17 ONERI DEL PROPRIETARIO	22
1.4.18 PROFILASSI DELLE MALATTIE ESOTICHE	22
1.4.19 COLLABORAZIONE FRA SERVIZI DELL'USSL.....	23
1.4.20 SEGNALAZIONE DI MORSICATURA.....	23
1.4.21 MISURE PREVENTIVE.....	23
1.4.22 COMPETENZE DEL SERVIZIO N. 1 DELL'USSL	23
1.4.23 ESENZIONI	23
1.4.24 INTERVENTI CONTINGENTI.....	23
1.4.25 COMUNICAZIONE DELLE VACCINAZIONI EFFETTUATE.....	23

1.4.26 DATI ANAGRAFICI	24
1.4.27 REGISTRAZIONE DEI DATI VACCINALI.....	24
1.4.28 CERTIFICAZIONE	24
1.4.29 CONTROLLI E RICHIAMI	24
1.4.30 ACCERTAMENTI ED INTERVENTI OBBLIGATORI PER LA PREVENZIONE E LA PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE.....	24
1.4.31 RESPONSABILITÀ E CONTROLLO DEGLI INTERVENTI OBBLIGATORI.....	25
CAP. 5 – ESERCIZIO DI ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE FARMACIE	25
1.5.1 COMPETENZE VEDI NOTA1	25
1.5.2 PERIODICITÀ DELLE ISPEZIONI VEDI NOTA1	25
1.5.3 INADEMPIENZE - DIFFIDE - DECADENZE	25
1.5.4 DISPOSIZIONI URGENTI VEDI NOTA1	26
CAP. 6 – ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI POLIZIA MORTUARIA	26
1.6.1 COMPETENZE	26
1.6.2 NORMATIVA DI RIFERIMENTO	26
1.6.3 ATTIVITÀ NECROSCOPICA	26
1.6.4 COSTRUZIONE DI TOMBE PRIVATE E LOCULI.....	26
1.6.5 LAVORI NEL CIMITERO	26
1.6.6 RIDUZIONE AREE DI RISPETTO	26
1.6.7 COMUNICAZIONE E REGISTRAZIONE DATI MORTALITÀ.....	26
CAP. 7 - ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE ^{VEDI} NOTA1	27
1.7.1 AMBITI DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA	27
1.7.2 FIGURE SOGGETTE A VIGILANZA	27
1.7.3 ISTITUZIONI SANITARIE SOGGETTE A VIGILANZA	27
1.7.4 OBBLIGO DELLA REGISTRAZIONE DEI TITOLI	27
1.7.5 OBBLIGO DI REGISTRAZIONE DEI PARTI E DEGLI ABORTI.....	28
1.7.6 CERTIFICATO DI ASSISTENZA AL PARTO.....	28
1.7.7 DENUNCIA DEI NATI IMMaturi E DELLE MALFORMAZIONI	28
1.7.8 RISPETTO DELLE NORME DEONTOLOGICHE E DI LEGGE	28
1.7.9 VENDITA PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI	28
1.7.10 AUTORIZZAZIONE SANITARIA.....	28
1.7.11 DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA.....	29
1.7.12 ISTRUTTORIA VEDI NOTA1	29
1.7.13 DETERMINAZIONI SUCCESSIVE.....	29
1.7.14 DIREZIONE E RESPONSABILITÀ SANITARIA	30
1.7.15 ARCHIVIAZIONE E CONSERVAZIONE DEI DATI.....	30
1.7.16 PUBBLICITÀ SANITARIA.....	30
1.7.17 ISPEZIONI	31
1.7.18 DIFFIDA E REVOCA DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA.....	31
CAP. 8 - MEDICINA LEGALE - CERTIFICAZIONI NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVITÀ.....	31
1.8.1 COMPETENZE VEDI NOTA1	31
1.8.2 ACCERTAMENTI COLLEGIALI VEDI NOTA1	31
1.8.3 ACCERTAMENTI DI IDONEITÀ ALLA GUIDA VEDI NOTA1	31
1.8.4 PRESTAZIONI NELL'INTERESSE DI PRIVATI VEDI NOTA1	32
1.8.5 ATTIVITÀ DISTRETTUALE VEDI NOTA1.....	32
1.8.6 CONTROLLO E COORDINAMENTO DELL'UFFICIO DI DIREZIONE VEDI NOTA1.....	32

1.9.1 OBBLIGO DELLA RISPOSTA ALLE RICHIESTE DEI CITTADINI VEDI NOTA1	32
1.9.2 ACCESSIBILITÀ DEI CITTADINI AL SERVIZIO N. 1 DELL'USSL VEDI NOTA1	32
1.9.3 INTERVENTI URGENTI. REPERIBILITÀ VEDI NOTA1	32
<u>TITOLO II IGIENE DEL TERRITORIO</u>	33
CAP. 1 - SCARICHI IDRICI	33
2.1.1 AUTORIZZAZIONI	33
2.1.2 VIGILANZA E CONTROLLO VEDI NOTA1	33
2.1.3 CAMPIONAMENTO DEGLI SCARICHI VEDI NOTA1	33
2.1.4 SCARICHI PROVENIENTI DA INSEDIAMENTI PRODUTTIVI	33
2.1.5 SCARICHI PROVENIENTI DA INSEDIAMENTI CIVILI	34
2.1.6 INSEDIAMENTI CIVILI ADIBITI A PRESTAZIONE DI SERVIZIO	34
2.1.7 SCARICHI PROVENIENTI DA OSPEDALI E CASE DI CURA VEDI NOTA1	34
2.1.8 ACQUE DI PRIMA PIOGGIA	34
2.1.9 ARTICOLO 26 DELLA LEGGE N. 319/76	35
CAP. 2 - SUOLO	35
2.2.1 TERRENI NON EDIFICATI	35
2.2.2 IRRIGAZIONI	35
2.2.3 SPARGIMENTO DEI LIQUAMI A SCOPO AGRICOLO	35
2.2.4 TRASPORTO DI LIQUAMI	36
2.2.5 FANGHI	36
2.2.6 COMPOST	36
2.2.7 FERTILIZZANTI, CONCIMI, AMMENDANTI E CORRETTIVI	36
2.2.8 SERBATOI	36
2.2.9 CONDOTTI DI COLLEGAMENTO	37
2.2.10 ZONE DI CARICO E SCARICO	37
2.2.11 AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO SUL SUOLO E NEGLI STRATI SUPERFICIALI DEL SUOLO	37
2.2.12 SCARICHI DI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI	38
2.2.13 SCARICHI DI INSEDIAMENTI ADIBITI A PRESTAZIONE DI SERVIZIO	38
-- 2.2.14 SCARICHI SUL SUOLO O NEGLI STRATI SUPERFICIALI DEL SUOLO DELLE ACQUE METEORICHE	38
- 2.2.15 SCARICHI DELLE PUBBLICHE FOGNATURE SUL SUOLO O NEGLI STRATI SUPERFICIALI DEL SUOLO	38
-2.2.16 OPERE DI SMALTIMENTO	39
- 2.2.17 SVUOTAMENTO DELLE OPERE DI SMALTIMENTO	39
- 2.2.18 SMALTIMENTO DI MATERIALI ORGANICI	39
CAP. 3 – ACQUE SUPERFICIALI	39
2.3.1 OPERE CHE OSTACOLANO IL DEFLUSSO DELLE ACQUE	39
2.3.2 DIVIETO DI USO DI ACQUE INFETTE, SPORCHE, ALTERATE	39
2.3.3 BACINI ARTIFICIALI, RECIPIENTI	39
2.3.4 ACQUE METEORICHE	40
2.3.5 CANALI	40
2.3.6 ORDINANZE - PRESCRIZIONI	40
2.3.7 AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO IN ACQUE SUPERFICIALI VEDI NOTA1	40
2.3.8 SCARICHI DI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI RECAPITANTI IN ACQUE SUPERFICIALI	40
2.3.9 SCARICHI DELLE PUBBLICHE FOGNATURE	41
CAP. 4 - FOGNATURA	41
2.4.1 CONDUTTURE PLUVIALI	41
2.4.2 OBBLIGO DI ALLACCIAMENTO ALLA PUBBLICA FOGNATURA	41
2.4.3 SCARICHI DI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI RECAPITANTI IN PUBBLICA FOGNATURA	41
2.4.4 SCARICHI DI INSEDIAMENTI ADIBITI A PRESTAZIONE DI SERVIZIO E CIVILI IN PUBBLICA FOGNATURA	41

.....	41
2.4.5 SCARICHI DELLA PUBBLICA FOGNATURA.....	42
CAP. 5 – INQUINAMENTO DELL’ARIA	42
2.5.1 AMBITO DELLA DISCIPLINA.....	42
2.5.2 IMPIANTI TERMICI CIVILI	42
2.5.3 CAMINI.....	42
2.5.4 FOCOLARI	42
2.5.5 PRESCRIZIONE DELL'E.R. ^{VEDI NOTA1}	43
2.5.6 ORDINANZE CONTINGIBILI ED URGENTI	43
2.5.7 COMBUSTIBILI.....	43
2.5.8 IMPIANTI TERMICI CIVILI DI POTENZIALITÀ SUPERIORE ALLE 10.000 Kcal/H.....	43
2.5.9 IMPIANTI TERMICI CIVILI DI POTENZIALITÀ INFERIORE ALLE 10.000 Kcal/H	43
2.5.10 IMPIANTI PER USO INDUSTRIALE E DI PUBBLICA UTILITÀ	43
2.5.11 NULLA OSTA ALL'ESERCIZIO.....	44
2.5.12 GUASTI ACCIDENTALI AGLI IMPIANTI DI ABBATTIMENTO.....	44
2.5.13 RIFIUTI SOLIDI.....	44
2.5.14 SISTEMI DI LAVAGGIO E PULIZIA	44
2.5.15 CAMINI NEGLI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI.....	44
2.5.16 DIVIETO DI COMBUSTIONE ALL'APERTO	45
2.5.17 VEICOLI A MOTORE	45
2.5.18 EPISODI ACUTI DI INQUINAMENTO ATMOSFERICO.....	45
2.5.19 INDUSTRIE INSALUBRI	45
2.5.20 NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI	45
2.5.21 INSEDIAMENTI PRODUTTIVI ESISTENTI.....	45
2.5.22 INIZIO ATTIVITÀ.....	45
2.5.23 GUASTI ACCIDENTALI AGLI IMPIANTI DI ABBATTIMENTO.....	45
2.5.24 RIFIUTI SOLIDI.....	46
2.5.25 SISTEMI DI LAVAGGIO E PULIZIA	46
2.5.26 CAMINI NEGLI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI.....	46
2.5.27 IMPIEGO DEI COMBUSTIBILI.....	46
2.5.28 AUTORIZZAZIONE ALL'IMPIEGO DI COMBUSTIBILI	46
2.5.29 CONTENUTO DI ZOLFO.....	46
2.5.30 ALTRE FONTI DI EMISSIONI (ARTIGIANI, COMMERCianti, ETC.)	46
2.5.31 DIVIETO DI COMBUSTIONE ALL'APERTO	47
2.5.32 VEICOLI CON MOTORE DIESEL.....	47
CAP. 7 – INSEDIAMENTI PRODUTTIVI	47
2.7.1 NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI, RISTRUTTURAZIONI, NUOVI IMPIANTI.....	47
2.7.2 COMUNICAZIONE PREVENTIVA DI ATTIVITÀ E NOTIFICA	47
2.7.3 INDUSTRIE INSALUBRI	48
2.7.3.1 CLASSIFICAZIONE ^{VEDI NOTA1}	48
2.7.3.2 NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI ^{VEDI NOTA1}	48
2.7.3.3 LAVORAZIONI INSALUBRI DI 1A CLASSE	48
2.7.3.4 INSEDIAMENTI ESISTENTI.....	48
2.7.3.5 PRESCRIZIONI A TUTELA DELL'AMBIENTE ^{VEDI NOTA1}	49
2.7.3.6 PERICOLO DI ESPLOSIONI, INCENDI, SVILUPPO DI GAS TOSSICI E PERICOLOSI.....	49
2.7.3.7 IMPIANTI DI ABBATTIMENTO DEGLI INQUINANTI ^{VEDI NOTA1}	49
2.7.3.8 ORDINANZA DEL SINDACO	49

2.7.4 TOSSICI AD ALTO RISCHIO.....	49
2.7.5 ATTIVITÀ A RISCHIO D'INCIDENTE RILEVANTE.....	49
CAP. 8 - RUMORI	49
2.8.1 NORMATIVA E CAMPO DI APPLICAZIONE	49
CAP. 9 - VIBRAZIONI.....	50
2.9.1 CAMPO DI APPLICAZIONE.....	50
2.9.2 MODALITÀ DI MISURA.....	50
2.9.3 LIMITI MASSIMI CONSENTITI.....	50
CAP. 10 – RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI.....	53
2.10.1 NORMATIVA E COMPETENZE	53
2.10.2 FANGHI.....	53
2.10.3 RIFIUTI SPECIALI, TOSSICI E NOCIVI	53
2.10.4 CONTROLLO E VIGILANZA VEDI NOTA1.....	53
2.10.5 RIFIUTI SANITARI.....	53
CAP. 11 – DETERGENTI SINTETICI	53
2.11.1 NORMATIVA.....	53
2.11.2 AUTORIZZAZIONI SANITARIE VEDI NOTA1.....	54
2.11.3 ATTIVITÀ DI VIGILANZA.....	54
CAP. 12 – PRESIDI SANITARI	54
2.12.1 NORMATIVA E AMBITO DI APPLICAZIONE	54
2.12.2 VENDITA	54
2.12.3 ACQUISTO - AUTORIZZAZIONE	56
2.12.4 IMPIEGO.....	56
2.12.5 AUTORIZZAZIONI TRATTAMENTI.....	57
2.12.6 CONTROLLO E VIGILANZA VEDI NOTA1.....	59
<u>TITOLO III AMBIENTI CONFINATI - IGIENE EDILIZIA</u>	<u>60</u>
CAP. 1 - NORME GENERALI PROCEDURE	60
3.0.0 NORME PROCEDURALI	60
3.1.1 RICHIESTE EDILIZIE	60
3.1.2 PARERE TECNICO SULLE RICHIESTE EDILIZIE	60
3.1.3 DOCUMENTAZIONE INTEGRATIVA CONCERNENTI AMBIENTI DI LAVORO A DESTINAZIONE SPECIFICA.....	61
3.1.4 AGIBILITA' DEGLI EDIFICI	61
3.1.5 DOMANDA DI AGIBILITA'.....	61
3.1.6 SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ ECONOMICHE, PRODUTTIVE E/O DI DEPOSITO.....	62
3.1.7 PRESENTAZIONE DELLA SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA'ì.....	62
3.1.8 MANUTENZIONE E REVISIONE PERIODICA DELLE COSTRUZIONI.....	63
3.1.9 DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO	63
3.1.10 DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INAGIBILE	63
3.1.11 CONCORSO PER LA FORMAZIONE DI STRUMENTI URBANISTICI.....	64
CAP. 2 – AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI.....	64
3.2.1 SALUBRITÀ DEI TERRENI EDIFICABILI	64
3.2.2 PROTEZIONE DALL'UMIDITÀ.....	64
3.2.3 SUPERFICIE DRENANTE E A VERDE PROFONDO	65
3.2.4 SISTEMAZIONE DELL'AREA.....	65
3.2.5 DIVIETO AL RIUSO DI MATERIALI.....	65

3.2.6 INTERCAPEDINI E VESPAI.....	65
3.2.7 MURI PERIMETRALI.....	65
3.2.8 PARAPETTI.....	65
3.2.9 GRONDE E PLUVIALI.....	65
3.2.10 MISURE CONTRO LA PENETRAZIONE DEI VOLATILI E DI ANIMALI IN GENERE.....	66
3.2.11 PREVENZIONE DELL'ESPOSIZIONE AL GAS RADON.....	66
3.2.12 DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA PREVENZIONE DEI RISCHI DI CADUTA DALL'ALTO.....	67
CAP. 3 MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI.....	74
3.3.1 SICUREZZA NEI CANTIERI.....	74
3.3.2 RECINZIONI.....	74
3.3.3 DEMOLIZIONI: DIFESA DALLA POLVERE E DAI RUMORI.....	74
3.3.4 SISTEMAZIONE AREE ABBANDONATE.....	74
3.3.5 ALLONTANAMENTO MATERIALI DI RISULTA.....	74
3.3.6 RINVENIMENTO DI RESTI UMANI.....	74
3.3.7 CANTIERI A LUNGA PERMANENZA.....	74
CAP. 4 – REQUISITI DEGLI ALLOGGI.....	75
3.4.1 PRINCIPI GENERALI.....	75
3.4.2 ESTENSIONE CAMPO DI APPLICAZIONE.....	75
3.4.3 TIPOLOGIA DEI LOCALI.....	75
3.4.4 SUPERFICI MINIME.....	75
3.4.5 VOLUMI MINIMI AMMISSIBILI PER I SINGOLI LOCALI.....	75
3.4.6 NUMERO DI UTENTI AMMISSIBILI.....	76
3.4.7 ALTEZZE MINIME.....	76
3.4.8 SOLEGGIAMENTO.....	76
3.4.9 AEROILLUMINAZIONE.....	76
3.4.10 REQUISITI MINIMI DI ILLUMINAZIONE NATURALE DIRETTA.....	76
3.4.11 CALCOLO DELLA SUPERFICIE ILLUMINANTE PER I LOCALI DI PROFONDITÀ MAGGIORE DI 2,5 VOLTE L'ALTEZZA DELLA FINESTRA.....	77
3.4.12 ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE.....	77
3.4.13 ILLUMINAZIONE NOTTURNA ESTERNA.....	77
3.4.14 FINALITA'.....	77
3.4.15 DEFINIZIONI.....	77
3.4.16 AERAZIONE PRIMARIA DELL'UNITA' ABITATIVA.....	78
3.4.17 AERAZIONE SUSSIDIARIA DEGLI SPAZI DI ABITAZIONE ED ACCESSORI.....	78
3.4.18 AERAZIONE SUSSIDIARIA DEGLI SPAZI DI SERVIZIO.....	79
3.4.19 SPECIFICHE TECNICHE PER L'INSTALLAZIONE E UTILIZZO DI IMPIANTI DI AERAZIONE ARTIFICIALE.....	80
3.4.20 CANNE DI AERAZIONE SUSSIDIARIA.....	81
- -.....	81
3.4.21 CANNE DI ESALAZIONE: CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI UTILIZZO.....	81
3.4.22 IDENTIFICAZIONE DELLE CANNE.....	83
3.4.23 UMIDITÀ - CONDENZA.....	83
3.4.24 TEMPERATURA INVERNALE NEGLI AMBIENTI DELL'ABITAZIONE.....	83
3.4.25 DIVIETI.....	83
3.4.26 SPESSORE DEI MURI ESTERNI.....	83
3.4.27 IMPIANTO DI RISCALDAMENTO.....	83
3.4.28 SISTEMI DI TERMOREGOLAZIONE E CONTABILIZZAZIONE DEL CALORE.....	84
3.4.29 RISPARMIO ENERGETICO ED USO RAZIONALE DELL'ENERGIA.....	84
3.4.30 COMBUSTIBILI AMMESSI.....	84

3.4. 31 CONDIZIONAMENTO E VENTILAZIONE: CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI.....	84
3.4. 32 CONDIZIONAMENTO : PRESE DI ARIA ESTERNA.....	85
3.4.-33 TERMINI E DEFINIZIONI.....	85
3.4-34 NORMA GENERALE.....	85
3.4.-35 FINALITÀ.....	85
3.4.36 INSTALLAZIONE DI APPARECCHI A COMBUSTIONE NEGLI ALLOGGI: VENTILAZIONE DEI LOCALI.....	85
3.4.-37 DIVIETI DI INSTALLAZIONE APPARECCHI A GAS.....	85
3.4.- 38 INSTALLAZIONE APPARECCHI A GAS:REALIZZAZIONE DELL'IMPIANTO.....	86
3.4.-39 INSTALLAZIONE APPARECCHI A GAS:COLLEGAMENTI MOBILI.....	86
3.4.40- IMPIANTI TERMICI CIVILI: TARGHE E - ISTRUZIONI.....	86
3.4.- 41 IMPIANTI TERMICI AD USO CIVILE CON POTENZIALITA' MAGGIORE DI 10.000 KCAL/H.....	87
3.4. 42 DEFINIZIONE DI CANNA FUMARIA.....	87
3.4.-43 DEFINIZIONE DI CANNA DI ESALAZIONE.....	87
3.4.-44 ALLONTANAMENTO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE.....	87
3.4.-46 ASPIRATORI MECCANICI(VENTOLE):MODALITA' DI INSTALLAZIONE E DIVIETI.....	87
3.4.-47 CANNE FUMARIE E DI ESALAZIONE:DIMENSIONAMENTO.....	88
3.4.-48 CARATTERISTICHE DELLE CANNE.....	88
3.4.-49 MESSA IN OPERA DELLE CANNE FUMARIE.....	88
3.4.-50. CANNE FUMARIE SINGOLE:CARATTERISTICHE.....	89
3.4.-51 CANNE FUMARIE COLLETTIVE:CARATTERISTICHE.....	89
3.4.-52 COMIGNOLI:ALTEZZE ED UBICAZIONI.....	89
3.4.-53 DIFESA DAL RUMORE.....	89
3.4.-54 PARAMETRI DI RIFERIMENTO.....	90
3.4.55 MISURAZIONI E VALUTAZIONI.....	90
3.4-56 INDICI DI VALUTAZIONE DI ISOLAMENTO ACUSTICO.....	90
3.4.-57 PROVVEDIMENTI PARTICOLARI PER CONTIGUITÀ DELL'ALLOGGIO CON AMBIENTI RUMOROSI.....	90
3.4.-58 RUMOROSITÀ DEGLI IMPIANTI.....	90
3.4.59-RUMORE DA CALPESTIO.....	91
3.4.60- OBBLIGO AL CONFERIMENTO.....	91
3.4.61-RIFIUTI DI FACILE DEPERIBILITÀ.....	91
3.4.62 TEMPISTICHE RACCOLTA DOMICILIARE.....	91
3.4.-63 TIPI DI SCARICO.....	91
3.4.-64 RETI INTERNE.....	91
3.4.-65 ACQUE METEORICHE.....	92
3.4.66-ACQUE DI PROCESSO.....	92
3.4.-67 ACCESSIBILITÀ ALL'ISPEZIONE E AL CAMPIONAMENTO.....	92
3.4.68- CARATTERISTICHE DELLE RETI E DEI POZZETTI.....	92
3.4.-69 SERVIZI IGIENICI E STANZE DA BAGNO: DOTAZIONE MINIMA.....	92
3.4-70 CARATTERISTICHE DEGLI SPAZI DESTINATI AI SERVIZI IGIENICI.....	93
NEGLI ALLOGGI A PIANTA FISSA L'ACCESSO AL SERVIZIO IGIENICO, QUANDO ANCHE FOSSE DOTATO DI ANTIBAGNO, NON POTRÀ AVVENIRE DALLA CUCINA.....	93
3.4.71-CARATTERISTICHE DEGLI SPAZI DESTINATI A CUCINA.....	93
3.4.72- ACQUA POTABILE.....	93
3.4.73- OBBLIGO DI ALLACCIO AL PUBBLICO ACQUEDOTTO E DEROGHE.....	93
3.4.- 74 EROGAZIONE DELL'ACQUA - RETE DI DISTRIBUZIONE.....	94
3.4-75 APPLICAZIONE.....	94
CAP. 5 – CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO.....	94

3.5.1	CAVEDI E CORTILI: CRITERI GENERALI	94
3.5.2	CAVEDI: DIMENSIONI	94
3.5.3	CAVEDI: COMUNICAZIONE CON SPAZI LIBERI	95
3.5.4	CAVEDI: CARATTERISTICHE.....	95
3.5.5	CORTILI: NORMA DI SALVAGUARDIA.....	95
3.5.6	ACCESSI AI CORTILI.....	95
3.5.7	PAVIMENTAZIONE DEI CORTILI	95
3.5.8	CANCELLI	95
3.5.9	IGIENE DEI PASSAGGI E DEGLI SPAZI PRIVATI	95
3.5.10	SUOLO PUBBLICO: NORME GENERALI.....	95
3.5.11	CONCESSIONE DI SUOLO PUBBLICO.....	96
CAP. 6 – SOPPALCHI, SEMINTERRATI , SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE.....		96
3.6.1	SOPPALCHI: SUPERFICIE ED ALTEZZA	96
3.6.2	AEROILLUMINAZIONE DEI SOPPALCHI.....	96
3.6.3	SEMINTERRATI E SOTTERRANEI: DEFINIZIONI	96
3.6.4	CARATTERISTICHE D'USO DEI LOCALI SEMINTERRATI E SOTTERRANEI	96
3.6.5	AUTORIZZAZIONE ALL'USO A SCOPO LAVORATIVO DEI LOCALI SEMINTERRATI E SOTTERRANEI	97
3.6.6	SOTTOTETTI: ISOLAMENTO E LICENZA D'USO.....	97
3.6.7	SCALE DI USO COLLETTIVO A SERVIZIO DI PIÙ ALLOGGI: AEROILLUMINAZIONE	97
3.6.8	CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DELLE SCALE DI USO COLLETTIVO	97
3.6.9	SICUREZZA DELLE SCALE DI USO COMUNE.....	98
3.6.10	LARGHEZZA DELLE SCALE.....	98
3.6.11	DIMENSIONI DELLE SCALE DI USO COMUNE.....	98
3.6.12	SCALE A CHIOCCIOLA	98
3.6.13	CHIUSURA DELLE SCALE DI USO COMUNE	98
CAP. 7 – ESERCIZI DI OSPITALITÀ ED ABITAZIONE COLLETTIVA		98
3.7.0	NORME GENERALI.....	98
3.7.1	SUPERFICIE E CUBATURA MINIMA DELLE CAMERE	99
3.7.2	REQUISITI DI ABITABILITÀ.....	99
3.7.3	SERVIZI IGIENICI	99
3.7.4	LOCALI COMUNI: RISTORANTI, BAR, ETC	99
3.7.5	REQUISITI.....	99
3.7.6	CARATTERISTICHE.....	100
3.7.7	ALLOGGI AGRO-TURISTICI	100
3.7.8	DORMITORI PUBBLICI - ASILI NOTTURNI: CARATTERISTICHE.....	100
3.7.9	OSPIZI: DEFINIZIONE E CARATTERISTICHE	100
CAP. 8 – LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI		101
3.8.0	NORMATIVA GENERALE.....	101
3.8.1	CUBATURA MINIMA	101
3.8.2	SERVIZI	101
3.8.3	REQUISITI.....	101
3.8.4	DIVIETO DI FUMARE	101
3.8.5	REQUISITI IGIENICI E DI SICUREZZA DEI LOCALI DA ADIBIRE A SERVIZIO DI TELECOMUNICAZIONE ACCESSIBILI AL PUBBLICO	101
CAP. 9 – STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE		102
3.9.1	AUTORIZZAZIONE.....	102
3.9.2	SUPERFICIE MINIMA DEI LOCALI	103

3.9.3 SERVIZI IGIENICI	103
3.9.4 CARATTERISTICHE DEI LOCALI: PARETI E PAVIMENTI	103
3.9.5 CARATTERISTICHE DELL'ARREDAMENTO	103
3.9.6 AERAZIONE	103
3.9.7 CONDIZIONAMENTO	103
3.9.8 LOCALI DEPOSITI	104
3.9.9 DISINFEZIONE	104
3.9.10 CAMBIO BIANCHERIA	104
3.9.11 ALTRE PRESTAZIONI DELL'ALBERGO DIURNO	104
3.9.12 DISPOSIZIONI	104
CAP. 10 – REQUISITI DEGLI EDIFICI RURALI	104
3.10.1 DEFINIZIONI GENERALI	104
3.10.2 NORME GENERALI COMUNI	104
3.10.3 CARATTERISTICHE DELLE COSTRUZIONI DESTINATE AD ABITAZIONE	105
3.10.4 CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE PRODUTTIVE	105
3.10.5 ALLEVAMENTI DI ANIMALI: DISTANZE	108
3.10.6 RICOVERI DI ANIMALI PER ESIGENZE FAMILIARI IN ZONE DI P.G.T. RESIDENZIALI	110
3.10.7 PROCEDURE DI AUTORIZZAZIONE	110
3.10.8 NORMA DI CHIUSURA	111
CAP. 11 – EDIFICI PER ATTIVITÀ PRODUTTIVE, DEPOSITI	111
3.11.1 NORME GENERALI	111
3.11.2 ISOLAMENTO	111
3.11.3 SISTEMAZIONE DELL'AREA ESTERNA	111
3.11.4 PAVIMENTAZIONE	112
3.11.5 ILLUMINAZIONE	112
3.11.6 DOTAZIONE DI SERVIZI PER IL PERSONALE	112
3.11.7 CARATTERISTICHE DEI SERVIZI IGIENICI	112
3.11.8 CARATTERISTICHE DEGLI SPOGLIATOI: SUPERFICI E DOTAZIONI MINIME	113
3.11.9 MENSE: CARATTERISTICHE	113
3.11.10 DIVIETO DI INSTALLAZIONE DISTRIBUTORI ALIMENTI E BEVANDE	113
3.11.11 LOCALI SOTTERRANEI E SEMISOTTERRANEI	113
3.11.12 ISOLAMENTO ACUSTICO	113
3.11.13 TRASPORTI INTERNI	113
CAP.12 – LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITÀ AFFINI	114
3.12.0 CAMPO DI APPLICAZIONE	114
3.12.1 LAVANDERIE: AUTORIZZAZIONE	114
3.12.2 CARATTERISTICHE DELLE LAVANDERIE AD UMIDO	114
3.12.3 LAVANDERIE INDUSTRIALI: CARATTERISTICHE DEI LOCALI	114
3.12.4 LAVANDERIE A SECCO: CARATTERISTICHE DEI LOCALI E NORME DI CONDUZIONE	114
3.12.5 VEICOLI PER IL TRASPORTO DELLA BIANCHERIA	115
3.12.6 BIANCHERIA INFETTA	115
3.12.7 ACCONCIATORI ED ATTIVITÀ AFFINI	116
3.12.8 CARATTERISTICHE DEI LOCALI	116
3.12.9 ATTIVITÀ IN AMBIENTI PRIVATI	116
3.12.10 NORME IGIENICHE	116
3.12.11 ATTIVITÀ DI TOSATURA ANIMALI: AUTORIZZAZIONE	116
CAP. 13 – AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE	117

3.13.1	AUTORIMESSE PRIVATE.....	117
3.13.2	AUTORIMESSE PUBBLICHE: CARATTERISTICHE.....	117
CAP. 14 –	AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA.....	117
3.14.1	AMBULATORI: CARATTERISTICHE DEI LOCALI.....	117
3.14.2	OSPEDALI: RIFERIMENTI GENERALI PER LA COSTRUZIONE.....	118
3.14.3	CASE DI CURA: RIFERIMENTI GENERALI PER LA COSTRUZIONE. AUTORIZZAZIONI.....	118
CAP. 15 - A)	FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE.....	119
3.15.1	CAMPO DI APPLICAZIONE.....	119
3.15.2	REQUISITI PROPRI DEGLI ALLOGGI PROVVISORI.....	119
CAP. 15 - B)	COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI).....	120
3.15.3	REQUISITI DEI COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA.....	120
3.15.4	APPROVVIGIONAMENTO IDRICO.....	120
3.15.5	SERVIZI IDROSANITARI: DOTAZIONI MINIME E CARATTERISTICHE.....	120
3.15.6	AERAZIONE, ILLUMINAZIONE DEI SERVIZI IDROSANITARI.....	121
3.15.7	LAVELLI PER STOVIGLIE, LAVATOI PER BIANCHERIA, DOCCE ALL'APERTO.....	121
3.15.8	SMALTIMENTO DEI RIFIUTI LIQUIDI.....	122
3.15.9	PRONTO SOCCORSO.....	122
3.15.10	ALTRI SERVIZI.....	122
3.15.11	RINVIO.....	122
TITOLO IV	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE.....	123
CAP. 1 -	DISPOSIZIONI GENERALI.....	123
4.1.1	AMBITI DI VIGILANZA.....	123
4.1.2	INTERVENTI DEGLI ORGANI DI VIGILANZA.....	123
4.1.3	LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA.....	123
4.1.4	CONSERVAZIONE E RINNOVO DEL LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA.....	124
4.1.5	COMMISSIONI DI VIGILANZA SULLE MENSE PER LE COLLETTIVITÀ.....	124
4.1.6	ACCERTAMENTI PER IL RILASCIO DEL LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA.....	124
4.1.7	ACCERTAMENTI PER IL RINNOVO DEL LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA.....	124
4.1.8	ACCERTAMENTI ESTEMPORANEI.....	124
4.1.9	SEGNALAZIONE DEI CASI SOSPETTI.....	125
4.1.10	ABBIGLIAMENTO E REQUISITI IGIENICI DI COMPORTAMENTO.....	125
4.1.11	AUTORIZZAZIONE SANITARIA.....	125
4.1.12	MODALITÀ DI RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA.....	125
4.1.13	DOCUMENTAZIONE A CORREDO DELLA DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER STABILIMENTI INDUSTRIALI.....	126
4.1.14	ESPOSIZIONE DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA.....	126
CAP. 2 -	STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO.....	126
4.2.1	LOCALI DEGLI STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE.....	126
4.2.2	CARATTERISTICHE DEI LOCALI.....	126
4.2.3	STABILIMENTI INDUSTRIALI CON ANNESSI REPARTI VENDITA.....	127
4.2.4	LABORATORI ARTIGIANALI.....	127
4.2.5	LABORATORI ARTIGIANALI ANNESSI AD ESERCIZI DI VENDITA.....	127
4.2.6	DEROGHE.....	128
4.2.7	IMPIANTI DI LAVORAZIONE.....	128
4.2.8	STRUTTURE DI DEPOSITO.....	128
4.2.9	ACQUA POTABILE.....	128

4.2.10 SERVIZI IGIENICI.....	129
4.2.11 DOCCE	129
4.2.12 DISPOSITIVI PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI	129
4.2.13 PULIZIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI.....	129
4.2.14 CONTROLLI DI QUALITÀ.....	129
CAP. 3 – ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO.....	129
4.3.1 AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA PER APRIRE, RILEVARE, TRASFERIRE O MODIFICARE ESERCIZI DI VENDITA ALIMENTI E/O BEVANDE - AUTORIZZAZIONE PER ESERCIZI CHE COMMERCIANO PARTICOLARI SOSTANZE ALIMENTARI.....	130
4.3.2 CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEGLI ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO.....	130
4.3.3 ATTREZZATURE.....	130
4.3.4 PROTEZIONE E CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI.....	130
4.3.5 RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI	130
4.3.6 ANIMALI O ELEMENTI ESTRANEI	131
4.3.7 DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE	131
4.3.8 VENDITA DI PRODOTTI SURGELATI	131
4.3.9 CARTA O ALTRO MATERIALE PER AVVOLGERE SOSTANZE ALIMENTARI	131
4.3.10 MODALITÀ DI VENDITA DI SOSTANZE NON IN CONFEZIONE SIGILLATA	131
4.3.11 DIVIETI PER GLI ACQUIRENTI.....	132
4.3.12 VENDITA DI GENERI DIVERSI.....	132
4.3.13 VENDITA DI SOSTANZE PERICOLOSE E/O NOCIVE	132
4.3.14 ESPOSIZIONE ALL'ESTERNO	132
4.3.15 CHIOSCHI - GENERI CONSENTITI	132
4.3.16 CHIOSCHI - CARATTERISTICHE STRUTTURALI.....	133
CAP. 4 – ATTIVITÀ DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE	133
4.4.1 ATTIVITÀ DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE - NORME GENERALI	133
4.4.2 AREA DI COMMERCIO A POSTO FISSO	133
4.4.3 ASSEGNAZIONE DEGLI SPAZI.....	133
4.4.4 COMMERCIO A POSTO FISSO - AUTORIZZAZIONE E REQUISITI	134
4.4.5 MODALITÀ DI VENDITA.....	134
4.4.6 VENDITA ITINERANTE CON AUTOMEZZI - REQUISITI RICHIESTI	134
4.4.7 STRUTTURE DI DEPOSITO	135
4.4.8 MODALITÀ DI VENDITA.....	135
CAP. 5 – ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE	135
4.5.1 ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	135
4.5.2 AUTORIZZAZIONI	135
4.5.3 REQUISITI GENERALI.....	135
4.5.4 ARREDAMENTI, ATTREZZATURE, UTENSILI.....	136
4.5.5 OPERAZIONI DI PULIZIA	136
4.5.6 RISTORANTI, TRATTORIE, TAVOLE CALDE, MENSE AZIENDALI, REFEZIONI SCOLASTICHE, LABORATORI CON PRODUZIONE DI GELATI E PASTICCERIA IN BAR E GELATERIE O ASSIMILABILI - REQUISITI STRUTTURALI	136
4.5.7 BAR E TAVOLE FREDE O ASSIMILABILI - REQUISITI STRUTTURALI	138
4.5.8 ZONE DI COTTURA E PREPARAZIONE CIBI.....	138
4.5.9 INSTALLAZIONE IMPIANTI DI COTTURA.....	138
4.5.10 SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE.....	138
4.5.11 CENTRI DI PRODUZIONE PASTI.....	138
4.5.12 UNITÀ TERMINALI DI DISTRIBUZIONE	139
4.5.13 OLIO DI FRITTURA.....	139

4.5.14	PROTEZIONE, CONSERVAZIONE E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	139
4.5.15	AGRITURISMO.....	140
4.5.16	PREPARAZIONI ESTEMPORANEE	140
4.5.17	FESTE POPOLARI	140
4.5.18	AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LE FESTE POPOLARI	141
4.5.19	LOCALI DI CONSUMO PASTI - REFETTORI.....	142
CAP. 6 – ESERCIZI DI DEPOSITO		142
4.6.1	AUTORIZZAZIONI	142
4.6.2	REQUISITI DELLE STRUTTURE DI DEPOSITO.....	142
4.6.3	ATTREZZATURE PER LA CONSERVAZIONE	142
4.6.4	COLLOCAZIONE DELLE MERCI DEPOSITATE NEI MAGAZZINI	143
4.6.5	MERCI CONSENTITE	143
4.6.6	DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE.....	143
4.6.7	MOVIMENTO VEICOLI	143
4.6.8	NORME DI SICUREZZA E IGIENE DEL LAVORO.....	143
4.6.9	PERSONALE ADDETTO	143
CAP. 7 – DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI		143
4.7.1	DISPOSIZIONI GENERALI	143
4.7.2	COMUNICAZIONE DELL'INSTALLAZIONE.....	143
CAP. 8 – MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI		144
4.8.1	NORME GENERALI.....	144
4.8.2	AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER TRASPORTO DI SOSTANZE ALIMENTARI.....	144
4.8.3	DOMANDE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA.....	144
4.8.4	REGISTRO DELLE AUTORIZZAZIONI.....	145
4.8.5	IDONEITÀ DEL VEICOLO AL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI	145
4.8.6	REQUISITI DI CISTERNE E CONTENITORI.....	145
4.8.7	CONDIZIONI DI TEMPERATURA DURANTE IL TRASPORTO.....	145
4.8.8	ATTESTAZIONE DI IDONEITÀ.....	145
CAP. 9 – ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO.....		146
4.9.1	DISPOSIZIONI GENERALI	146
4.9.2	ATINGIMENTO DELL'ACQUA.....	146
4.9.3	CHIUSURA FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO	146
4.9.4	FONTI NON AUTORIZZATE	146
4.9.5	CASI DI INADEMPIENZA.....	146
4.9.6	CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE.....	146
4.9.7	POZZI A SCAVO.....	146
4.9.8	RUBINETTO PER PRELIEVI.....	146
4.9.9	INSTALLAZIONE DEI CONTATORI.....	147
4.9.10	CONTROLLI INTERNI.....	147
4.9.11	AREE DI SALVAGUARDIA	147
4.9.12	ZONA DI PROTEZIONE ASSOLUTA.....	147
4.9.13	ZONA DI RISPETTO	147
4.9.14	TRATTAMENTI DI POTABILIZZAZIONE	147
4.9.15	TRATTAMENTO DOMESTICO DELL'ACQUA	147
4.9.16	ACCESSO ALLE STRUTTURE.....	148
4.9.17	SEGNALAZIONE DI VARIAZIONI	148
4.9.18	RICERCA E SFRUTTAMENTO DI NUOVE RISORSE DI APPROVVIGIONAMENTO	148

4.9.19 DIVIETI O LIMITAZIONI ALL'USO DELL'ACQUA	148
4.9.20 RIFORNIMENTI IDRICI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI.....	148
CAP. 10 – PANE, PASTA A SFARINATI.....	148
4.10.1 VENDITA AL PUBBLICO	148
4.10.2 CONSERVAZIONE ED ESPOSIZIONE DEL PANE	149
4.10.3 MODALITÀ DI VENDITA.....	149
4.10.4 TRASPORTO DEL PANE CON AUTOMEZZI	149
4.10.5 CONTENITORI PER IL COMMERCIO DEL PANE.....	149
4.10.6 DISTINTA DI ACCOMPAGNAMENTO	149
4.10.7 PANE GRATTUGIATO	149
CAP. 11 – LATTE E DERIVATI.....	149
4.11.1 LATTE AMMESSO ALLA VENDITA.....	149
4.11.2 LATTE PER IL CONSUMO DIRETTO.....	150
4.11.3 CARATTERISTICHE STRUTTURALI E IGIENICHE DEI CENTRI DI RACCOLTA E BONIFICA DEL LATTE .	150
4.11.4 LATTE CRUDO.....	150
4.11.5 LATTE PRESSO I CENTRI E I PUNTI DI VENDITA.....	150
4.11.6 CONSERVAZIONE DEL LATTE	151
4.11.7 RIVENDITE DI LATTE	151
4.11.8 DERIVATI DEL LATTE.....	151
4.11.9 PANNA POSTA IN COMMERCIO.....	151
4.11.10 PANNA DESTINATA A SUCCESSIVE TRASFORMAZIONI	151
CAP. 12 – GELATI.....	151
4.12.1 AUTORIZZAZIONI	151
4.12.2 LOCALI DI PRODUZIONE	151
4.12.3 VENDITA AMBULANTE O IN CHIOSCHI	151
4.12.4 PREPARAZIONE ESTEMPORANEA DI GELATI	151
4.12.5 FREQUENZA DEI CONTROLLI SULLA PRODUZIONE	152
4.12.6 CAMPIONAMENTO DI SAGGIO.....	152
4.12.7 CASO DI ESITO SFAVOREVOLE	152
4.12.8 PULIZIA DEGLI UTENSILI E DELLE APPARECCHIATURE DI PRODUZIONE.....	152
4.12.9 MODALITÀ IGIENICHE DI PRODUZIONE	152
4.12.10 RESIDUI SCONGELATI.....	153
4.12.11 BANCHI DI VENDITA.....	153
4.12.12 PULIZIA DEGLI UTENSILI E DELLE APPARECCHIATURE PER LA VENDITA	153
4.12.13 CONTENITORI PER LA VENDITA AMBULANTE DEI GELATI PRECONFEZIONATI	153
CAP. 13 – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI – FUNGHI E TARTUFI	153
4.13.1 VENDITA	153
4.13.2 ESERCIZI DI VENDITA.....	153
4.13.3 IGIENE DEI PRODOTTI IN VENDITA	153
4.13.4 AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA.....	154
4.13.5 FUNGHI FRESCHI SPONTANEI - SPECIE DI CUI È CONSENTITA LA COMMERCIALIZZAZIONE	154
4.13.6 CERTIFICAZIONE DEI FUNGHI FRESCHI SPONTANEI.....	154
4.13.7 MODALITÀ DI VENDITA.....	155
4.13.8 FUNGHI FRESCHI COLTIVATI.....	155
4.13.9 FUNGHI CONDIZIONATI - AUTORIZZAZIONE	155
4.13.10 FUNGHI SECCHI - SPECIE DI CUI È CONSENTITA LA VENDITA - AUTORIZZAZIONE	156
4.13.11 FUNGHI SECCHI - MODALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE - INDICAZIONI	156

4.13.12 TARTUFI	156
CAP. 14 - NORMA TRANSITORIA	158
4.14.1 MODALITÀ DI ADEGUAMENTO	158
<u>NORME FINALI</u>	<u>159</u>
SANZIONI.....	159
ABROGAZIONE DELLE NORME PREESISTENTI.....	159
ENTRATA IN VIGORE	159
<u>ALLEGATI</u>	<u>160</u>
NORME TECNICHE GENERALI PER LO STOCCAGGIO DELLE DEIEZIONI ANIMALI.....	161
CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE PER LO STOCCAGGIO DEI REFLUI.....	162
VALORI INDICATIVI DI QUALITÀ MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI	165

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI

Cap. 1 - Norme generali

1.1.1 COMPETENZE AMMINISTRATIVE DELL'ENTE RESPONSABILE DEI SERVIZI DI ZONA (E.R.) (*)

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionatorie di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dall'Organo di gestione secondo quanto stabilito dalla normativa vigente. L'Organo di gestione si avvale del Servizio Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro di cui all'art.3 della Legge regionale 11 aprile 1980, n. 39, di seguito denominato Servizio n. 1.

Il Responsabile del Servizio n. 1 esercita in proprio le competenze amministrative previste dal presente Regolamento in quanto ne sia delegato ai sensi dell'art.2, 3° comma, del Regolamento Regionale 14 agosto 1981, n. 2.

Le competenze amministrative in materia veterinaria sono esercitate, ove ne sia delegato ai sensi dell'art. 2, 3° comma, del Regolamento Regionale 14 agosto 1981, n. 2, dal Responsabile del Servizio di Medicina Veterinaria (Servizio n. 4).

1.1.2 COMPETENZE DEL SINDACO

Il Sindaco esercita le attribuzioni di cui all'art.12 della Legge regionale 26 ottobre 1981, n. 64 e successive modifiche ed integrazioni, avvalendosi, sulla base di procedure concordate con l'ufficio di direzione della USSL, del Servizio n. 1.

1.1.3 COMPETENZE DEL SERVIZIO N. 1 DELL'USSL (*)

Il Servizio n. 1, istituito e regolamentato ai sensi dell'art.5 del Regolamento Regionale n. 2/81, provvede a tutte le prestazioni tecniche di competenza dell'Ente Responsabile dei servizi di zona, di

seguito denominato E.R., fermi restando i compiti specifici dei Presidi Multizonali di Igiene e Prevenzione (P.M.I.P.), per quanto previsto dalle disposizioni regionali vigenti.

Ai sensi dell'art. 6 della L.R. 64/81 tutte le attività di vigilanza in materia di igiene e sanità pubblica,

già esercitate dall'Ufficiale Sanitario e dal Medico Provinciale, sono svolte di norma dal Servizio n.

dell'USSL.

L'attività di vigilanza in materia veterinaria e sulla professione del Medico Veterinario e sulle arti ausiliarie è svolta di norma dal Servizio n. 4.

1.1.4 DIREZIONE E RESPONSABILITÀ DEL SERVIZIO N. 1 DELL'USSL ¹

Il Servizio n. 1 della USSL esercita le proprie competenze tecniche in piena autonomia e senza livelli gerarchici che non siano gli organi di amministrazione dell'E.R.

Il Servizio opera sotto la direzione del Responsabile del Servizio i cui compiti, mansioni e funzioni sono previsti negli artt. 2, 3 e 4 del Regolamento Regionale n. 2 del 14/08/1981 e in specifici atti del competente Organo dell'E.R.

Il Responsabile del Servizio n. 1 formula, tramite l'Ufficio di Direzione, all'Organo di gestione dell'E.R., le proposte per l'adozione dei necessari provvedimenti.

¹ Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente

1.1.5 RAPPORTI DEL SERVIZIO N. 1 CON ALTRI SERVIZI E PRESIDII DELL'USSL VEDI NOTA1

Il Servizio n. 1 opera costantemente in stretta collaborazione con gli altri Servizi della USSL per assicurare il perseguimento degli obiettivi del Servizio Sanitario Nazionale: allo scopo il Servizio n. 1 informa, tramite l'ufficio di direzione, gli altri Servizi sul proprio operato e sui propri programmi. Il Servizio n. 1 assicura a tutte le strutture operative dell'USSL la propria collaborazione affinché, anche nel perseguimento degli obiettivi degli altri Servizi, il fine ed il metodo della prevenzione primaria abbiano la dovuta rilevanza e continuità.

Il Servizio n. 1, o proprie Unità Operative, può costituirsi in dipartimento con altre Unità Operative di altri Servizi deputati ad interventi di igiene e sanità pubblica, sulla base dei piani e programmi della USSL oltreché delle indicazioni del Piano Sanitario Regionale o di apposite leggi regionali. Il Servizio n. 1, oltre che della collaborazione degli altri Servizi dell'USSL, si avvale dei P.M.I.P., e per la parte di competenza anche delle Unità Operative Ospedaliere di medicina del lavoro del bacino di riferimento per l'esercizio di funzioni operative, tecniche, analitiche ed ispettive in materie ed attività che non possono essere svolte direttamente.

1.1.6 OPERATIVITÀ A LIVELLO DISTRETTUALE VEDI NOTA1

A livello distrettuale, il Servizio n. 1, tramite propri operatori funzionalmente addetti all'equipe distrettuale e con la collaborazione ed integrazione degli operatori di altri Servizi dell'USSL, operanti nel distretto, deve assicurare l'espletamento delle prestazioni previste dall'art. 10 della L.R. 64/81.

1.1.7 COLLABORAZIONE CON GLI UFFICI COMUNALI

Ai sensi dell'art. 23 della L.R. 39/80 gli uffici comunali, nell'ambito delle rispettive competenze e delle disponibilità di servizio, su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1 assicureranno la massima collaborazione agli operatori del Servizio per lo svolgimento dei propri compiti, forniranno tempestivamente tutta la documentazione, i dati informativi e conoscitivi richiesti, segnaleranno al Servizio tutte le situazioni, i fatti e gli atti attinenti le materie di competenza dello stesso Servizio.

Cap. 2 – vigilanza igienico sanitaria

1.2.1 FUNZIONI DI POLIZIA GIUDIZIARIA VEDI NOTA1

L'elenco del personale tecnico dell'USSL che esercita funzioni di ispezione in materia di igiene e tutela ambientale e che, nell'esercizio di tali funzioni, riveste la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, sarà, a cura dell'Organo di Gestione dell'E.R., trasmesso al Presidente della Giunta Regionale per il riconoscimento formale della qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, ai sensi dell'art. 57 della L.R. 64/81, come modificata dalla L.R. 61/84.

L'esercizio delle funzioni da parte degli operatori tecnici con la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, comporta l'esercizio dei poteri-doveri previsti dal nuovo Codice di Procedura Penale.

1.2.2 INCOMPATIBILITÀ VEDI NOTA1

Il personale addetto ai Servizi di ispezione e vigilanza, oltre agli obblighi derivanti dal rapporto di pubblico impiego, deve astenersi da:

- 1) esercitare direttamente o indirettamente per proprio o altrui conto, qualsiasi commercio o industria soggetti a tale sorveglianza;
- 2) comunicare i risultati o le conclusioni delle ispezioni e delle perizie a persone estranee, assicurando il rigoroso rispetto del segreto d'ufficio e, se del caso, del segreto professionale;
- 3) instaurare rapporti economici per prestazioni professionali con privati e/o istituzioni della propria USSL soggetti a vigilanza del Servizio.

Cap. 3 – Attività informativa

1.3.1 RACCOLTA DATI VEDI NOTA1

Spetta al Servizio n. 1 raccogliere dati, promuovere ed espletare indagini epidemiologiche e di valutazione dello stato sanitario della popolazione. In particolare dovranno essere costantemente tenuti aggiornati i dati relativi all'attività del Servizio, alla situazione demografica, alle condizioni di salute della popolazione e allo stato dell'ambiente sulla base dei Moduli e questionari predisposti dai competenti Servizi regionali.

1.3.2 MAPPE DI RISCHIO VEDI NOTA1

Lo stesso Servizio n. 1 sulla base dei dati raccolti dovrà, in collaborazione con gli altri Servizi dell'USSL, predisporre mappe sui rischi da lavoro e sui rischi ambientali. Dovrà inoltre annualmente compilare una relazione sanitaria, in cui, oltre all'esposizione e la valutazione di tali dati, dovrà essere riferita l'attività svolta dal Servizio.

1.3.3 COLLABORAZIONE UFFICI COMUNALI E DISTRETTUALI VEDI NOTA1

Per i compiti di cui agli artt. 1.3.1 e 1.3.2, gli operatori del distretto, avvalendosi anche delle strutture comunali competenti, dovranno raccogliere e fornire tutti i dati igienico-sanitari e ambientali richiesti dal Servizio n. 1, fatti salvi gli obblighi di legge ed il rispetto del segreto professionale e di ufficio.

1.3.4 PUBBLICITÀ DEI DATI VEDI NOTA1

I dati raccolti ed elaborati dal Servizio dovranno essere trasmessi ai competenti Servizi che verranno indicati dalle Autorità regionali ed essere accessibili a tutti gli organi della pubblica Amministrazione che ne facciano richiesta tramite l'Ufficio di Direzione dell'USSL. Tutti i dati saranno inoltre trasmessi all'organo di gestione dei Servizi di zona che ne curerà, nelle forme e nei modi ritenuti più opportuni, la massima diffusione alla popolazione.

Cap. 4 - Esercizio delle funzioni di prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie

1.4.1 ATTIVITÀ DI PREVENZIONE E PROFILASSI MALATTIE INFETTIVE

Il Servizio n. 1 cura su tutto il territorio di competenza che vengano attuate le leggi vigenti in materia di prevenzione e profilassi delle malattie infettive e parassitarie, in particolare per quanto riguarda le seguenti attività:

- a) denuncia - segnalazione;
- b) provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria;
- c) trasporto di malati infetti o sospetti;
- d) disinfezione e disinfestazione;
- e) profilassi delle malattie esotiche;
- f) profilassi delle malattie infettive e diffuse trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche;
- g) vaccinazioni;
- h) accertamenti e controlli.

Denuncia

1.4.2 OBBLIGO DI SEGNALAZIONE

Ai sensi delle Leggi vigenti (art. 254 del T.U.LL.SS.) chiunque esercitando una professione sanitaria o una professione sanitaria ausiliaria venga a conoscenza nel territorio in cui opera di un caso di malattia infettiva o parassitaria, accertata o sospetta, deve farne sollecita segnalazione al Servizio

n. 1 e coadiuvare l'autorità sanitaria nell'approntamento ed esecuzione delle misure igieniche necessarie (art. 256 del T.U.LL.SS.).

1.4.3 ESTENSIONE DELL'OBBLIGO DI SEGNALAZIONE

L'obbligo di segnalazione compete nei casi previsti dalla legge anche ai Direttori di scuole, collegi, istituti di ricovero e cura, industrie, opifici, ai proprietari e allevatori di animali di qualsiasi specie (bovini, ovini, suini, polli, etc.), latterie e agli albergatori ed affittacamere, ai titolari di esercizi alimentari (ristoranti, depositi all'ingrosso), ai Direttori di piscine ed impianti sportivi, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività.

1.4.4 DENUNCIA

Nel caso l'accertamento di una malattia di cui all'art. 1.4.5 sia fatto da un medico, questi ha l'obbligo di inoltrare denuncia su apposito modulo che dovrà essere stampato a cura dell'USSL. Nei casi in cui venga effettuato il ricovero ospedaliero la denuncia su modulo sarà effettuata dal medico ospedaliero. Le denunce vanno inoltrate al Servizio n. 1, che essendo responsabile della sorveglianza epidemiologica del territorio, assicurerà il proprio intervento ai fini di controllo e di collaborazione col medico curante.

Qualora successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modificazione della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al Servizio n. 1 dell'USSL.

1.4.5 MALATTIE INFETTIVE SOGGETTE A DENUNCIA

L'elenco delle malattie infettive per cui è previsto l'obbligo della denuncia, ai sensi dell'art. 254 del T.U.LL.SS., è quello approvato con D.M. 15 dicembre 1990 e successive modifiche.

1.4.6 REGISTRAZIONE E TRASMISSIONE DELLE DENUNCE VEDI NOTA1

Il personale addetto al Servizio n. 1 compila la scheda di denuncia di malattia infettiva predisposta dal Ministero della Sanità secondo le indicazioni di cui al D.M. 15 dicembre 1990.

1.4.7 PROVVEDIMENTI URGENTI

Il medico che osserva un caso di malattia infettiva accertata o sospetta, deve provvedere all'effettuazione di tutte le misure necessarie onde prevenirne la diffusione, fornire alle persone conviventi le istruzioni e le informazioni del caso, provvedere, ove necessario, alla contumacia o all'isolamento a domicilio o in ambiente ospedaliero.

Per l'attuazione dei provvedimenti sopra descritti, il sanitario si avvale della collaborazione del Servizio n. 1 e si attiene ai protocolli comportamentali per la gestione del malato sospetto infettivo, disposti in sede regionale e nazionale.

1.4.8 INCHIESTA EPIDEMIOLOGICA ED INTERVENTI SUCCESSIVI

Il Servizio n. 1, ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva a rilevanza epidemiologica, esegue un'indagine volta ad accertare la natura e le origini della malattia, e a rilevare le condizioni della abitazione ovvero dell'ambiente di lavoro; provvede alla raccolta, ove occorra, del materiale patologico da inviare al P.M.I.P. e/o U.O. del Presidio Ospedaliero interessato, territorialmente competenti; con gli stessi dovrà tenere uno stretto rapporto fornendo tempestivamente tutte le notizie utili all'accertamento e ad eventuali interventi da effettuarsi a cura dello stesso P.M.I.P. e/o U.O. del Presidio ospedaliero interessati; valuta assieme al medico curante ed in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia, se vada effettuato il ricovero e/o l'isolamento in ambiente ospedaliero: si accerta che il personale di assistenza ed i conviventi rispettino le misure di profilassi e di comportamento previste.

Tutti gli interventi di cui al presente articolo dovranno uniformarsi agli schemi comportamentali stabiliti dai competenti Organi regionali.

1.4.9 TRASPORTO DI AMMALATI INFETTI O SOSPETTI

Il trasporto di animali infetti o sospetti va eseguito di norma con autolettighe.

Qualora venga usato mezzo pubblico o privato ne va fatta comunicazione al Servizio n. 1 che deciderà anche in quali casi sottoporre i mezzi trasportatori a procedimento di disinfezione o disinfestazione. Le Associazioni autorizzate ai sensi del successivo art. 1.7.13 al trasporto di malati sono obbligate ad assicurare il trasporto su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1 che disporrà, se del caso, le precauzioni da adottare e gli eventuali necessari provvedimenti di disinfezione o disinfestazione.

DISINFEZIONE - DISINFESTAZIONE - DERATTIZZAZIONE

1.4.10 COMPETENZE DEL SERVIZIO N. 1 DELL'USSL

La decisione di effettuare operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione è di competenza del Servizio n. 1, che ne cura l'esecuzione direttamente o avvalendosi del P.M.I.P. (Centro Profilattico).

Per particolari esigenze, o a richiesta dell'interessato, è consentito che tali interventi vengano eseguiti da ditte private autorizzate sotto il diretto controllo del Servizio n. 1 dell'USSL. Necessità e modalità vengono stabilite in relazione alle modalità di eliminazione, trasmissione e resistenza nell'ambiente degli agenti patogeni e della biologia dei parassiti.

1.4.11 OBBLIGO DELLA DISINFEZIONE - DISINFESTAZIONE

Ogni qualvolta ritenuto necessario da parte del Servizio n. 1, vengono eseguite obbligatoriamente la disinfezione e la disinfestazione di istituti di cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo; è fatto divieto di asportare vestiario od oggetti dai locali prima che le operazioni di disinfezione siano state eseguite. E' vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione.

Sono esenti dalla disinfezione, salvo diverso giudizio del Servizio competente, gli abiti che sono stati sottoposti a lavatura a secco, in cielo chiuso, mediante trattamento con adeguati prodotti e successiva essiccazione a caldo.

Le attività di disinfezione devono essere svolte, a cura dei conduttori d'impresa, almeno una volta all'anno, di regola nei mesi da marzo a giugno, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare le mosche, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali. Tali attività vanno inoltre eseguite in caso di presenza di scarafaggi ed altri insetti in qualsiasi edificio, in ogni periodo dell'anno.

Nell'uso ed impiego di insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, è necessario osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

1.4.12 INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE

Quando per la presenza di ratti e topi, accertata in un edificio, od in una zona, possa temersi un danno alla salute pubblica, il Responsabile del Servizio dispone le necessarie operazioni di derattizzazione da ripetersi periodicamente. Qualora vengano usate esche, esse non devono essere accessibili all'uomo ed agli animali domestici.

I ratti catturati o uccisi durante le operazioni di derattizzazione potranno essere tenuti a disposizione per i controlli necessari.

Quando si tratti di macelli o stabilimenti alimentari, con Servizio veterinario a carattere continuativo, il provvedimento va concordato con il Servizio di medicina veterinaria dell'USSL.

1.4.13 AVVISO

Gli abitanti delle case e gli utilizzatori degli ambienti e dei luoghi sottoposti ad interventi di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione, devono essere tempestivamente informati dei motivi, della data delle operazioni, e delle cautele da prendere a tutela delle persone e delle cose. In base alla Legge n. 638 del 2 dicembre 1975, sono soggetti a denuncia i casi di intossicazione da antiparassitari.

1.4.14 PRODOTTI IMPIEGATI

I prodotti usati per le operazioni di cui sopra devono essere registrati presso il Ministero della Sanità come Presidi medico-chirurgici secondo le modalità stabilite dall'art. 189 del R.D. n. 1265/34 e dal R.D. n. 3112/28 e successive modificazioni. Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici, devono essere rispettate le norme di cui all'apposito regolamento (R.D. n. 147/27 e successive modifiche).

Le imprese pubbliche o private che intendono impiegare i prodotti di cui al comma precedente, devono darne comunicazione al Responsabile del Servizio n. 1 ed attenersi alle modalità d'uso stabilite dallo stesso. Esse devono inoltre comunicare il nominativo del responsabile delle operazioni.

1.4.15 PROTEZIONE DEGLI ADDETTI

Nel corso delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione gli addetti devono essere dotati di idonei mezzi di protezione.

1.4.16 CONTROLLI

Il Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL può disporre nel corso dell'impiego di prodotti disinfettanti e disinfestanti, accertamenti sulle rispondenze della composizione e delle condizioni d'impiego a quanto previsto dalle relative registrazioni.

1.4.17 ONERI DEL PROPRIETARIO

Tutti gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione vengono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo, o di chi ne ha l'effettiva disponibilità. Gli interventi sui beni demaniali (strade, fognatura, ecc.) sono a carico degli Enti proprietari. Restano a carico dell'E.R. gli interventi che per loro natura non appaiano riferibili ad immobili determinati, come nel caso dell'aria e dell'acqua e dei beni di uso pubblico di proprietà comunale. Qualora i proprietari non eseguano le disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni, prescritte dal Responsabile del Servizio n. 1, secondo quanto previsto nei precedenti artt. 1.4.11 e 1.4.12, l'E.R. provvede direttamente, o avvalendosi del P.M.I.P., o di ditta privata autorizzata, e trasmette la nota delle spese al Sindaco competente che la rende esecutiva, udito l'interessato, e la rimette all'esattore che ne fa la riscossione nelle forme e con i privilegi determinati dalle leggi sulla riscossione delle imposte dirette.

1.4.18 PROFILASSI DELLE MALATTIE ESOTICHE

Fermi restando i provvedimenti di cui agli articoli precedenti, nel caso di malattie diffuse sottoposte al Regolamento Sanitario Internazionale e comunque ogni qualvolta si verifichi un caso accertato o sospetto di malattia infettiva d'importazione, dovrà essere data immediata comunicazione al Servizio n. 1 e da questo agli Organi Centrali secondo il disposto del D.M. 15 dicembre 1990.

**PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI, TRASMISSIBILI ALL'UOMO.
MISURE ANTIRABBICHE**

1.4.19 COLLABORAZIONE FRA SERVIZI DELL'USSL

Il Servizio n. 1 collabora con il Servizio di Medicina Veterinaria nella prevenzione delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo e nella attuazione delle misure atte ad impedirne la diffusione.

Ai sensi dell'art. 5 del Regolamento di Polizia Veterinaria n. 320 dell'8 febbraio 1954, il Servizio di Medicina Veterinaria segnala al Servizio n. 1 le notifiche pervenute di malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo.

1.4.20 SEGNALAZIONE DI MORSICATURA

Quando un cane, un gatto o altro animale capace di trasmettere la rabbia, morsi una persona, deve essere fatta segnalazione sia dal proprietario detentore dell'animale, sia dal medico curante che ha assistito la persona, al Servizio n. 1 che provvede:

- a) a segnalare l'animale morsicatore al Servizio di Medicina Veterinaria qualora non già fatto dalla Unità operativa di Pronto soccorso del Presidio ospedaliero, per le osservazioni e gli accertamenti previsti dal Regolamento di Polizia Veterinaria;
- b) all'eventuale trattamento profilattico del morsicato.

1.4.21 MISURE PREVENTIVE

A cura dei proprietari i cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

Nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto, i cani devono portare la museruola o devono essere tenuti al guinzaglio; possono essere tenuti senza museruola i cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle Forze Armate e della Polizia utilizzati per servizio.

I cani devono essere muniti di idoneo collare con le indicazioni anagrafiche del proprietario facilmente leggibili.

VACCINAZIONI

1.4.22 COMPETENZE DEL SERVIZIO N. 1 DELL'USSL

Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dai Servizi dell'USSL o dai Medici convenzionati o privati sotto il controllo ed il coordinamento del Servizio n. 1 (art. 3 della L.R. 64/81). Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e regolamenti: allo scopo il Servizio annualmente redige e diffonde con apposita circolare le norme, le procedure ed il calendario delle vaccinazioni, ne dà informazione con comunicazione personale ai genitori dei vaccinandosi per i minori, ne cura l'esecuzione registrando i dati ed assicurando la certificazione.

1.4.23 ESENZIONI

Su autorizzazione del Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL, possono essere esentati temporaneamente o permanentemente dalle vaccinazioni coloro che siano in condizioni fisiche tali da non poter assoggettarvisi senza danno.

1.4.24 INTERVENTI CONTINGENTI

Su disposizione del Responsabile del Servizio n. 1 possono essere attuati interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.

1.4.25 COMUNICAZIONE DELLE VACCINAZIONI EFFETTUATE

Tutti i sanitari che comunque eseguono vaccinazioni hanno l'obbligo di darne comunicazione, per iscritto, al Servizio n. 1 per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni

soggetto i dati anagrafici, il domicilio, il tipo di vaccino adoperato e nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo dello Stato, nonché la data in cui sono state eseguite.

1.4.26 DATI ANAGRAFICI

L'Ufficio dello Stato Civile comunale trasmette mensilmente al Servizio n. 1 i dati anagrafici di ogni nato.

Lo stesso Ufficio trasmette parimenti, ogni mese, al Servizio n. 1 l'elenco, corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

1.4.27 REGISTRAZIONE DEI DATI VACCINALI

Presso il Servizio n. 1 è tenuta nota in apposite schede delle vaccinazioni eseguite.

Oltre alla scheda personale conservata a cura del Servizio n. 1 ciascun utente deve essere dotato di

apposito tesserino riportante i dati sommari delle vaccinazioni effettuate.

1.4.28 CERTIFICAZIONE

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo e le altre collettività, se non dimostra con apposito certificato rilasciato dall'USSL, in cui risiede, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte, o di essere stato autorizzato all'esenzione per motivi di cui all'art. 1.4.23 del presente regolamento.

I Direttori di scuole, istituti e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma: la certificazione relativa deve essere conservata nella scuola e/o collettività, di regola nella cartella sanitaria individuale, ed esibita ad ogni richiesta dei competenti organi di controllo. Nell'espletamento di tali funzioni i responsabili della collettività si avvalgono della collaborazione degli operatori del Servizio Sanitario, che operano nella collettività.

1.4.29 CONTROLLI E RICHIAMI

Il Servizio n. 1 controlla periodicamente lo stato vaccinale della popolazione nel territorio di competenza e provvede a richiamare gli eventuali renitenti agli obblighi vaccinali previsti dalle leggi vigenti.

1.4.30 ACCERTAMENTI ED INTERVENTI OBBLIGATORI PER LA PREVENZIONE E LA PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE

Devono essere obbligatoriamente eseguiti:

- a) controllo di idoneità sanitaria per gli alimentaristi ai sensi della legge 283/62, art. 14, per il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto, distribuzione e vendita di alimenti solidi e/o liquidi. I controlli devono essere eseguiti annualmente, a cura delle aziende, presso gli Uffici del Servizio n. 1 dell'USSL.
La visita medica ed i connessi accertamenti sono eseguiti secondo le modalità previste al Titolo IV del presente Regolamento.
Quanto sopra vale anche per il personale impiegato negli stabilimenti termali e di produzione di acqua minerale naturale e artificiale e per gli addetti al trattamento delle acque potabili, per quanto riguarda le attività di captazione, preparazione e distribuzione.
- b) Controlli sanitari ai sensi del D.P.R. n. 264/61, art. 10, per tutto il personale a qualunque titolo impiegato in scuole ed istituti di ogni ordine e grado, da eseguirsi entro 30 giorni dall'assunzione in Servizio e ripetuti almeno ogni 2 anni: tali controlli consistono in visita medica escludente malattie contagiose e diffuse e nel test tubercolinico che qualora risultasse positivo dovrà essere seguito da accertamento radiologico.
Per il personale addetto ai servizi di cucina e refezione la visita dovrà comprendere annualmente anche gli accertamenti di cui al punto a).

- c) Controlli sanitari preventivi agli operatori sanitari ai sensi del D.P.R. 130/69 e del D.P.R. 25 giugno 1983, n. 348 e successive modifiche e integrazioni.
- d) Vaccinazione antitubercolare per soggetti cutinegativi ai sensi della legge 1088/70, art. 10; figli di personale di assistenza in servizio presso Ospedali sanatoriali; addetti ad Ospedali e Case di cura; studenti in medicina; militari.
- e) Vaccinazione antitifida, obbligatoria ai sensi del D.C.G. del 2 dicembre 1926 e dell'art. 38 del D.P.R. 327/80, per personale di assistenza, di cucina, di lavanderia e di pulizia di Ospedali e Case di cura, sia pubblici che privati, per addetti ai servizi di disinfezione, trasporto ammalati, per addetti a lavanderie pubbliche, per addetti ai Servizi di acquedotto e di raccolta, trattamento e distribuzione del latte, nonché per gli alimentaristi.
- f) Vaccinazione antitetanica, ai sensi della legge 292/63 e D.P.R. n. 1301/65 e successivi decreti per le categorie in essi previste.
- g) Vaccinazioni obbligatorie della prima infanzia (antitetanica, antidifterica, antipoliomielitica, antiepatite B) previste dalla legislazione vigente, fermo restando il carattere facoltativo per le campagne di vaccinazione promosse dalla Regione Lombardia o dall'USSL.

1.4.31 RESPONSABILITÀ E CONTROLLO DEGLI INTERVENTI OBBLIGATORI

Ferme restando le responsabilità individuali dei singoli interessati e/o di chi esercita la patria potestà in caso di minore, qualora vi sia inadempienza alle norme di cui al precedente articolo, è fatto divieto ai Responsabili dei luoghi (aziende, istituti, enti, ecc.) in cui si svolgono le attività richiamate, di assumere o di accogliere il personale soggetto agli interventi sanitari obbligatori di cui all'articolo precedente, senza la preventiva acquisizione della documentazione attestante il rispetto di tali obblighi

0 l'autorizzazione all'esenzione di cui all'art. 1.4.23.

1 Responsabili di cui al precedente comma hanno altresì l'obbligo di provvedere affinché, ove siano previsti, i controlli successivi ed i richiami vengano effettuati regolarmente con l'acquisizione di documentazione comprovante.

Il Servizio n. 1 dell'USSL si riserva l'effettuazione di controlli e di sopralluoghi in qualsiasi momento, onde accertare il rispetto delle norme stabilite.

Cap. 5 – Esercizio di attività di vigilanza sulle farmacie

1.5.1 COMPETENZE VEDI NOTA1

Ai sensi degli artt. 5 e 9 della L.R. n. 46/83 contenente "norme per l'esercizio delle funzioni in materia farmaceutica e di vigilanza sulle farmacie", l'E.R. assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite l'Ufficio Farmaceutico dell'USSL ed il Servizio n. 1, secondo criteri e modalità organizzative stabiliti dall'Ufficio di Direzione della USSL.

1.5.2 PERIODICITÀ DELLE ISPEZIONI VEDI NOTA1

Nel corso di ciascun biennio ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta da apposita Commissione dell'USSL costituita e funzionante ai sensi del già citato art. 5 della L.R. n. 46/83.

1.5.3 INADEMPIENZE - DIFFIDE - DECADENZE

Le farmacie sono tenute al pieno rispetto delle norme vigenti.

Nel caso in cui siano state riscontrate violazioni, il titolare è diffidato dall'Organo di Gestione dell'E.R. ad adottare le necessarie misure entro un termine rapportato alla situazione specifica, decorso tale termine infruttuosamente, il Presidente della Giunta regionale, su proposta dell'Organo di Gestione, dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

1.5.4 DISPOSIZIONI URGENTI VEDI NOTA1

Qualora nel corso dell'ispezione l'ispettore, che riveste la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, ravvisi situazioni di pericolo, provvede immediatamente a rimuoverle impartendo le opportune disposizioni al Responsabile della farmacia, assicurandosi della loro esecuzione; di tali provvedimenti, fermo restando ogni altro obbligo, darà tempestiva segnalazione agli organi dell'E.R.

Cap. 6 – Esercizio dell'attività di polizia mortuaria

1.6.1 COMPETENZE

Ferme restando le competenze dei Prefetto ai sensi degli artt. 27, 28 e 29 del D.P.R. 10 settembre 1990, n. 285, e quelle del Sindaco di cui all'art. 12 delle Leggi Regionali 64-65/81, come modificato dalla L.R. n. 61/84, tutte le funzioni in materia di Polizia Mortuaria spettano all'E.R.

1.6.2 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Nell'esercizio di tali funzioni deve essere assicurato il rigoroso rispetto delle norme del Regolamento di Polizia Mortuaria di cui al D.P.R. 285/90, cui, peraltro, anche i Regolamenti locali di Polizia Mortuaria e Cimiteriali devono uniformarsi.

1.6.3 ATTIVITÀ NECROSCOPICA

L'attività necroscopica di cui all'art. 4 del D.P.R. 285/90 viene svolta da sanitari dipendenti dall'USSL, di norma a rapporto di lavoro a tempo pieno o che comunque non svolgano attività di tipo privatistico nell'USSL. Tali operatori, ancorché funzionalmente assegnati ad altri Servizi ed Unità Operative, nell'espletamento delle funzioni di medicina necroscopica rispondono al Responsabile del Servizio n. 1.

1.6.4 COSTRUZIONE DI TOMBE PRIVATE E LOCULI

Per la costruzione di tombe private e loculi si applica in fase autorizzativa la normale procedura stabilita dal Regolamento Edilizio, fermo restando che le norme costruttive sono quelle stabilite dal D.P.R. 285/90: in particolare è fatto divieto alla costruzione di loculi sovrapposti senza il previsto spazio libero per il diretto accesso dei feretri.

1.6.5 LAVORI NEL CIMITERO

La manutenzione e l'ordine del cimitero sono affidati al Comune.

Di ogni lavoro in corso deve tenersi opportuna registrazione e durante i lavori devono essere osservate, oltre che le norme di sicurezza, anche le necessarie cautele al fine di assicurare il decoro, la riservatezza e la tranquillità del luogo. Durante i lavori comunque è proibita ogni manomissione anche solo temporanea dello stato e della funzionalità dei vialetti che devono essere sempre regolarmente mantenuti puliti.

1.6.6 RIDUZIONE AREE DI RISPETTO

Le competenze in materia di Polizia Mortuaria già del Medico Provinciale sono esercitate dall'E.R. Spetta a tale Ente decretare la riduzione delle fasce di rispetto di cui all'art. 338 del T.U.LL.SS. 1265/34 e successive modificazioni, previa delibera dei Consigli Comunali interessati, motivata da esigenze di ampliamento dei cimiteri e qualora non ostino impedimenti di natura igienico-sanitaria.

1.6.7 COMUNICAZIONE E REGISTRAZIONE DATI MORTALITÀ

Ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 1 del D.P.R. 285/90, presso il Servizio n. 1, con la collaborazione dei Comuni interessati dovrà essere conservato e tenuto aggiornato un registro con l'elenco dei deceduti nell'anno e relativa causa di morte.

A tale scopo gli Uffici dello stato civile dei Comuni della zona sanitaria devono far pervenire al Servizio n. 1 mensilmente l'elenco dei deceduti fra la popolazione residente con relativa causa della morte. Tale elenco è riferito alla popolazione residente e non alla popolazione presente per la quale valgono le disposizioni vigenti in materia.
Gli Uffici dello stato civile dei Comuni di residenza devono richiedere ai Comuni in cui si è verificato il decesso i dati occorrenti.

Cap. 7 - Esercizio dell'attività di vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie

VEDI NOTA1

1.7.1 AMBITI DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA

Ai sensi degli artt. 2-3 della L.R. 64/81 compete all'E.R. la vigilanza ed il controllo sulle attività sanitarie.

La vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle persone e sulle istituzioni e strutture sanitarie che esercitano attività sanitarie o comunque finalizzate alla tutela della salute.

1.7.2 FIGURE SOGGETTE A VIGILANZA

La vigilanza sulle persone che svolgono attività sanitaria si esercita nei confronti di:

- h) esercenti la professione sanitaria di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, odontoiatra e protesista dentario (D.P.R. n. 135/80), biologo, limitatamente all'attività di analisi biologiche (Legge 396/67 - Legge 349/77);
- b) esercenti la professione sanitaria ausiliaria di ostetrica, assistente sanitario, infermiere professionale, vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, massaggiatore e massofisioterapista cieco, fisioterapista;
- c) esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie di odontotecnico, ottico, meccanico ortopedico ed ernista, infermiere generico, massaggiatore, puericultrice, tecnico di radiologia medica, erborista, dietista, castrino, maniscalco.

1.7.3 ISTITUZIONI SANITARIE SOGGETTE A VIGILANZA

La vigilanza sulle istituzioni e strutture private a carattere sanitario si esercita nei confronti di:

- a) Ambulatori medici e veterinari;
- b) Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico e Centri prelievo (L.R. 79/80);
- c) Presidi di diagnostica strumentale;
- d) Case di cura;
- e) Presidi per cure fisiche di ogni specie;
- f) Servizi trasporto infermi e feriti.

1.7.4 OBBLIGO DELLA REGISTRAZIONE DEI TITOLI

Chiunque intenda esercitare, anche temporaneamente, nel territorio dell'USSL, sia privatamente che come dipendente di istituzioni pubbliche, una delle attività previste al precedente art. 1.7.2 deve dimostrare al competente Servizio n. 1 il possesso dei requisiti e fare registrare, ai sensi delle leggi e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione, nonché depositare la propria firma presso il Servizio n. 1 prima dell'inizio dell'attività.

Per gli adempimenti sopra indicati il Responsabile del Servizio n. 1 curerà per conto di ciascuno dei Comuni dell'USSL la tenuta di un apposito registro ove provvedere ad annotare quanto previsto al comma precedente e gli estremi di iscrizione all'albo professionale per i soggetti a tale obbligo. Il registro è pubblico e può essere visionato da chiunque lo richieda; i soggetti di cui al primo comma sono tenuti a procedere al rinnovo del deposito della firma almeno ogni quinquennio; in

tale occasione e ad ogni richiesta il Responsabile del Servizio è tenuto a relazionare a tutti i sindaci ed all'E.R. sulla situazione degli esercenti di cui al primo comma.

1.7.5 OBBLIGO DI REGISTRAZIONE DEI PARTI E DEGLI ABORTI

Le ostetriche, oltre ad ottemperare a quanto previsto dal D.P.R. 7 marzo 1975, n. 163, e dal D.M. 15 settembre 1975 devono annotare i parti e gli aborti in registri separati, che sono loro forniti dall'E.R., fatte salve eventuali modifiche apportate con leggi. Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica alla fine di ciascun mese al Responsabile del Servizio n. 1 che vi appone il proprio visto. Alla fine di ciascun anno l'ostetrica consegna i due registri al Responsabile del Servizio

n. 1 dell'USSL.

Il contenuto del registro dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto. Ai fini dell'art. 11 della Legge 194/78, nel registro degli aborti non va fatta menzione dell'identità della donna.

1.7.6 CERTIFICATO DI ASSISTENZA AL PARTO

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

In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza che deve essere presentato al Servizio n. 1 da una delle persone tenute a fare dichiarazione di nascita.

1.7.7 DENUNCIA DEI NATI IMMaturi E DELLE MALFORMAZIONI

I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza durante il parto devono denunciare al Servizio n. 1 entro due giorni dal parto e sul modello di Stato approvato con D.C.G. del 28 dicembre 1941, la nascita di ogni nato malformato nonché segnalare sollecitamente gli immaturi e i deboli vitali per il ricovero.

1.7.8 RISPETTO DELLE NORME DEONTOLOGICHE E DI LEGGE

Tutti gli operatori di cui al precedente art. 1.7.2 devono, nell'esercizio della loro attività, applicare con cura e diligenza le norme tecniche e scientifiche della loro disciplina cui sono tenuti costantemente ad aggiornarsi. Devono altresì rispettare le norme deontologiche loro spettanti ed ottemperare a tutti gli obblighi che leggi e norme loro attribuiscono.

1.7.9 VENDITA PRESID MEDICO-CHIRURGICI

La licenza di commercio per la vendita di strumenti, apparecchi o altri prodotti speciali ai sensi dell'art. 6 del R.D. 31 maggio 1928 n. 1334, viene rilasciata dal Sindaco, salve le previsioni della legge 426/71, previo parere favorevole rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL. E' proibito l'esercizio su suolo pubblico e comunque all'aperto delle operazioni relative alle arti sanitarie e la vendita in forma ambulante di Presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziare come tali, tanto di uso interno che esterno.

1.7.10 AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Nessuno può aprire e mantenere in esercizio un'istituzione o una struttura a carattere sanitario di cui al precedente art. 1.7.3 senza la speciale autorizzazione, già prevista dalle norme del Titolo II, Capitolo VI, del T.U.LL.SS. n. 1265/34, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, come di seguito specificato, che costituisce condizione indispensabile e preventiva all'inizio dell'attività e al rilascio di eventuali autorizzazioni amministrative comunali laddove previste.

Tali istituzioni e strutture devono possedere i requisiti igienico-sanitari e strutturali previsti dalle leggi vigenti e dalle norme del Titolo III del presente Regolamento locale di igiene.

1.7.11 DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Chiunque intenda aprire e gestire, ampliare, trasferire in altra sede una istituzione o una struttura sanitaria di cui all'art. 1.7.3, o comunque variare le condizioni esistenti, fermo restando la facoltà di una richiesta diretta all'Autorità competente per i casi in cui essa sia identificata in Organi sovrazionali, deve inoltrare domanda al Sindaco per le eventuali autorizzazioni comunali ed all'Organo di Gestione dell'E.R. per la speciale autorizzazione di cui all'articolo precedente. La domanda deve essere completa di:

- a) generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
- b) tipo di istituzione che si intende aprire, ampliare, trasformare o trasferire;
- c) ubicazione;
- d) denominazione della medesima;
- e) generalità, titoli professionali, accademici e di studio del direttore responsabile ed orari di presenza dello stesso presso la struttura presieduta;
- f) numero e qualifiche del personale.

Alla domanda debbono essere allegati:

- planimetria dei locali in scala 1:100 datata e corredata di una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;
- elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura;
- 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 designato;
- certificato d'iscrizione alla Camera di commercio, qualora si tratti di ditta gestita individualmente o in forma societaria;
- documentazione comprovante i titoli professionali, accademici e di studio del direttore e del personale sanitario operante nella struttura;
- licenze d'uso dei locali.

1.7.12 ISTRUTTORIA VEDI NOTA1

L'Organo di Gestione dell'E.R. dispone l'esecuzione, da parte del Servizio n. 1, dell'ispezione tecnica della istituzione o struttura che deve aver luogo entro 30 giorni dalla presentazione della domanda: dispone altresì perché entro i successivi 30 giorni l'Organo di Gestione esprima il parere già di competenza dei Consigli Provinciali di Sanità, ai sensi dell'art. 24 della L.R. 39/80, per i casi ove tale parere fosse obbligatoriamente previsto.

1.7.13 DETERMINAZIONI SUCCESSIVE

Le procedure autorizzative si differenziano successivamente nel seguente modo:

- a) ambulatori medici e veterinari: si intendono per tali, strutture direttamente accessibili al pubblico, dotate di propria autonomia ed individualità strutturale, ove vengono eseguite prestazioni mediche e veterinarie di prevenzione, di diagnostica, cura e riabilitazione. Sono esclusi gli ambulatori di cui i medici devono dotarsi per accedere alla convenzione unica nazionale col S.S.N. e gli studi privati dei singoli professionisti, senza dipendenti e che non presentino affisse targhe pubblicitarie, che ne consentano la pubblica individuazione ed il libero accesso.
Sulla base del risultato dell'ispezione tecnica, accertata la rispondenza delle strutture ai requisiti previsti, il competente organo amministrativo dell'E.R. assume direttamente le determinazioni del caso.
- b) Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico: si seguono le procedure previste dalla L.R. 79/80 e successive modificazioni e integrazioni.

- c) Altri presidi di diagnostica strumentale non compresi e regolamentati dalla L.R. n. 79/80: la procedura autorizzativa è la stessa di cui al punto a) previa acquisizione preventiva anche dei pareri della Commissione di cui all'art. 89 del D.P.R. n. 185/64 ove ne ricorrano il caso e/o l'opportunità.
- d) Stabilimenti termali idroterapici, Centri o Ambulatori o Gabinetti ove si praticino attività nel settore della riabilitazione, o cure fisiche di ogni specie. La procedura autorizzativa è quella disciplinata dalla L.R. 5/86.
- e) Case di cura e luoghi di ricovero privati: la domanda viene trasmessa al Settore Sanità e Igiene della Regione.
- f) Servizi di trasporto infermi e feriti: la procedura autorizzativa è quella disciplinata dalla L.R. 5/86.

Nel caso di richiesta di autorizzazione per funzionamento di Centri trasfusionali fissi e/o mobili, si applica la normativa di cui alla L.R. 61/90 e L. 107/90.

1.7.14 DIREZIONE E RESPONSABILITÀ SANITARIA

Le Istituzioni e Strutture sanitarie di cui agli articoli precedenti, fatta eccezione per i laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico per cui valgono le norme dell'art. 8 della L.R. 79/80, devono essere diretti da un medico-chirurgo. Il direttore sanitario è responsabile:

- a) dell'organizzazione tecnico-funzionale e del buon funzionamento dei servizi igienico-sanitari;
- b) dell'assegnazione ai singoli Servizi del personale sanitario, tecnico e paramedico che deve essere fornito dei titoli indispensabili per l'esercizio delle singole attività professionali;
- c) del controllo del funzionamento delle apparecchiature diagnostiche e terapeutiche installate nel complesso sanitario.
- d) del rispetto delle norme di tutela degli operatori contro i rischi derivanti dalla specifica attività;
- e) del controllo dei Servizi, in particolare di quelli di disinfezione e di sterilizzazione;
- f) della registrazione, trascrizione ed archiviazione dei referti;
- g) delle segnalazioni obbligatorie previste dalle vigenti disposizioni di legge;
- h) della vigilanza sull'applicazione delle vigenti disposizioni in materia di Presidi diagnostici, curativi e riabilitativi.

1.7.15 ARCHIVIAZIONE E CONSERVAZIONE DEI DATI

I responsabili delle Istituzioni e Strutture sanitarie di cui al presente capitolo sono tenuti a registrare e conservare i risultati delle prestazioni effettuate:

- 1) per le prestazioni degli ambulatori medici fintanto sussista il rapporto fiduciario.
- 2) Per le prestazioni dei laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico nel rispetto della L.R. 79/80 e successive modificazioni e integrazioni.
- 3) Per le altre prestazioni di diagnostica strumentale comprese quelle di medicina nucleare in vivo e di radiodiagnostica per un periodo di almeno 20 anni.
- 4) Per le prestazioni di cure fisiche di ogni specie per tre anni almeno.
- 5) Per i ricoveri in Istituzioni sanitarie, fermo restando gli obblighi dei precedenti punti, le cartelle cliniche, unitamente ai loro referti, vanno conservate illimitatamente.

E' consentita la possibilità del ricorso alla microfilmatura sostitutiva di tutta la documentazione sanitaria, ai sensi della L. 04/01/1968 n. 15, del D.P.C.M. 11/09/1974 e del decreto del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali del 29/03/1979.

1.7.16 PUBBLICITÀ SANITARIA

Fatte salve le norme vigenti in materia e le competenze di Autorità sovraordinate (Ministero della Sanità), ogni forma di pubblicità sanitaria o di pubblicità delle Istituzioni e Strutture di cui al presente capitolo è soggetta ad apposita preventiva autorizzazione rilasciata dalla Regione in cui ha sede l'istituzione sanitaria in oggetto, previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 e

dell'Ordine o Collegio professionale territorialmente competente, ai sensi della Legge 05/02/1992, n. 175. Per ottenere l'autorizzazione di cui sopra, il richiedente deve presentare domanda, con allegato nullaosta dei competenti Uffici comunali, ove occorra, e con precisato il testo, disegno e fotografia del messaggio, nonché di ogni altro dato eventualmente richiesto dalla Regione.

Nella pubblicità sanitaria è fatto divieto di incentivare il consumismo sanitario; per gli studi professionali la pubblicità anche a mezzo targhe dovrà fare riferimento esclusivo al nome del sanitario, alla sua qualifica e specializzazione usando titoli accademici riconosciuti. Sono esclusi dalle presenti disposizioni gli avvisi di pubblica utilità ai fini di informazioni.

1.7.17 ISPEZIONI

Al fine di esercitare la vigilanza igienico-sanitaria, le Istituzioni e le Strutture di cui all'art. 1.7.3 sono ispezionate ogni anno, ed in ogni caso se ne ravvisi l'opportunità, dal Servizio n. 1 dell'USSL. Di ogni ispezione verrà redatto apposito verbale di cui verrà rilasciata copia al titolare delle istituzioni e strutture ispezionate e che sarà trasmesso all'Organo di Gestione dell'E.R.: in caso di strutture pubbliche il Servizio n. 1 può avvalersi o delegare di volta in volta operatori dei Servizi dell'USSL.

1.7.18 DIFFIDA E REVOCA DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Indipendentemente dalle sanzioni previste dal T.U.LL.SS. 1265/34, in caso di accertata inadempienza alle norme vigenti o alle condizioni espresse nell'atto autorizzativo, l'autorità competente al rilascio della speciale autorizzazione può diffidare il titolare dell'istituzione o Struttura sanitaria, ad eliminarle entro un congruo termine.

Trascorso detto termine, ovvero immediatamente, qualora sia necessario provvedere d'urgenza, la stessa autorità revoca la speciale autorizzazione ed ordina la chiusura temporanea della istituzione o struttura o la sospensione dell'attività che ha dato luogo ai rilievi fino a quando non vengano rimosse le cause che hanno determinato il provvedimento.

Cap. 8 - Medicina legale - Certificazioni nell'interesse della collettività

1.8.1 COMPETENZE VEDI NOTA1

La certificazione individuale a tutela della salute della collettività, gli accertamenti di Polizia Mortuaria e le prestazioni medico-legali, già svolte dai Medici Provinciali e dagli Uffici Sanitari, sono funzioni dell'E.R. che ne assicura lo svolgimento tramite gli operatori dei competenti Servizi, preferibilmente a rapporto di impiego a tempo pieno.

Restano comunque salve le competenze e gli obblighi di tutti gli operatori sanitari e dei Servizi di assistenza di base e di assistenza specialistica intra ed extra ospedaliera per l'esercizio di funzioni di medicina legale espressamente loro attribuite da leggi e norme.

Le funzioni medico-legali relative agli accertamenti di controllo per l'invalidità temporanea dei lavoratori dipendenti sono esercitate dall'USSL tramite il competente Servizio.

1.8.2 ACCERTAMENTI COLLEGIALI VEDI NOTA1

Le attività collegiali per l'accertamento dell'invalidità permanente da cause lavorative e di servizio, dell'invalidità civile, nonché gli accertamenti relativi ai ciechi civili e sordomuti sono svolte dall'USSL nei limiti previsti dalla normativa specifica in materia.

1.8.3 ACCERTAMENTI DI IDONEITÀ ALLA GUIDA VEDI NOTA1

Le attività di accertamento della idoneità o inidoneità alla guida di autoveicoli e natanti vengono svolte dai medici del Servizio n. 1 di regola a tempo pieno e appositamente a ciò incaricati. Tali accertamenti sono svolti esclusivamente nelle sedi della USSL secondo modi e procedure stabiliti.

Restano fatte salve le facoltà di cui all'art. 81 del D.P.R. 420/79 concesse ai medici militari e di altre pubbliche amministrazioni per l'esecuzione di tali attività nell'ambito dei rispettivi Servizi.

1.8.4 PRESTAZIONI NELL'INTERESSE DI PRIVATI ^{VEDI NOTA1}

Le prestazioni di cui al precedente Capitolo, qualora rese nell'interesse di privati e salvo diversa specifica normativa, comportano a carico degli interessati l'onere di una tariffa stabilita nel rispetto della normativa vigente (art. 7 L.R. 61/84).

Le tariffe vengono rimosse dagli appositi Uffici amministrativi dell'USSL e nulla è dovuto direttamente ai sanitari accertatori.

1.8.5 ATTIVITÀ DISTRETTUALE ^{VEDI NOTA1}

Parte dell'attività di medicina legale deve essere eseguita dal Centro distrettuale sanitario tramite i medici convenzionati per ciò che sia stato espressamente loro attribuito e tramite i medici coordinatori di distretto per delega o incarico del Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL.

1.8.6 CONTROLLO E COORDINAMENTO DELL'UFFICIO DI DIREZIONE ^{VEDI NOTA1}

Tutta l'attività di medicina legale è sottoposta al diretto controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione, cui spetta stabilire in particolare le procedure ed i rapporti di collaborazione fra i vari Servizi, onde consentire i corretti apporti integrativi e specialistici per lo svolgimento delle prestazioni. Di ogni disfunzione o disservizio, l'Ufficio di Direzione dovrà essere informato al fine di adottare i conseguenti provvedimenti come pure all'Ufficio di Direzione è attribuita la competenza di proporre modifiche al presente Capitolo del Regolamento e a dare disposizioni per regolamentare l'attuazione di quanto è previsto.

Cap.9 – Rapporti del servizio con l'utenza

1.9.1 OBBLIGO DELLA RISPOSTA ALLE RICHIESTE DEI CITTADINI ^{VEDI NOTA1}

Nelle materie di competenza, il Servizio n. 1 deve dare pronta evasione ad ogni richiesta, da qualunque parte provenga, nel rispetto della prassi amministrativa e della Circolare del Ministro per la Funzione Pubblica del 4 dicembre 1990.

1.9.2 ACCESSIBILITÀ DEI CITTADINI AL SERVIZIO N. 1 DELL'USSL ^{VEDI NOTA1}

Per il diritto di accesso dei cittadini al Servizio n. 1 è assicurata, fatto salvo il rispetto della normativa contrattuale vigente, l'apertura di un Ufficio centrale almeno per quattro ore giornaliere per tutti i giorni lavorativi.

A livello dei Distretti dell'USSL il personale del Servizio n. 1 distaccato operativamente, assicura la presenza negli Uffici del Distretto preventivamente stabilita e pubblicizzata per il periodo necessario all'espletamento dei propri compiti.

1.9.3 INTERVENTI URGENTI. REPERIBILITÀ ^{VEDI NOTA1}

Le segnalazioni di inconvenienti e la richiesta di interventi urgenti possono essere fatte anche telefonicamente: allo scopo deve essere assicurato un servizio di ricevimento telegramma, telex, o altro idoneo sistema informativo per le ore di ufficio.

Il Servizio n. 1 assicura un sistema di pronta reperibilità per tutto il periodo eccedente l'orario di ufficio. La pronta reperibilità deve essere assicurata preferibilmente da almeno un medico o da un tecnico di adeguata qualifica ed esperienza in grado di assicurare un efficace primo intervento. Il sistema di pronta reperibilità deve garantire la vigilanza continua sull'ambiente e sui luoghi di lavoro e la pronta risposta a chiamate e segnalazioni urgenti e deve essere integrato ed avvalersi del sistema di guardia igienica permanente di cui al comma terzo dell'art. 3 della L.R. 64/81.

TITOLO II IGIENE DEL TERRITORIO

Cap. 1 - Scarichi idrici

2.1.1 AUTORIZZAZIONI

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici e privati, è stabilita dalla Legge n. 319/76, dalla L.R. 62/85 e successive integrazioni e modificazioni e dal D.Lgs. 133/92.

Tutti gli scarichi devono essere autorizzati dall'Autorità competente al controllo a seconda del tipo e del recapito finale.

Fermi restando gli obblighi previsti dalla Legge n. 319/76 per gli scarichi esistenti, per gli scarichi di nuova attivazione in corpi d'acqua superficiali, sul suolo e negli strati superficiali del suolo, l'Autorità competente rilascia una autorizzazione provvisoria allo scarico contestualmente al rilascio della licenza d'uso, previo accertamento dell'avvenuta installazione dei presidi depurativi necessari per il rispetto dei limiti di accettabilità e delle prescrizioni di cui al presente Regolamento. A domanda dei titolari dei nuovi scarichi, l'Autorità competente nel rilasciare l'autorizzazione provvisoria, assegna un periodo di tempo per la messa a punto funzionale dei presidi depurativi durante la fase di avviamento.

Il tempo concesso non deve di norma superare i 90 giorni dall'attivazione dello scarico, prorogabili di 60 giorni, in via eccezionale e dietro motivata richiesta.

La disciplina dello scarico durante il periodo assegnato è definita dall'Autorità competente con l'autorizzazione provvisoria, in relazione alla natura dello scarico.

Le autorizzazioni sono rilasciate in forma definitiva quando sia stato accertato che gli scarichi rispettano i limiti di accettabilità e le prescrizioni di cui al presente Regolamento.

2.1.2 VIGILANZA E CONTROLLO VEDI NOTA1

La vigilanza ed il controllo sugli scarichi sono svolti dall'Autorità competente tramite il Servizio n. 1 ed il PMIP, ai sensi dell'art. 22 della Legge n. 833/78 e dell'art. 3 delle LL.RR. nn. 64-65/81. Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo sono programmate dall'Autorità competente e svolte dai PMIP ai sensi dell'art. 18 della Legge n. 650/79, fatta salva la facoltà che, previ accordi con i PMIP, i prelievi possano essere effettuati dal personale del Servizio n. 1 della USSL.

2.1.3 CAMPIONAMENTO DEGLI SCARICHI VEDI NOTA1

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate o su campione istantaneo o su campione medio prelevato in intervalli di tempo variabile in rapporto ai tempi e modi di versamento, alla portata e alla durata degli scarichi.

L'autorità che effettua il prelievo deve indicare i motivi per cui ricorre alle varie modalità di prelievo. Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle indicate nelle Tabelle allegate alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata ed integrata dalla Legge 24 dicembre 1979, n. 650 e dalla L.R. 62/85 e dal D.Lgs. 193/92.

I campionamenti devono essere effettuati immediatamente a monte del punto di immissione dello scarico nel recapito finale.

2.1.4 SCARICHI PROVENIENTI DA INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

Per scarichi provenienti da insediamenti produttivi si intendono quelli provenienti da insediamenti o complessi produttivi come definiti nell'art. 1-quater, voce a), della Legge 8 ottobre 1976, n. 690. Sono considerati inoltre insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nella Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980.

2.1.5 SCARICHI PROVENIENTI DA INSEDIAMENTI CIVILI

Ai fini della loro disciplina, gli scarichi degli insediamenti civili, come definiti dall'art. 1 della L.R. 27/05/1985 n. 62, sono distinti nelle seguenti categorie:

categoria A: scarichi provenienti da insediamenti abitativi, alberghieri, turistici, sportivi, ricreativi, scolastici e sanitari di consistenza inferiore a cinquanta vani o a cinquemila metri cubi, che non comprendano laboratori chimici, fisici o biologici; **categoria B:** scarichi provenienti da: **B1** insediamenti abitativi, alberghieri, turistici, sportivi, ricreativi, scolastici e sanitari di consistenza uguale o superiore a cinquanta vani o a cinquemila metri cubi, che non comprendano laboratori chimici, fisici o biologici;

B2 insediamenti diversi da quelli delle categorie **A** e **B** assimilati ai sensi del successivo secondo comma a quelli provenienti da insediamenti abitativi;

categoria C: scarichi di acque di rifiuto di insediamenti adibiti a prestazione di servizi, individuati ai sensi del successivo art. 2.1.6; **categoria D:**

D1 scarichi delle categorie **A** e **B1** qualora gli insediamenti da cui provengono comprendano laboratori chimici, fisici o biologici;

D2 scarichi diversi da quelli delle categorie **A**, **B**, **C** e **D1**.

Ai sensi della Legge 8 ottobre 1976, n. 690, sono assimilati a quelli provenienti da insediamenti abitativi gli scarichi provenienti da qualsiasi attività a mezzo dei quali vengono annualmente allontanate, dopo l'uso, acque di approvvigionamento per un volume massimo non superiore a quello degli edifici di provenienza e il cui contenuto inquinante, prima di ogni trattamento depurativo, sia compreso nei parametri di cui alla allegata tabella 1 e inferiore alle corrispondenti concentrazioni limite.

2.1.6 INSEDIAMENTI CIVILI ADIBITI A PRESTAZIONE DI SERVIZIO

Le categorie di insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio, come definiti nell'art. 1 della L.R. 62/85 assimilabili agli insediamenti produttivi, sono le seguenti:

- a) Stazioni di distribuzione di carburante; autofficine; carrozzerie; autolavaggi; depositi di mezzi di trasporto pubblico;
- b) Lavanderie a umido e tintorie;
- c) Studi e laboratori fotografici e radiografici;
- d) Depositi di rifiuti, centri di cernita e/o trasformazione degli stessi; depositi di rottami; depositi di veicoli destinati alla demolizione;
- e) Depositi all'ingrosso di sostanze liquide e/o solide;
- f) Mercati all'ingrosso di carne, pesce, frutta, verdura e fiori;
- g) Macelli annessi ai negozi di vendita di carne.

2.1.7 SCARICHI PROVENIENTI DA OSPEDALI E CASE DI CURA VEDI NOTA1

Gli scarichi degli ospedali e delle case di cura a norma della deliberazione del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4/2/1977 devono essere sempre sottoposti al trattamento di disinfezione con la responsabilità dell'E.R. a seguito di valutazione tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, previo pretrattamento in vasche di sedimentazione. Alla disinfezione vanno sottoposti anche gli scarichi provenienti da ambulatori, laboratori di analisi mediche e simili fatte salve eventuali prescrizioni dei gestori delle pubbliche fognature.

2.1.8 ACQUE DI PRIMA PIOGGIA

Agli effetti del presente Regolamento sono considerate acque di prima pioggia quelle corrispondenti per ogni evento meteorico ad una precipitazione di cinque millimetri uniformemente distribuita sull'intera superficie scolante servita dalla rete di drenaggio. Ai fini del calcolo delle portate, si assume che tale valore si verifichi in 15 minuti. I coefficienti d'afflusso alla rete si assumono pari ad 1 per le superfici coperte, lastricate od impermeabilizzate e a 0,3 per quelle permeabili di qualsiasi tipo escludendo dal computo le superfici coltivate.

2.1.9 ARTICOLO 26 DELLA LEGGE N. 319/76

Il Sindaco, su parere dell'E.R., può disporre specifici e motivati interventi restrittivi o integrativi su tutti gli scarichi di cui ai capitoli SUOLO, ACQUE, FOGNATURA, ai sensi dell'art. 26 della Legge 319/76 per le questioni relative agli usi potabili dell'acqua, alla balneazione, alla protezione della salute pubblica.

Cap. 2 - Suolo

2.2.1 TERRENI NON EDIFICATI

I terreni non occupati da fabbricati, qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono essere conservati costantemente liberi da impaludamenti ed inquinamenti dai proprietari ovvero da coloro che ne hanno la disponibilità.

A tal fine essi devono provvederli dei necessari canali di scolo od altre opere idonee che devono essere mantenute in buono stato di efficienza. Per quanto riguarda le rive dei corpi d'acqua lacustri e fluviali, sono dettate norme nell'art. 7 della L.R. 33/77.

2.2.2 IRRIGAZIONI

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, sono permesse solo in località distanti dall'abitato agglomerato purché l'acqua abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti od inconvenienti igienici di qualsiasi natura. Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni sparse quando queste non siano convenientemente protette e possa derivare umidità ai muri delle abitazioni stesse.

2.2.3 SPARGIMENTO DEI LIQUAMI A SCOPO AGRICOLO

Lo spargimento sul suolo a scopo di concimazione di materiale organico di origine animale, derivante da imprese o aziende agricole è consentito con le modalità di seguito fissate.

Sono comunque fatti salvi gli obblighi di cui alla Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riferimento alla deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4 febbraio 1977 ed alla normativa regionale in materia. E' consentito lo spargimento di deiezioni di animali, liquide e solide, purché corrispondenti ad un carico non superiore a 40 q/ettaro di peso vivo di bestiame o ad un carico di inquinanti equivalente in caso di liquami sottoposti a processo fermentativo, solo in terreni di proprietà o disponibili per contratto d'uso.

In considerazione delle caratteristiche pedologiche ed agronomiche della zona, il Sindaco, su parere dell'E.R., potrà indicare un rapporto peso animale/ettaro inferiore a quello riportato, differenziando altresì il carico derivante dai suini da quello derivante dai bovini.

Lo spargimento sul suolo non è consentito in terreni con coltivazioni in atto destinate direttamente e senza processi di trattamento dei prodotti all'alimentazione umana per un numero di giorni precedenti il raccolto, fissato dall'E.R. a seconda delle specie coltivate.

Ogni porcilaia deve essere dotata in genere di idonea vasca in materiale impermeabile per la raccolta delle deiezioni liquide e solide, mentre per gli altri allevamenti è consentito l'uso di un manto che impedisca il percolamento in falda.

Quando il numero di animali di grossa taglia supera l'entità di 10, la vasca di accumulo deve avere una capacità di contenimento di almeno 120 giorni.

Nel caso in cui le case di abitazione siano vicine ai terreni, al fine di non far insorgere problemi igienico-sanitari, la concimazione si eseguirà secondo gli orari fissati dalla Giunta Comunale.

Nelle vicinanze dei centri abitati sono di regola vietati lunghi lanci durante la distribuzione delle deiezioni per evitare la diffusione degli odori, mentre è opportuno, compatibilmente con le tipologie colturali, l'impiego di attrezzature per l'interramento delle deiezioni che, oltre a migliorare l'efficacia della concimazione, elimina quasi totalmente la diffusione degli odori. E' opportuno evitare lo spandimento nei periodi in cui le precipitazioni atmosferiche siano notevoli, soprattutto sui terreni con forte permeabilità, presenza di una falda idrica poco profonda ed in vicinanza di pozzi.

Di ogni scarico abusivo il Sindaco ingiunge, entro i termini e le modalità prefissate, la rimozione e la bonifica dei luoghi, secondo gli artt. 3 e 12 delle LL.RR. 64-65/81, su parere dell'E.R..In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio a spese del proprietario.

2.2.4 TRASPORTO DI LIQUAMI

L'esercizio dell'attività di raccolta, trasporto e smaltimento di liquami prevalentemente di origine animale, che non rientri nella disciplina del D.P.R. 915/82 e di altre normative regionali, comporta l'utilizzo di mezzi e serbatoi conformi al D.M. 27 settembre 1982, pubblicato in Gazzetta Ufficiale del

28 ottobre 1982, n. 298.

Tali attività sono sottoposte al controllo dei competenti servizi dell'USSL per quanto attiene ai mezzi ed ai serbatoi impiegati ed alla tutela della salute pubblica nelle diverse fasi della raccolta, del trasporto e dello smaltimento.

2.2.5 FANGHI

Lo smaltimento sul suolo di fanghi, provenienti dalla depurazione degli effluenti, purché non tossici e nocivi, è ammesso solamente se utile direttamente alla produzione agricola e non suscettibile di danneggiare le falde acquifere ai sensi dell'art. 3 della L.R. 94/83.

I fanghi utilizzabili, non tossici e nocivi, sono individuati con i criteri dettati dalla Delibera del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/89, del 27/7/84.

La disciplina dell'utilizzo dei fanghi a scopo di fertilizzazione agricola è dettata dalla Legge n. 319/76 e successive modificazioni e relative prescrizioni tecniche, in particolare la Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4/2/77, e dalle disposizioni regionali emanate in attuazione della L.R. n. 94/83.

2.2.6 COMPOST

Il compost, prodotto ottenuto mediante un processo biologico aerobico dalla componente organica dei rifiuti solidi urbani, da materiali organici naturali fermentescibili o da loro miscele con fanghi derivati da processi di depurazione delle acque di scarico di insediamenti civili, può essere utilizzato sui suoli agricoli secondo le modalità e se corrispondente alle caratteristiche agronomiche previste dalla Delibera del Comitato Interministeriale di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27/7/84.

2.2.7 FERTILIZZANTI, CONCIMI, AMMENDANTI E CORRETTIVI

I fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi, sono classificati e disciplinati secondo la Legge n. 748/84.

Da essi sono escluse tutte le acque reflue degli stabilimenti industriali, degli insediamenti urbani e rurali e degli allevamenti zootecnici.

2.2.8 SERBATOI

Al fine di prevenire possibili cause di inquinamento del suolo e del sottosuolo, i nuovi serbatoi di prodotti non infiammabili devono essere collocati preferibilmente fuori terra.

I serbatoi fuori terra devono essere collocati in vasche a tenuta perfetta, di capacità almeno corrispondente alla capacità utile del serbatoio più voluminoso, realizzate con materiale

inattaccabile dalle sostanze stoccate ed aventi superfici interne impermeabili alle stesse e superfici esterne impermeabili all'acqua.

Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico.

I nuovi serbatoi interrati, contenenti sostanze o prodotti infiammabili, devono essere costruiti e posizionati secondo le disposizioni normative vigenti in ambito nazionale e le direttive impartite dai Dicasteri competenti.

Per quanto riguarda l'esistente, possono, da parte del Sindaco su parere dell'E.R. essere date disposizioni di adeguamento alle prescrizioni suddette, in relazione a particolari situazioni di rischio connesse con lo stato di conservazione del manufatto, le prove di tenuta e la natura delle sostanze contenute.

I serbatoi interrati, installati da più di 15 anni, vanno sottoposti a controllo.

E' fatto obbligo ai proprietari dei serbatoi esistenti di fornire, su richiesta dell'E.R., la descrizione delle caratteristiche costruttive e d'uso.

Gli esiti dei controlli devono essere annotati su apposito registro custodito dal proprietario in loco. Lo stoccaggio dei rifiuti industriali è disciplinato dalla deliberazione del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27/07/1984.

E' fatto comunque divieto di utilizzare per il contenimento dei reflui industriali serbatoi interrati, se non costruiti con le caratteristiche previste per quelli di nuova costruzione.

Per quanto riguarda i serbatoi di combustibile concernenti gli impianti di riscaldamento per civili abitazioni per le nuove installazioni vanno adottate le prescrizioni di cui sopra, fermo restando quanto previsto per la Sicurezza e Prevenzione Incendi. Per gli esistenti si deve provvedere e documentare a cura del proprietario l'esecuzione di controlli sulla tenuta a 15 anni dalla installazione e ogni ulteriori 5 anni.

2.2.9 CONDOTTI DI COLLEGAMENTO

I condotti fissi o mobili di collegamento tra i recipienti ed i serbatoi ed i punti di utilizzazione delle sostanze o prodotti contenenti sostanze, di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, devono essere realizzati in modo da consentire, in caso di guasti o rotture accidentali, il convogliamento delle sostanze o prodotti medesimi nelle vasche di contenimento o in altre aventi caratteristiche analoghe: le opere inerenti devono possedere i requisiti di inattaccabilità ed impermeabilità prescritti per le vasche. Le opere di cui sia prevista o venga prescritta la realizzazione devono essere realizzate a cura degli interessati.

2.2.10 ZONE DI CARICO E SCARICO

Le zone di carico e scarico di sostanze o prodotti contenenti sostanze di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, comunque accumulati o stoccati, devono essere impermeabilizzate e dotate di sistemi di raccolta e convogliamento delle acque di dilavamento ad idonei impianti di recupero e/o di depurazione.

E' vietato accumulare negli insediamenti produttivi in spazi aperti materiali disgregati polverosi, idrosolubili o evaporabili, salvo vengano realizzate opere idonee ad evitare la dispersione e a consentirne la raccolta, il convogliamento e la depurazione delle acque di dilavamento.

2.2.11 AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO SUL SUOLO E NEGLI STRATI SUPERFICIALI DEL SUOLO

Gli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati, sul suolo e sugli strati superficiali del suolo devono essere autorizzati dal Sindaco del Comune su parere dell'E.R., ad eccezione degli scarichi contenenti le sostanze di cui agli allegati del D.Lgs. 132/92 la cui autorizzazione è rilasciata dalla Provincia o dalla Regione a norma del sopracitato Decreto.

2.2.12 SCARICHI DI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

E' vietata l'immissione sul suolo e negli strati superficiali del suolo di scarichi provenienti da nuovi insediamenti produttivi, in mancanza della rete di pubblica fognatura, fatto salvo quanto previsto dall'art. 2 della L.R. 52/90.

E' fatto divieto di attivare nuovi scarichi provenienti da insediamenti produttivi esistenti sul suolo e negli strati superficiali del suolo e comunque di recapitare scarichi da insediamenti produttivi esistenti, già sversanti in altri recettori, sul suolo e negli strati superficiali del suolo, fatto salvo quanto previsto dall'art. 2 della L.R. 52/90.

Gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi esistenti ed aventi recapito sul suolo e negli strati superficiali del suolo devono essere adeguati alle previsioni dell'art. 3 della L.R. 52/90. Inoltre il Sindaco può disporre la preventiva chiusura di scarichi di insediamenti produttivi esistenti ai sensi dell'art. 12, punto 3, o dell'art. 13, punto 3, della Legge 319/76, tenendo conto anche delle prescrizioni del D.Lgs. 133/92.

Le acque di lavaggio di pavimenti, cortili, piazzali, e di qualsiasi altra superficie interna ed esterna agli insediamenti produttivi, qualora vengano recapitate sul suolo o negli strati superficiali del suolo, debbono essere assoggettate alle prescrizioni stabilite per le acque di prima pioggia.

2.2.13 SCARICHI DI INSEDIAMENTI ADIBITI A PRESTAZIONE DI SERVIZIO

Agli scarichi sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle categorie di insediamenti adibiti a prestazione di servizio (categoria C di cui al punto 2.1.6), si applicano le disposizioni previste dal presente regolamento per gli insediamenti produttivi.

-- 2.2.14 SCARICHI SUL SUOLO O NEGLI STRATI SUPERFICIALI DEL SUOLO DELLE ACQUE METEORICHE

Le acque meteoriche possono essere recapitate sul suolo o negli strati superficiali del suolo. Lo scarico sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle acque meteoriche da insediamenti produttivi e di quelli adibiti a prestazione di servizio è ammesso previa separazione delle acque di prima pioggia, come definite nel punto 2.1.8.

Entro il termine notificato dal Sindaco, le acque di prima pioggia devono essere sottoposte ai trattamenti che il Sindaco medesimo, ai sensi dell'art. 12 delle LL. RR. 64-65/81, prescrive tenuto conto della natura della attività svolta e di ogni altro elemento utile che possa influire sulla valutazione del grado di inquinamento delle superfici scolanti e delle relative acque di dilavamento e vengono smaltite congiuntamente alle acque di processo.

- .2.2.15. SCARICHI DELLE PUBBLICHE FOGNATURE SUL SUOLO O NEGLI STRATI SUPERFICIALI DEL SUOLO

E' vietato recapitare sul suolo o negli strati superficiali del suolo nuovi terminali di pubbliche fognature.

Gli scarichi esistenti delle pubbliche fognature, recapitanti sul suolo o negli strati superficiali del suolo, devono essere disattivati, nei tempi stabiliti dalla legislazione regionale, e recapitati in corpi d'acqua superficiali nel rispetto delle disposizioni di cui al Capitolo 3 - Acque superficiali. Nel frattempo devono essere adeguati ai limiti di accettabilità fissati dal piano regionale di risanamento delle acque nei tempi e nei modi dallo stesso fissati.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi non si applicano agli scarichi delle fognature convoglianti esclusivamente acque bianche purché tali acque siano depurate da quelle di prima pioggia.

-2.2.16 OPERE DI SMALTIMENTO

Le opere di smaltimento sul suolo o negli strati superficiali del suolo di scarichi ammessi devono essere realizzate in modo da consentire il prelievo dei campioni per i controlli previsti per legge in modo agevole e in condizioni di sicurezza per gli operatori e secondo le indicazioni della deliberazione del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4 febbraio

1977.

- 2.2.17 SVUOTAMENTO DELLE OPERE DI SMALTIMENTO

Lo svuotamento dei pozzi neri e delle fosse settiche deve essere fatto con sistema pneumatico o meccanico in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta senza manipolazione alcuna, né dispersione o esalazione.

Qualora non sia possibile effettuare lo svuotamento con questi sistemi, va fatto solo dalle ore 4 alle ore

6 nei mesi dall'aprile al settembre e dalle ore 5 alle ore 6 nei mesi dall'ottobre al marzo.

In ogni caso si deve evitare modestia ai vicini con rumori eccessivi o in altro modo.

Le fosse settiche e i pozzi neri devono essere affidati, al momento della concessione della licenza di

uso, ad un conduttore responsabile il quale deve dimostrare annualmente, mediante presentazione dell'attestato di prelievo, di aver provveduto all'asportazione dei fanghi tramite una ditta che deve provvedere al loro smaltimento nel rispetto delle normative regionali.

In caso di tracimazione delle fosse settiche e dei pozzi neri, il Sindaco ne ingiunge lo svuotamento immediato, provvedendo all'esecuzione d'ufficio a carico degli inadempienti.

- 2.2.18 SMALTIMENTO DI MATERIALI ORGANICI

Lo smaltimento di materiali organici di provenienza civile, che devono essere trasportati ad un recapito definitivo, sono assoggettati alle norme stabilite dal punto 2.2.5.

Presso il Servizio n. 1 dell'USSL deve essere tenuto un registro delle ditte abilitate alla raccolta, al trasporto ed allo smaltimento dei liquidi e fanghi in luoghi diversi da dove vengono prodotti.

Cap. 3 – Acque superficiali

2.3.1 OPERE CHE OSTACOLANO IL DEFLUSSO DELLE ACQUE

Il Sindaco, qualora il Servizio n. 1 della USSL o l'Ufficio Tecnico del Comune accertino l'esecuzione di lavori e di opere che ostacolino il naturale deflusso delle acque o che comunque possano apportare danni o modificare il livello nonché le caratteristiche qualitative delle acque sotterranee, prende i provvedimenti di sua competenza ai sensi dell'art.12 delle LL.RR. 64-65/81.

2.3.2 DIVIETO DI USO DI ACQUE INFETTE, SPORCHE, ALTERATE

E' vietato l'uso, a qualsiasi titolo, per le persone e per gli animali di acque sporche, infette, alterate ed in qualsiasi modo pericolose.

Il Sindaco provvede a segnalare con appositi cartelli tali acque nel territorio comunale, su proposta dell'E.R.

2.3.3 BACINI ARTIFICIALI, RECIPIENTI

La raccolta di acqua a scopo agricolo o industriale o di semplice abbeveratoio in appositi bacini artificiali o comunque in recipienti di capacità superiore a mc. 5, con superficie libera non inferiore a mq. 2, deve ottemperare alle seguenti norme:

- a) che sia agevole lo svuotamento del serbatoio stesso ed avvenga nel rispetto della normativa vigente relativa agli scarichi;

- b) che sia attuabile, quando risulti necessario, l'impiego dei mezzi larvicidi ed insetticidi,
- c) che resti eliminato qualsiasi pericolo di impaludamento ed ogni possibile causa di insalubrit .

2.3.4 ACQUE METEORICHE

Le acque meteoriche precipitate sui terreni scoperti non agricoli che non siano in grado di assorbirle rapidamente, devono essere allontanate mediante opere di convogliamento idonee fino ad un recapito naturale, atto a riceverle.

Il sistema adottato deve essere autorizzato dal Sindaco, dopo essere stato preventivamente sottoposto al parere dell'E.R., ai sensi della L.R. 64/81.

In caso di costruzione di nuovi edifici, l'approvazione di cui al comma precedente   acquisita nella concessione edilizia.

Lo smaltimento delle acque meteoriche, delle acque di prima pioggia provenienti da aree relative ad insediamenti produttivi o insediamenti adibiti a prestazioni di servizi   disciplinato dagli artt. 19 e 20 della L.R. 62/85 e successive integrazioni.

Alle medesime prescrizioni devono essere assoggettate le acque di lavaggio di pavimenti, cortili, piazzali e di qualsiasi altra superficie interna ed esterna agli insediamenti produttivi e agli insediamenti adibiti a prestazioni di servizio.

2.3.5 CANALI

Le rive del canale, al bordo delle pareti, devono essere mantenute sgombre da depositi di qualsiasi genere e da vegetazione erbacea utilizzando mezzi meccanici o eventuali altri mezzi e nel rispetto delle competenze e delle indicazioni date dall'art. 17 della L.R. 33/77.

Dal lume dei canali deve essere, almeno una volta all'anno e quando sia necessario, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque e dar luogo a ristagni o a fenomeni putrefattivi, a cura di coloro che sono tenuti per legge alla manutenzione dei canali stessi.

Quando i canali sono coperti devono essere dotati di pozzetti di ispezione agibili e deve comunque essere prevista la possibilit  di espurgo con recapito ad impianto autorizzato allo smaltimento secondo la L.R. 94/80 e relative normative tecniche.

(Si veda la nota a pagina 1) Per quanto riguarda i tratti di canali scoperti, sono soggetti a vigilanza da parte

del Servizio n. 1 della USSL.

2.3.6 ORDINANZE - PRESCRIZIONI

Qualora, per natura e quantit  delle acque convogliate nei corsi d'acqua superficiali, derivino danni o molestie di carattere igienico-sanitario o ambientale, il Sindaco o l'E.R., ciascuno per le rispettive competenze, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL prescrive la eliminazione delle cause secondo gli articoli 12 e 13 delle LL.RR. 64-65/81.

2.3.7 AUTORIZZAZIONE ALLO SCARICO IN ACQUE SUPERFICIALI VEDI NOTA1

Tutti gli scarichi in acque superficiali devono essere autorizzati dall'autorit  competente, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL.

2.3.8 SCARICHI DI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI RECAPITANTI IN ACQUE SUPERFICIALI

In mancanza della rete di pubblica fognatura, gli scarichi provenienti di insediamenti produttivi possono essere recapitati nei corsi o corpi d'acqua superficiali, se gli insediamenti sono situati in prossimit  dei medesimi, nel rispetto dei limiti di accettabilit  stabiliti dalle tabelle allegate alla legge n. 319/76 e successive modificazioni nonch  dai limiti fissati dal D.Lgs. 133/92 per le sostanze pericolose dell'Allegato A.

Gli insediamenti produttivi allocati in zone che non sono servite dalla pubblica fognatura, né si trovano in prossimità di corsi o corpi d'acqua superficiali, possono provvedere allo stoccaggio, allontanamento e smaltimento delle loro acque di rifiuto, secondo le disposizioni della L.R. 94/80.

2.3.9 SCARICHI DELLE PUBBLICHE FOGNATURE

Gli scarichi delle pubbliche fognature che recapitano in corpi di acque superficiali devono rispettare i limiti stabiliti dal piano di risanamento delle acque.

(Si veda la nota a pagina 1) A tutela della salute pubblica, a salvaguardia dell'ambiente e delle acque di falda, l'E.R. può disporre, in fase transitoria, che tali scarichi si adeguino ai limiti predisposti dal Servizio n. 1 della USSL, secondo i tempi e le modalità da questo previsti.

Cap. 4 - Fognatura

2.4.1 CONDUITTE PLUVIALI

E' vietato immettere qualunque scarico di natura diversa dalle sole acque di pioggia nelle condutture pluviali.

2.4.2 OBBLIGO DI ALLACCIAMENTO ALLA PUBBLICA FOGNATURA

Tutti gli stabili a qualunque uso adibiti, ubicati nelle vicinanze di uno spazio pubblico servito da canalizzazione di fognatura, devono essere regolarmente allacciati al servizio pubblico.

L'autorizzazione allo scarico deve essere richiesta all'Ente gestore della fognatura pubblica. Tutti gli scarichi devono essere provvisti di un sistema di ispezione, le caratteristiche del quale devono essere indicate nel regolamento di fognatura.

Eventuali situazioni esistenti in difformità devono, a cura dell'interessato e previa acquisizione dell'autorizzazione prevista, essere eliminate mediante allacciamento, entro il termine notificato dal Sindaco e/o secondo le previsioni dell'art. 3 della L.R. 52/90.

L'estensione della rete fognaria comunale o consortile in nuove vie obbliga i proprietari degli stabili prospicienti ad allacciarsi alla rete pubblica nel termine di cui all'art. 2, comma 5, della L.R.

65/85. Per i nuovi stabili non sarà concessa autorizzazione allo scarico se non previa verifica della regolarità degli scarichi idrici da parte del Servizio n. 1 dell'USSL, del Presidio multizonale di Igiene e Prevenzione e dell'Ente gestore della fognatura pubblica, per quanto di competenza.

2.4.3 SCARICHI DI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI RECAPITANTI IN PUBBLICA FOGNATURA

Gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi sono ammessi in fognatura previa autorizzazione dell'Ente gestore della fognatura, nel rispetto delle norme stabilite dalla Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni e dal D.Lgs. 133/92.

I limiti di accettabilità degli scarichi di cui sopra in fognatura, adottati ai sensi della Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni e del D.Lgs. 133/92, devono essere inseriti nel Regolamento di fognatura anche se deliberati da Ente diverso dal Comune.

2.4.4 SCARICHI DI INSEDIAMENTI ADIBITI A PRESTAZIONE DI SERVIZIO E CIVILI IN PUBBLICA FOGNATURA

Gli scarichi degli insediamenti adibiti a prestazione di servizio di cui al punto 2.1.6 sono ammessi nella pubblica fognatura nel rispetto delle norme stabilite dall'Ente gestore della fognatura e comunque ove non diversamente specificato, nei limiti stabiliti per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi, a far tempo per i nuovi insediamenti dalla loro attivazione e, per gli insediamenti già esistenti, entro i termini stabiliti dall'Ente gestore della pubblica fognatura. Per gli scarichi civili di cui al punto 2.1.5 l'autorizzazione allo scarico è sostituita dalla concessione, da parte dell'Ente gestore della fognatura, del permesso di allacciamento alla fognatura stessa.

2.4.5 SCARICHI DELLA PUBBLICA FOGNATURA

Tutti gli scarichi delle pubbliche fognature devono essere recapitati in corpi di acqua superficiali nel rispetto dei limiti stabiliti dal piano di risanamento delle acque.

In fase transitoria tali scarichi possono essere disciplinati come stabilito dal punto 2.3.10.

Gli scarichi delle pubbliche fognature esistenti, che recapitano sul suolo o negli strati superficiali del suolo, sono disciplinati come previsto nel punto 2.2.19.

Cap. 5 – Inquinamento dell'aria

2.5.1 AMBITO DELLA DISCIPLINA

Sono sottoposti alle norme del presente Regolamento: gli impianti termici a funzionamento continuo e discontinuo, alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi; i mezzi motorizzati; gli impianti per uso industriale e di pubblica utilità artigianali e commerciali e le attività, che danno luogo ad emissioni, le quali, oltre ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria, possono costituire o contribuire al pregiudizio della salute, al danno di beni pubblici e privati, delle colture agricole, della flora e della fauna e dell'ambiente in genere.

2.5.2 IMPIANTI TERMICI CIVILI

Gli impianti termici civili, di potenzialità superiore alle 10.000 Kcal/h nonché i locali e le relative installazioni devono possedere i requisiti tecnici e costruttivi atti ad assicurare un idoneo funzionamento secondo le norme stabilite dalla legge 13 luglio 1966, n. 615 e relativo Regolamento di applicazione 22 dicembre 1970, n. 1391.

Sono in ogni caso compresi tra gli impianti termici di cui al comma precedente quelli aventi le seguenti destinazioni:

- a) riscaldamento e climatizzazione di ambienti;
- b) riscaldamento di acqua per utenze civili;
- c) sterilizzazioni e disinfezioni mediche;
- d) lavaggio biancheria e simili;
- e) uso di cucine, mense, forni da pane ed altri pubblici esercizi destinati ad attività di ristorazione D.P.C.M. 21 luglio 1989, art. 1).

2.5.3 CAMINI

I camini degli impianti termici di qualsiasi potenzialità alimentati con combustibili liquidi e solidi, devono rispondere a quanto previsto all'art. 6 del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391 e quelli degli impianti alimentati con combustibili gassosi a quanto previsto dal Titolo III del presente Regolamento. (Si veda la nota a pagina 1) Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data di entrata in vigore del presente Regolamento in riferimento agli ostacoli ed abitazioni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli impianti stessi, l'E.R. salvo ed in pregiudizio l'esame della modifica sotto il profilo urbanistico di competenza del Sindaco, prescrive l'opportuno innalzamento o adeguati provvedimenti.

Qualora ciò non sia possibile o sia possibile solo parzialmente, il Sindaco prescrive l'uso di combustibili compatibili con l'altezza raggiungibile.

2.5.4 FOCOLARI

Quando un focolare sia condotto in modo da dare luogo a produzione di gas, vapori e polveri che possano generare molestia o costituire pericolo, l'E.R. prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL e/o il parere dei Vigili del Fuoco, visto il D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive modifiche ed integrazioni.

Il Sindaco, sentito il parere dell'E.R., può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestia.

2.5.5 PRESCRIZIONE DELL'E.R. VEDI NOTA1

Qualora risulti che il cattivo funzionamento di un impianto dipende da sue deficienze strutturali, l'E.R. ingiunge di porvi riparo assegnando un termine di tempo per l'esecuzione delle opere necessarie.

2.5.6 ORDINANZE CONTINGIBILI ED URGENTI

In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco con ordinanza contingibile ed urgente può vietare l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente tra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente stesso.

2.5.7 COMBUSTIBILI

I combustibili usati per il funzionamento degli impianti termici devono possedere le caratteristiche di cui alle vigenti disposizioni.

I commercianti di combustibili devono precisare in apposito documento o sulla fattura rilasciata all'utente, le caratteristiche merceologiche del combustibile venduto.

2.5.8 IMPIANTI TERMICI CIVILI DI POTENZIALITÀ SUPERIORE ALLE 10.000 KCAL/H

Gli impianti termici civili di potenzialità superiori alle 10.000 Kcal/h come fissato dalla deliberazione del Consiglio Regionale del 20/12/1989 n. IV/1808 devono utilizzare solo:

- combustibili gassosi: metano e simili; GPL; gas di città;
- distillati di petrolio: gasolio; Kerosene con contenuto in S. non superiore allo 0,3%;
- legna e carbone da legna.

L'adeguamento deve avvenire con le scadenze indicate nella deliberazione succitata e successivi provvedimenti.

2.5.9 IMPIANTI TERMICI CIVILI DI POTENZIALITÀ INFERIORE ALLE 10.000 KCAL/H

Gli impianti termici civili di potenzialità inferiore a 10.000 Kcal/h sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti.

Tali impianti possono utilizzare i combustibili di cui agli artt. 12 e 13 della L. 615/66 e art. 14 del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391, di seguito indicati:

- combustibili gassosi: metano e simili; GPL; gas di città;
- distillati di petrolio: gasolio; Kerosene con contenuto in S. non superiore allo 0,3%;
- legna e carbone da legna;
- coke metallurgico e da gas, con contenuto in materie volatili fino al 2% e S. fino all'1%;
- antracite e prodotti antracitosi con materie volatili fino al 13% e S. fino al 2%;
- agglomerati (mattonelle, ovuli) con contenuto in materie volatili fino al 13% e S. fino al 2%;
- ligniti e torbe con le limitazioni previste dall'art. 13 della Legge 13 luglio 1966, n. 615.

2.5.10 IMPIANTI PER USO INDUSTRIALE E DI PUBBLICA UTILITÀ

La loro attività è regolata dal D.P.R. 203/88 e successive modifiche e integrazioni.

Gli impianti termici inseriti in un ciclo industriale devono utilizzare i combustibili ed adeguarsi ai limiti di emissione nei tempi previsti dalla deliberazione del Consiglio Regionale del 20/12/1989 n. IV/1808, con esclusione di quelli indicati in premessa della delibera stessa.

I combustibili permessi per gli impianti inferiori a 50 MW sono:

- gas metano e simili, gas città;
- gas di petrolio liquefatto (GPL);
- gas di raffineria e petrolchimici con contenuto di S. non superiore allo 0,1%;
- gas di altoforno, cokerie, acciaierie;
- gasolio, kerosene ed altri distillati di petrolio, con contenuto di S. non superiore allo 0,3%;
- olio combustibile con contenuto di zolfo non superiore all'1% e contenuto di asfalteni non superiore al 7%;

- legna e carbone di legna;
- carbone da vapore con contenuto di zolfo non superiore all'1% e di materie volatili non superiore al 35%;
- coke metallurgico e da gas, con contenuto di S. non superiore all'1% e di materie volatili non superiore al 2%;
- coke di petrolio con contenuto di S. non superiore all'1% e di materie volatili non superiore al 12%;
- antracite, prodotti antracitosi e loro miscele con contenuto di zolfo non superiore all'1% e di materie volatili non superiori al 13%;

Gli impianti di potenzialità inferiore ad 1 MW non possono utilizzare né olio combustibile denso (viscosità superiore ai 5°E a 50°C) né carbone.

Gli impianti di potenzialità pari o superiori a 50 MW possono utilizzare oltre ai combustibili sopra specificati anche olio combustibile con tenore max. di zolfo del 3% a condizione che i limiti di emissione siano comunque conseguiti mediante l'impiego di impianti di abbattimento. Gli impianti devono rispettare i limiti di livello 2.

2.5.11 NULLA OSTA ALL'ESERCIZIO

Tutti gli impianti industriali, autorizzati ai sensi del D.P.R. 203/88 art. 7, per essere attivati devono ottenere dal Sindaco il nulla-osta all'esercizio come previsto dal Titolo III del presente Regolamento.

2.5.12 GUASTI ACCIDENTALI AGLI IMPIANTI DI ABBATTIMENTO

L'interruzione accidentale del funzionamento degli impianti di abbattimento deve essere comunicata immediatamente al Sindaco, al Servizio n. 1 della USSL e al servizio di rilevamento presso il P.M.I.P., anche telefonicamente e devono essere adottati i provvedimenti di cui all'art. 4 del D.P.R. 322/71 o fissati nella autorizzazione.

Le comunicazioni verbali o telefoniche devono essere seguite entro le 24 ore dalla comunicazione scritta.

2.5.13 RIFIUTI SOLIDI

Per i rifiuti solidi speciali, tossici, nocivi ed assimilabili a rifiuti solidi urbani, prodotti dagli impianti di abbattimento devono essere applicate le norme vigenti per i rifiuti solidi.

2.5.14 SISTEMI DI LAVAGGIO E PULIZIA

Gli stabilimenti, il cui ciclo tecnologico preveda manipolazione, trasformazione, deposito etc. di materiale polverulento o tale da originare polveri, devono avere i piazzali e le strade asfaltati e dotati di sistemi di lavaggio o mezzi di pulizia almeno giornalieri al fine di evitare l'accumulo ed il sollevamento di polvere.

Gli scarichi liquidi eventuali derivanti dalle operazioni di lavaggio, quelli derivanti da impianti di abbattimento funzionanti secondo un ciclo ad umido devono essere conformi alle norme vigenti in materia.

2.5.15 CAMINI NEGLI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

I camini di impianti termici, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di molestia diretta ed assicurare una idonea dispersione e diluizione degli inquinanti emessi, anche a valle degli impianti di abbattimento. L'altezza effettiva sarà determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti. Per gli impianti termici ad uso industriale come minimo devono essere comunque applicate le norme di cui al punto 2.5.3.

2.5.16 DIVIETO DI COMBUSTIONE ALL'APERTO

E' vietata la combustione all'aperto di materiale vario, compresi gli scarti di lavorazione ed i rifiuti di ogni genere.

E' permessa in orti e giardini privati la combustione di fogliame e di rami e sterpaglie, secchi, decadenti dalla potatura e dalla manutenzione ordinaria, ammassati a centro campo, a distanza da abitazioni o strade tale da non creare ad esse disturbo visivo o olfattivo.

2.5.17 VEICOLI A MOTORE

E' proibito tenere accesi i motori dei veicoli in sosta (deliberazione del Consiglio Regionale 20/12/1989 n. IV/1808). Inoltre i veicoli con motore diesel non devono produrre emanazioni inquinanti oltre i limiti fissati dal D.P.R. 32/71 e successive modificazioni.

2.5.18 EPISODI ACUTI DI INQUINAMENTO ATMOSFERICO

Per gli episodi acuti di inquinamento atmosferico valgono la deliberazione della Giunta Regionale del 27 novembre 1990 n. IV/2709, riportante la direttiva per la salvaguardia della qualità dell'aria "Disposizioni e procedure per la prevenzione e il contenimento degli episodi acuti di inquinamento atmosferico", e le successive disposizioni regionali.

2.5.19 INDUSTRIE INSALUBRI

L'avvenuta assegnazione ad una delle due classi dell'elenco delle lavorazioni insalubri di uno stabilimento industriale non esime l'esercente dello stabilimento stesso dal rispetto delle disposizioni della Legge 615/66, del relativo Regolamento (D.P.R. 322/71), del D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive rettifiche del 28 luglio 1983.

2.5.20 NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

Per i nuovi insediamenti, per gli ampliamenti o modifiche di cicli tecnologici di stabilimenti esistenti nonché per le modifiche e gli ampliamenti di impianti di abbattimento già in esercizio dovrà essere seguita la procedura di cui agli artt. 6 e 15 del D.P.R. 203/88.

La domanda di autorizzazione deve essere inviata alla Regione, al Ministero dell'Ambiente, al Sindaco e all'E.R.

(Si veda la nota a pagina 1) Il Servizio n. 1 dell'U.S.S.L., nell'esprimere il proprio parere al Sindaco, tiene conto degli elementi ambientali, delle installazioni per la riduzione delle emissioni inquinanti, nonché dei risultati degli eventuali accertamenti effettuati dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico del P.M.I.P.

2.5.21 INSEDIAMENTI PRODUTTIVI ESISTENTI

Gli stabilimenti industriali, in esercizio alla data di entrata in vigore del D.P.R. 322/71, devono seguire le procedure previste dagli artt. 3, 12 e 13 del D.P.R. 203/88.

2.5.22 INIZIO ATTIVITÀ

L'impresa almeno quindici giorni prima di dare inizio alla messa in esercizio degli impianti, ne dà comunicazione alla Regione e al Sindaco del Comune o dei Comuni interessati.

Entro quindici giorni dalla data fissata per la messa a regime degli impianti, l'impresa comunica alla Regione e ai Comuni interessati i dati relativi alle emissioni effettuate da tale data per un periodo continuativo di dieci giorni.

2.5.23 GUASTI ACCIDENTALI AGLI IMPIANTI DI ABBATTIMENTO

L'interruzione accidentale del funzionamento degli impianti di abbattimento di cui all'art. 4 del D.P.R. 322/71 deve essere comunicata immediatamente al Sindaco, al Servizio n. 1 della USSL e al Servizio di rilevamento presso il P.M.I.P., anche telefonicamente.

Le comunicazioni verbali o telefoniche devono comunque essere seguite entro 24 ore dalla comunicazione scritta.

2.5.24 RIFIUTI SOLIDI

Per i rifiuti solidi speciali, tossici, nocivi ed assimilabili a rifiuti solidi urbani, prodotti dai cicli produttivi o scaricati dagli impianti di abbattimento, devono essere applicate le norme previste dalla L.R. 94/80, dai Regolamenti regionali n. 2-3/82 e dal D.P.R. 915/82 e successiva normativa tecnica.

2.5.25 SISTEMI DI LAVAGGIO E PULIZIA

Gli stabilimenti, il cui ciclo tecnologico prevede manipolazione, trasformazione, deposito etc. di materiale polverulento o tale da originare polveri, devono avere i piazzali e le strade asfaltati e corredati di sistemi di lavaggio o mezzi di pulizia almeno giornalieri al fine di evitare l'accumulo ed il sollevamento di polvere.

2.5.26 CAMINI NEGLI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

I camini di impianti termici, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di molestia diretta ed assicurare un'adeguata dispersione e diluizione degli inquinanti emessi, anche a valle degli impianti di abbattimento. L'altezza comunque non deve essere inferiore a metri 10 e quella effettiva sarà determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.

Per le caratteristiche tecniche dei camini e degli impianti di cui al presente articolo dovrà essere seguita la procedura prevista dall'art. 5 del D.P.R. 322/71.

2.5.27 IMPIEGO DEI COMBUSTIBILI

Sono esenti da qualsiasi limitazione di impiego i combustibili elencati all'art. 12 della Legge 14 luglio 1966, n. 615.

Sono consentiti con limitazione i combustibili di cui all'art. 13 della stessa legge e modificazioni di cui al D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400.

2.5.28 AUTORIZZAZIONE ALL'IMPIEGO DI COMBUSTIBILI

Ai fini dell'autorizzazione per l'impiego dei combustibili con limitazione, la domanda è presentata alla Regione in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 203/88.

2.5.29 CONTENUTO DI ZOLFO

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5°E a 50°C oggetto dell'autorizzazione di cui al punto 2.5.27 devono avere un contenuto massimo di zolfo non superiore al 3%. Sono fatte salve successive modifiche.

2.5.30 ALTRE FONTI DI EMISSIONI (ARTIGIANI, COMMERCianti, ETC.)

L'esercizio di qualsiasi attività che dia luogo, anche occasionalmente, a produzione di gas, vapori, polveri od emissioni di qualunque tipo atti ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria e a costituire pertanto pregiudizio diretto od indiretto alla salute dei cittadini nonché danno ai beni pubblici e privati, deve essere condotto in modo e con dispositivi di prevenzione idonei ad evitare il pericolo per la salute e la molestia per il vicinato.

(Si veda la nota a pagina 1) L'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL, il parere consultivo del CRIAL o le disposizioni del Servizio Protezione Aria della Regione e visti la Direttiva CEE del Consiglio 80/779/CEE, il D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive rettifiche del 28 luglio 1983, dispone i provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità, secondo le LL.RR. 64-65/81 e gli articoli 151 e 152 del Testo unico della legge comunale e provinciale.

2.5.31 DIVIETO DI COMBUSTIONE ALL'APERTO

E' vietata la combustione all'aperto di materiale vario, compresi gli scarti di lavorazione ed i rifiuti di ogni genere, fuorché i residui agricoli di campo.

2.5.32 VEICOLI CON MOTORE DIESEL

I veicoli circolanti con motore diesel non devono produrre emanazioni inquinanti oltre i limiti fissati dal D.P.R. 323/71 e successive modificazioni.

Cap. 7 – Insediamenti produttivi

2.7.1 NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI, RISTRUTTURAZIONI, NUOVI IMPIANTI

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni ed aree per iniziare una qualsiasi attività produttiva o istituire un deposito di materiale, è tenuto a comunicare preventivamente l'attività stessa al Sindaco e a richiedere il rilascio del nulla osta all'esercizio di tale attività. Nessuna attività produttiva può essere avviata senza il nulla osta del Sindaco.

La comunicazione preventiva deve altresì essere fatta in caso di ampliamento, ristrutturazione e modificazione del ciclo produttivo, delle strutture edilizie e degli impianti o di cambiamento di ragione sociale dell'attività produttiva esistente.

La comunicazione preventiva al Sindaco va corredata di una relazione tecnica e della documentazione di cui al punto 2.7.2.

Tale comunicazione con relazione e documentazione, deve essere presentata in duplice copia e vale ad ottemperare gli obblighi previsti dall'art. 216 del T.U.LL.SS. n. 1265/34 e una copia della comunicazione deve essere tempestivamente trasmessa all'E.R. a cura dell'Amministrazione comunale.

Qualora nel nuovo insediamento produttivo, ristrutturazione nuovo impianto, siano adibiti lavoratori dipendenti o ad essi equiparati, il legale responsabile dell'impresa deve farne notifica direttamente all'E.R. ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. 303/56 per quanto indicato all'art. 21 della L.R. 64/81. L'E.R. provvederà ad inviare risposta alla notifica con eventuali prescrizioni direttamente al legale rappresentante dell'impresa e contestualmente al Sindaco.

Il nulla osta del Sindaco è condizionato alla esecuzione degli adempimenti prescritti, contenuti nei pareri emessi dall'E.R.

Sulla comunicazione e richiesta di rilascio di nulla osta il Sindaco si pronuncia comunque entro 90 giorni.

2.7.2 COMUNICAZIONE PREVENTIVA DI ATTIVITÀ E NOTIFICA

La comunicazione relativa agli obblighi previsti dall'art. 216 del T.U.LL.SS. n. 1265/34 deve essere corredata da una relazione tecnica che descriva le caratteristiche del processo produttivo e/o delle modificazioni che si intendono introdurre, le sostanze utilizzate ed i loro possibili effetti sull'uomo e sull'ambiente, redatta secondo le indicazioni fornite dal Servizio n. 1 della USSL e con le integrazioni previste nel punto 3.1.7 del Titolo III.

Tale relazione, nel caso di presentazione di domanda di concessione edilizia per immobili per i quali sia già nota l'attività da intraprendere, di cui al punto 3.1.5 del Titolo III, deve essere presentata contestualmente alla domanda di concessione edilizia.

Alla relazione va allegata la documentazione relativa alle richieste di autorizzazioni previste dalla normativa vigente per ciascun tipo di lavorazione ed in particolare:

- 1) copia dell'autorizzazione Regionale prevista dal D.P.R. 203/88 in caso di emissioni in atmosfera;
- 2) domanda di autorizzazione rivolta al Sindaco nel caso si intendano impiegare i combustibili soggetti a restrizioni d'uso ai sensi dell'art. 13 della Legge 615/66;

- 3) domanda di autorizzazione o copia dell'autorizzazione allo scarico di acque provenienti da insediamenti produttivi ai sensi delle vigenti norme statali e regionali;
- 4) copia del nulla osta al progetto rilasciato dai VV.FF. e della richiesta del certificato di prevenzione incendi per le attività soggette ai sensi della Legge 966/65 e del D.P.R. 577/82;
- 5) copia delle richieste di autorizzazioni per lo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi ai sensi del D.P.R. 915/82 e successive modifiche e della normativa regionale vigente;
- 6) copia delle schede descrittive di rifiuto speciale trasmesse all'Ente gestore del Catasto ai sensi della normativa regionale.

Per i documenti già trasmessi al Sindaco o all'E.R. è sufficiente indicare gli estremi della presentazione.

Nei casi in cui vi sia obbligo anche di notifica ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. 303/56, tale notifica deve essere corredata da una relazione tecnica che oltre a descrivere le caratteristiche del processo produttivo e/o le modificazioni che si intendono introdurre, le sostanze utilizzate e i loro possibili effetti sull'uomo e sull'ambiente, indichi anche la rispondenza di macchine, di locali e impianti alla normativa di Igiene del lavoro vigente redatta secondo le indicazioni fornite dal Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.

2.7.3 INDUSTRIE INSALUBRI

2.7.3.1 CLASSIFICAZIONE VEDI NOTA1

Ai sensi dell'art. 216 del T.U.LL.SS. n. 1265/34, del Regolamento generale sanitario R.D. 3/2/1901 n. 45, delle LL.RR. n. 64 e n. 65/81 e del Regolamento regionale n. 2 del 14/8/81 ed in base all'elenco delle lavorazioni insalubri di cui al D.M. 02/03/1987, l'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1, procede alla classificazione degli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zooagricoli già esistenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nel su indicato elenco. L'accertamento fatto dall'E.R. della classe cui appartiene l'insediamento è notificato al proprietario a mezzo di agenti del Comune.

Contro tale accertamento è ammesso ricorso da parte di qualsiasi interessato nei modi di legge.

2.7.3.2 NUOVI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI VEDI NOTA1

Per la classificazione dei nuovi insediamenti produttivi, l'E.R., ricevuta la comunicazione di cui ai punti 2.7.1 e 2.7.2 e previa ispezione del Servizio n. 1, stabilisce a quale classe l'insediamento appartenga, secondo le modalità di cui alle disposizioni della Regione Lombardia. Successivamente è riservata al servizio n. 1 dell'USL la facoltà di svolgere ispezioni all'interno degli insediamenti di cui al primo comma.

2.7.3.3 LAVORAZIONI INSALUBRI DI 1A CLASSE

I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto od in parte, lavorazioni insalubri iscritte nella 1^a classe, devono essere ubicati in zone industriali.

2.7.3.4 INSEDIAMENTI ESISTENTI

Gli insediamenti industriali, artigianali, commerciali e zooagricoli, esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, quando effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di 1^a classe, possono essere autorizzati a rimanere all'interno del centro abitato se il titolare dimostra che, per l'introduzione di nuovi metodi o speciali cautele, l'esercizio della lavorazione insalubre non reca danno o molestia al vicinato.

2.7.3.5 PRESCRIZIONI A TUTELA DELL'AMBIENTE ^{VEDI NOTA1}

A seguito della classificazione ed ai sensi dell'art. 216 del T.U.LL.SS. n. 1265/34, l'E.R., sentito il Servizio n. 1 dell'USSL ed acquisiti, se necessario, i pareri degli organi competenti, in relazione alle cause di insalubrità, prescrive le cautele da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica.

2.7.3.6 PERICOLO DI ESPLOSIONI, INCENDI, SVILUPPO DI GAS TOSSICI E PERICOLOSI

In conformità alle disposizioni della Legge 27 aprile 1956, n. 547, le operazioni che presentano pericoli di esplosione, incendi, sviluppo di gas asfissianti o tossici devono effettuarsi in locali o luoghi isolati, adeguati ad evitare la propagazione dell'elemento nocivo.

2.7.3.7 IMPIANTI DI ABBATTIMENTO DEGLI INQUINANTI ^{VEDI NOTA1}

Gli impianti di abbattimento degli inquinanti atmosferici, applicati a cicli tecnologici di lavorazioni insalubri, devono essere conformi a quanto previsto dalle delibere regionali di autorizzazione e devono essere adeguati a contenere le emissioni in modo tale da non arrecare danni all'ambiente e all'abitato.

2.7.3.8 ORDINANZA DEL SINDACO

Spetta al Sindaco, su conforme parere dell'E.R., ordinare la chiusura degli insediamenti insalubri o il loro allontanamento dall'abitato. Nelle situazioni che presentano caratteristiche di contingibilità ed urgenza, il Sindaco è tenuto ad emettere apposite ordinanze ai sensi dell'art. 38 della Legge 08/06/1990, n. 142.

2.7.4 TOSSICI AD ALTO RISCHIO

Sono sottoposte a particolare vigilanza e controllo le attività di produzione, deposito, trasporto e comunque manipolazione di tossici ad alto rischio (TCDD, PCB, PCT, CVM ed altri eventuali, secondo la letteratura tecnica e scientifica nazionale e internazionale).

In particolare sono da applicare le disposizioni di cui al D.P.R. 10 settembre 1982, n. 962, e al D.P.R. 24 maggio 1988, n. 216, alle lavorazioni nelle quali il cloruro di vinile monomero è prodotto, recuperato, immagazzinato, travasato o utilizzato in qualunque maniera e/o trasformato in polimeri o copolimeri di cloruro di vinile.

2.7.5 ATTIVITÀ A RISCHIO D'INCIDENTE RILEVANTE

Le attività industriali comprese nell'ambito di applicazione del D.P.R. 17 maggio 1988, n. 175 sono soggette agli obblighi del presente titolo ed a quelli indicati nel predetto decreto presidenziale.

Cap. 8 - Rumori

2.8.1 NORMATIVA E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il rumore negli ambienti abitativi e nell'ambito esterno è disciplinato dal D.P.C.M. 1 marzo 1991 e successive modifiche ed integrazioni.

(Si veda la nota a pagina 1) Il controllo e la vigilanza nei confronti delle attività rumorose è di competenza dell'E.R.

Il Sindaco, ai sensi dell'art. 1, 4° comma e su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della U.S.S.L. autorizza le attività temporanee anche in deroga alle prescrizioni del D.P.C.M. 1 marzo 1991 per particolari esigenze locali o ragioni di pubblica utilità.

Il Sindaco emette ordinanze relative alla regolamentazione delle attività rumorose, ai sensi dell'art.

66 del Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della

U.S.S.L. e ai sensi dell'art. 38 della Legge 8 giugno 1990, n. 142.

(Si veda la nota a pagina 1) L'Ente Responsabile emette provvedimenti per la rimozione delle cause del rumore al di sopra dei limiti massimi consentiti.

Cap. 9 - Vibrazioni

2.9.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Regolamento si applica alle vibrazioni meccaniche di tipo continuo o intermittente (successione a cadenza ravvicinata di singoli eventi vibratorii) provenienti da:

- sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato ad eccezione di quelle prodotte dalle diverse forme di traffico;
- sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.

(Si veda la nota a pagina 1) Il controllo e la vigilanza sulle sorgenti che producono vibrazioni sono di competenza dell'E.R.

(Si veda la nota a pagina 1) L'E.R. emette provvedimenti per la rimozione delle cause delle vibrazioni al di sopra dei limiti consentiti.

Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, può autorizzare deroghe temporanee a quanto stabilito nel presente Regolamento, qualora lo richiedano particolari esigenze locali o ragioni di pubblica utilità.

2.9.2 MODALITÀ DI MISURA

Come unità di misura viene assunto il valore efficace (RMS) dell'accelerazione, espresso in m/s^2 . L'analisi di frequenza della vibrazione va effettuata in bande da 1/3 d'ottava nel campo da 1 a 80 Hz (estremi inclusi).

Le vibrazioni vanno rilevate nelle posizioni rappresentative del locale disturbato orientando l'accelerometro secondo una terna di assi ortogonali aventi origine nel cuore del soggetto ed orientati secondo le direttrici:

- piedi-testa (asse Z);
- dorso-petto. (asse X);
- destra-sinistra (asse Y).

Nelle figure 1a, 1b, 1c, è evidenziata la posizione della terna di riferimento relativa alle tre posture

tipiche che il soggetto può assumere (vedi figure seguenti).

Come indice di riferimento va assunta la peggiore situazione riscontrata.

2.9.3 LIMITI MASSIMI CONSENTITI

I limiti massimi consentiti sono quelli indicati dalle norme ISO in vigore (2631-1978) e relativi addendum (tra cui addendum 1 alla ISO 2631-1980) ed eventuali successive integrazioni. Attualmente a scopo indicativo in tabella 1 sono riportati i valori limite di base riferiti rispettivamente all'asse (Z) e agli assi (X) e (Y) e nella tabella 2 sono riportati i fattori moltiplicativi dei valori limite di base della tabella 1 a seconda del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui esso insiste e del periodo del giorno (diurno, notturno).

Tabella 1
Valori limite di base

Frequenza centrale della banda ad 1/3 d'ottava (Hz)	Accelerazione (RMS) (m/s^2)	
	Asse Z	Assi X ed Y
1	1×10^{-2}	3.6×10^{-3}
1.25	8.9×10^{-3}	3.6×10^{-3}

1.60	8 x 10 ⁻³	3.6 x 10 ⁻³
2.00	7 x 10 ⁻³	3.6 x 10 ⁻³
2.50	6.3 x 10 ⁻³	4.51 x 10 ⁻³
3.15	5.7 x 10 ⁻³	5.68 x 10 ⁻³
4.00	5 x 10 ⁻³	7.21 x 10 ⁻³
5.00	5 x 10 ⁻³	9.02 x 10 ⁻³
6.30	5 x 10 ⁻³	1.14 x 10 ⁻²
8.00	5 x 10 ⁻³	1.44 x 10 ⁻²
10.00	6.25 x 10 ⁻³	1.80 x 10 ⁻²
12.50	7.81 x 10 ⁻³	2.25 x 10 ⁻²
16.00	1.00 x 10 ⁻²	2.89 x 10 ⁻²
20.00	1.25 x 10 ⁻²	3.61 x 10 ⁻²
25.00	1.56 x 10 ⁻²	4.51 x 10 ⁻²
31.50	1.97 x 10 ⁻²	5.68 x 10 ⁻²
40.00	2.50 x 10 ⁻²	7.21 x 10 ⁻²
50.00	3.13 x 10 ⁻²	9.02 x 10 ⁻²
63.00	3.94 x 10 ⁻²	1.14 x 10 ⁻¹
80.00	5.00 x 10 ⁻²	1.44 x 10 ⁻¹

Tabella 2

Fattori moltiplicativi a seconda del tipo di insediamento, del tipo di zona ed il periodo del giorno

Insediamento	Periodo	Fattore moltiplicativo	
		Zona residenziale	Zona industriale/artigianale
- di particolare tutela (es. ospedali, etc.)	diurno	1	
	notturno	1	
- abitazioni ed assimilabili	diurno		2
	notturno	1,4	1,4
- uffici ed assimilabili	diurno	4	
	notturno	4	

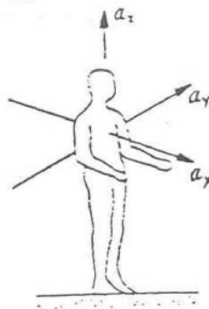


Fig. 1 a

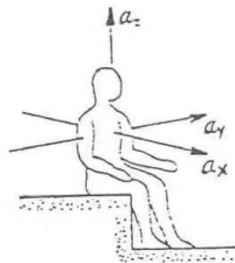


Fig. 1 b

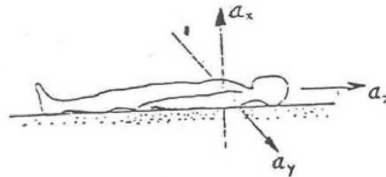


Fig. 1 c

Cap. 10 – Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi

2.10.1 NORMATIVA E COMPETENZE

Il D.P.R. 15/12/1982 n. 915 disciplina lo smaltimento dei rifiuti solidi, fatta salva la previgente normativa (art. 32 del D.P.R. n. 915) in quanto compatibile.

Ai Comuni competono le attività inerenti allo smaltimento dei rifiuti urbani e dei rifiuti speciali derivanti dalla depurazione di acque di scarico o dallo smaltimento dei rifiuti urbani.

Allo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi, come individuati dalla delibera del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 D.P.R. 915/82, del 27/7/84, devono provvedere i produttori dei rifiuti

stessi.

Il controllo sulle modalità di smaltimento è svolto dalle Amministrazioni Provinciali, che si avvalgono dei Servizi n. 1 delle USSL e dei P.M.I.P.

Resta inteso l'obbligo di assicurare il rispetto di quanto previsto dalla Regione con riferimento ai piani per lo smaltimento dei rifiuti di cui alla L.R. 28 giugno 1988, n. 37 e successive integrazioni, ai processi autorizzativi ed alle eventuali normative integrative e di attuazione del D.P.R. 915/82.

2.10.2 FANGHI

Lo smaltimento dei fanghi derivanti dagli insediamenti produttivi e dalla depurazione della pubblica fognatura è disciplinato dalle disposizioni della legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, dalle norme regionali attuative ed integrative, dal D.P.R. 915/82, e successiva normativa tecnica e di attuazione, nonché dalla L. 441/87 e dalla L. 475/88 e successive integrazioni.

2.10.3 RIFIUTI SPECIALI, TOSSICI E NOCIVI

Fatto salvo quanto previsto dalla sopracitata normativa, lo stoccaggio e l'ammasso temporaneo dei rifiuti non inerti ed in grado di rilasciare sostanze inquinanti, per i quali non sia prevista una specifica normativa, devono essere attuati in modo tale da impedire la dispersione nell'ambiente di qualsiasi sostanza potenzialmente tossica o dannosa.

2.10.4 CONTROLLO E VIGILANZA VEDI NOTA1

Il controllo e la vigilanza, per gli aspetti igienico-sanitari, su tutte le fasi dello smaltimento dei rifiuti (conferimento, raccolta, spazzamento, cernita, trasporto, trattamento, inteso questo come operazione di trasformazione necessaria per il riutilizzo, la rigenerazione, il recupero, il riciclo e l'innocuizzazione dei medesimi, nonché l'ammasso, il deposito e la discarica sul suolo e nel suolo) spetta all'E.R. ai sensi dell'art. 14 della Legge 833/78 e dell'art. 3 della L.R. 64/81.

2.10.5 RIFIUTI SANITARI

I rifiuti speciali provenienti da strutture sanitarie sono normati dalla Legge 45/89 e dal Decreto Ministero dell'Ambiente 25 maggio 1989 e successive modifiche.

Cap. 11 – Detergenti sintetici

2.11.1 NORMATIVA

Le attività di produzione, detenzione, immissione in commercio, introduzione nel territorio dello Stato o uso di detergenti sintetici da parte degli stabilimenti industriali e esercizi pubblici sono normate dalle leggi: Legge 26/4/83 n. 136, Legge 5/3/82 n. 62, successivi decreti ministeriali e dal D.P.R. 5/4/1989, n. 250 e circolare del Ministero della Sanità 12/12/1989, n. 34.

2.11.2 AUTORIZZAZIONI SANITARIE VEDI NOTA1

Sono sottoposte ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco su domanda degli interessati, le seguenti attività: produzione, preparazione e confezionamento di detersivi ai sensi dell'art. 5 della Legge 26/4/83, n. 136 e dell'art. 3 della L.R. 64/81, modificato dall'art. 1 della L.R. 61/84. Il Sindaco dà notizia all'Autorità Regionale ed al Ministero della Sanità del provvedimento di autorizzazione ai sensi dell'art. 5 della stessa legge.

Per l'adempimento della attività istruttoria, ai fini della eventuale concessione dell'autorizzazione, e per la individuazione delle eventuali prescrizioni cautelative da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica, l'E.R. si avvale del Servizio n. 1 della USSL e del P.M.I.P.

2.11.3 ATTIVITÀ DI VIGILANZA

L'attività di vigilanza sul contenuto di fosforo nei detersivi è attribuita al Sindaco ai sensi dell'art. 6 della Legge 26/4/83 n. 136.

Il sequestro di prodotti non rispondenti ai requisiti di legge è ordinato dal Sindaco, per quanto riguarda il contenuto di fosforo.

Il Sindaco per l'esercizio delle attività di vigilanza si avvale del Servizio n. 1 della USSL e del P.M.I.P., ai sensi dell'art. 2-bis della Legge 5/3/82 n. 62.

(Si veda la nota a pagina 1) L'attività di vigilanza sulla biodegradabilità dei detersivi sintetici è attribuita all'E.R. ai sensi dell'art. 3 della Legge Regionale n. 64/81, modificato dall'art. 1 della Legge Regionale n. 61/84.

Cap. 12 – Presidi sanitari

2.12.1 NORMATIVA E AMBITO DI APPLICAZIONE

Il D.P.R. 1255/68 e il D.I. 217/91 disciplinano la vendita, l'acquisto e l'impiego dei presidi sanitari. Per presidi sanitari si intendono:

- a) i prodotti destinati a combattere gli organismi animali e vegetali, i microrganismi e virus, nocivi alla produzione agricola e alla conservazione delle derrate alimentari;
- b) i prodotti destinati ad impedire con azioni di repulsione, di ostacolo, di prevenzione il danno causato dagli organismi viventi indicati alla lettera a);
- c) i prodotti destinati ad essere impiegati come bagnanti, adesivanti ed emulsionanti, messi in commercio a tale scopo, per favorire l'azione dei presidi sanitari (l'inclusione di tali prodotti è valida solo ai fini del D.P.R. n. 1255/88);
- d) tutti gli altri prodotti che vengono usati per determinare o coadiuvare l'azione di produzione delle piante e dei loro prodotti e in difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

Sono comunque esclusi i mezzi meccanici.

Inoltre, in forza dell'art. 1 del D.M. 31 agosto 1979, sono assoggettati alla registrazione come presidi sanitari i sottoelencati prodotti impiegati su coltivazioni non alimentari:

- a) fungicidi;
- b) talpicidi, ratticidi, topicidi;
- c) lumachicidi;
- d) insetticidi.

Sono assoggettati alla medesima disciplina:

- a) i fitofarmaci impiegati su coltivazioni alimentari e non alimentari;
- b) i diserbanti impiegati su terreni non destinati a colture.

2.12.2 VENDITA

2.12.2.1 Autorizzazione ai locali di vendita

Per la vendita fissa oltre alle prescritte autorizzazioni commerciali, deve essere richiesta una apposita autorizzazione all'E.R. sulla idoneità dei locali e su quanto previsto dagli artt. 9 e 10 del D.P.R.

1255/68.

Il parere del Servizio n. 1 della USSL per il rilascio della autorizzazione deve essere relativo alla possibilità di conservare i Presidi Sanitari adeguatamente ed in modo separato da altri prodotti venduti nell'esercizio (sementi, concimi, alimenti per animali, etc.).

2.12.2.2 Abilitazione dei venditori

I venditori dei presidi sanitari per l'agricoltura devono essere in possesso dell'abilitazione alla vendita per i prodotti di tutte le classi di tossicità.

Tale abilitazione deve essere richiesta all'E.R. a cui fa capo il Comune di residenza del richiedente.

Il certificato di abilitazione viene rilasciato, previo approfondito colloquio da sostenersi alla presenza

di una Commissione composta dal Responsabile del Servizio n. 1 della USSL e da un funzionario tecnico dell'Osservatorio per le malattie delle piante o del Servizio Provinciale per l'Agricoltura, Foreste e Alimentazione (SPAFA) territorialmente competente, se delegato dall'Osservatorio. Qualora un richiedente svolga l'attività nel territorio di una USSL diversa da quella cui fa capo il Comune di residenza può sostenere il colloquio indifferentemente presso una delle due, purché l'altra

sia opportunamente informata.

Le abilitazioni alla vendita sono soggette al rinnovo dopo 5 anni dal rilascio o dall'ultimo rinnovo. Per il rinnovo della abilitazione, deve essere verificato da parte del Responsabile del Servizio n. 1 il mantenimento da parte del richiedente dei principali requisiti psicofisici per una vendita corretta e le principali nozioni in materia.

Il certificato di abilitazione alla vendita deve essere custodito sul posto di lavoro.

2.12.2.3 Rilevazione delle vendite

Ai fini degli adempimenti di cui all'art. 2 del D.I. 217/91 sono assimilati ai trattamenti per conto terzi anche trattamenti effettuati da giardinieri, imprese di disinfestazione, etc.

Le dichiarazioni devono essere trasmesse dagli interessati direttamente al Ministero dell'Agricoltura e Foreste.

Il modello di scheda di dichiarazione di vendita è indicato nel D.I. 217/91.

L'esportazione di presidi sanitari va dichiarata al Ministero dell'Agricoltura con una scheda apposita, il cui modello è contenuto nel D.I. 217/91.

2.12.2.4 Vendita a soggetti non professionali

Le vendite dei presidi sanitari non compresi nella prima e nella seconda classe tossicologica, effettuate a soggetti che li utilizzano esclusivamente in orti e giardini familiari e il cui raccolto è destinato al consumo proprio, possono essere aggregate per presidio sanitario e dichiarate cumulativamente dal venditore.

In tal caso gli acquirenti devono esibire un'autocertificazione, vidimata, protocollata e depositata in copia presso il Servizio n. 1 della USSL competente per territorio.

Il modello dell'autocertificazione è proposto nell'Allegato 1 alla presente.

La vidimazione dell'autocertificazione può essere effettuata dal Responsabile del Servizio n. 1 della USSL o da persona delegata per questo specifico compito. Detta autocertificazione ha validità di un anno dalla data di vidimazione.

2.12.2.5 Registri di carico e scarico

I venditori di presidi sanitari per l'agricoltura devono annotare su appositi registri le quantità acquistate per la vendita e le quantità vendute di prodotti appartenenti alla 1^a e 2^a classe di tossicità. Le quantità vendute devono essere registrate volta per volta annotando a fianco di ciascuna il numero di autorizzazione di colui che le acquista per l'impiego.

Tali registri devono essere vidimati pagina per pagina dalla USSL in cui ha sede l'attività di vendita. All'atto di vidimazione di un nuovo registro, quello ultimato dovrà essere esibito alla USSL per le opportune verifiche e annotazioni.

In fase di rinnovo della autorizzazione per la vendita deve essere svolto un controllo sulle modalità di tenuta dei registri.

(Si veda la nota a pagina 1) Presso le USSL è tenuto uno schedario per le autorizzazioni rilasciate e/o rinnovate e per i registri vidimati.

2.12.3 ACQUISTO - AUTORIZZAZIONE

Coloro che acquistano per l'impiego prodotti di 1^a e 2^a classe tossicologica devono essere in possesso di una specifica autorizzazione rilasciata dalla apposita Commissione costituita presso lo SPAFA territorialmente competente, composta da un funzionario dello SPAFA e da un funzionario medico del Servizio n. 1 e da un funzionario competente in materia di igiene e sicurezza del lavoro della USSL sede del colloquio.

La verifica della idoneità del candidato deve essere effettuata utilizzando gli strumenti predisposti dall'Osservatorio per le Malattie delle Piante (Circolare Regionale n. 38 del 21/03/1990).

L'autorizzazione per l'acquisto ha validità 5 anni e alla scadenza deve essere nuovamente sostenuto l'esame per il suo rilascio.

La suddetta autorizzazione abilita anche all'impiego di prodotti di 1^a e 2^a classe tossicologica.

Coloro che richiedono per la prima volta il rilascio delle autorizzazioni o che non hanno superato una precedente prova d'esame devono obbligatoriamente frequentare un corso di formazione programmato ed approvato dallo SPAFA territorialmente competente.

2.12.4 IMPIEGO

L'impiego di presidi sanitari di 1^a e 2^a classe tossicologica è vincolato al possesso della autorizzazione di cui al precedente punto.

2.12.4.1 Registrazione dei trattamenti

L'impiego di presidi sanitari sulle colture (edibili e non), sulle derrate vegetali immagazzinate o per usi extra-agricoli, compreso l'impiego esclusivamente su orti e giardini familiari destinati al consumo proprio, deve essere registrato secondo le modalità previste dal D.I. n. 217/91. La scheda di sintesi annuale deve essere trasmessa al Servizio n. 1 della USSL competente in triplice copia. Nel caso di terreni ubicati in diverse USSL i dati devono essere trasmessi alla USSL dove ha sede il centro aziendale dichiarante e per conoscenza alle altre USSL interessate.

Gli utilizzatori (compresi i contoterzisti) sono, inoltre, obbligati ad effettuare le annotazioni relative ai trattamenti antiparassitari e diserbanti su di un registro (allegato n. 4 al Decreto), sottoscritto dall'utilizzatore stesso e preventivamente vidimato dal Servizio n. 1 della USSL territorialmente competente.

Le annotazioni sul registro dei trattamenti possono essere effettuate entro i quindici giorni successivi a ciascuna operazione di trattamento.

Il registro deve essere conservato a cura dell'utilizzatore stesso, oppure presso i Centri di assistenza tecnica delle Organizzazioni professionali di categoria, previa comunicazione al Servizio n. 1 della USSL, che può in ogni momento verificare la regolarità della tenuta.

2.12.4.2 Modalità di esecuzione dei trattamenti

Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare. Vanno comunque mantenute distanze di sicurezza dai centri edificati e dalle zone residenziali previste negli strumenti urbanistici vigenti. I trattamenti vanno effettuati nelle prime ore del mattino e nelle ultime ore del pomeriggio.

Durante il trattamento e durante l'intervallo di agibilità deve essere esposta la segnaletica indicante il divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la durata dell'intervallo di agibilità, se previsto, per il presidio sanitario autorizzato. Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuali necessari a seconda delle modalità del trattamento.

Nel caso di trattamenti con mezzi meccanici devono essere osservate le modalità d'uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici. Va evitata la perdita di prodotti durante i trasferimenti.

2.12.4.3 Modalità di preparazione delle miscele - Contenitori

Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette dei prodotti impiegati, in particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuali per gli addetti.

Le etichette ed i fogli illustrativi devono essere conservate per tutto il periodo dei trattamenti, al fine di consentire tempestivi interventi in caso di eventuali fenomeni di intossicazione. I contenitori dei presidi sanitari e le attrezzature per la miscelazione non devono essere lavati in corsi d'acqua, fontane e nei centri abitati; il lavaggio va effettuato in campo aperto e le acque risultanti vanno impiegate sulle colture su cui è eseguito il trattamento.

I contenitori usati devono essere considerati rifiuti speciali e come tali vanno raccolti, anche in modo consortile, e smaltiti ai sensi del DPR 915/82 e successive norme integrative.

A tali rifiuti non si applica la previsione di comunicazione annuale della qualità e quantità dei rifiuti prodotti e smaltiti, alla Regione e alla Provincia delegata, ai sensi dell'art. 8, punto 6-ter, della Legge 24 aprile 1989, n. 144.

Vanno evitati gli interrimenti dei contenitori usati.

2.12.4.4 Deposito in azienda

I presidi sanitari vanno conservati in locali chiusi e lontano da derrate alimentari.

2.12.5 AUTORIZZAZIONI TRATTAMENTI

2.12.5.1 Autorizzazione ^{vedi nota1}

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari deve essere, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, autorizzato dall'E.R. e dalle autorità agricole locali caso per caso ed in base a specifiche esigenze prospettate, in deroga al generale divieto espresso come parere dal Consiglio Superiore di Sanità il 16 luglio 1973 e successivamente ribadito il 29 luglio 1974 e l'1 aprile 1976 dalla Commissione Consultiva presso il Ministero della Sanità.

La richiesta di autorizzazione deve essere inoltrata all'E.R. da parte del committente del trattamento entro i termini fissati dall'E.R. stesso annualmente.

La richiesta di autorizzazione dovrà contenere un programma per il trattamento aereo da cui risultino:

- 1) il nominativo del o dei committenti agricoli;
- 2) il nominativo dell'operatore (a terra) responsabile di tutte le operazioni a terra;
- 2bis) il nominativo dell'operatore aereo-agricolo, autorizzato come pilota da CIVILAVIA, che si assume la responsabilità dell'esecuzione di tutte le operazioni, connesse al volo, di distribuzione dell'antiparassitario;

- 3) il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topologia quotata, aggiornata a fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;
- 4) la monocoltura;
- 5) il presidio sanitario (o i presidi sanitari) registrato(i) per l'impiego aereo e per la monocoltura e le quantità previste;
- 6) il diario ed orario del trattamento;
- 7) l'indicazione della base operativa;
- 8) la dichiarazione dell'operatore aereo-agricolo di avere effettuato una accurata ricognizione del territorio da trattare (per il giudizio di accettabilità da parte dell'E.R.S.Z.) da cui emerga:
 - a) la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua, delle zone sensibili in generale;
 - b) presenza di ostacoli al volo (antenne, cavi, pali, etc.);
 - c) presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio a monocoltura da trattare;
- 9) una copia della comunicazione formale al committente, da questi controfirmata, se l'area non è completamente a monocoltura, che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con altre coltivazioni secondarie e che pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.

2.12.5.2 Formulati consentiti

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

2.12.5.3 Colture e dimensioni delle aree da trattare

I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocoltura. Le superfici di terreno a monocoltura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti. Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, deve essere presentata la comunicazione di cui al precedente punto 2.13.5.1 paragrafo 9).

2.12.5.4 Zone sensibili

Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti, d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, etc.; strade aperte al traffico, etc.) devono essere tenute ad almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.

L'E.R. può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni caso per caso.

2.12.5.5 Segnaletica a terra

Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegno di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e

di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base.

2.12.5.6 Base a terra - Preparazione delle miscele

La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, oltre che di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare. Per le modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal punto 2.13.5.4.

2.12.5.7 Erogazione dei prodotti

Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron, con esclusione di nebbie a ultrabasso volume. La distribuzione deve avvenire con traiettorie di volo ed alle minime altezze e velocità compatibili con la protezione della deriva, la sicurezza del volo e l'efficacia del trattamento.

2.12.5.8 Intervallo di agibilità

L'intervallo di agibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

2.12.6 CONTROLLO E VIGILANZA VEDI NOTA1

Al Servizio n. 1 della USSL spetta il controllo e la vigilanza ai sensi dell'art. 3 delle LL.RR. 64 e 65/81 affinché vengano adottate tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali di azienda, dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, durante i trattamenti.

Il Servizio n. 1 dell'USSL, tramite i suoi operatori con qualifica di Ufficiale o agente di Polizia Giudiziaria, può svolgere controlli e prelevare dei prodotti utilizzati.

Qualora riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, l'operatore deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.

Nei casi invece di riscontro di irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, può disporre la sospensione.

In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata all'Ufficio di Direzione dell'USSL a norma dell'art. 6 della L.R. 64/81 per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati. Qualora abbiano a verificarsi incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, l'operatore deve avvisare i Servizi della USSL interessati.

Inoltre da parte del Servizio n. 1 della USSL sono svolti controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele e sulle modalità di registrazione previste dal D.I. 217/91.

TITOLO III AMBIENTI CONFINATI - IGIENE EDILIZIA

Cap. 1 - Norme generali procedure

3.0.0 NORME PROCEDURALI

Le norme del presente titolo non si applicano alle situazioni fisiche esistenti e già autorizzate e comunque conformi alla previgente normativa.

Le norme si applicano, per gli aspetti inerenti l'igiene e la sanità pubblica, a tutti i nuovi interventi soggetti al rilascio di provvedimenti edilizi.

Agli edifici esistenti o comunque autorizzati all'uso, per interventi anche parziali di ristrutturazione, ampliamenti e comunque per tutti gli interventi di cui agli artt. 24 e 25 del D.P.R. 380/2001 e succ. mod., si applicheranno le norme del presente titolo fermo restando che per esigenze tecniche documentabili saranno ammesse deroghe agli specifici contenuti in materia di igiene della presente normativa, purché le soluzioni comportino oggettivi miglioramenti igienico-sanitari.

Nel caso di interventi su edifici soggetti a vincoli particolari (es. beni artistici, ecc.), le presenti norme hanno funzione di indirizzo e non occorre l'espressione formale della deroga in quanto impedito dal vincolo stesso; il parere sanitario potrà in tali casi essere reso favorevolmente a condizione che l'intervento non produca effetti peggiorativi sotto il profilo igienico sanitario. A motivata e documentata richiesta possono adottarsi soluzioni tecniche diverse da quelle previste dalle norme del presente titolo, purché tali soluzioni permettano comunque il raggiungimento dello stesso fine della norma derogata.

Le deroghe, inerenti comunque i soli aspetti igienico-sanitari regolamentati nel presente Titolo, vengono concesse dal Sindaco, con l'atto autorizzativo e/o di concessione, su parere espresso dall'ufficio tecnico comunale in quanto ATS non ha più competenza in materia di edilizia ai sensi del D.P.R. 380 del 2001.

3.1.1. RICHIESTE EDILIZIE

Tutte le richieste edilizie devono essere inoltrate al Comune complete della documentazione e nel rispetto delle procedure previste dalle vigenti Leggi, e dal regolamento edilizio comunale. Sarà cura del Comune sottoporre agli organi dell'A.S.L. competente per territorio le richieste ed acquisire i pareri obbligatori secondo procedure che tengano conto del rispetto dei termini previsti dalla normativa vigente.

Ad ogni richiesta edilizia corredata dalla necessaria documentazione va allegata, con riferimento a tutti gli aspetti relativi agli insediamenti tecnologici non specificatamente indicati in progetto, una dichiarazione impegnativa con la quale il titolare si assume ogni responsabilità in ordine al rispetto di tutte le norme igienico edilizie ed ambientali di cui al presente regolamento.

3.1.2. PARERE TECNICO SULLE RICHIESTE EDILIZIE

Il responsabile del servizio comunale competente provvede al rilascio dei provvedimenti edilizi, previo parere del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente (o di altro operatore da esso funzionalmente dipendente ed a ciò espressamente delegato) e sentita la Commissione Edilizia. Il parere del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente costituisce il parere obbligatorio ed autonomo previsto dall'art. 220 del T.U.LL.SS., approvato con R.D. n. 165/1934 e succ. mod. Limitatamente agli insediamenti produttivi, relativi a produzione, lavorazione, trasformazione, conservazione di alimenti di origine animale od avanzi di animali, deve essere preventivamente acquisito il parere dei dirigenti dei Dipartimenti A.S.L. interessati nell'ambito delle rispettive competenze.

3.1.1 DOCUMENTAZIONE INTEGRATIVA CONCERNENTI AMBIENTI DI LAVORO A DESTINAZIONE SPECIFICA

Le richieste edilizie concernenti in tutto o in parte gli ambienti di lavoro la cui destinazione sia specifica e definitiva già all'atto dell'inoltro della richiesta, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al precedente art. 3.1.1., devono contenere una relazione tecnica sull'attività lavorativa, i processi produttivi e i materiali impiegati, secondo quanto previsto al successivo art. 3.1.8. Qualora l'attività prevista rientri tra quelle classificate dagli Allegati II, III e IV al D.Lgs. n. 152/2006 e succ. mod., il progetto dovrà essere preliminarmente sottoposto alle procedure di Valutazione di Impatto Ambientale, Valutazione Ambientale Strategica e/o Autorizzazione Integrata Ambientale nel rispetto di quanto stabilito dalla Parte Seconda del medesimo D.Lgs.

3.1.2 AGIBILITA' DEGLI EDIFICI

Ultimati i lavori nessuna nuova costruzione potrà essere occupata parzialmente o totalmente senza l'ottenimento del certificato di agibilità rilasciato dal dirigente o dal Responsabile competente ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 380/2001 e succ. mod., ovvero per i soli edifici destinati allo svolgimento di attività economiche e produttive senza la presentazione dell'autocertificazione sostitutiva di atto di notorietà prevista dall'art. 5 della Legge Regionale n. 1/2007, con riferimento ai seguenti interventi:

- a) nuove costruzioni;
- b) ricostruzioni o sopraelevazioni, totali o parziali;
- c) interventi sugli edifici esistenti che possano influire sulle condizioni di cui al comma 1 dell'art. 24 del sopracitato D.P.R. n. 380/2001 e succ. mod.

L'agibilità è altresì necessaria per gli edifici che siano stati oggetto di interventi di ristrutturazione edilizia, di mutamenti della destinazione d'uso tra loro non compatibili, nonché per i fabbricati esistenti lasciati in disuso che risultassero dichiarati antiigienici o inagibili ai sensi dei successivi artt. 3.1.9 e 3.1.10.

L'agibilità è rilasciata ad ultimazione della costruzione, in mancanza di cause di insalubrità dannose per il singolo, il vicinato e/o la comunità e nel rispetto delle norme del presente regolamento.

Sono fatte salve le competenze edilizie urbanistiche degli uffici comunali.

Detto atto abilita a tutti gli usi salvo i casi di cui al successivo art. 3.1.6.

3.1.3 DOMANDA DI AGIBILITA'

Il certificato di agibilità attesta la sussistenza delle condizioni di sicurezza, igiene, salubrità, risparmio energetico degli edifici e degli impianti negli stessi installati, valutate secondo quanto dispone la normativa vigente.

Con riferimento agli interventi di cui al precedente art. 3.1.4, il soggetto titolare del permesso di costruire o il soggetto che ha presentato la denuncia di inizio attività, o i loro successori o aventi causa, sono tenuti a chiedere il rilascio del certificato di agibilità ovvero, per i soli edifici destinati allo svolgimento di attività economiche e produttive, alla presentazione dell'autocertificazione sostitutiva di atto di notorietà.

Alla domanda per il rilascio del certificato di agibilità deve essere allegato copia della dichiarazione presentata per la iscrizione in catasto, redatta in conformità alle disposizioni dell'art. 6 del R.D. n. 652/1939 e succ. mod.

Le domande intese ad ottenere l'agibilità di un edificio devono essere corredate della seguente documentazione:

- a) ricevuta di avvenuto deposito all'Agenzia del Territorio della richiesta di accatastamento dell'edificio, sottoscritta dallo stesso richiedente il certificato di agibilità;

- b) dichiarazione sottoscritta dallo stesso richiedente il certificato di agibilità di conformità dell'opera rispetto al progetto approvato, nonché in ordine alla avvenuta prosciugatura dei muri e della salubrità degli ambienti;
- c) dichiarazione dell'impresa installatrice che attesta la conformità degli impianti installati negli edifici adibiti ad uso civile alle prescrizioni di cui agli art. 113 e 127 del D.P.R. n. 380/2001 e succ. mod., ovvero certificato di collaudo degli stessi, ove previsto, ovvero ancora certificazione di conformità degli impianti prevista dagli artt. 111 e 126 del medesimo D.P.R.

Lo Sportello Unico comunica al richiedente, entro dieci giorni dalla ricezione della domanda di cui al comma 1, il nominativo del responsabile del procedimento ai sensi degli articoli 4 e 5 della Legge n. 241/1990 e succ. mod.

Entro trenta giorni dalla ricezione della domanda, il dirigente o il responsabile del competente ufficio comunale, previa eventuale ispezione dell'edificio, rilascia il certificato di agibilità verificata la seguente documentazione:

- a) quanto indicato ai commi precedenti;
- b) certificato di collaudo statico;
- c) certificato del Direttore Lavori attestante la conformità delle opere eseguite nelle zone sismiche alle disposizioni di cui al Capo IV della Parte II del D.P.R. n. 380/2001 e succ. mod.;
- d) dichiarazione di conformità delle opere realizzate alla normativa vigente in materia di accessibilità e superamento delle barriere architettoniche.

Trascorso inutilmente il termine di cui sopra, l'agibilità si intende attestata..

In caso di autodichiarazione (art.20 comma 1, DPR 380/2001), il termine per la formazione del silenzio-assenso è di sessanta giorni.

Il termine di cui sopra può essere interrotto una sola volta dal responsabile del procedimento, entro quindici giorni dalla domanda, esclusivamente per la richiesta di documentazione integrativa, che non sia già nella disponibilità dell'amministrazione o che non possa essere acquisita autonomamente. In tal caso, il termine di trenta giorni ricomincia a decorrere dalla data di ricezione della documentazione integrativa.

3.1.4 SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' PER L'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ ECONOMICHE, PRODUTTIVE E/O DI DEPOSITO

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni o parte di esse nel territorio del Comune per iniziare, modificare o ampliare una qualsiasi attività economica o produttiva o istituire un deposito materiali, anche all'aperto, deve preventivamente presentare la Segnalazione Certificata di Inizio Attività prevista dall'art. 5 della Legge Regionale n. 1/2007 e dall'art. 19 della Legge n. 241/1990 e succ. mod.

3.1.5 PRESENTAZIONE DELLA SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA'Ì

La segnalazione certificata di inizio attività di cui al precedente art. 3.1.6. va indirizzata al Sindaco corredata dalle attestazioni/asseverazioni e dagli elaborati tecnici a firma di professionisti abilitati ed iscritti nel relativo ordine professionale relative alla sussistenza dei requisiti e dei presupposti stabiliti dalla normativa vigente in materia urbanistica, edilizia, igienico-sanitaria, ambientale, di zonizzazione ed impatto acustico, di pubblica sicurezza, di prevenzione incendi, di tutela della salute pubblica e di prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

La segnalazione è completata da dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e succ. mod., con la quale si attesti il possesso degli eventuali titoli abilitativi preliminari espressamente previsti dalla suddetta normativa. In caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti sopra individuati l'Amministrazione competente adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione

degli eventuali effetti dannosi di essa, salvo che (ove ciò sia possibile) l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività ed i suoi effetti entro un termine fissato dall'amministrazione, in ogni caso non inferiore a trenta giorni.

3.1.6 MANUTENZIONE E REVISIONE PERIODICA DELLE COSTRUZIONI

E' fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di agibilità prescritte dalle Leggi e dai regolamenti comunali di edilizia e di igiene. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni ed adeguamenti nei termini eventualmente fissati dall'Amministrazione comunale su parere del Servizio n° 1 previo rilascio, se necessario, di autorizzazione o concessione edilizia.

Il Sindaco può far eseguire in ogni momento ispezioni da personale tecnico dell'A.S.L. per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni ai sensi dell'art. 139 del R.D. n. 1265/1934 e succ. mod. (T.U.LL.SS.).

In caso di inosservanza di quanto prescritto al primo comma, il Sindaco, su proposta del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente, può ordinare i lavori di risanamento necessari ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa.

3.1.7 DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO

L'alloggio è da ritenersi antigienico quando presenta uno o più dei seguenti inconvenienti:

- a) privo di servizio igienico proprio e incorporato nell'alloggio;
- b) tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabile con interventi di ordinaria manutenzione;
- c) inadeguati dispositivi per il riscaldamento;
- d) i locali di abitazione e spazi accessori di cui al successivo art. 3.4.3. lettere a) e b) e ove previsto le stanze da bagno, presentino requisiti di aeroilluminazione naturale – inferiori del 30% massimo rispetto a quanto previsto agli art. 3.4.10 e seguenti;
- e) i locali di abitazione di cui al successivo art. 3.4.3 lettera a) presentino indici di superficie e/o altezza – compresi tra il 90% e il 100% rispetto a quanto previsto ai successivi artt. 3.4.4. e 3.4.7.

La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal dirigente del Dipartimento A.S.L. competente, previo accertamento tecnico.

Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento. Su parere del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente il Sindaco, in rapporto alle condizioni di antigenicità, potrà assegnare con diffida od ordinanza al proprietario dell'alloggio, un tempo utile per il risanamento dello stesso.

3.1.8 DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INAGIBILE

Su parere del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente, è possibile dichiarare inagibile un alloggio o parte di esso per motivi d'igiene.

I motivi che determinano la situazione di inagibilità sono:

- a) condizioni di degrado tale da pregiudicare l'incolumità degli occupanti
- b) alloggio improprio (soffitta, seminterrato, rustico, box);
- c) mancanza di ogni sistema di riscaldamento;
- d) requisiti di superficie e di altezza insufficienti, salvo deroghe previste dal presente regolamento ;

- e) presenza di requisiti di aeroilluminazione inferiori a quelli previsti al successivo art. 3.4.10 e seguenti salvo deroghe;
- f) mancanza di disponibilità di servizi igienici;
- g) mancanza di disponibilità di acqua potabile;
- h) mancanza di disponibilità di servizio cucina.

Un alloggio dichiarato inagibile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova certificazione di agibilità, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

3.1.9 CONCORSO PER LA FORMAZIONE DI STRUMENTI URBANISTICI

Gli strumenti urbanistici generali adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia agli E.R. territorialmente competenti, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione delle osservazioni, gli E.R., acquisito il parere del Responsabile del Servizio n. 1, possono far pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo e ad una più corretta allocazione degli insediamenti produttivi a livello igienico ambientale.

Il Comune, ricevute le eventuali valutazioni di cui al precedente comma, è tenuto a pronunciarsi sulle stesse con deliberazione motivata.

Per gli strumenti attuativi dei piani generali il Comune acquisirà il parere tecnico del Responsabile del Servizio n. 1 che lo esprimerà entro 60 giorni dal ricevimento della richiesta.

Fermo restando l'obbligo di cui ai precedenti commi si rende indispensabile che i competenti Servizi e uffici dell'U.S.S.L. siano direttamente partecipi a tutta la fase istruttoria e di predisposizione della proposta.

Cap. 2 – Aree edificabili e norme generali per le costruzioni

3.2.1 SALUBRITÀ DEI TERRENI EDIFICABILI

E' vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come deposito di immondizie, letame o altro materiale insalubre che abbia potuto, comunque, inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il suolo corrispondente. Ai sensi della vigente normativa nazionale e regionale è altresì vietato, a scopo edificabile, l'uso del terreno già adibito a cimitero per almeno 15 anni dall'ultima inumazione.

Il giudizio di risanamento è dato dal dirigente del Dipartimento A.S.L. competente entro 60 giorni dalla richiesta. Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta alle fondazioni, alla muratura e/o strutture sovrastanti.

In ogni caso devono essere adottati accorgimenti tali da impedire la risalita dell'umidità per capillarità; i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante a mezzo di materiali impermeabili o di adeguata intercapedine.

3.2.2 PROTEZIONE DALL'UMIDITÀ

Se su un terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi siano invasi naturali, devono essere adottati accorgimenti tali da impedire la risalita dell'umidità per capillarità, inoltre i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante a mezzo di materiali impermeabili o di adeguata intercapedine.

Il terreno per essere fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche ovvero di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

3.2.3 SUPERFICIE DRENANTE E A VERDE PROFONDO

L'area di pertinenza dei fabbricati di nuova realizzazione dovrà avere una superficie scoperta e drenante, da non adibirsi a posto macchina o a qualsiasi tipo di deposito, non inferiore al 30% per i complessi residenziali e misti e al 15% per le zone destinate ad insediamenti produttivi o commerciali, salvo diversa previsione dello strumento urbanistico vigente.

3.2.4 SISTEMAZIONE DELL'AREA

Prima del rilascio della licenza d'uso tutta l'area di pertinenza del fabbricato, ultimati i lavori, dovrà risultare sgombra da ogni materiale di risulta e dalle attrezzature di cantiere; dovrà inoltre essere sistemata secondo quanto previsto in progetto. L'area dovrà essere opportunamente delimitata.

3.2.5 DIVIETO AL RIUSO DI MATERIALI

Nelle costruzioni è vietato il reimpiego di materiali deteriorati, inquinati, malsani o comunque non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

E' altresì vietato per le colmate, l'uso di terra o di altri materiali di risulta che siano inquinati.

3.2.6 INTERCAPEDINI E VESPAI

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, costruendo, dove occorra, intercapedini munite di condutture o cunette per lo scolo delle acque filtranti. Laddove si costruisca in assenza di locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere protetto dall'umidità mediante idoneo vespaio con superficie di aerazione libera - con idonee superfici di aerazione, uniformemente distribuite in modo che si realizzi la circolazione dell'aria.

- Gli accessi dei locali siti a piano terra devono essere dotati di una soglia atta ad impedire l'afflusso delle acque di scorrimento esterno.

3.2.7 MURI PERIMETRALI

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici ovvero per ottenere un adeguato abbattimento acustico così come previsto dagli artt. da 3.4.55 a 3.4.61 del presente Titolo.

Le pareti perimetrali degli edifici devono essere impermeabili alle acque meteoriche, sufficientemente impermeabili all'aria, intrinsecamente asciutte.

Gli elementi costitutivi degli edifici devono poter evacuare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e permanere asciutti.

Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi previste in progetto, sulle superfici interne delle pareti non si deve avere condensazione. -

3.2.8 PARAPETTI

Le finestre devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm. 100 per tutti i piani.

I balconi e le terrazze devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm.100 per i primi due piani fuori terra e cm. 110 per tutti gli altri piani.

In ogni caso i parapetti, fermo restando che devono garantire sufficiente resistenza agli urti, devono essere realizzati con aperture che non abbiano larghezza libera superiore a - cm.10 e in modo da non favorire l'arrampicamento.

3.2.9 GRONDE E PLUVIALI

Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili ed altri spazi anche coperti, di canali di raccolta sufficientemente ampi per

ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico, I condotti delle acque dei tetti devono essere indipendenti ed in numero sufficiente - e da applicarsi, preferibilmente, ai muri perimetrali. Nel caso di condotte di scarico interno, queste devono essere facilmente riparabili. Le tubazioni non devono avere ne aperture ne interruzioni di sorta nel loro percorso. Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Le condotte pluviali devono essere convogliate in idonei recapiti.

E' fatto divieto di immettere nei condotti delle grondaie qualunque altro tipo di scarico.

3.2.10 MISURE CONTRO LA PENETRAZIONE DEI VOLATILI E DI ANIMALI IN GENERE

Nella realizzazione degli edifici devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei volatili e degli animali in genere.

Nei sottotetti vanno resi impenetrabili con griglie o reti le finestre e tutte le aperture di aerazione. Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione, tutte le aperture in genere.

Le connessioni dei pavimenti devono essere stuccate.

Nel caso di solai o vespai con intercapedine ventilata, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglia fitta, di materiale idoneo a garantirne la funzionalità nel tempo.

Gli imbrocchi di canne di aspirazione o di impianti di aerazione forzata devono essere muniti di reti a maglia fitta, di materiale idoneo a garantirne la funzionalità nel tempo.

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

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali. I cavi elettrici, telefonici, per TV, per illuminazione pubblica devono essere posti, di norma, in canalizzazioni protette.

3.2.11 PREVENZIONE DELL'ESPOSIZIONE AL GAS RADON

Le disposizioni che seguono si applicano a tutti i fabbricati destinati alla permanenza di persone, anche non continuativa, quali abitazioni, insediamenti produttivi, depositi, insediamenti commerciali, di servizio, insediamenti adibiti ad ambiente lavorativo, e simili. Le disposizioni che seguono si applicano in particolare a tutti gli interventi di:

- a) nuova costruzione;
- b) demolizione con ricostruzione;
- c) ristrutturazione integrale di edifici.

Per la riduzione degli effetti dell'emissione di gas radon in ambienti interni, dovranno essere effettuati interventi di mitigazione, consistenti nell'adozione di criteri di progettazione e tecniche costruttive atte ad intercettare eventuali flussi di gas radon provenienti da suolo e sottosuolo. A tale scopo, si richiama l'obbligo di adottare sistemi di attacco a terra atti a isolare dal terreno pareti e pavimenti di tutti i locali confinanti con il suolo.

Dovranno essere realizzati interventi di isolamento, idrico e dall'umidità, con caratteristiche di perfetta tenuta, soprattutto nei giunti, che presenteranno quindi caratteristiche di impermeabilità anche al passaggio di gas.

In particolare per i locali al piano terreno e per quelli seminterrati/sotterranei si dovrà ottemperare alle seguenti specifiche disposizioni:

- a) Locali a piano terra
Per locali e ambienti a piano terra, in assenza di sottostanti locali sotterranei o seminterrati, dovranno essere utilizzati, alternativamente:

- intercapedini realizzate per le costruzioni in generale, purché perfettamente isolate dal suolo con sistemi di isolamento quali barriere impermeabili, guaine bituminose, guaine in PVC, o comunque barriere con prestazioni simili, con giunti a perfetta tenuta, che impediscano eventuali infiltrazioni di gas in ambienti interni;

- vespaio aerato con circolazione d'aria innescata - con idonee superfici di aerazione-

Per gli alloggi e gli ambienti destinati ad attività lavorative, dovranno essere comunque garantiti i requisiti igienico sanitari previsti dal vigente Regolamento Locale di Igiene.

b) Locali seminterrati e sotterranei

Per i locali seminterrati e sotterranei, con destinazione d'uso per la quale sia prevista in deroga permanenza di persone, e per i locali scantinati, garage, o direttamente comunicanti con locali adibiti ad uso abitativo, dovranno essere ugualmente adottati, per le superfici entroterra sotto il piano di campagna (sia lateralmente che inferiormente), sistemi di isolamento (impermeabilizzazione a perfetta tenuta) e ventilazione, in particolare:

- vespaio aerato;
- pavimento unito ed impermeabile;
- pareti isolate da eventuali infiltrazioni di fluidi quali "venute" di acqua, passaggio di umidità del terreno, eventuali infiltrazioni di gas.

Per tutte le destinazioni d'uso consentite dovranno essere comunque garantiti i requisiti igienico sanitari previsti dal vigente Regolamento Locale di Igiene.

La conformità dei sistemi e tecniche costruttive adottati dovrà essere certificata dal progettista e direttore dei lavori in fase di progetto e in fase di richiesta di agibilità, ognuno per quanto di competenza.

Potranno eventualmente essere adottati criteri di progettazione, sistemi e tecniche costruttive diversi, comunque conformi al Decreto Regione Lombardia n. 12678 del 21 dicembre 2011 "Linee Guida per la prevenzione dell'esposizione del gas radon in ambienti indoor".

3.2.12 DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA PREVENZIONE DEI RISCHI DI CADUTA

DALL'ALTO

Le seguenti disposizioni si applicano alle nuove costruzioni di qualsiasi tipologia d'uso (residenziale, commerciale, industriale, agricolo ecc.) nonché in occasione di interventi su edifici esistenti che comportino anche il rifacimento sostanziale² della copertura. L'intera opera deve essere progettata ed eseguita in modo che le successive azioni di verifica, manutenzione o di riparazione dell'opera stessa e delle sue pertinenze, comprese le componenti tecnologiche, possano avvenire in condizioni di sicurezza per i lavoratori che effettuano tali lavori e per le persone presenti nell'edificio ed intorno ad esso.

a) Accesso alla copertura

Per l'accesso alla copertura devono esservi una o più aperture aventi le seguenti dimensioni minime:

- l'apertura verticale di accesso alla copertura deve avere larghezza > cm. 70 e altezza di > cm. 120; in presenza di vincoli costruttivi non eliminabili saranno prese in considerazione dimensioni diverse, ma che devono garantire un agevole passaggio delle persone e dei materiali.
- l'apertura orizzontale di accesso al sottotetto deve essere dimensionata sui prevedibili ingombri di materiali e attrezzature da trasportare e comunque non deve avere una superficie inferiore a mq. 0,50;

² Si intendono interventi che interessino anche la struttura portante

- l'apertura orizzontale o inclinata di accesso alla copertura deve avere le seguenti misure minime di luce netta di passaggio:
 - superficie > mq. 0,50;
 - se di forma rettangolare, il lato inferiore deve essere > cm. 70; nelle vecchie costruzioni esso può essere ridotto a cm. 65 nel rispetto comunque della superficie minima prevista;
 - se a sezione circolare il diametro deve essere > cm. 80;
 - l'accesso da aperture orizzontali o inclinate non deve comportare la rimozione dell'anta dalla/e sede/i in cui è incernierata allo stipite ed il sistema di connessione dell'anta allo stipite deve essere tale da impedire il distacco accidentale dell'anta in posizione di apertura; l'anta dovrà inoltre essere provvista di meccanismo tale da evitare l'investimento improvviso e incontrollato del soggetto che la apre.
- b) Installazioni di sicurezza per accesso a luoghi elevati ³
- L'accesso ai luoghi elevati deve poter avvenire in condizioni di sicurezza. Gli edifici devono essere muniti di idonei manufatti (es.: scale, passerelle, parapetti, dispositivi di ancoraggio, ecc.) tali da consentire l'accesso sulla copertura e permettere gli interventi di manutenzione e riparazione, in sicurezza.
- Le modalità di accesso in sicurezza ai luoghi elevati dovranno essere definite nel fascicolo dell'opera se previsto o in un documento equivalente predisposto dal progettista. La presente disposizione non elimina l'obbligo di allestire idonee opere provvisorie (es. ponteggi o simili) laddove si configurano lavori importanti sulle facciate e sui tetti nel rispetto della normativa vigente.
- c) Accesso sulle coperture di edifici industriali, artigianali, commerciali, agricoli
- Per gli edifici di cui sopra laddove non esiste la possibilità di accesso alla copertura tramite apertura dall'interno dell'edificio medesimo e non sono previsti manufatti fissi esterni (scale), dovrà essere descritta una modalità d'accesso che minimamente preveda:
- l'attrezzatura più idonea da utilizzare per accedere alla copertura (es. ponteggio, trabattello, scale aeree, piattaforme elevabili certificate per lo sbarco in quota, ecc.);
 - il punto esterno all'edificio dove operare l'accesso in relazione alla posizione sulla copertura dei sistemi di ancoraggio.
- Tale descrizione deve far parte degli elaborati grafici di progetto.
- La suddetta disposizione si applica anche agli edifici di carattere residenziale laddove non sono previsti manufatti fissi di accesso alla copertura (scale o altro).
- d) Dispositivi di ancoraggio
- I manufatti richiesti negli edifici per consentire l'accesso ed il lavoro in sicurezza sulle coperture, possono essere costituiti da dispositivi di ancoraggio. Questi dispositivi richiedono che:
- siano dislocati in modo da consentire di procedere in sicurezza su qualsiasi parte della copertura, a partire dal punto di accesso alla stessa, fino al punto più lontano;
 - siano chiaramente identificati per forma e/o colore o con altro mezzo analogo;
 - nella zona di accesso alla copertura sia posta idonea cartellonistica identificativa da cui risulti l'obbligo dell'uso di imbracature di sicurezza e di funi di trattenuta, l'identificazione e la posizione dei dispositivi fissi a cui ancorarsi e le modalità di ancoraggio;
 - il punto di accesso sia conformato in modo da consentire l'ancoraggio al manufatto fisso senza rischio di caduta.

³ Luoghi con altezza superiore a 2 m

Questi dispositivi devono essere realizzati in modo da mantenere nel tempo le necessarie caratteristiche di resistenza e solidità.

L'azione di mantenimento di tali requisiti è a carico del proprietario dell'edificio e verrà esercitata sulla base di adeguati programmi di manutenzione eseguiti da personale specializzato seguendo le prescrizioni del fabbricante.

I dispositivi di ancoraggio devono possedere i requisiti previsti dalla norma UNI EN 795 del 31 maggio 1998: "Protezione contro le cadute dall'alto — dispositivi di ancoraggio — requisiti e prove" e norme EN in essa contenute e successivi aggiornamenti.

e) Le soluzioni adottate ai fini dell'ottemperanza di quanto sopra esposto, devono essere evidenziate negli elaborati grafici di progetto presentato sia ai fini del rilascio del Permesso di Costruire (P.d.C.) che nel caso di Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.)

f) A lavori ultimati l'installatore attesta la conformità dell'installazione dei manufatti o dispositivi che consentono l'accesso e il lavoro in sicurezza sulla copertura mediante:

- la dichiarazione della corretta messa in opera dei componenti di sicurezza in relazione alle indicazioni del costruttore e/o della norma di buona tecnica;
- le certificazioni del produttore di materiali e componenti utilizzati;
- la dichiarazione di rispondenza delle soluzioni adottate a quanto descritto in sede progettuale;
- la verifica della disponibilità presso l'opera delle informazioni sulle misure tecniche predisposte e delle istruzioni per un loro corretto utilizzo.

Questa attestazione farà parte della documentazione a corredo dell'immobile ed è redatta in conformità allo schema di seguito indicato.

g) Edifici con estese superfici finestrate

All'atto della progettazione di edifici dotati di ampie superfici finestrate (es. pareti a specchio) sarà cura del progettista indicare, nell'elaborato grafico di progetto, le attrezzature fisse, attrezzature mobili e/o eventuali procedure contenenti modalità operative previste per eseguire in sicurezza le successive opere di manutenzione e pulizia delle superfici verticali esterne.

h) Informazioni

In luogo prossimo all'accesso alla copertura dovrà essere esposta idonea cartellonistica che richiami l'obbligo di utilizzare appropriati dispositivi di protezione individuale (es. cinture di sicurezza).

Inoltre, nell'affidamento dei lavori di manutenzione, verifica o riparazione, il committente deve prendere in considerazione il fascicolo dell'opera, se predisposto, ed informare del contenuto l'appaltatore (sia esso impresa che lavoratore autonomo) affinché questi possa eseguire i lavori commissionati tenendo conto delle caratteristiche dell'opera, dei rischi potenziali, degli elementi protettivi incorporati nell'opera e delle attrezzature ausiliarie necessarie.

Tali notizie devono essere fornite a maggior ragione laddove non esiste la possibilità di accesso alla copertura tramite apertura all'interno dell'edificio medesimo e non esistono manufatti fissi per accedervi.

L'esecuzione di lavori di manutenzione, verifica o riparazione all'interno di una azienda, ovvero di una unità produttiva da parte di un appaltatore, deve altresì avvenire secondo quanto prescritto dalle specifiche norme.

i) Fascicolo dell'opera

Il fascicolo dell'opera, laddove previsto, deve contenere le informazioni utili ai fini della prevenzione e protezione dai rischi cui saranno esposti i lavoratori nel corso di lavori successivi e i provvedimenti programmati per prevenire tali rischi.

Ove non sia previsto il fascicolo, sarà cura del progettista redigere un documento analogo (vedi punto 2) con la descrizione degli elementi protettivi incorporati nell'opera e delle attrezzature ausiliarie necessarie per condurre i lavori di manutenzione in sicurezza. Copia del fascicolo dell'opera o documento equivalente viene allegata alla richiesta di agibilità del fabbricato o collaudo per fine lavori; deve essere fornita al proprietario e/o comunque al responsabile dell'immobile (Amministratore condominiale, affittuari, responsabile dell'attività che vi si svolge, ecc.). Il documento deve essere aggiornato in occasione di ogni intervento successivo sulle componenti statiche e/o sugli impianti.

DISPOSITIVI CONTRO LE CADUTE DALL'ALTO

(scheda come da art. 3.2.12)

1 - IDENTIFICAZIONE DELL'EDIFICIO:

PROPRIETÀ' _____
Sito in via _____ n° _____
Comune _____

1-a) USO

- Residenziale
- Commerciale
- Industriale
- Agricolo
- Misti (specificare) _____
- Altro (specificare) _____

1-b) n° piani fuori terra _____

1-c) Caratteristiche della copertura

- Piana
- A falda
- A volta
- Agricolo
- Altro (specificare) _____

1-d) La copertura è provvista di parapetto alto almeno 1 metro dal piano calpestabile ? sì no

2 - DESCRIVERE LE MODALITÀ' DI ACCESSO ALLA COPERTURA:

2-a) dall'interno attraverso:

- Apertura orizzontale per accedere al sottotetto (dimensioni: _____)
- Apertura orizzontale o inclinata per accedere alla copertura (dimensioni: _____)
- Apertura verticale per accedere alla copertura (dimensioni: _____)
- Altro (specificare) _____

presenza di: scala fissa sala retrattile

2-b) dall'esterno:

- Scala fissa a pioli verticale
- Scala fissa a gradini
- Altro (specificare) _____

2-c) Descrivere su quale lato dell'edificio è rinvenibile il manufatto fisso d'accesso:

2-d) Se non è previsto un manufatto fisso, descrivere con quale modalità ed attrezzatura e su quale lato dell'edificio si deve accedere alla copertura: _____

3 – ELEMENTI COSTITUENTI I PUNTI FISSI DI ANCORAGGIO:

- Ad anello (classe A1 e A2)
- Linee flessibili orizzontali (classe C)
- Rotaie di ancoraggio rigide orizzontali (classe D)
- Altro (specificare) _____

3-a) Descrizione del manufatto prescelto: _____

3-b) I punti di ancoraggio sono individuati con colore:

3-c) Sono presenti sulla copertura come da planimetria allegata.

4- ATTENZIONE: sulla copertura sono presenti superfici **non calpestabili**: si no

Se si, descrivere la zona od il manufatto non calpestabile: _____

5 - DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE DA UTILIZZARE PER L'ACCESSO ALLA COPERTURA:

- Imbracatura con fune di trattenuta
- Altro (specificare) _____

6 - POSSIBILI INTERVENTI SULLA COPERTURA:

- Manutenzione dei canali di gronda
- Manutenzione di impianti tecnici
- Manutenzione copertura
- Installazione impianti tecnici (es.: antenne)
- Manutenzione lucernari
- Pulizia canne fumarie
- Altro (specificare) _____

Per altri tipi di intervento sarà valutata l'opportunità di utilizzare i dispositivi di ancoraggio presenti o l'allestimento di opere provvisorie (ponteggi/trabattelli, etc.).

Firma del progettista

DICHIARAZIONE

Il sottoscritto _____
Legale rappresentante della Ditta _____
con sede in via _____ comune di _____
esercitante attività di _____
iscritto alla C.C.I.A.A. di _____ n° _____
In merito ai lavori di posa di sistemi di ancoraggio realizzati sull'immobile sito in via _____
_____ comune di _____

dichiara quanto segue:

1 - I dispositivi di ancoraggio modello (specificare il modello e la casa costruttrice)

sono stati messi in opera secondo le indicazioni del costruttore e calcoli dell'ingegnere _____
_____ (vedi UNI EN 795 appendice A).

2 - Sono stati posizionati come da progetto redatto da _____

3 - Le caratteristiche dei sistemi di ancoraggio e le istruzioni sul loro corretto utilizzo sono depositate presso:

- Il proprietario dell'immobile
- L'amministratore
- Esposte in prossimità dell'accesso alla copertura

4 - Sono allegate alla presente dichiarazione le certificazioni del costruttore relative alle attrezzature installate.

ATTENZIONE: sarà cura del proprietario dell'immobile mantenere le attrezzature installate in buono stato al fine del mantenimento nel tempo delle necessarie caratteristiche di solidità e resistenza. La manutenzione deve essere affidata a personale qualificato ed eseguita con le modalità e la periodicità indicate dal costruttore (da indicare).

Firma dell'installatore
dell'immobile

Firma del proprietario

Cap. 3 Misure igieniche e norme generali per i cantieri

3.3.1 SICUREZZA NEI CANTIERI

In ogni lavoro di costruzione, demolizione o altro (rifacimenti, tinteggiature, etc.) devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni allo scopo di garantire la sicurezza e la incolumità dei lavoratori e di tutti i cittadini.

Per quanto concerne le norme particolari per i cantieri in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza, responsabilità, etc., si fa riferimento alla legislazione in materia.

3.3.2 RECINZIONI

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m. 2,00 per la parte prospiciente aree pubbliche od aperte al pubblico. Le opere esterne, ai fabbricati prospicienti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa recinzione chiusa o con analoghe misure protettive idonee ad assicurare l'incolumità e la tutela della salute della popolazione. Le norme del presente articolo non si applicano in caso di lavori estemporanei di breve durata, inferiori alla settimana, purché vengano adeguatamente vigilati e/o segnalati e siano messe in atto idonee misure protettive per evitare ogni possibile inconveniente.

3.3.3 DEMOLIZIONI: DIFESA DALLA POLVERE E DAI RUMORI

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri. In tutti i cantieri ove si procede alla demolizione a mezzo di pale o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, - oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti, allo scopo di evitare l'eccessiva polverosità e rumorosità.

3.3.4 SISTEMAZIONE AREE ABBANDONATE

Le opere di demolizione di fabbricati o di parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altro, ove occorrenti, devono essere preceduti da adeguati interventi di derattizzazione. Le aree industriali dismesse devono essere sottoposte ad interventi di bonifica da attuarsi nel rispetto della normativa vigente.

3.3.5 ALLONTANAMENTO MATERIALI DI RISULTA

Per ogni intervento di demolizione o scavo, o altro che comporti l'allontanamento di materiali di risulta, il titolare dell'opera, dovrà nella richiesta di autorizzazione specificare il recapito dello stesso materiale.

3.3.6 RINVENIMENTO DI RESTI UMANI

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 10 settembre 1990, n. 285, informare immediatamente il Sindaco il quale ne dà subito comunicazione all'autorità giudiziaria e a quella di pubblica sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio del nulla osta per la sepoltura.

3.3.7 CANTIERI A LUNGA PERMANENZA

Tutti i cantieri devono essere provvisti di idonei servizi igienici ed adeguate forniture di acqua potabile, in relazione alla durata ed all'entità dei lavori, su indicazioni del Responsabile del Servizio n. 1.

Nel caso dovesse essere prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o personale di custodia, oltre all'adeguata dotazione dei servizi dovranno essere assicurati gli indici minimi di abitabilità previsti nei capitoli "Abitazioni collettive" e "Fabbricati per abitazioni temporanei e/o provvisori".

Cap. 4 – Requisiti degli alloggi

3.4.1 PRINCIPI GENERALI

Ogni alloggio deve essere idoneo ed assicurare lo svolgimento delle attività proprie del nucleo familiare e i locali in cui esse si effettuano devono essere raggiungibili internamente all'alloggio o per lo meno attraverso passaggi coperti e protetti anche lateralmente.

Deve essere prevista la possibilità di isolare convenientemente le aree destinate ai servizi igienico-sanitari e anche le aree destinate al dormire, se l'alloggio prevede più di un letto, mentre tutte le altre aree, e in particolare quelle destinate a cucina, devono essere dotate di accorgimenti atti a garantire lo smaltimento dei sottoprodotti e dei reflui delle attività che vi si svolgono.

3.4.2 ESTENSIONE CAMPO DI APPLICAZIONE

I requisiti di cui al presente capitolo relativi agli spazi di abitazione, salvo diverse specifiche regolamentazioni, si applicano anche per negozi, studi professionali, uffici in genere, laboratori a conduzione dei soli titolari.

3.4.3 TIPOLOGIA DEI LOCALI

In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni, in ogni alloggio si distinguono:

- a) spazi di abitazione (locali di abitazione): camere da letto, sale soggiorno, cucine e sale da pranzo;
- b) spazi accessori (locali integrativi): studio, sala da gioco, sala di lettura e assimilabili (sottotetti accessibili, verande, tavernette, etc.);
- c) spazi di servizio (locali di servizio): bagni, posto di cottura, lavanderia, corridoi, ripostigli, spogliatoi, guardaroba, etc.

A) INDICI DI SUPERFICI ED ALTEZZE

3.4.4 SUPERFICI MINIME

L'alloggio può essere a pianta fissa o a pianta libera a secondo che il richiedente intenda o meno separare in modo fisso gli spazi.

Ogni alloggio a pianta libera deve avere una superficie minima netta di abitazione di mq. 28 per la prima persona e mq. 10 per ogni successiva persona.

La superficie minima di cui al precedente comma deve possedere le caratteristiche degli spazi di abitazione di cui al punto a) del precedente art. 3.4.3 ad eccezione del locale bagno la cui superficie va tuttavia conteggiata per il raggiungimento del minimo previsto e le cui caratteristiche saranno quelle descritte all'art. 3.4.71 e 3.4.72.

Ove si faccia ricorso a delimitazioni fisse degli spazi tipologici, le camere da letto devono avere una superficie minima di mq. 9 per una persona e di mq. 14 per 2 persone. Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq. 14. Le cucine e gli spazi accessori devono avere una superficie minima di mq. 8.

3.4.5 VOLUMI MINIMI AMMISSIBILI PER I SINGOLI LOCALI

Ove si faccia ricorso a delimitazioni fisse dello spazio dell'alloggio, i locali destinati ad abitazione o accessori non dovranno avere meno di mc. 21.

Qualora lo spazio definito sia destinato a camera da letto, dovrà assicurare almeno mc. 24 se destinato ad una persona ed almeno mc. 38 se per due persone.

3.4.6 NUMERO DI UTENTI AMMISSIBILI

In relazione al rispetto degli indici di superficie minima, nell'atto autorizzativo della agibilità, potrà essere stabilito per ogni alloggio, su proposta del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente, il numero massimo di utenti ammissibili sotto il profilo igienico-sanitario- applicando gli indici di cui al precedente articolo.

3.4.7 ALTEZZE MINIME

Fermo restando gli indici minimi e massimi di cui ai successivi commi, ai fini del presente articolo l'altezza è definita quale rapporto tra i volumi e la superficie del singolo spazio. L'altezza netta media interna degli spazi di abitazioni di cui alla lettera a) del precedente art. 3.4.3 non deve essere inferiore a mt. 2,70.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a mt. 2,00. Per gli spazi accessori o di servizio di cui alle lettere b) e c) dell'art. 3.4.3. l'altezza netta media interna non deve essere inferiore a m. 2,40, ulteriormente riducibile a m. 2,10 per i corridoi e i luoghi di passaggio in genere, compresi i ripostigli.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a mt. 1,80.

Gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi devono in relazione all'uso del locale essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi e ne potrà essere considerato l'uso esclusivamente come ripostiglio.

B) ILLUMINAZIONE

3.4.8 SOLEGGIAMENTO

Al fine di assicurare un adeguato soleggiamento gli alloggi con affaccio finestrato su un solo lato non devono essere orientati verso nord. E' pertanto vietata la realizzazione di alloggi con tale affaccio in cui l'angolo formato tra la linea di affaccio e la direttrice est-ovest sia inferiore a 15°.

3.4.9 AEROILLUMINAZIONE

Tutti gli spazi degli alloggi di cui all'art. 3.4.3. lettere a) e b) devono avere una adeguata superficie finestrata ed apribile atta ad assicurare l'illuminazione e l'aerazione naturale. Possono usufruire di aeroilluminazione solo artificiale:

- a) i locali destinati ad uffici, la cui estensione non consente una adeguata aeroilluminazione naturale dei piani di utilizzazione;
- b) i locali aperti al pubblico destinati ad attività commerciali, culturali e ricreative nonché i pubblici esercizi;
- c) i locali destinati ad attività che richiedono particolari condizioni di aeroilluminazione;
- d) i locali destinati a servizi igienici nel rispetto di quanto previsto all'art. 3.4.21, gli spogliatoi e i ripostigli;
- e) i locali non destinati alla permanenza di persone;
- f) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale.

In tal caso gli spazi di cui alle lettere a), b), c), e), f) devono rispettare i requisiti di condizionamento ambientale o di ventilazioni artificiali di cui agli artt. 3.4.46 e 3.4.47.

3.4.10 REQUISITI MINIMI DI ILLUMINAZIONE NATURALE DIRETTA

La superficie finestrata, dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore allo 0,018, misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ad un'altezza di m. 0,90 dal pavimento.

Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestrata verticale utile non sia inferiore al

12,5% (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile.

Tale superficie, può essere derogata dal regolamento edilizio a non meno di 1/10 per i locali la cui profondità non superi di 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento salvo quanto precisato nel successivo art. 3.4.11, esclusivamente per edifici storici (individuati nella mappa catastale del 1923) in favore della salvaguardia dei prospetti.

3.4.11 CALCOLO DELLA SUPERFICIE ILLUMINANTE PER I LOCALI DI PROFONDITÀ MAGGIORE DI 2,5 VOLTE L'ALTEZZA DELLA FINESTRA

Per gli spazi di cui all'art. 3.4.10, ultimo comma, potrà essere ammessa una profondità maggiore a condizione che sia incrementata proporzionalmente la superficie utile finestrata fino a raggiungere il 15% di quella del pavimento eccedente, nel limite massimo di profondità di 3,5 volte l'altezza del voltino dal pavimento.

3.4.12 ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

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

3.4.13 ILLUMINAZIONE NOTTURNA ESTERNA

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

C) VENTILAZIONE E AERAZIONE

3.4.14 FINALITÀ'

Le abitazioni devono essere progettate e realizzate in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo non possano costituire rischio per il benessere e la salute delle persone ovvero per la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi delle abitazioni medesime e che le condizioni di purezza e salubrità dell'aria siano le migliori tecnicamente possibili.

Nelle abitazioni deve essere altresì impedita l'immissione ed il riflusso negli ambienti dell'aria e degli inquinanti espulsi e, per quanto possibile, la mutua diffusione nei locali di esalazioni e di sostanze inquinanti in essi prodotte.

Ferme restando le specifiche integrative relative alla ventilazione degli ambienti, le finalità di cui sopra si ritengono soddisfatte quando siano assicurate regolamentare aerazione primaria per l'unità abitativa e regolamentare aerazione sussidiaria per i singoli spazi dell'unità abitativa medesima.

3.4.15 DEFINIZIONI

Ai fini del presente paragrafo si applicano le definizioni di seguito riportate:

- a) Ventilazione: afflusso naturale permanente, diretto o indiretto, di aria esterna negli ambienti in cui sono installati impianti o apparecchi a fiamma libera finalizzato a garantire la regolarità del processo di combustione ed a tale scopo realizzato, con le modalità e le caratteristiche previste dalla specifica normativa tecnica vigente con particolare riferimento alle Norme UNI-CIG.
- b) Aerazione naturale: ricambio d'aria in uno spazio confinato garantito dai naturali moti convettivi dell'aria ottenuto attraverso aperture verso l'esterno.
- c) Aerazione artificiale: ricambio d'aria in uno spazio confinato garantito mediante impianti

meccanici, distinta in:

- aerazione artificiale: propriamente detta, che prevede impianti di immissione e di estrazione dell'aria;
- aerazione per estrazione: che prevede la sola estrazione meccanica dell'aria con immissione attraverso aperture dall'esterno o locali confinanti;
- d) Aerazione primaria: afflusso permanente (naturale) di aria esterna, ottenuto quindi a porte e finestre chiuse, tale da garantire un ricambio d'aria minimo atto ad evitare l'accumulo degli inquinanti negli ambienti.
- e) Aerazione sussidiaria: ricambio d'aria, anche di natura non continua, ottenibile di norma mediante apertura di superfici comunicanti con l'esterno quali porte e finestre, che serve ad integrare l'aerazione primaria, al fine di garantire il rinnovo dell'aria nei locali occupati da persone, la pronta evacuazione di inquinanti e vapore acqueo nonché una velocità dell'aria tale da realizzare confortevoli condizioni microclimatiche.
- f) Doppio riscontro d'aria: presenza di superfici finestrate apribili, ubicate su più pareti perimetrali di norma contrapposte.
- g) Canne di esalazione: canne impiegate per l'allontanamento di esalazioni (vapori, odori e fumi) non provenienti da apparecchi di combustione a fiamma libera.
- h) Canne di aerazione: canne impiegate per immettere e/o estrarre aria al fine di garantire e/o integrare il ricambio di aria negli ambienti.
- i) Camini e canne fumarie: condotti impiegati per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da apparecchi e impianti, ivi compresi quelli per la cottura dei cibi.

3.4.16 AERAZIONE PRIMARIA DELL'UNITA' ABITATIVA

L'aerazione primaria deve essere garantita mediante aperture permanenti verso l'esterno adeguatamente ubicate e dimensionate. Tale requisito può essere ottenuto mediante:

- presenza di sistemi di ventilazione connessi alla presenza di apparecchi a fiamma libera;
- presenza di regolamentari aperture finestrate non a tenuta stagna.

3.4.17 AERAZIONE SUSSIDIARIA DEGLI SPAZI DI ABITAZIONE ED ACCESSORI

L'aerazione sussidiaria deve essere garantita mediante la presenza del doppio riscontro d'aria per ogni unità abitativa e di superfici finestrate apribili nella misura non inferiore a 1/8 della superficie del pavimento per ciascuno degli spazi di abitazione e accessori così come definiti al precedente art. 3.4.3.

Il requisito del doppio riscontro d'aria può essere derogato solo per abitazioni con capacità ricettiva non superiore a due persone a condizione che siano adottate soluzioni alternative quali ad esempio:

- predisposizione di canna di esalazione naturale, anche non permanente, così come definita all'art. 3.4.23, di adeguate dimensioni (sezione di area non inferiore a mq. 0,2 e lunghezza non inferiore a m. 5,00), indipendente per ciascuna abitazione, sfociante oltre il tetto del fabbricato con apposito comignolo ubicato a distanza idonea da possibili fonti di inquinamento, realizzata preferibilmente in posizione opposta alla parete finestrata. Per l'adozione di tale soluzione, in presenza di apparecchi a fiamma libera, dovrà comunque essere documentato il rispetto di quanto previsto al successivo art. 3.4.43. Tale requisito si

ritiene soddisfatto qualora l'apertura di aerazione primaria sia incrementata di un valore almeno pari alla sezione della canna di aerazione;

- predisposizione di apertura finestrata apribile di adeguate dimensioni (superficie non inferiore a cm 50 sopra la porta di ingresso purché prospiciente su spazio esterno aperto ed in posizione opposta alla apertura di aerazione sussidiaria.

3.4.18 AERAZIONE SUSSIDIARIA DEGLI SPAZI DI SERVIZIO

Al fine di soddisfare le finalità di cui al precedente art. 3.4.14. gli spazi di servizio dell'unità abitativa devono possedere i requisiti di aerazione sussidiaria naturale e/o artificiale di seguito riportati.

- stanze da bagno e servizio igienici:

Ogni abitazione deve disporre di almeno una stanza da bagno dotata di aerazione sussidiaria naturale fornita da apertura finestrata apribile all'esterno, di superficie non inferiore a mq.0,5 e comunque. Nel caso di bagni secondari privi della regolamentare aerazione sussidiaria naturale, devono essere dotati di impianto di aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri un ricambio minimo di - 6 volumi ora se in espulsione continua, ovvero 12 volumi/ora se in espulsione intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 1 ricambio d'aria per ogni utilizzazione dell'ambiente.

- corridoi, disimpegni:

Nei corridoi e nei disimpegni di lunghezza superiore a m 10.00, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte), o di superficie non inferiore a mq 20.00, non comunicanti su spazi di abitazione primaria, deve essere assicurata un'aerazione sussidiaria naturale mediante superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/12 della superficie in pianta ovvero una adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a 0,50 volumi/ora.

- lavanderie e/o stierie:

Gli spazi di servizio destinati a lavanderia e/o stieria, devono essere preferibilmente dotati di aerazione sussidiaria naturale ottenuta mediante superficie finestrata apribile non inferiore a mq 0,5 ovvero di adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri, per il periodo d'uso, il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a mc/h 150.

- spazi cottura:

Negli spazi di cottura deve essere assicurata una aerazione sussidiaria naturale mediante superficie finestrata apribile non inferiore a mq 0,25.

Tale requisito si ritiene altresì soddisfatto qualora lo stesso spazio sia aperto per almeno 4/5 del lato del quadrato equivalente, su spazi di soggiorno. In tal caso lo spazio di cottura viene considerato parte integrante dello spazio di soggiorno ai fini del calcolo del rapporto aeroilluminante e delle limitazioni per l'utilizzo delle fiamme libere.

In assenza dei requisiti di cui al precedente comma, gli spazi cottura devono essere dotati di aerazione artificiale (anche solo per estrazione) tale da garantire un ricambio minimo non inferiore a mc/ora 50 per tutto il tempo di utilizzo dell'ambiente senza il funzionamento degli apparecchi di cottura.

Tale requisito deve, di norma, essere ottenuto mediante lo stesso impianto di estrazione previsto per l'allontanamento delle emissioni derivanti dalla cottura dei cibi alle seguenti condizioni:

- sia prevista una canna singola ed indipendente, ad estrazione meccanica, per ciascuno spazio di cottura;

- venga garantito il funzionamento automatico dell'impianto in concomitanza dell'utilizzo del locale;
- venga adottato un sistema di estrazione dell'aria con portata variabile, a partire dal minimo sopracitato, adeguatamente aumentabile in concomitanza dell'utilizzo degli apparecchi di cottura.
- cantine:
L'insieme degli spazi destinati a cantina, comunicanti tra loro, deve essere dotato di un adeguato ricambio d'aria naturale mediante la realizzazione di aperture verso l'esterno di superficie non inferiore ad 1/30 della superficie complessiva in pianta. Ciascun singolo spazio deve comunque essere dotato di superficie di aerazione naturale non inferiore ad 1/100 della superficie in pianta realizzabile anche sulla porta di ingresso. Fermo restando il divieto di comunicazione diretta con box o con centrali termiche, nella superficie per l'aerazione di tali spazi di servizio possono essere computate aperture di comunicazione con altri ambienti dotati di regolamentare aerazione naturale.
- altri spazi di servizio:
Negli altri spazi di servizio, quali spogliatoi, guardaroba e ripostigli, di superficie maggiore di mq. 5.00 deve essere assicurata una aerazione sussidiaria naturale mediante superficie finestrata apribile non inferiore a mq.0,5 ovvero una adeguata aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri, per il periodo d'uso, il ricambio dell'aria nella misura non inferiore a mc/ora 50 e comunque non inferiore a 2.00 volumi/ora.
- canne di ventilazione:
Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale

3.4.19 SPECIFICHE TECNICHE PER L'INSTALLAZIONE E UTILIZZO DI IMPIANTI DI AERAZIONE ARTIFICIALE

L'aria estratta deve essere allontanata con apposita canna avente le caratteristiche di cui agli articoli successivi.

Gli impianti di estrazione meccanica devono essere adeguatamente bilanciati con immissione d'aria esterna che può avvenire secondo le seguenti modalità:

- immissione forzata di aria (impianti di aerazione forzata propriamente detti);
- ripresa di aria diretta da aperture permanenti verso l'esterno poste nel medesimo spazio in cui è installato l'impianto di estrazione;
- ripresa di aria indiretta da spazi confinati adiacenti attraverso aperture permanenti di adeguata sezione realizzate anche sulle porte di comunicazione. Gli spazi adiacenti devono comunque essere dotati di aperture permanenti verso l'esterno o avere un volume complessivo maggiore del volume estratto su base oraria.

Qualora negli spazi in cui sono installati impianti di estrazione o negli spazi immediatamente adiacenti siano presenti apparecchi a fiamma libera, il bilanciamento deve essere tale da garantire che la depressione massima nel luogo di installazione dell'apparecchio a fiamma libera non sia superiore a 4 Pa.

In caso di bilanciamento mediante sistemi di ripresa diretta od indiretta, tale requisito si ritiene garantito qualora le sezioni delle aperture di presa e di comunicazione siano tali che la velocità media dell'aria nelle stesse non sia superiore a m/sec 1 (indicativamente cmq.140 ogni mc. 50 di estrazione).

Il funzionamento degli impianti di aerazione sussidiaria artificiale deve garantire il rispetto dei limiti di rumorosità previsti dalla normativa regolamentare vigente.

3.4.20 CANNE DI AERAZIONE SUSSIDIARIA

Le canne di aerazione possono essere del tipo singolo o plurime a seconda che siano collegate rispettivamente a una o più prese di aerazione sempre della stessa tipologia.

Le canne di aerazione possono funzionare a tiraggio naturale od a tiraggio forzato.

Per canne plurime tipo "Shunt" si intendono le canne realizzate con modalità costruttive simili alle canne fumarie.

Le canne di aerazione devono essere progettate e realizzate in modo da impedire il riflusso dell'aria estratta in altri ambienti.

Le canne plurime non di tipo "Shunt", costituite da un unico condotto in cui confluiscono più prese di aerazione dello stesso tipo, non sono ammesse nel caso di tiraggio naturale. Possono essere ammesse per l'estrazione forzata solo qualora funzionino a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto di estrazione installato dopo l'ultima presa.

Le canne di aerazione devono sfociare oltre il tetto del fabbricato con apposito comignolo in posizione adeguata e comunque tale da non arrecare disturbo alle persone.

L'uso delle canne di aerazione sussidiaria in relazione alla tipologia degli ambienti interessati è sinteticamente riportato nella seguente tabella.

Canne di aerazione per tipologia di ambiente di installazione

Tipo di canna	Stanza bagno e/o WC	Stireria e/o lavanderia	Altri spazi di servizio **
singola a tiraggio naturale	NO	NO	SI
singola a tiraggio forzato	SI	SI	SI
plurima a tiraggio naturale	NO	NO	NO
tipo "Shunt" a tiraggio naturale	NO	NO	NO
plurima a tiraggio forzato *	SI	SI	SI

* costituita da un unico condotto in cui confluiscono più prese di aerazione dello stesso tipo a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto di estrazione installato dopo l'ultima presa di aerazione. ** compresi corridoi e disimpegni ed esclusi gli spazi di cottura

--

.

3.4.21 CANNE DI ESALAZIONE: CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI UTILIZZO

Le canne di esalazione possono essere del tipo singolo o plurime a seconda che siano collegate rispettivamente a una o più punti di estrazione sempre della stessa tipologia.

Le canne di esalazione possono funzionare a tiraggio naturale od a tiraggio forzato.

Per canne plurime tipo "Shunt" si intendono le canne realizzate con modalità costruttive simili alle canne fumarie.

Le canne plurime non di tipo "Shunt", costituite da un unico condotto in cui confluiscono più punti di estrazione dello stesso tipo, sono ammesse solo qualora funzionino a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto di aspirazione installato dopo l'ultimo punto di estrazione.

Le canne di esalazione devono essere progettate e realizzate in modo da impedire il riflusso dell'aria estratta in altri ambienti.

Le canne di esalazione devono sfociare oltre il tetto del fabbricato con apposito comignolo in posizione adeguata e comunque tale da non arrecare disturbo alle persone. L'uso delle canne di esalazione per gli spazi di cottura in relazione alla tipologia di impianti installati ed alle caratteristiche di aerazione sussidiaria degli ambienti è sinteticamente riportato nelle seguenti

Camini, canne fumarie e/o di esalazione per tipologia di apparecchi di cottura installati in locali dotati di regolamentare aerazione sussidiaria naturale.

TIPO DI CANNA	CAMINO/CANNA FUMARIA	CANNA DI ESALAZIONE PER
	PER IMPIANTI A FIAMMA LIBERA	IMPIANTI NON A FIAMMA LIBERA
singola a tiraggio naturale	SI preferibile	SI
singola a tiraggio forzato	SI sconsigliata	SI
plurima a tiraggio naturale	NO	NO
tipo "Shunt" a tiraggio naturale	SI preferibile	SI
plurima a tiraggio forzato *	NO	SI

* costituita da un unico condotto in cui confluiscono più punti di estrazione dello stesso tipo funzionante a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto installato dopo l'ultimo punto di estrazione.

Camini, canne fumarie e/o di esalazione per tipologia di apparecchi di cottura installati in locali non dotati di regolamentare aerazione sussidiaria naturale.

TIPO DI CANNA	SENZA FIAMME LIBERE	CANNA FUMARIA CON FUNZIONE ANCHE DI AERAZIONE/ESALAZIONE	CANNA FUMARIA/ESALAZIONE E CANNA DI AERAZIONE INDIPENDENTI	
			CANNA FUMARIA	CANNA DI AERAZIONE**
singola a tiraggio naturale	NO	NO	SI	NO
singola a tiraggio forzato	SI	SI***	SI	SI
plurima a tiraggio naturale	NO	NO	NO	NO
tipo "Shunt" a tiraggio naturale	NO	NO	SI	NO
plurima a tiraggio forzato *	NO	NO	SI	NO

* costituita da un unico condotto in cui confluiscono più punti di estrazione dello stesso tipo funzionante a tiraggio forzato continuo realizzato con apposito impianto installato dopo l'ultimo punto di estrazione.

** devono essere garantiti i requisiti di cui all'art. 3.4.45 anche mediante un opportuno incremento delle prese d'aria;

*** devono essere rispettati i requisiti di cui all'art. 3.4.19

3.4.22 IDENTIFICAZIONE DELLE CANNE

Allo scopo di rendere, anche nel tempo, facilmente individuabile il tipo e la funzione delle canne installate le stesse devono essere opportunamente identificate nella zona di ingresso mediante apposito contrassegno non asportabile ed indelebile.

D) TEMPERATURA E UMIDITA'

3.4.23 UMIDITÀ - CONDENSA

L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti interne degli spazi abitativi è ammesso solo se il locale è munito di mezzi di ventilazione sussidiaria. Requisito fondamentale delle pareti dei locali di abitazione è che sia realizzata una sufficiente permeabilità delle pareti stesse in modo che nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbano presentare tracce di condensa e/o umidità.

Le superfici impermeabili delle pareti interne, nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione dopo ½ ora dalla chiusura di eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, etc.).

3.4.24 TEMPERATURA INVERNALE NEGLI AMBIENTI DELL'ABITAZIONE

Fermo restando i valori massimi (20 + 2°C) fissati dalla normativa vigente in materia di contenimento dei consumi di energia, il funzionamento dell'impianto di climatizzazione invernale deve garantire una temperatura non inferiore a 18°C negli spazi di abitazione e accessori e non inferiore a 20°C nelle stanze da bagno e nei servizi igienici.

3.4.25 DIVIETI

E' fatto divieto di provvedere alla climatizzazione dei seguenti spazi dell'abitazione o ambienti ad essa complementari:

- cantine, ripostigli, scale primarie e scale secondarie che collegano spazi di abitazione con cantine, box, garage;
- box, garage, depositi.

Qualora non dotati delle opere d'isolamento termico previste dalla normativa vigente in materia di risparmio energetico.

3.4.26 SPESSORE DEI MURI ESTERNI

Fatto salvo quanto previsto dalla Legge 373/76, i muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato, in relazione ai materiali di costruzione impiegati, per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti meteorici.

3.4.27 IMPIANTO DI RISCALDAMENTO

L'impianto di riscaldamento comunque deve garantire, nelle aree a quota non superiore a 600 m.s.l.m., la possibilità di ottenere, anche nei mesi invernali e più freddi, una temperatura dell'area interna pari a 18°C (per un minimo esterno di -7°C).

Nei locali di servizio si deve poter raggiungere la temperatura minima di 21°C; in tutti gli altri ambienti la temperatura non può superare comunque i 21°C.

Si deve poter ottenere la temperatura di cui sopra in modo omogeneo, nella stessa unità di tempo nei vari locali, misurandola ad almeno m. 1,20 di distanza dalla fonte di calore.

La differenza di temperatura all'interno di ciascun locale a m. 1,20 dalle aperture e dalla fonte di calore non deve essere superiore a + o - 1,5°C dalla temperatura media misurata alla stessa altezza.

3.4. 28 SISTEMI DI TERMOREGOLAZIONE E CONTABILIZZAZIONE DEL CALORE

Gli impianti di riscaldamento e di produzione di acqua calda al servizio di edifici di nuova costruzione, o soggetti ad interventi di ristrutturazione edilizia ed urbanistica di cui al precedente art. 3.4.45 e il rifacimento degli impianti di riscaldamento e/o produzione acqua calda, devono essere progettati e realizzati in modo tale da consentire l'adozione di sistemi di termoregolazione e di contabilizzazione del calore per ogni singola unità immobiliare.

3.4. 29 RISPARMIO ENERGETICO ED USO RAZIONALE DELL'ENERGIA

Gli edifici pubblici e privati, qualunque ne sia la destinazione d'uso, e gli impianti non di processo ad essi associati devono essere progettati e messi in opera in modo tale da contenere al massimo, in relazione al progresso della tecnica, i consumi di energia termica ed elettrica e devono essere tali da consentire un uso razionale dell'energia.

Per gli interventi volti al contenimento del consumo energetico degli edifici stessi ed all'utilizzazione delle fonti di energia da realizzarsi in parti comuni di edifici condominiali sono valide le relative decisioni prese a maggioranza delle quote millesimali.

Per la certificazione ed il collaudo delle opere di cui ai precedenti articoli si applica la Legge 5 marzo 1990, n. 46 nonché l'art. 29 della Legge 9 gennaio 1991, n. 10.

3.4. 30 COMBUSTIBILI AMMESSI

Nelle zone provviste di rete di distribuzione, gli impianti termici per il riscaldamento e la produzione di acqua calda di potenzialità inferiore a 100.000 Kcal/h devono essere alimentati dal gas di rete. In ogni caso, comunque, devono essere rispettate le prescrizioni di cui alla deliberazione della giunta regionale che approva il presente aggiornamento.

3.4. 31 CONDIZIONAMENTO E VENTILAZIONE: CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI

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

a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore nel caso di condizionamento a n. 1 volume/ora, nel caso di ventilazione a n. 2 volumi/ora nei locali di uso privato.

I valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;

b) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia la possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;

c) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m. 2. Gli impianti di condizionamento devono assicurare anche una temperatura di 20±1°C con U.R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra 25-27°C con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C;

Sono fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, etc.

3.4. 32 CONDIZIONAMENTO : PRESE DI ARIA ESTERNA

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m. 3 dal suolo se si trovano all'interno di cortili e ad almeno m. 6 se su spazi pubblici. La distanza da camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento."

E) IMPIANTI TERMICI ED APPARECCHI DI COMBUSTIONE

3.4.-33 TERMINI E DEFINIZIONI

Per i termini e le definizioni contenute nel presente paragrafo si fa rimando alla normativa nazionale vigente ed in particolare al D.M. n. 37/2008, al D.P.R. n. 412/1993 e succ. mod. ed alle norme tecniche UNI-CIG di cui alla Legge n. 1083/1971 e succ. mod.

3.4-34 NORMA GENERALE

La installazione, la manutenzione, la conduzione degli impianti termici e degli altri apparecchi di combustione, le modalità di allontanamento dei fumi provenienti dalla combustione, la localizzazione e l'altezza dei comignoli, devono osservare anche le seguenti norme regolamentari che integrano e sottolineano gli aspetti più rilevanti, sotto il profilo igienico –sanitario, della normativa vigente alla quale si fa rimando per quanto non espressamente previsto.

• .

3.4.-35 FINALITÀ

Gli spazi di abitazione e quelli accessori di cui alle lettere a) e b) dell'art. 3.4.3 nonché gli spazi destinati a stanza da bagno o a servizi igienici devono essere serviti da idonei corpi scaldanti, omogeneamente distribuiti in relazione all'uso dei singoli spazi.

La tipologia dell'impianto termico di climatizzazione cui sono collegati i suddetti corpi scaldanti deve essere scelta in modo tale da:

- minimizzare i rischi di scoppio, incendio ed intossicazione;
- minimizzare le emissioni in atmosfera;
- minimizzare la ricaduta degli inquinanti nelle zone immediatamente circostanti;
- facilitare le operazioni di gestione, manutenzione e controllo;
- massimizzare il rendimento energetico;
- essere predisposti per l'allacciamento ad impianti e reti di teleriscaldamento laddove previsti.

3.4.36 INSTALLAZIONE DI APPARECCHI A COMBUSTIONE NEGLI ALLOGGI: VENTILAZIONE DEI LOCALI

Nei locali degli alloggi ove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, etc., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione. L'afflusso di aria dovrà avvenire mediante aperture sull'esterno con sezione libera totale di almeno 6 cm² per ogni 1.000 Kcal/h con un minimo di 100 cm²

3.4.-37 DIVIETI DI INSTALLAZIONE APPARECCHI A GAS

In ogni locale ove non vi sia aerazione naturale continua è proibita l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera.

3.4.- 38 INSTALLAZIONE APPARECCHI A GAS:REALIZZAZIONE DELL'IMPIANTO

Fermo restando il rispetto delle norme di cui al D.M. 24-11-84 (G.U. - s.o. n. 12 del 15 gennaio 1985),

la corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonché l'installazione di accessori e apparecchi

utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definite dalle norme UNI-CIG di cui alla Legge 6 dicembre 1971 n. 1083 e D.M. 7 giugno 1973 deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dal

personale qualificato che esegue i lavori di messa in opera e provvede al collaudo successivo.

La manutenzione degli impianti di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato.

3.4.-39 INSTALLAZIONE APPARECCHI A GAS:COLLEGAMENTI MOBILI

I collegamenti tra apparecchi mobili e gli impianti fissi devono essere realizzati con tubi flessibili mobili che abbiano marcato sulla superficie esterna, in maniera chiara e indelebile, ad intervallo non maggiore di cm. 40 il nome o la sigla della ditta fabbricante ed il riferimento alla tabella UNI-CIG. La legatura di sicurezza tra i tubi flessibili e il portagomma deve essere realizzata con fascette che:

- richiedano l'uso di un attrezzo (sia pure un cacciavite) per operare sia la messa in opera sia l'allentamento. E' pertanto vietato l'impiego di viti e alette che consentono l'applicazione e l'allentamento manuale;

abbiano larghezza sufficiente e una conformazione adatta per non tagliare il tubo, correttamente applicato sul raccordo portagomma anche se stretto a fondo sullo stesso

3.4.40- IMPIANTI TERMICI CIVILI: TARGHE E - ISTRUZIONI

Ciascun apparecchio idoneo a produrre calore, deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile in cui siano indicati in caratteri indelebili e in lingua italiana:

- a) nome del costruttore e/o marca depositata;
- b) dati dell'avvenuto collaudo/omologazione, ove previsto;
- c) designazione commerciale con la quale l'apparecchio è presentato al collaudo dal costruttore;
- d) tipo di combustibile utilizzato 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 di istruzioni in lingua italiana.

Le istruzioni per l'impiego, destinate all'utente, devono contenere tutte le indicazioni necessarie affinché l'apparecchio possa essere utilizzato con sicurezza; in particolare devono essere dettagliate le manovre di accensione, spegnimento e di regolazione.

Le istruzioni devono inoltre evidenziare sia l'esigenza di interventi periodici di pulizia e manutenzione, sia le precauzioni per la prevenzione dei danni provocati dal gelo. Devono infine sottolineare la necessità di ricorrere a tecnici qualificati per l'installazione dell'apparecchio e per gli interventi periodici di pulizia e di manutenzione, nonché per l'eventuale adattamento all'impiego di altri combustibili.

Le norme sopra riportate si applicano per tutti gli impianti alimentati con combustibile gassoso e per gli impianti di potenzialità maggiore a 10.000 Kcal/h alimentati con combustibili solidi e liquidi.

3.4.- 41 IMPIANTI TERMICI AD USO CIVILE CON POTENZIALITA' MAGGIORE DI 10.000 KCAL/H

In ciascun impianto termico ad uso civile con potenzialità maggiore di 10.000 Kcal/h, al fine di consentire con facilità rilevamenti e prelevamenti, devono essere predisposti alla base del camino due fori allineati sull'asse del camino, uno del diametro di 50 mm. ed uno del diametro di 80 mm. con relativa chiusura metallica.

Per tutti gli impianti deve essere prodotta certificazione di collaudo (dichiarazione di conformità – D.M. 37/2008) attestante la conformità dell'opera eseguita a quanto previsto dalla normativa tecnica vigente, dalle norme del D.P.R. n.412/1993 e s.m.i. nonché dalle norme del presente Regolamento.

Ciascun impianto deve essere dotato di apposito "libretto di impianto" o di "libretto di centrale" secondo le disposizioni di cui al D.P.R. n. 412/1993 e s.m.i. (art.11, comma 9).

La conduzione e la manutenzione degli impianti deve essere tale da garantire una combustione ottimale ed il rispetto dei limiti qualitativi delle emissioni previste ai punti 5.2 e 5.3 dell'allegato 3 al D.P.R. 1052/77 misurati con le metodiche dallo stesso previste od altre equivalenti.

Le operazioni di manutenzione devono essere effettuate con cadenza almeno annuale (prima dell'avviamento stagionale) verificando contestualmente il rendimento di combustione secondo le modalità stabilite dall'allegato 3 del D.P.R. 1052/77 od altre misurazioni equivalenti.

L'avvenuta esecuzione delle operazioni di cui sopra, in caso di potenzialità inferiore a 50.000 Kcal/h, deve essere comprovata da idonea documentazione e, in caso di impianti di potenzialità superiore alle 50.000 Kcal/h, deve essere registrata sull'apposito libretto di centrale di cui all'art. 16 del D.P.R. 1052/77.

3.4. 42 DEFINIZIONE DI CANNA FUMARIA

Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari.

3.4.-43 DEFINIZIONE DI CANNA DI ESALAZIONE

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumane. Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva e nella messa in opera assimilabili alle canne fumarie.

3.4.-44 ALLONTANAMENTO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaio.

3.4.45 ALLONTANAMENTO DI ODORI, VAPORI O FUMI PRODOTTI DALLA COTTURA

Nelle nuove costruzioni gli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione, sfocianti oltre il tetto; sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti, etc.) che non prevedono l'allontanamento all'esterno di tali prodotti

3.4.-46 ASPIRATORI MECCANICI (VENTOLE): MODALITA' DI INSTALLAZIONE E DIVIETI

E' vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate.

E' vietata l'installazione di aspiratori meccanici nei condotti secondari delle canne collettive.

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

3.4.-47 CANNE FUMARIE E DI ESALAZIONE: DIMENSIONAMENTO

Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione è calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate. Nel caso di apparecchi alimentati a gas, con combustione atmosferica o meccanica (esclusi quelli a combustione pressurizzata), la sezione o diametro interno è indicata nella tabella seguente:

Dimensioni canne fumarie

Altezza in metri delle canne fumarie rettangolari (collegamenti esclusi)			Canne cilindriche	Canne o quadrate	
h < 10	10 <= h <= 20	h > 20	Diametro interno cm.	Sezione interna cm ²	Sezione interna cm ²
Portate termiche Kcal/h					
fino a 25.000	fino a 25.000	fino a 25.000	10,0	79	87
fino a 30.000	fino a 30.000	fino a 40.000	11,0	95	105
fino a 40.000	fino a 40.000	fino a 60.000	12,5	123	125
fino a 50.000	fino a 60.000	fino a 80.000	14,0	154	169
fino a 60.000	fino a 80.000	fino a 105.000	15,0	189	208
fino a 70.000	fino a 105.000	fino a 125.000	17,0	226	249
fino a 80.000	fino a 125.000	fino a 155.000	18,0	255	280
fino a 100.00	fino a 155.000	fino a 180.000	20,0	314	345
fino a 120.000	fino a 180.000	fino a 213.000	22,0	380	418
fino a 140.000	fino a 200.000	fino a 259.000	24,0	452	497
fino a 160.000	fino a 240.000	fino a 300.000	26,0	531	584

Per portate termiche maggiori si deve adottare una sezione circolare d:

3,5 cm² ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 10 m;

2,5 cm² ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 10 e 20 m;

2,0 cm² ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 20 m.

3.4.-48 CARATTERISTICHE DELLE CANNE

Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica, di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno.

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; le canne fumarie, a questo scopo devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

3.4.-49 MESSA IN OPERA DELLE CANNE FUMARIE

Le canne devono essere collocate entro altri condotti di materiale analogo o anche di cemento con intercapedine in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore per evitare il raffreddamento della canna stessa.

3.4.-50. CANNE FUMARIE SINGOLE:CARATTERISTICHE

Le canne fumarie singole devono ricevere lo scarico da un solo apparecchio di utilizzazione. La tubazione di collegamento non deve sporgere all'interno della canna fumaria onde evitare l'ostruzione anche parziale della stessa, ma arrestarsi prima della faccia interna di questa. L'immissione deve avvenire ad una altezza di almeno 50 cm. dalla base della canna.

3.4.-51 CANNE FUMARIE COLLETTIVE:CARATTERISTICHE

Le canne fumarie collettive, a meno che non siano servite da impianto di aspirazione meccanica a funzionamento continuo alla sommità, possono ricevere solo scarichi simili:

- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per scaldare acqua alimentati con lo stesso combustibile;
- o solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.

Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145° misurato nel settore circolare superiore. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.

Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione. Le canne fumarie collettive possono servire al massimo nove piani. Se lo stabile ha più di nove piani, la canna fumaria collettiva che serve i primi otto piani, deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori; questi devono essere serviti da una seconda canna collettiva che partirà dal nono piano e che dovrà immettere in un secondo comignolo.

3.4.-52 COMIGNOLI:ALTEZZE ED UBICAZIONI

Le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di cm. 100, misurate a valle, rispetto alla falda nel caso di tetti chiusi; negli altri casi e comunque quando vi siano altri ostacoli o altre strutture distanti meno di 8 m., le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di 100 cm. del colmo del tetto.

In ogni caso restano fatte salve le disposizioni di cui al punto 6.15 dell'art. 6 del D.P.R. 1391 del 22 dicembre 1970 per gli impianti termici. In tali impianti di capacità termica superiore a 30.000 Kcal/ora, non inseriti in un ciclo di produzione industriale, le bocche dei camini devono risultare più alte di 1 mt. dal colmo del tetto e dei parapetti e qualunque altro ostacolo o strutture distanti meno di 10 mt.

G) ISOLAMENTO ACUSTICO

3.4.-53 DIFESA DAL RUMORE

I materiali utilizzati per la costruzione, ristrutturazione o ampliamento degli alloggi, devono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori da traffico o da altra fonte esterna, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali e spazi destinati a servizi comuni.

3.4.-54 PARAMETRI DI RIFERIMENTO

I requisiti atti ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio, dovranno essere verificati per quanto concerne:

- Isolamento acustico normalizzato per via aerea fra ambienti adiacenti e sovrapposti;
- isolamento acustico normalizzato tra ambiente interno e ambiente esterno;
- rumorosità provocata dai servizi ed impianti dell'immobile;
- rumori da calpestio.

3.4.55 MISURAZIONI E VALUTAZIONI

Le misure atte a verificare i requisiti di cui al punto precedente devono essere effettuate in opera. La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalla raccomandazione internazionale ISO 140R e 717R ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

La strumentazione e i metodi di misura dovranno essere conformi alla normativa internazionale I.E.C. (International Electrotechnical Committee).

3.4-56 INDICI DI VALUTAZIONE DI ISOLAMENTO ACUSTICO

Per i parametri individuati e misurati come precedentemente descritto, gli indici di valutazione di isolamento acustico, che devono essere assicurati e dichiarati dal costruttore e dalla direzione lavori prima dell'autorizzazione all'uso della costruzione sono quelli riportati nella seguente tabella

1: indice di valutazione isolamento acustico delle strutture in dB

Zone	Pareti interne di confine con altri alloggi o con vani servizi	Pareti esterne		
		Con serramento	Senza serramento	Solette
Industriale 1	40	35	45	42
Mista 2	40	35	42	42
Residenziale 3	40	32	40	42
Part. 57 e 61	40	30	36	42

3.4.-57 PROVVEDIMENTI PARTICOLARI PER CONTIGUITÀ DELL'ALLOGGIO CON AMBIENTI RUMOROSI

Nel caso di spazi abitativi confinanti con spazi destinati a pubblico esercizio, attività artigiane, commerciali, industriali, ricreative, o che si trovano in zone con grosse concentrazioni di traffico, devono essere previsti e realizzati a cura del costruttore o del titolare dell'attività, indici di fonoisolamento maggiori di 10 dB rispetto ai valori della tabella di cui all'articolo precedente. Se del caso, può essere imposto il confinamento delle sorgenti di rumore in altre parti dell'edificio ovvero le stesse essere dichiarate incompatibili con la destinazione e quindi disattivate.

3.4.-58 RUMOROSITÀ DEGLI IMPIANTI

Il livello sonoro del rumore provocato in un alloggio da impianti tecnologici (ascensore, impianto termico, impianti di condizionamento, etc.) installati in altri alloggi o in spazi comuni, anche esterni all'edificio, non deve superare i 25 dB (A) continui con punte di 30 dB (A).

Gli impianti di distribuzione dell'acqua e gli apparecchi idrosanitari devono essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori molesti e si dovranno adottare tutti i possibili accorgimenti tecnici per eliminare ogni possibile causa di disturbo.

Gli apparecchi elettrodomestici (cappe, frigoriferi, cucine, lavastoviglie, lavatrici, etc.) potranno essere usati nel periodo notturno, solo a condizione che non alterino la rumorosità nei locali degli alloggi contigui.

3.4.59-RUMORE DA CALPESTIO

Senza l'effetto di altre fonti di rumore, nell'alloggio non deve rilevarsi un livello sonoro maggiore di 70 dB quando al piano superiore venga messa in funzione la macchina normalizzata generatrice di calpestio.

H) RIFIUTI DOMESTICI

3.4.60- OBBLIGO AL CONFERIMENTO

I rifiuti devono essere consegnati al sistema di raccolta porta a porta in modo differenziato, nei tempi e con le modalità stabilite dall'ordinanza Sindacale. I rifiuti devono essere conservati all'interno dell'abitazione o aree esterne di pertinenza nei contenitori forniti dall'Amministrazione Comunale, con le modalità stabilite dall'ordinanza sindacale. E' vietato conservare nell'interno degli spazi sia di abitazione che di servizio che accessori, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili per un termine superiore alle ore 96.

3.4.61-RIFIUTI DI FACILE DEPERIBILITÀ

I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti prodotti in modo differenziato ed alla consegna al sistema di raccolta porta a porta, nei tempi e con le modalità stabilite dall'ordinanza Sindacale.

E' ammesso nel rispetto delle norme precedenti l'uso di tali rifiuti quale mangime per animali fatte salve le competenze veterinarie. A richiesta dell'interessato e previo parere del Responsabile del Servizio n. 1, in relazione alle modalità di trattamento finale depurativo degli scarichi fognari, i rifiuti di cui al presente articolo previa triturazione potranno essere ammessi in fognatura comunale nel rispetto delle norme di cui alla Legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni.

3.4.62 TEMPISTICHE RACCOLTA DOMICILIARE

L'ordinanza sindacale di cui al precedente punto 3.4.60- e 3.4.-61 deve rispettare le seguenti frequenze minime di raccolta porta a porta;

rifiuto indifferenziato	ogni 15 giorni
carta, plastica, vetro	ogni 15 giorni
organico	due volte alla settimana

I) SCARICHI

3.4.-63 TIPI DI SCARICO

Gli scarichi idrici di rifiuto, derivanti da fabbricati si distinguono in relazione all'origine in:

- acque meteoriche (bianche);
- acque luride civili (nere);
- acque di processo industriale.

3.4.-64 RETI INTERNE

Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati e distanti, in relazione alla loro origine devono essere conferiti al recapito finale ammissibile a norma del D.Lgs. n. 152/2006 e succ. mod.

e successive modifiche ed integrazioni nonché alle disposizioni regionali ed a quanto previsto dal Titolo II del presente Regolamento.

E' ammessa l'unificazione delle diverse reti immediatamente a monte del recapito finale, ferma restando la possibilità d'ispezione e prelievo campione delle singole reti.

3.4.-65 ACQUE METEORICHE

Le acque meteoriche possono recapitare in pubblica fognatura rispettando le norme dell'apposito regolamento comunale.

E' ammesso il loro recapito sul suolo, e negli strati superficiali del sottosuolo per subirrigazione purché il disperdimento avvenga ad adeguata distanza da tutti i muri degli edifici vicini anche in relazione alla natura geologica del terreno e al profilo altimetrico. E' ammesso pure il loro recapito in acque superficiali.

Nei casi di cui al comma secondo e terzo, quando trattasi di edifici destinati ad uso produttivo o misto o comunque quando abbiano una superficie impermeabile maggiore di 500 mq., si dovrà provvedere mediante appositi separatori a convogliare le acque di prima pioggia nella fognatura comunale, nel rispetto dei limiti previsti, onde consentire il recapito sul suolo e sottosuolo e nelle acque superficiali esclusivamente delle acque meteoriche di piena o di stramazzo.

3.4.66-ACQUE DI PROCESSO

Per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi e comunque non adibiti esclusivamente all'uso di abitazione, si fa rimando alle specifiche norme di cui al Titolo II sia per le modalità costruttive che per i limiti di qualità degli stessi.

3.4.-67 ACCESSIBILITÀ ALL'ISPEZIONE E AL CAMPIONAMENTO

Tutti gli scarichi e le relative reti devono essere dotate di idonee ispezioni e, prima della loro confluenza o recapito, avere un idoneo dispositivo a perfetta tenuta che ne consenta il campionamento. Ove prima del recapito siano realizzati impianti di depurazione e trattamento degli scarichi, all'uscita di questi ed immediatamente a monte del recapito finale, deve essere posto un pozzetto di prelievo per analisi di apertura minima cm. 40 x 40: tale pozzetto deve essere a perfetta tenuta e permettere un accumulo anche estemporaneo di acque di scarico per una profondità di almeno 50 cm.

3.4.68- CARATTERISTICHE DELLE RETI E DEI POZZETTI

Le condutture delle reti di scarico e tutti i pozzetti nonché le eventuali vasche di trattamento devono essere costruiti in materiale sicuramente impermeabile, resistente, a perfetta tenuta. I pezzi di assemblamento e giunzione devono avere le stesse caratteristiche.

Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile: di regola devono essere interrato, salvo che per le ispezioni, e salvo casi particolari ove, a motivata richiesta, il Responsabile del Servizio n. 1, può prescrivere o ammettere, percorsi controllabili a vista. Le vasche, non possono di regola essere ubicati in ambienti confinati.

H) DOTAZIONE DEI SERVIZI

3.4.-69 SERVIZI IGIENICI E STANZE DA BAGNO: DOTAZIONE MINIMA

La dotazione minima dei servizi igienico-sanitari per alloggio è costituita da un vaso, un lavabo, un bidè, una doccia o vasca da bagno.

La superficie minima da attribuire ai servizi igienici è di mq. 4.00 se disposti in un unico vano. Qualora la distribuzione degli apparecchi avvenga in più spazi diversi dovrà prevedersi un adeguato incremento della superficie al fine di garantire una facile fruibilità. Gli ambienti di cui al precedente art. -3.4.2 devono essere dotati di adeguati servizi igienici di uso esclusivo.

3.4-70 CARATTERISTICHE DEGLI SPAZI DESTINATI AI SERVIZI IGIENICI

Tutti i locali destinati a servizi igienici alla persona quali bagni, docce, latrine, antilatrine, etc. devono avere oltre ai requisiti generali le seguenti caratteristiche particolari:

- pavimenti e pareti perimetrali sino ad una altezza di cm. 180 di regola piastrellate, comunque costruiti di materiale impermeabile liscio, lavabile e resistente;
- essere completamente separati con pareti fisse da ogni altro locale;
- avere accessi da corridoi e disimpegni e non comunicare direttamente con altri locali adibiti a permanenza di persone;
- i locali per servizi igienici che hanno accesso da altri locali di abitazione o di lavoro o da spazi d'uso pubblico devono essere muniti di idoneo locale antibagno (antilatrine, antidoccia, disbrigo, etc.); è consentito l'accesso diretto al locale bagno da singole camere da letto.

NEGLI ALLOGGI A PIANTA FISSA L'ACCESSO AL SERVIZIO IGIENICO, QUANDO ANCHE FOSSE DOTATO DI ANTIBAGNO, NON POTRÀ AVVENIRE DALLA CUCINA

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina per la preparazione degli alimenti che oltre ai requisiti generali deve avere le seguenti caratteristiche:

- 1) avere le superfici delle pareti perimetrali piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per una altezza di m. 1,80;
- 2) una dotazione minima di impianti predisposti per l'installazione di: lavello, frigorifero, attrezzatura idonea per la cottura ed il riscaldamento dei cibi, cappa sopra ogni punto cottura idonea ad assicurare la captazione e l'allontanamento dei vapori, gas ed odori che dovranno essere portati ad esalare oltre il tetto con apposita canalizzazione.

Lo spazio cottura, ove previsto, deve avere le caratteristiche di cui sopra, ampia comunicazione con il locale soggiorno - pranzo, nonché regolamentare aeroilluminazione.

3.4.72- ACQUA POTABILE

Ogni edificio deve essere servito da un impianto di distribuzione di acqua potabile realizzato in modo da garantire tutti i bisogni degli utenti.

Nella progettazione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di ridurre le possibili cause di rumorosità molesta.

L'impiego di addolcitori è consentito alle condizioni di cui alla circolare del Ministero della Sanità n. 26 in data 30 ottobre 1989 pubblicata sulla GU Serie Generale n.257 del 3-11-1989.

3.4.73- OBBLIGO DI ALLACCIO AL PUBBLICO ACQUEDOTTO E DEROGHE

Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto.

Ove ciò non sia possibile, il responsabile del servizio comunale competente, su parere del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente, autorizza l'approvvigionamento con acque provenienti possibilmente da falde profonde o da sorgenti ben protette e risultanti potabili. Altri modi di approvvigionamento possono essere ammessi previo trattamento di potabilizzazione ritenuto idoneo dal dirigente del Dipartimento A.S.L. competente. Per le fonti di approvvigionamento di acqua potabile private, esistenti ed attive, laddove esista la possibilità di allacciamento a pubblico acquedotto, nel caso non siano state autorizzate, l'Amministrazione Comunale provvederà ad ingiungere all'interessato l'obbligo di allacciamento al pubblico servizio, con la conseguente cessazione del prelievo privato; nel caso siano autorizzate gli atti di cui sopra saranno preceduti dalla esplicita richiesta al competente Servizio del Genio Civile affinché non si proceda al rinnovo della autorizzazione o della concessione. I pozzi privati per uso potabile, autorizzati per le zone non servite da pubblico acquedotto, devono essere ubicati, rispetto al flusso della falda, a monte di stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizie e qualunque altra causa

di inquinamento, e da questi risultare a conveniente distanza stabilita dal dirigente del Dipartimento A.S.L. competente in base alle normative vigenti.

3.4.- 74 EROGAZIONE DELL'ACQUA - RETE DI DISTRIBUZIONE

L'erogazione dell'acqua mediante conduttura a rete deve avvenire in modo diretto senza l'utilizzo di serbatoi di carico aperti.

Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione parziale serviti da motopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani: in tal caso è vietata l'aspirazione diretta dalla rete pubblica. La rete di distribuzione dell'acqua deve essere:

- di idoneo materiale e posata in opera in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti;
- separata e protetta rispetto ai condotti di fognatura e nelle vicinanze e negli incroci con questi essere posata superiormente ad essi.

L) REQUISITI DI FRUIBILITÀ A PERSONE FISICAMENTE IMPEDITE

3.4-75 APPLICAZIONE

Per quanto concerne la eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici, ambienti e strutture, si rimanda alle vigenti disposizioni legislative in merito, con particolare riferimento a:

- a) D.P.R. n. 380/2001 e succ. mod.;
- b) L. 13/89 e succ. mod.;
- c) Legge Regionale n. 6/1989 e succ. mod.;
- d) D.M. n. 236/1989 e succ. mod.;
- e) D.P.R. n. 503/1996;
- f) Circolare n. 1669/U.L. del 22 giugno 1989 e successive modifiche ed integrazioni.

Cap. 5 – Cavedi, cortili, suolo pubblico

3.5.1 CAVEDI E CORTILI: CRITERI GENERALI

I nuovi edifici dovranno essere realizzati senza cavedi.

Eventuali interventi di ristrutturazione che interessino cavedi e cortili, dovranno tenere in particolare conto i problemi della circolazione naturale dell'aria e della privacy.

3.5.2 CAVEDI: DIMENSIONI

Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aerilluminazione di scale, latrine, gabinetti da bagno, corridoi da disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce, o cavedi o chiostrine. In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

- altezza fino a m. 8: lato minimo 2,50, superficie minima mq. 6;
- altezza fino a m. 12: lato minimo m. 3,00, superficie minima mq. 9;
- altezza fino a m. 18: lato minimo m. 3,50, superficie minima mq. 12;
- altezza oltre m. 18: lato minimo m. 4,00, superficie minima mq. 16.

La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.

L'altezza dei cavedi si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.

3.5.3 CAVEDI: COMUNICAZIONE CON SPAZI LIBERI

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuta sempre liberi, e di sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e comunque di dimensioni non inferiori a m. 1,00 di larghezza e m. 2,40 di altezza.

3.5.4 CAVEDI: CARATTERISTICHE

I cavedi devono avere pareti in tinte chiare ed interamente libere e terminare in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni di acqua. E' vietato, in detto scarico, versare acque o materiale di rifiuti delle case.

3.5.5 CORTILI: NORMA DI SALVAGUARDIA

E' vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale risultino peggiorate le condizioni igieniche dei cortili esistenti.

3.5.6 ACCESSI AI CORTILI

I cortili devono avere, di norma, almeno un accesso verso uno spazio pubblico, transitabile agli automezzi: ove tali accessi per automezzi debbano superare dislivelli, occorrerà che abbiano superficie antidrucciolevole, pendenza e raggi di curvatura tali da permettere un'agevole percorribilità ed inoltre avere almeno una piattaforma piana di lunghezza minima di m. 4,00 all'ingresso.

3.5.7 PAVIMENTAZIONE DEI CORTILI

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da permettere lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno cm. 90, in modo da impedire l'infiltrazione lungo i muri. Sono ammesse altre soluzioni che assicurino parimenti la difesa dei muri. La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di ristagni di acque.

Ogni cortile deve essere provvisto di presa d'acqua.

3.5.8 CANCELLI

Ove si faccia ricorso a cancelli, porte, portoni, motorizzati dovranno essere adottati i criteri costruttivi ed i dispositivi di protezione contro gli infortuni di cui alla norma UNI del gennaio 1984 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

3.5.9 IGIENE DEI PASSAGGI E DEGLI SPAZI PRIVATI

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

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno avere essere tenuti costantemente puliti e sgombri di ogni immondizia e di qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale. Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano diritto all'uso.

3.5.10 SUOLO PUBBLICO: NORME GENERALI

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provvisti di canalizzazione, per il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.

E' proibito gettare, spandere o accumulare immondizie o rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiali di scavo o demolizione o altro materiale che provoca offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali.

3.5.11 CONCESSIONE DI SUOLO PUBBLICO

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti di nomadi, raduni etc. è data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme indicate dal Responsabile del Servizio n. 1 concernenti principalmente:

- a) la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;
 - b) la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, etc.);
 - c) le indicazioni e i mezzi per lo sgombrò di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.
- Per le attività soggette, restano fatte salve le prescrizioni in materia della C.P.V.L.P.S. nonché, se del caso, dei Vigili del Fuoco.

Cap. 6 – Soppalchi, seminterrati , sotterranei, sottotetti, scale

3.6.1 SOPPALCHI: SUPERFICIE ED ALTEZZA

La superficie dei soppalchi sarà relazionata alla superficie del locale ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.

L'altezza netta fra pavimento finito e soffitto finito, sia per la parte sottostante che per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m. 2.00; in tal caso la superficie del soppalco non supererà 1/3 della superficie del locale.

Qualora l'altezza come sopra definita, sia per il locale sottostante che per il locale soprastante sia almeno m. 2.30, la proiezione del soppalco potrà raggiungere 1/2 della superficie del locale.

Non è ammesso comunque l'utilizzo del soppalco sia nelle parti sottostanti che soprastanti, se non in conformità dei requisiti di cui al Capitolo 4 del presente Titolo, per quanto riguarda la destinazione d'uso dei locali ivi indicati.

3.6.2 AEROILLUMINAZIONE DEI SOPPALCHI

Entrambe le parti, soprastante e sottostante, devono essere totalmente aperte e quella superiore munita di balaustra non inferiore a m. 1,00 di altezza.

Il vano principale e i vani secondari così ricavati devono risultare regolamentari per quanto riguarda la superficie aeroilluminante; debbono inoltre essere assicurate tutte le caratteristiche ed i requisiti di cui al capitolo 4 del presente Titolo ad eccezione dell'altezza. Resta inteso, in ogni caso, che le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.

3.6.3 SEMINTERRATI E SOTTERRANEI: DEFINIZIONI

Si intende per seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il piano del suolo circostante il fabbricato; per sotterraneo quel locale che si trova completamente sotto il piano del suolo circostante il fabbricato.

Sia i locali seminterrati che sotterranei non possono essere destinati ad abitazione.

3.6.4 CARATTERISTICHE D'USO DEI LOCALI SEMINTERRATI E SOTTERRANEI

I locali di cui all'articolo precedente possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali servizi igienici, magazzini di vendita, uffici, mense, esercizi pubblici, ambulatori, laboratori artigianali (fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche destinazioni) quando abbiano i seguenti requisiti:

- a) altezza e superficie minima utile secondo gli indici previsti per le specifiche destinazioni;

- b) dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che interiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici: detti requisiti sono da ritenersi soddisfatti quando i locali abbiano vespaio di m. 0,50 di altezza, pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno, resistenza termica pari o maggiore a $1 \text{ Kcal/mq/h/}^\circ\text{C}$ sia per i pavimenti che per le pareti, indici di fonoisolamento di cui al Capitolo 4 del presente Titolo;
- c) adeguate condizioni di aeroilluminazione diretta come previsto nel Capitolo 4 del presente Titolo; alternativamente, qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i limiti previsti per le specifiche destinazioni d'uso;
- d) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti;
- e) idonee canne di ventilazione sfocianti oltre il tetto;
- f) le condutture eventualmente presenti devono essere adeguatamente isolate e protette;
- g) in relazione alle specifiche destinazioni ottenere le previste autorizzazioni in materia di sicurezza, prevenzione, igiene del lavoro, etc.

3.6.5 AUTORIZZAZIONE ALL'USO A SCOPO LAVORATIVO DEI LOCALI SEMINTERRATI E SOTTERRANEI

L'uso a scopo lavorativo degli ambienti di cui ai precedenti artt. 3.6.3. e 3.6.4. deve essere, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, autorizzato dall'ente competente sentito il parere del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente, che viene rilasciato previa intesa tra organi tecnici competenti specificatamente in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro.

3.6.6 SOTTOTETTI: ISOLAMENTO E LICENZA D'USO

- I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal Capitolo 4 del presente Titolo e dalla L.R. 12/2005 possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale, accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di rilascio del relativo provvedimento edilizio.

3.6.7 SCALE DI USO COLLETTIVO A SERVIZIO DI PIÙ ALLOGGI: AEROILLUMINAZIONE

Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a mq. 1 per ogni piano.

Potrà essere consentita l'aerazione e illuminazione dall'alto a mezzo di lucernario la cui apertura deve essere pari a mq. 0,40 per piano servito, unicamente per interventi sul patrimonio edilizio esistente escludendo dall'applicazione del presente comma anche gli interventi che prevedono la demolizione e ricostruzione di edifici esistenti.

Gli eventuali infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione. I vetri che costituiscono pareti nel vano scala, devono essere adeguatamente protetti o di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone. Nei vani scala è fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'aerazione dei locali contigui.

Sono escluse dalla regolamentazione di cui al presente articolo e successivi le scale di sicurezza per le quali si applicano le vigenti norme specifiche.

3.6.8 CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DELLE SCALE DI USO COLLETTIVO

Le pareti dei vani scala devono essere realizzate con materiali lavabili che consentano una facile pulizia e di almeno cm. 180.

Stesse caratteristiche devono avere il gradino - alzata pedata e pianerottoli - nonché il parapetto o la balaustra completi di corrimano.

3.6.9 SICUREZZA DELLE SCALE DI USO COMUNE

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad altezza non inferiore a cm. -100

I parapetti dovranno essere realizzati con aperture di larghezza minima non superiore a cm. -10 ed in modo da non favorire l'arrampicamento.

E' vietata l'apertura di porte in adiacenza al gradino della rampa e comunque la distanza fra i punti più vicini fra il primo gradino della rampa in discesa e la soglia del vano porta non potrà essere inferiore a cm. 50.

3.6.10 Larghezza delle scale

La larghezza della rampa e dei pianerottoli delle scale ad uso comune deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, comunque non deve essere inferiore a m. 1,20 fatto salvo quanto previsto al precedente art. 3.4.75.

Nei casi di scale che collegano locali di abitazioni, o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti dello stesso alloggio, etc. può essere consentita una larghezza di rampa inferiore e comunque non minore di m. 1,00.

3.6.11 DIMENSIONI DELLE SCALE DI USO COMUNE

I gradini delle scale devono avere le seguenti misure:

- alzata minima 16 cm., massima cm. 18; l'altezza massima della alzata è consentita solo per casi particolari e comunque solo per progetti di ristrutturazione;
- pedata di larghezza tale che la somma di essa con due alzate non sia inferiore a cm. 63.

Per il collegamento di più alloggi le scale devono essere interrotte con idonei pianerottoli che per le nuove costruzioni non devono essere di lunghezza inferiori a m. 1,20 salvo quanto disposto al successivo articolo.

3.6.12 SCALE A CHIOCCIOLA

Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di due o più piani, tra diversi alloggi o comunque ad uso comune, questa dovrà avere una pedata di profondità minima di cm. 25 escluse eventuali sovrapposizioni, per la larghezza di almeno m. 1 per ogni gradino; l'alzata deve osservare gli indici di altezza indicati all'articolo precedente. Le scale a chiocciola che collegano locali di uno stesso alloggio o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, etc. devono avere un'apertura di diametro non inferiore a m. 1,40.

3.6.13 CHIUSURA DELLE SCALE DI USO COMUNE

Nelle nuove costruzioni la scala di accesso all'alloggio, se unica, deve essere preferibilmente coperta; dovrà inoltre essere chiusa su ogni lato fermo restando quanto previsto ai precedenti artt.

3.6.7. e 3.6.9. qualora sia l'unico collegamento per gli alloggi situati su più di due piani.

Cap. 7 – Esercizi di ospitalità ed abitazione collettiva

3.7.0 NORME GENERALI

Gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive, ad esclusione di quelle regolate da norme speciali, indicate e disciplinate dalla Legge 17 maggio 1983, n. 217 e dalla Legge Regionale 8 febbraio 1982, n. 11 e successive modifiche ed integrazioni, fatta eccezione per i campeggi e i villaggi turistici di cui al successivo Capitolo 15, fermo restando le autorizzazioni amministrative e sanitarie previste per l'apertura e per l'esercizio, oltre ai requisiti previsti dalla precitata legislazione devono rispondere anche ai requisiti e alle norme riportate ai successivi articoli.

A) ALBERGHI, MOTEL, AFFITTACAMERE

3.7.1 SUPERFICIE E CUBATURA MINIMA DELLE CAMERE

Le superfici minime delle camere dovranno essere conformi a quelle previste dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, pertanto:

- la superficie minima utile netta delle camere a un letto è fissata in mq. 8 e quella delle camere a due letti in mq 14;
- la cubatura minima dovrà comunque essere rispettivamente di mc. 24 e mc. 42;

Nelle località di altitudine superiore a 700 metri sul livello del mare, la cubatura è riducibile fino ad un minimo di mc. 23 e mc. 40 rispettivamente per le camere ad un letto e a due letti.

Le dimensioni di cui sopra, vanno calcolate al netto di ogni altro ambiente accessorio.

L'altezza minima netta delle camere non dovrà essere inferiore a m. 2,70; tale altezza è riducibile a m. 2,55 nei Comuni ad una altitudine superiore a 700 metri sul livello del mare.

Fermo restando che le camere da letto non possono ospitare più di 4 letti, nel qual caso dovrà essere considerato appartamento, oltre il secondo letto e per ogni letto in più la cubatura minima va aumentata di mc. 18 con non meno di mq. 6 di superficie.

3.7.2 REQUISITI DI ABITABILITÀ

Per quanto concerne i requisiti di illuminazione, isolamento acustico, temperatura, condizionamento e tutto quanto non previsto nel presente articolo, si fa rimando ai requisiti previsti per le civili abitazioni di cui al Capitolo 4 del presente Titolo.

Devono inoltre essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi ed ogni altra norma in materia di sicurezza ivi comprese quelle relative agli obblighi di conformità per i materiali, gli impianti elettrici e gli impianti di servizio.

3.7.3 SERVIZI IGIENICI

Di regola ogni camera deve essere dotata di servizio igienico proprio completo di lavabo, WC, bagno o preferibilmente doccia, cestino rifiuti.

I servizi igienici comuni sono ammessi nei soli alberghi, classificati con una stella così come individuati nell'allegato A alla Legge Regionale 8 febbraio 1982, n. 11 "Disciplina della classificazione alberghiera" e successive modificazioni e per gli esercizi aventi le stesse caratteristiche. In questo caso, fermo restando che comunque la camera dovrà essere provvista di lavabo, dovrà essere previsto un bagno completo per 10 posti letto avente le caratteristiche e le superfici così come previste per la civile abitazione.

3.7.4 LOCALI COMUNI: RISTORANTI, BAR, ETC.

Tutti gli spazi comuni, dovranno osservare gli indici minimi dei requisiti degli alloggi per civile abitazione, in particolare per quanto concerne l'illuminazione, l'isolamento acustico, la temperatura e il condizionamento.

Gli eventuali locali di preparazione e consumazione pasti (alberghi provvisti di ristorante), bar, etc. dovranno osservare tutte le indicazioni previste nel Titolo IV del presente Regolamento.

B) CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE (ALBERGHI RESIDENZIALI)

3.7.5 REQUISITI

Fermo restando quanto disposto dalla L.R. 11/09/1989, n. 45, le case e appartamenti per vacanze, le residenze turistico alberghiere e le altre strutture ricettive extra-alberghiere di cui alle lettere c) e d) devono possedere tutti i requisiti di abitabilità previsti per le civili abitazioni e riportati al Capitolo 4 del presente Titolo.

C) OSTELLI PER LA GIOVENTÙ, CASE PER FERIE, COLLEGI

3.7.6 CARATTERISTICHE

Gli ostelli per la gioventù, le case per ferie, i collegi devono disporre di:

- a) dormitori aventi cubatura tale da assicurare almeno mc. 18 per persona; nel caso di dormitori fino a 4 persone, dovranno essere assicurati gli indici minimi previsti per gli alberghi. Tale superficie è riducibile a mc. 15 per i collegi per bambini fino ad un'età di anni 12;
- b) aree sociali destinate a soggiorno ed eventualmente a studio;
- c) refettorio con superficie da mq. 0,70 a mq. 1,20 per persona in relazione all'età;
- d) cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel Titolo IV del presente Regolamento;
- e) lavanderia e comunque un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;
- f) una latrina ogni 10 persone, 1 lavabo ogni 5 persone, una doccia ogni 10 persone. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità ed aventi caratteristiche previste al Capitolo 15;
- g) locale per infermeria con numero di posti letto pari al 5% della ricettività totale dell'abitazione, sistemati in camerette di non più di 2 letti, separate per sesso, dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato;

Tutti gli ambienti devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m. 2 e devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico, temperatura e condizionamento) previsti per gli alloggi di civile abitazione di cui al Capitolo 4 del presente Titolo.

3.7.7 ALLOGGI AGRO-TURISTICI

Fermo restando quanto disposto dalla Legge n. 96/2006 e succ. mod., i complessi o gli alloggi destinati a tale attività devono possedere i requisiti minimi, per gli aspetti igienico-sanitari, di cui all' articolo precedente ad eccezione dei punti g), h), i) che si applicano solo per attività che prevedano la presenza di un numero di ospiti maggiore di n. 50.

D) DORMITORI PUBBLICI - ASILI NOTTURNI, OSPIZI

3.7.8 DORMITORI PUBBLICI - ASILI NOTTURNI: CARATTERISTICHE

Trattasi di esercizi di ospitalità a carattere temporaneo, di tipo collettivo, con attrezzature essenziali. I dormitori pubblici o asili notturni, sempre separatamente per i due sessi, devono avere almeno:

- una cubatura totale da assicurare minimo mc. 24 per posto letto;
- una disponibilità di servizi igienici collettivi aventi le caratteristiche previste al Capitolo 9 per gli Alberghi diurni e che assicurano almeno un bagno completo per ogni 10 letti, un lavabo ogni 5 letti;

Devono inoltre essere assicurati la possibilità di disinfezione e disinfestazione degli individui, della biancheria e dei letti e locali per la bonifica individuale.

Tutti gli ambienti devono avere inoltre sempre tutte le caratteristiche previste all'ultimo comma dell'articolo 3.7.6.

3.7.9 OSPIZI: DEFINIZIONE E CARATTERISTICHE

Si definiscono ospizi gli esercizi di ospitalità collettiva ove i soggetti ospitati per le precarie condizioni individuali, anche se non ammalati ed autosufficienti in genere, necessitano di particolare assistenza socio-sanitaria. Per questi esercizi devono essere assicurati i parametri per i collegi per adulti e garantire tutti i servizi occorrenti in relazione al tipo di ospite.

Gli ambienti devono avere le stesse caratteristiche previste dall'ultimo comma dell'art. 3.7.6.

Cap. 8 – Locali di ritrovo e per pubblici spettacoli

3.8.0 NORMATIVA GENERALE

I locali di cui al presente Capitolo devono rispettare le norme previste in materia di igiene e sicurezza previste dalla normativa nazionale in vigore, ed inoltre quanto di seguito previsto. Per quanto altro non previsto nel presente Capitolo sono fatte salve le norme generali di Regolamento. Restano altresì fatte salve le prescrizioni in materia della Commissione provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo nonché le norme di sicurezza e le competenze dei Vigili del Fuoco in proposito.

3.8.1 CUBATURA MINIMA

I teatri, i cinema e in genere tutti gli ambienti adibiti a pubblico spettacolo, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero di posti e devono inoltre essere ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici e con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura dello spazio destinato agli spettatori non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per ogni potenziale utente.

3.8.2 SERVIZI

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

Nell'antilatrina deve essere collocato un lavabo ad acqua corrente e potabile. I locali adibiti a servizi igienici devono avere le caratteristiche e le attrezzature previste per gli esercizi ricettivi di cui al Capitolo 15 del presente Titolo.

3.8.3 REQUISITI

Gli edifici di cui al presente Capitolo devono possedere tutti i requisiti previsti per civili abitazioni dal presente Regolamento, ad eccezione di quelli di aeroilluminazione naturale diretta per il conseguimento dei quali si farà ricorso ad idonei impianti tecnici. Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere condizioni ambientali di benessere previste dal Capitolo 6 del presente Titolo.

Gli impianti di ventilazione devono assicurare un ricambio d'aria per una portata non inferiore a mc. 30 per persona/ora.

3.8.4 DIVIETO DI FUMARE

Nei locali di cui all'art. 3.8.1 devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "VIETATO FUMARE", in numero adeguato alla tipologia ed alla dimensione del locale, disposti all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso salvo il disposto dell'art. 4 della Legge 11 novembre 1975, n. 584.

3.8.5 REQUISITI IGIENICI E DI SICUREZZA DEI LOCALI DA ADIBIRE A SERVIZIO DI TELECOMUNICAZIONE ACCESSIBILI AL PUBBLICO

Fatte salve le disposizioni del D.Lgs. 01/08/2003, n. 259, l'esercizio dell'erogazione del servizio di telecomunicazione elettronica deve essere effettuato in locali che abbiano i seguenti requisiti:

- > Allacciamento idrico e fognario.
- > Aeroilluminazione naturale di cui al punto 3.11.5. del presente R.L.I. o sistema di aeroilluminazione artificiale in tutti i locali con le caratteristiche previste dall'art. 3.4.47 e 3.4.48 del medesimo R.L.I.

- > Due servizi igienici provvisti di antibagno dei quali uno conforme alle norme in materia di superamento delle barriere architettoniche. Rispetto della norma in materia di barriere architettoniche e presenza di almeno una postazione per la comunicazione elettronica effettivamente fruibile dai disabili, che garantisca l'accessibilità a persone su carrozzina, con uno spazio interno di manovra avente un diametro non inferiore a cm 150.
- > Certificazione di conformità alla norma di conformità impiantistica ed antincendio.
- > Dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/2008 per gli impianti elettrici.
- > In caso di presenza di lavoratori subordinati o ad essi equiparati:
 - denuncia all'ISPEL ed all'ASL degli impianti di "messa a terra" ai sensi del D.P.R. 462/01.
- > In caso di presenza di riscaldamento autonomo:
 - dichiarazione di conformità ai sensi del D.M. 37/2008 dell'impianto di riscaldamento;
 - libretto di impianto ai sensi della Legge 10/91 e Decreti collegati.

Anche qualora l'attività si svolga senza altra presenza di personale (locali self-service) il locale deve essere provvisto di due servizi igienici dei quali uno conforme alla norma in materia di superamento delle barriere architettoniche.

Le postazioni devono avere una superficie minima di mq 1 e devono essere dislocate in modo da garantire un percorso di esodo libero da qualsiasi ingombro ad avente una larghezza minima di m 1,20; all'interno del locale deve essere riservato uno spazio di attesa di almeno mq 12, provvisto di idonei sedili posizionati in modo da non ostruire le vie di esodo.

Lo svolgimento dell'attività di che trattasi non è compatibile con deposito, vendita e somministrazione di alimenti od altro a meno che gli spazi destinati all'una ed all'altra attività non siano ciascuno completamente separati e dotati di autonomi servizi igienici.

Dovrà essere prevista la dotazione di una cassetta di pronto soccorso.

Le attività già operanti nel territorio comunale al momento di entrata in vigore delle presenti disposizioni che non presentino i requisiti strutturali e tecnologici sopra descritti, sono tenute ad adeguarsi agli stessi entro e non oltre 12 mesi dall'entrata in vigore della presente disposizione; alla scadenza verranno effettuati rigorosamente i controlli previsti ed in caso di inottemperanza saranno adottati provvedimenti di sospensione dell'attività fino a quando non saranno state ottemperate le prescrizioni.

Cap. 9 – Stabilimenti balneari, alberghi diurni, piscine

3.9.1 AUTORIZZAZIONE

Ferma l'autorizzazione amministrativa di cui all'art. 86 del R.D. n. 773/1931 e succ. mod., chiunque intenda aprire, mantenere in funzione stabilimenti balneari, piscine o alberghi diurni, deve presentare la Segnalazione Certificata di Inizio Attività prevista dall'art. 19 della Legge n. 241/1990 e succ. mod. per l'autocertificazione della conformità dei locali e delle strutture alle norme vigenti in materia igienico-sanitaria e di igiene alimenti.

In merito alle caratteristiche generali tipologiche e di esercizio delle piscine, si richiama il rispetto della normativa nazionale e regionale vigente in materia.

Dovrà comunque essere rispettata anche la vigente normativa sulla eliminazione delle barriere architettoniche e le relative prescrizioni tecniche di attuazione. Si richiama inoltre, se del caso, il rispetto del D.M. 25/8/1989 e del D.M. 18 marzo 1996 per la costruzione degli impianti sportivi.

A) ALBERGHI DIURNI

3.9.2 SUPERFICIE MINIMA DEI LOCALI

I camerini degli alberghi diurni devono avere altezza regolamentare, una superficie di base non inferiore a mq. 4 per i bagni in vasca, ed a mq. 1 per i bagni a doccia. In quest'ultimo caso i camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a mq. 1 o in alternativa possono essere consentiti adeguati spazi anti-doccia per riporre gli indumenti.

Sia negli spazi destinati al bagno in vasca sia nelle zone a doccia, devono essere previsti aerotermi o termoventilatori o prese per asciugacapelli; nel caso di docce con spazio anti-doccia gli aerotermi o termoventilatori o le prese degli asciugacapelli, realizzati in numero pari ai posti doccia, dovranno essere previsti in un apposito spazio preferibilmente antistante alle stesse docce.

3.9.3 SERVIZI IGIENICI

Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni 10 camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile.

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua, devono essere non manuali possibilmente a pedale o a cellule fotoelettriche con distributori di salviette di panno non riutilizzabili o di carta, ovvero asciugatoi termoventilanti; distributori di sapone liquido o in polvere, un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

I pavimenti devono essere a superficie unita e impermeabile, con opportuna pendenza verso una bocca di scarico delle acque di lavatura raccordata alla fognatura.

3.9.4 CARATTERISTICHE DEI LOCALI: PARETI E PAVIMENTI

Le pareti e i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi, secondo il tipo di bagno, nonché dei servizi igienici devono essere piastrellati (le pareti fino ad un'altezza di m. 2) e comunque costituiti di materiale impermeabile, di facile lavatura e disinfezione, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati.

Il pavimento inoltre deve avere adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio nonché essere antisdrucchiolevole.

Infine tutte le superfici impermeabili delle pareti interne e perimetrali, nelle normali condizioni di uso e occupazione, non devono presentare tracce di condensa.

3.9.5 CARATTERISTICHE DELL'ARREDAMENTO

Tutte le suppellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi anti-docce nonché dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile detersione e disinfezione.

3.9.6 AERAZIONE

Fermo restando che per i servizi è consentita una altezza di m. 2,40, l'altezza dei vani di soggiorno sia del personale che eventualmente degli ospiti deve essere di almeno m. 2,70.

L'aerazione dei vani di cui agli articoli precedenti è ammessa sia a mezzo superficie finestrata che in aspirazione forzata; in quest'ultimo caso deve essere assicurato un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora in espulsione continua.

Se a mezzo di finestra, questa deve essere preferibilmente del tipo a vasistas, allo scopo di evitare la formazione di correnti d'aria.

3.9.7 CONDIZIONAMENTO

Gli impianti di condizionamento dell'aria, obbligatori per i locali interrati, devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di

purezza dell'aria idonee ad assicurare condizione di benessere delle persone ed in particolare garantire i requisiti di cui all'art.3.4 del Capitolo 4 del presente Titolo.

3.9.8 LOCALI DEPOSITI

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

3.9.9 DISINFEZIONE

I bagni e le docce, dopo ogni uso vanno detersi e disinfettati con i materiali idonei.

La disinfezione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con detersione ad ogni occorrenza.

3.9.10 CAMBIO BIANCHERIA

Dopo ogni bagno o doccia si dovrà provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuato a cura del gestore.

La biancheria in dotazione al servizio, per essere riutilizzata, deve essere sottoposta a lavaggio.

3.9.11 ALTRE PRESTAZIONI DELL'ALBERGO DIURNO

Per tutte le altre prestazioni tipiche dell'albergo diurno per la cura della persona, si fa rimando alla specifica normativa.

B) PISCINE DI USO COLLETTIVO

3.9.12 DISPOSIZIONI

Le disposizioni in materia di requisiti igienico-sanitari delle piscine ad uso natatorio sono contenute nella DGR Lombardia n.2552 del 17/05/2006

Sono escluse dalla normativa di cui sopra le piscine di uso privato, intendendosi per private quelle piscine, facenti parte di unità abitative, il cui uso, sotto la responsabilità dei proprietari, sia limitato ai componenti della famiglia e ai loro ospiti.

Cap. 10 – requisiti degli edifici rurali

3.10.1 DEFINIZIONI GENERALI

1. Per edifici rurali si intendono le costruzioni destinate ad abitazione degli addetti all'azienda agricola nonché le strutture produttive per il normale funzionamento dell'azienda agricola definite dall'articolo 60 della L.R. 12 del 2005.
2. Per azienda agricola si intende l'esercizio di una o più d'una delle attività previste nell'allegato A della legge regionale n. 7 del 2000;
3. Ai fini del presente capo si intende per:
 - a) abitazioni: gli spazi destinati funzionalmente alla stabile permanenza di persone (alloggi, locali di ristorazione e di ospitalità agrituristici, locali per la somministrazione di beni e servizi prodotti nell'azienda agricola e accessibili a terzi);
 - b) strutture produttive: le attrezzature e le infrastrutture destinate all'allevamento, alla produzione, alla conservazione, alla trasformazione di beni e servizi dell'azienda agricola.

3.10.2 NORME GENERALI COMUNI

1. Nella costruzione di edifici rurali devono essere rispettate le norme tecniche di cui al Decreto del direttore generale della sanità n. 20109 del 29/12/2005 pubblicato sul BURL il 10/02/2006 3° suppl. straordinario, e attuati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente le parti abitative da quelle produttive fatte salve diverse prescrizioni

- dei regolamenti comunali per alcune tipologie di attività agricola che non determinino in convenienti igienico sanitari.
2. Le costruzioni destinate ad abitazione, attività agrituristica, ricoveri per il bestiame e trasformazione dei prodotti agricoli devono essere dotati di acqua dichiarata potabile.
 3. Nei casi in cui non sia disponibile acqua proveniente dall'acquedotto pubblico, l'approvvigionamento idrico è assicurato da pozzo privato, la cui acqua andrà sottoposta a cura del proprietario a controllo con la periodicità stabilita dalla Azienda Sanitaria Locale.
 4. I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento.
 5. Gli scarichi delle acque meteoriche, delle acque nere nonché gli scarichi di eventuali processi di lavorazione devono essere conformi alla normativa vigente in materia.
 6. L'utilizzo dei reflui zootecnici a scopo agronomico è consentito soltanto se conforme alla normativa vigente (L.R. n. 37 del 1993, regolamento attuativo e successive modifiche e integrazioni).
 7. Sono vietati gli immondezzai.

3.10.3 CARATTERISTICHE DELLE COSTRUZIONI DESTINATE AD ABITAZIONE

1. Le abitazioni non devono comunicare con le stalle e altri ricoveri per animali e non devono avere aperture finestrate sulla stessa facciata a distanza inferiore a m.3 misurati in linea orizzontale.
2. Non è consentito destinare ad abitazione i locali soprastanti i ricoveri per animali.
3. Le abitazioni sono soggette alle norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel R.L.I.
4. Le nuove costruzioni, le ristrutturazioni e per gli adeguamenti in relazione alle diverse destinazioni d'uso nell'ambito delle abitazioni rurali devono fare riferimento alle "linee guida regionali: criteri igienici e di sicurezza in edilizia rurale" di cui al precedente art. 3.10.2 comma 1.
5. I cortili e le aie annessi alle case rurali, devono essere sistemati in modo da evitare impaludamenti in prossimità delle case;

3.10.4 CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE PRODUTTIVE

1. Le nuove costruzioni, le ristrutturazioni e per gli adeguamenti in relazione alle diverse destinazioni d'uso nell'ambito delle abitazioni rurali devono fare riferimento alle "linee guida regionali: criteri igienici e di sicurezza in edilizia rurale" di cui al precedente art. 3.10.2 comma 1
2. I luoghi di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben areati, difesi dalla pioggia con aperture di aerazione dotate di sistemi di protezione per la difesa da roditori ed insetti (reticelle);
3. E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi ed altri pesticidi (DPR 233/88).
- 4.

3.10.4.1 Ricoveri per animali

1. Fermi restando i requisiti specifici fissati dal regolamento di polizia veterinaria, in relazione alle esigenze e dal tipo di allevamento praticato, e al rispetto, per i casi previsti, della normativa in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, i ricoveri per gli animali, ivi compresi quelli a carattere familiare, oltre al rispetto di quanto previsto dall'articolo 3.10.-2 e 3.10.-3, devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua potabile e devono essere agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, nonché provvisti di adeguate protezioni contro insetti e roditori.

2. Per i soli locali destinati alla stabulazione il rapporto aerante ed illuminante minimo da garantire è pari ad 1/12 della superficie in pianta del locale.
3. I ricoveri per animali sono dotati di idonei sistemi di raccolta, maturazione, stoccaggio, trasporto e smaltimento di liquami e letame nel rispetto della normativa vigente e delle norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali specificate negli allegati 1 (norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali) e 2 (caratteristiche delle strutture per lo stoccaggio dei reflui) al presente capo.
4. Le acque meteoriche devono essere separate dal circuito dei liquami ed allontanate nel rispetto delle norme vigenti.
5. La distanza dei recinti all'aperto delle abitazioni deve rispettare i limiti minimi stabiliti nei successivi articoli 3.10-5 e 3.10-6, ad eccezione del pascolo brado a condizione che questo non rechi inconvenienti igienico sanitari. Gli spazi recintati all'aperto, quando non abbiano pavimento impermeabile, sono sistemati in modo da evitare il ristagno dei liquami.
6. Le stalle per bovini ed equini adibite a più di due capi adulti devono essere dotate di concimaia ai sensi dell'art.233 del R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.
7. I locali utilizzati per la mungitura, la manipolazione e il magazzinaggio latte devono essere conformi a quanto stabilito nell'allegato Adel D.P.R. n. 54 del 1997, con le seguenti integrazioni:
 - a) per la ventilazione e l'illuminazione dei locali di nuova realizzazione dove si effettua la mungitura o il latte viene manipolato devono essere previste aperture finestrate di superficie complessiva non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta del locale;
 - b) il rivestimento delle pareti deve essere realizzato con materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza minima di 2 metri;
 - c) per gli addetti devono essere realizzati servizi igienici aventi i requisiti previsti dal D.P.R. n. 327 del 1980;
 - d) deve essere realizzato uno spogliatoio per gli addetti, adiacente alla sala mungitura, completo di lavabo e doccia, avente le caratteristiche previste dal successivo art. 3.11.6.
 - e) -
8. In nessun caso sono ammesse stalle nell'area di 10 metri da qualsiasi punto di captazione di acque potabili, anche ad uso privato.

3.10.4.2 Locali per lavorazioni e depositi.

1. I locali adibiti a manipolazioni di prodotti dell'azienda agricola o ad operazioni ad essa connesse, devono assicurare i requisiti igienici previsti per le specifiche attività che vi si svolgono.
2. Qualora dette attività comportino una modificazione negativa dell'aria confinata, i locali in cui si svolgono devono essere convenientemente separati dai locali di abitazione prevedendone, se necessario, la ubicazione in un corpo di fabbrica separato.
3. I luoghi di deposito e di conservazione dei prodotti dell'azienda agricola devono essere asciutti, ben aerati, difesi dalla pioggia, avere pavimenti realizzati con materiali facilmente lavabili e disinfettabili e dove richiesto antiscivolo; devono essere dotati di sistemi di protezione e difesa dalla penetrazione di roditori ed insetti.
4. In tali ambienti è vietato conservare anticrittogamici, insetticidi, erbicidi ed altri pesticidi.

3.10.4.3 Silos per lo stoccaggio di tranciati di mais o altro vegetale fermentante.

1. I depositi di sostanze che possono emanare odori molesti (mangimi, insilati, etc.) devono essere ubicati a non meno di 50 metri dalle case sparse altrui e a non meno di 20 metri dalle

abitazioni dell'azienda, fatte salve le situazioni esistenti ed a condizione che non si concretizzino situazioni di pregiudizio igienico sanitario.

2. I silos sono dotati di platea realizzata in materiale impermeabile con pozzetto a tenuta per la raccolta del colaticcio prodotto dalla fermentazione. Il colaticcio è inviato ad uno stoccaggio idoneo, anche unitamente ai liquami zootecnici, opportunamente aumentato di volume, e smaltito nel rispetto della normativa vigente.
3. I silos, in relazione al tipo di materiale stoccato, sono provvisti di mezzi ed impianti per la prevenzione incendi, per la protezione contro le scariche atmosferiche e devono garantire la sicurezza nel loro utilizzo, in osservanza delle norme antinfortunistiche. Sono realizzati in modo da consentire l'esecuzione di efficaci interventi antiparassitari programmati o di emergenza.

3.10.4.4 Concimaie, vasche e lagune per la raccolta delle deiezioni animali

1. Le distanze minime stabilite per la realizzazione di nuovi stoccaggi delle deiezioni animali o di ampliamenti e ristrutturazioni degli esistenti, dal limite esterno delle zone edificate o di espansione a destinazione residenziale, o terziaria, nonché dalle case sparse altrui sono quelle previste per le stalle (dall'articolo 3.10.5).
2. Le distanze dai corsi d'acqua superficiali del reticolo idrico principale individuato ai sensi dell'articolo 3, comma 108, lettera i), della legge regionale n.1 del 2000, non possono essere inferiori ai 10 metri.
3. Per le strutture produttive esistenti, nel caso sia necessaria la realizzazione di concimaie o vasche liquami per adeguare gli stoccaggi, e sia comprovata l'impossibilità di rispettare le distanze di cui -sopra, è ammessa una deroga- alle sole distanze previste da zone edificabili e non da case isolate abitate da terzi con l'obbligo di adozione di sistemi di abbattimento molestie. La deroga verrà concessa dal Comune attraverso i propri organi interni. Fatto salvo quanto sopra precisato, per gli allevamenti posti a distanze inferiori a quelle sopraddette, è ammessa la sola manutenzione ordinaria e straordinaria delle vasche di stoccaggio senza variazione del numero dei capi e della specie allevata con l'obbligo di adozione di sistemi di abbattimento delle molestie.
4. Le concimaie, le vasche, ed in genere tutti i serbatoi di raccolta di liquami provenienti dalla attività zootecnica devono essere realizzati con materiale impermeabile. Le vasche parzialmente o totalmente interrate saranno consentite in cemento armato o comunque in materiale impermeabile con una distanza tra il fondo e il massimo livello di escursione della falda acquifera non inferiore a mt. 1.50 risultante dalla lettura piezometrica della falda. Nel caso la realizzazione delle vasche interrate, anche soltanto, rappresentasse un rischio di inquinamento per la falda acquifera, sarà ammessa la sola realizzazione di vasche fuori terra in cemento armato o comunque in altro materiale impermeabile;
5. Per il recapito finale del materiale stoccato devono essere rispettate le norme vigenti in materia di allontanamento dei reflui zootecnici.
6. Le strutture e i sistemi di stoccaggio non possono essere realizzati in area di rispetto dei punti di captazione pubblici o privati di interesse pubblico, di acque destinate a scopo potabile, di acque utilizzate da imprese alimentari mediante incorporazione o contatto con prodotti alimentari destinati al consumo umano. Le aree di rispetto e le fonti di approvvigionamento private di interesse pubblico sono definite dai provvedimenti attuativi dell' articolo 21 del decreto legislativo n. 152 del 1999 e smi.
7. Le nuove strutture di stoccaggio dei reflui devono comunque rispettare una distanza minima di 50 metri dai punti di captazione privati. Le distanze minime possono essere aumentate su parere dell'Autorità competente per particolari condizioni locali di accertata vulnerabilità della falda.

8. Non è consentita la realizzazione e l'attivazione di nuovi punti di captazione di acque ad uso potabile la cui area di rispetto venga ad interessare strutture e sistemi di stoccaggio esistenti.
9. Le caratteristiche delle strutture per lo stoccaggio dei reflui sono riportate nell'allegato 2 (caratteristiche delle strutture per lo stoccaggio dei reflui).

3.10.4.5 Abbeveratoi, vasche per il lavaggio

1. Gli abbeveratoi e le vasche per il lavaggio in genere sono dotati di condotti di scarico con recapito conforme alla normativa vigente; in ogni caso devono essere evitati impaludamenti o ristagni di acque.

3.10.5 ALLEVAMENTI DI ANIMALI: DISTANZE

3.10.5.1 Allevamenti nuovi

1. La costruzione di stalle per il ricovero di più di due capi adulti, porcilaie ed ogni altra struttura destinata all'allevamento a scopo produttivo di animali, è consentita solo nelle zone appositamente individuate dallo strumento urbanistico comunale (zone agricole).
Gli ambiti di trasformazione previsti nel PGT devono tenere conto delle attività esistenti, anche se ricadenti in comuni confinanti, e devono garantire il rispetto delle distanze minime che di seguito vengono specificate secondo il principio della reciprocità inteso come rispetto da ogni parte dei medesimi vincoli di distanza e di inedificabilità. Le distanze di seguito indicate costituiscono vincolo per la costruzione successiva di edifici compresi negli ambiti di trasformazione o per il cambiamento di destinazione d'uso degli edifici se esistenti negli stessi ambiti.
2. Le costruzioni, gli ampliamenti e le riconversioni a nuovi allevamenti delle strutture di cui al comma 1, devono rispettare le seguenti distanze minime:

DESCRIZIONE	DA ZONE EDIFICABILI*	DA CASE ISOLATE ABITATE DA TERZI
ALLEVAMENTI A CARATTERE FAMILIARE (come definiti dall'articolo 3.10.6)	50 m	50 m
BOVINI - EQUINI (tranne vitelli a carne bianca) Numero max 40 capi e comunque con peso vivo max allevabile 180 qł	80 m	50 m
OVINI - CAPRINI Numero max 50 capi e comunque con peso vivo max allevabile 20 qł	80 m	50 m
SUINI - VITELLI A CARNE BIANCA Numero max 14 capi e comunque con peso vivo max allevabile 20 qł	80 m	50 m
CONIGLI Numero max allevabile 500 capi e comunque con un peso vivo max allevabile di 20 qł	80 m	50 m
POLLI - GALLINE OVAIOLE - TACCHINI - ANATRE - FARAONE - STRUZZI Numero max 500 capi e comunque con un peso vivo max allevabile di 20 qł	80 m	50 m
ALLEVAMENTI CANI E PENSIONI	200 m	200 m
BOVINI - EQUINI (tranne vitelli a carne bianca) Numero max 200 capi e comunque con peso vivo max allevabile 900 qł (esclusi gli allevamenti nelle classi inferiori)	200 m	50 m
OVINI - CAPRINI Numero max 250 capi e comunque con peso vivo max allevabile 100 qł (esclusi gli allevamenti nelle classi inferiori)	200 m	50 m
SUINI - VITELLI A CARNE BIANCA Numero max 70 capi e comunque con peso vivo max allevabile 100 qł (esclusi gli allevamenti nelle classi inferiori)	200 m	50 m
CONIGLI Numero max allevabile 2500 capi e comunque con un peso vivo max allevabile di 100 qł (esclusi gli allevamenti nelle classi inferiori)	200 m	50 m
POLLI - GALLINE OVAIOLE - TACCHINI - ANATRE - FARAONE - STRUZZI Numero max 2500 capi e comunque con un peso vivo max allevabile di 100 qł (esclusi gli allevamenti nelle classi inferiori)	200 m	50 m
BOVINI - OVINI - EQUINI - CAPRINI - SUINI - CONIGLI - GALLINE OVAIOLE - TACCHINI - ANATRE - FARAONE - STRUZZI con un numero di animali e comunque con un peso vivo superiore ai limiti sopra specificati	450 m	100 m
ANIMALI DA PELLICCIA	450 m	100 m
(*)	Zone a destinazione residenziale o terziaria	

3. Le abitazioni aziendali devono essere ubicate ad una distanza non inferiore a mt 20 dagli impianti di allevamento.
4. Le distanze di cui al comma 2 prevalgono su eventuali diverse distanze previste dallo strumento urbanistico generale.

3.10.5.2 Allevamenti esistenti

1. Nel caso di aziende agricole esistenti che non rispettino i limiti di distanza fissati per i nuovi allevamenti, sono ammessi gli interventi edilizi che non comportino una diminuzione delle distanze già in essere dalle tipologie di fabbricato sopra indicate.
2. Eventuali incrementi del peso vivo allevato in tali aziende sono ammessi nei limiti delle norme concernenti il benessere animale della specie allevata.
3. Per le aziende agricole esistenti a distanze inferiori ai limiti fissati per i nuovi allevamenti, sono ammessi interventi di ampliamento delle strutture aziendali (stalle) soltanto se legate all'adeguamento alle norme sul benessere animale, per il carico di peso vivo ed il numero di capi già autorizzato in precedenza e previo parere del Servizio Veterinario .
4. In assenza dei dati di cui al comma 3, deve essere presentata specifica documentazione, prevista dalle norme, che permetta di attribuire la potenzialità in carico di peso vivo e in numero di capi della struttura in essere.
5. La riconversione degli allevamenti esistenti, posti a distanze inferiori a quelle fissate per i nuovi, è ammessa soltanto quando comporti una tipologia di allevamento con minore impatto ambientale e con peso vivo allevabile conforme al presente regolamento.

3.10.6 RICOVERI DI ANIMALI PER ESIGENZE FAMILIARI IN ZONE DI P.G.T.

RESIDENZIALI

1. Si definiscono allevamenti a carattere familiare quelli con un peso vivo complessivo per capi di suini, bovini, equini, non superiore a 1.000 kg e comunque il seguente numero massimo di capi:

a) suini	fino a 2
b) ovini-caprini	fino a 4
c) bovini ed equini	fino a 2
d) avicunicoli	fino ad un massimo di 20 capi adulti
2. Le distanze dall'abitazione di terzi degli allevamenti a carattere familiare fermo restando che qualsiasi recinto che contenga stabilmente animali deve essere mantenuto ad una distanza minima di 15 metri dall'abitazione di terzi, sono individuate in:
 - a) suini,ovini-caprini,bovini equini almeno 30 m.
 - b) avicunicoli almeno 15 m.
3. Per gli allevamenti esistenti in zone di P.G.T. residenziali destinati alle sole esigenze familiari, nel caso gli stessi non rispettino le distanze di cui al comma 2, ove le condizioni igieniche non siano pregiudicate, è facoltà del Sindaco valutare la possibilità di concedere deroghe.
4. I ricoveri devono essere costruiti e mantenuti adottando ogni accorgimento atto a limitare inconvenienti igienico sanitari.

3.10.7 PROCEDURE DI AUTORIZZAZIONE

1. L' attivazione di ricoveri per animali è soggetta alle procedure per il nulla osta all' esercizio attività ai sensi del R.L.I. e, nel caso sia prevista la presenza di personale dipendente, alla notifica allo P.S.A.L., ai sensi dell'art. 48 del D.P.R. n. 303 del 1956. Qualora si tratti di spazi di nuova realizzazione è subordinata al certificato di agibilità.

2. deve essere acquisito anche lo specifico nulla osta previsto dall'art. 24 del Regolamento di Polizia Veterinaria, approvato con D.P.R. n. 320 del 1954 qualora si tratti di:
 - a) allevamenti annessi a caseifici od altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;
 - b) allevamenti di carattere industriale o commerciale che utilizzino rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;
 - c) canili gestiti da privati o da Enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;
 - d) allevamento industriale di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia;
4. 3. Gli allevamenti intensivo sono soggetti a Verifica della procedura valutazione di impatto ambientale (VIA) o Valutazione di impatto Ambientale (VIA) o ad autorizzazione integrata ambientale (AIA) Secondo i disposti del decreto legislativo 152/2006 Per le strutture di cui al comma 1, ogni richiesta di assenso o denuncia di inizio attività deve indicare la tipologia dell'allevamento, il carico di peso vivo e il numero di capi massimi ammissibili; tali indicazioni sono riportate sul provvedimento di assenso, qualora rilasciato.

3.10.8 NORMA DI CHIUSURA

1. L' esercizio della deroga sindacale indicata in via generale all' articolo 3.0.0 è subordinato a preventivo parere motivato dell' A.S.L., non vincolante; qualora il parere non sia emesso entro 30 giorni dalla richiesta documentata la deroga potrà prescindere da detto parere.

Cap. 11 – Edifici per attività produttive, depositi

3.11.1 NORME GENERALI

Fatto salvo il rispetto delle vigenti Leggi in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro e diverse disposizioni di Legge a norma dell'art. 24 della Legge 833/78, gli edifici destinati all'uso generico di laboratori, opifici, depositi od altro che si configuri come ambiente di lavoro, devono in via preliminare avere le caratteristiche costruttive indicate nei successivi articoli del presente capitolo. Resta inteso che per gli ambienti di lavoro a destinazione specifica vale esclusivamente quanto previsto dal Capitolo 1 del presente Titolo.

3.11.2 ISOLAMENTO

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità (D.Lgs. n. 81/2008)

I locali di lavoro in ambiente chiuso devono avere una soffittatura e/o pareti laterali costituiti da strutture murarie o di analoghe caratteristiche, tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione previsti per le civili abitazioni in ogni punto dell'edificio (D.G.R. N.VIII/8745 Regione Lombardia).

3.11.3 SISTEMAZIONE DELL'AREA ESTERNA

L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata. Dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima non inferiore a cm. 90 e, se pedonabile, non inferiore a cm. 150; se nell'area si prevedono depositi di materiali, il terreno dovrà essere opportunamente sistemato ed impermeabilizzato, e dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto delle norme nazionali e regionali vigenti in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio, nel rispetto di quanto previsto dal Titolo II del presente Regolamento.

3.11.4 PAVIMENTAZIONE

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno degli opifici; il piano di calpestio deve essere più alto di almeno cm. 15 rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso. Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespaio, regolarmente aerato.

Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente, si potrà richiedere la deroga all'obbligo del vespaio.

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile, resistente, con superficie unita, raccordata alle pareti con spigoli arrotondati, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

3.11.5 ILLUMINAZIONE

Dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a 1/10 della superficie del pavimento.

Dovrà inoltre essere assicurata una superficie di aerazione naturale apribile con comandi ad altezza d'uomo, comprensiva degli ingressi, non inferiore ad 1/12 della superficie del pavimento. Qualora non sia motivatamente raggiunto tale rapporto, si dovrà provvedere all'integrazione della ventilazione naturale con idonea ventilazione meccanica.

La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superfici apribili contrapposte, aperture a vasistas, posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di calore.

3.11.6 DOTAZIONE DI SERVIZI PER IL PERSONALE

I locali di servizio devono essere previsti in numero e posizione adeguata sia alle esigenze di riservatezza e comfort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.

In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 5, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno con lavabo.

L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio.

Ove sia previsto un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di 5, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno.

La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di adeguata superficie.

Ogni successivi 30 dipendenti, si dovrà prevedere un ulteriore gabinetto.

Il numero totale dei gabinetti può essere ridotto a 2/3 qualora vengano previsti in adeguato numero orinatoi.

I vasi dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

3.11.7 CARATTERISTICHE DEI SERVIZI IGIENICI

Il vano latrina deve essere di superficie minima di mq. 1.00; l'antibagno di superficie minima di mq. 1.00; laddove non sia previsto apposito spogliatoio e si usi l'antibagno come tale, la superficie minima di esso non dovrà essere inferiore a mq. 3.00.

I gabinetti devono essere suddivisi per sesso; devono essere regolarmente riscaldati e con regolari requisiti di aero-illuminazione naturale diretta anche per l'antibagno usato come spogliatoio, essendo ammissibile la ventilazione forzata solo ove sia dimostrata una impossibilità tecnica alla prima soluzione. Le porte di accesso ai servizi igienici dovranno avere apertura verso l'antibagno. I pavimenti dei vani servizi e degli spogliatoi plurimi dovranno essere serviti da una piletta di scarico sifonata.

Le pareti dei servizi igienici (latrina - antilatrina) devono essere rivestite con piastrelle lisce fino ad un'altezza di m. 2.00; la rubinetteria dovrà essere preferibilmente a comando non manuale. Si dovrà prevedere almeno una doccia con antidoccia, comunicante con gli spogliatoi, in relazione a venti utilizzatori potenziali contemporanei. E' vietata l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera negli spogliatoi e nei servizi igienici. Sia gli spogliatoi che i servizi igienici devono essere accessibili alle maestranze preferibilmente mediante passaggi coperti.

3.11.8 CARATTERISTICHE DEGLI SPOGLIATOI: SUPERFICI E DOTAZIONI MINIME

Gli spogliatoi devono avere la superficie minima di mq.10.00 e comunque non meno di mq. 1.00, al netto degli ingombri, per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m. 1.80 dal pavimento; devono avere regolamentare aera illuminazione naturale o, previa autorizzazione, idonea ventilazione forzata; devono avere appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore previsto.

Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua potabile nel rispetto degli indici di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

3.11.9 MENSE: CARATTERISTICHE

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e refettori che devono essere previsti laddove sia presumibile una presenza di almeno 30 addetti durante l'intervallo per la refezione, si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.

Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di mq. 1 per persona e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

3.11.10 DIVIETO DI INSTALLAZIONE DISTRIBUTORI ALIMENTI E BEVANDE

Nell'ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con emissioni di polveri e gas vapori o che risultano particolarmente insudicianti non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati.

3.11.11 LOCALI SOTTERRANEI E SEMISOTTERRANEI

E' vietato adibire al lavoro locali sotterranei o seminterrati e comunque carenti di aria e luce diretta. Lo svolgimento del lavoro nei suddetti locali, potrà essere consentito previa autorizzazione del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente, allorquando siano rispettati gli altri disposti del presente Regolamento ed in particolare le previsioni di cui al Capitolo 6 del presente Titolo e si provveda con mezzi riconosciuti idonei alla aerazione, illuminazione ed alla protezione dall'umidità da parte del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente. Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad emissioni nocive.

3.11.12 ISOLAMENTO ACUSTICO

Tutte le fonti di rumorosità devono essere protette e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento non inferiore a 2/3 di quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.

3.11.13 TRASPORTI INTERNI

Negli ambienti di lavoro non devono essere previsti sistemi di trasporto interno che utilizzino motori a scoppio. Può essere prevista un'area per le operazioni di carico-scarico di automezzi a

condizione che siano stati predisposti adeguati sistemi di aspirazione ed allontanamento dei gas di scarico dei motori.

Cap.12 – Lavanderie, barbieri, parrucchieri ed attività affini

3.12.0 CAMPO DI APPLICAZIONE

Fermo restando quanto già previsto all'art. 3.0.0 del cap. 1° del presente titolo, le norme di cui agli articoli successivi devono essere applicate anche per le situazioni in cui si verifica il cambio della titolarità dell'autorizzazione.

3.12.1 LAVANDERIE: AUTORIZZAZIONE

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco deve presentare la Segnalazione Certificata di Inizio Attività prevista dall'art. 19 della Legge n. 241/1990 e succ. mod. e dall'art. 5 della Legge Regionale n. 1/2007. La Segnalazione Certificata di Inizio Attività deve essere accompagnata da una relazione a firma del titolare dell'attività, corredata da fotocopia del documento d'identità in corso di validità i sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, esplicativa dei seguenti aspetti:

- a) il sistema di lavaggio;
- b) gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire con particolare riferimento alle collettività (aziende industriali, ospedali, aziende ristoratrici, ecc.);
- c) il personale addetto.

Per le lavanderie ad umido inoltre dovranno essere specificate:

- a) quali acque verranno usate;
- b) come si procederà al loro smaltimento.

13.12.2 CARATTERISTICHE DELLE LAVANDERIE AD UMIDO

Le lavanderie ad umido, oltre che il reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:

- a) un locale o uno spazio per la raccolta e la sosta della biancheria;
- b) un locale o uno spazio per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
- c) un gruppo di servizi composti da almeno una latrina con antilatrina completa di almeno un lavabo per il personale.

I locali dovranno essere dotati di pavimento impermeabile e di pareti lisce lavabili per almeno m. 2 di altezza.

Si potrà derogare da tali requisiti di locali quando la lavanderia è organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria sia effettuato direttamente all'entrata, senza sosta della biancheria, con l'utilizzo di macchine automatiche o a gettone.

3.12.3 LAVANDERIE INDUSTRIALI: CARATTERISTICHE DEI LOCALI

I locali delle lavanderie industriali devono avere:

- a) pavimenti impermeabili, con gli angoli arrotondati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
- b) pareti a tinte chiare ed impermeabili fino ad un'altezza di m. 2 dal pavimento;
- c) altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.

3.12.4 LAVANDERIE A SECCO: CARATTERISTICHE DEI LOCALI E NORME DI CONDUZIONE

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II Classe dal D.M. Sanità 5 settembre 1994, alla ricezione della S.C.I.A. il dirigente del Dipartimento A.S.L. competente

propone all'Autorità competente i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.

Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali o di adeguato spazio opportunamente delimitato (anche mediante macchine o attrezzature che definiscano le varie fasi lavorative) situati al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno; devono inoltre essere dotate di servizio igienico, ad uso esclusivo del personale, comunicante direttamente con il locale lavoro e composto di latrina, antilatrina e lavabo, i locali o lo spazio, oltre che di ventilazione naturale (realizzata a riscontro, in tutti i casi ove ciò sia possibile), devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata che assicuri almeno 5 ricambi/ora di aria totale. La presa d'aria esterna dovrà essere collocata ad almeno tre metri dal suolo, se aprendosi su spazio privato, o ad almeno metri sei, se aprendosi su spazio pubblico; la ripresa dell'aria (con bocchette site in prossimità del pavimento e canalizzazione autonoma) dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie. Il pavimento dei locali lavanderia deve essere impermeabile e le pareti lisce lavabili per almeno m.2 di altezza.

Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici a ciclo aperto, con abbattimento mediante filtri a carbone attivo, deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione indipendente e sfociante oltre il tetto del fabbricato. Tale condotto di scarico deve essere munito di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e alla raccolta completa del solvente, in modo che il solvente emesso nell'aria non superi, a valle del presidio depurativo, la concentrazione di 10 ppm.

Per impedimenti di natura tecnica o per vincoli urbanistici, potranno essere adottate soluzioni alternative, richiedendo preventivamente apposita deroga da sottoporre al parere del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente. Durante la conduzione dell'attività devono osservarsi le seguenti norme:

- a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
- b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
- c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti a chiusura ermetica e smaltita tramite imprese autorizzate, nel rispetto della normativa vigente;
- d) la produzione ed il conferimento a terzi autorizzati dei rifiuti speciali devono essere correttamente annotati su apposito registro di carico e scarico;
- e) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo.

3.12.5 VEICOLI PER IL TRASPORTO DELLA BIANCHERIA

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio n. 1 e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche.

La biancheria sporca deve comunque essere racchiusa in sacchi, tenuti separatamente durante il trasporto.

3.12.6 BIANCHERIA INFETTA

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

3.12.7 ACCONCIATORI ED ATTIVITA' AFFINI

L'attività di acconciatore e l'esercizio di casa estetica, di istituti di bellezza e di attività affini, che non implicano prestazioni di carattere medico - curativo - sanitario, è disciplinata da apposito regolamento deliberato dal Consiglio Comunale ed approvato in conformità alla Legge n. 1/1990 e succ. mod., alla Legge n. 174/2005 e succ. mod. ed alla Legge n. 40/2007. Dette attività non possono essere svolte in forma ambulante.

Per l'avvio/modifica di tali attività il titolare è tenuto alla presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività prevista dall'art. 19 della Legge n. 241/1990 e succ. mod. e dall'art. 5 della Legge Regionale n. 1/2007.

3.12.8 CARATTERISTICHE DEI LOCALI

I locali oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:

- a) una superficie di almeno mq. 5 per ogni posto di lavoro con un minimo di mq. 15 per il primo posto;
- b) pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m. 2 dal pavimento; il pavimento dovrà avere una bocca di scarico con sifone;
- c) lavabi fissi con acqua corrente potabile;
- d) arredamento di facile pulizia;
- e) dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;
- f) per gli esercizi che fanno uso dei caschi, in relazione alle caratteristiche dei locali e della attività, potranno essere imposti su proposta del Responsabile del Servizio n. 1 mezzi di ventilazione sussidiari.

Inoltre devono essere disponibili:

- 1) l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro, da attuarsi mediante immersione in alcool iodato al 2% od altro procedimento ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n. 1;
- 2) appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti.

I negozi di acconciatore devono avere almeno un servizio igienico ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e dotato di regolamentare antibagno con lavabo. Le apparecchiature utilizzabili per l'attività di estetista sono quelle indicate nell'elenco allegato alla Legge n. 1/1990 e succ. mod. Tutte le apparecchiature, nonché le relative installazioni, devono essere conformi alla normativa tecnica CEI.

3.12.9 ATTIVITÀ IN AMBIENTI PRIVATI

Quando le attività sono svolte in ambiente privato, i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente.

3.12.10 NORME IGIENICHE

Durante il lavoro deve essere indossata una sopravveste o divisa pulita e le mani devono essere lavate prima di ogni servizio.

3.12.11 ATTIVITÀ DI TOSATURA ANIMALI: AUTORIZZAZIONE

Per l'apertura degli esercizi di tosatura e di toelettatura di animali domestici, il titolare è tenuto alla presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività prevista dall'art. 19 della Legge n. 241/1990 e succ. mod. e dall'art. 5 della Legge Regionale n. 1/2007.

Tali esercizi dovranno disporre di pavimenti a superficie liscia e facilmente lavabile, pareti di materiale liscio e facilmente lavabile fino ad una altezza minima di m. 1.60. Tali esercizi dovranno disporre, inoltre, di piletta sifonata su pavimento del locale di lavaggio, avere idonei filtri e mezzi di captazione sfocianti oltre il tetto per l'allontanamento di odori, vapori, gas che si sviluppano

durante l'attività, ed avere, inoltre, regolamentari scarichi idrici con pozzetti di decantazione ed intercettazione dei peli.

Tutti i residui organici dell'animale devono essere raccolti in appositi sacchi chiusi ed identificabili da smaltire nel rispetto della normativa vigente.

In ogni caso tali attività non dovranno recare nocumento al vicinato.

Cap. 13 – Autorimesse private e pubbliche

3.13.1 AUTORIMESSE PRIVATE

Le autorimesse private, devono essere provviste di pavimento impermeabile e piletta di scarico per evitare il ristagno dei liquami. Le porte devono avere feritoie in alto ed in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricambio d'aria; comunque deve essere garantita una superficie libera aperta, che deve aprirsi su corselli o spazi di manovra, nel rispetto di quanto previsto dal D.M. Interno 1 febbraio 1986 e dal D.P.R. n. 577/1982. L'altezza minima netta interna delle autorimesse non può essere inferiore a m. 2,00. E' fatto assoluto divieto, nelle autorimesse, far passare a vista tubazioni di distribuzione di gas, a meno che non siano conformi alle norme UNI - CIG.

Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici indicati nel Capitolo 4, lettera e) del presente Titolo.

3.13.2 AUTORIMESSE PUBBLICHE: CARATTERISTICHE

Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche si dovranno assicurare le norme di cui all'art. 86 del R.D. n. 773/1931 e succ. mod. (T.U.L.P.S.) nonché assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste D.M. Interno 1 febbraio 1986 e dal D.P.R. n. 577/1982, che dettano norme in materia di sicurezza per la costruzione e l'esercizio delle autorimesse. Per quanto concerne le autorimesse per carri funebri, si fa rimando alla Legge Regionale n. 33/2009 e succ. mod. (Titolo VI, Capo III) ed al Regolamento Regionale n. 6/2004 e succ. mod. (Capo IX).

Cap. 14 – Ambulatori, ospedali e case di cura

3.14.1 AMBULATORI: CARATTERISTICHE DEI LOCALI

Ferme restando le procedure amministrative ed i requisiti previsti nel Titolo I del presente Regolamento per l'esercizio attività, i locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico - sanitario e strutturale, i requisiti stabiliti dalla legislazione nazionale e regionale vigente in materia e, per quanto concerne le norme generali in materia di igiene del lavoro, i requisiti di cui al D.Lgs. n. 81/2008. I locali adibiti ad ambulatori e sale d'attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile e ben connessi, pareti rivestite per un'altezza di almeno m. 1.80 dal pavimento da materiale impermeabile, di facile lavaggio e disinfezione. Le latrine annesse agli ambulatori devono possedere i requisiti prescritti dal presente Regolamento.

Le sale d'attesa e quella di visita devono essere convenientemente arredate. La sala di visita deve contenere tutta l'attrezzatura, la strumentazione e le apparecchiature in relazione all'esercizio della specifica attività.

In ambulatorio deve essere posto un armadietto farmaceutico provvisto di presidi terapeutici, adeguati alle attività che vi si svolgono.

Si richiama, se del caso, il rispetto delle norme di cui alla Legge Regionale n. 33/2009 e succ. mod. in materia di detenzione ed utilizzo a scopo diagnostico e/o terapeutico, di sostanze radioattive ed apparecchiature radiogene.

In merito allo smaltimento dei rifiuti prodotti, si richiama il rispetto della normativa vigente in materia.

3.14.2 OSPEDALI: RIFERIMENTI GENERALI PER LA COSTRUZIONE

Ferme restando le necessarie e previste autorizzazioni per l'effettivo esercizio attività, per la scelta dell'area, per i requisiti costruttivi e le caratteristiche tecniche degli edifici ospedalieri in genere, si fa rimando alle previsioni di cui alle norme e regolamenti nazionali e regionali vigenti in materia. Resta inteso che il rilascio della concessione edilizia dovrà essere subordinato alla preventiva autorizzazione dell'Autorità Regionale.

- I progetti per le costruzioni ospedaliere, oltre alle procedure di tipo generale per il rilascio, da parte del responsabile del competente Servizio comunale, del provvedimento edilizio, devono altresì seguire le previsioni di cui all'art. 228 del R.D. n. 1265/1934 e succ. mod. (T.U.LL.SS.). Dovrà inoltre, essere rispettata la vigente normativa in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e le relative prescrizioni tecniche di attuazione di cui al precedente art. 3.4.83..

3.14.3 CASE DI CURA: RIFERIMENTI GENERALI PER LA COSTRUZIONE. AUTORIZZAZIONI

La realizzazione di case di cura così come definite dall'art. 1 del D.M. Sanità 5 agosto 1977, nella scelta dell'area, nella progettazione e nelle caratteristiche e requisiti costruttivi, deve essere conforme alle indicazioni riportate nello stesso D.M. Sanità 5 agosto 1977, nella Legge n. 833/1978 e succ. mod. e nel D.P.C.M. del 27/6/1986.

Dovrà, inoltre, essere rispettata la vigente normativa in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e le relative prescrizioni tecniche di attuazione di cui al precedente art. 3.4.83..

- Il rilascio del provvedimento edilizio da parte del responsabile del competente Servizio comunale non esaurisce l'iter autorizzativo, in quanto analoga autorizzazione deve essere rilasciata anche dall'Assessore Regionale alla Sanità, per delega del Presidente della Giunta Regionale.

Solo in presenza di entrambe le autorizzazioni, il privato acquisisce il diritto di costruire una casa di cura.

Ultimati i lavori, l'autorizzazione all'uso dei locali verrà rilasciata dal responsabile del servizio comunale competente ai sensi e con le procedure previste dall'art. 221 del R.D. n. 1265/1934 e succ. mod. (T.U.LL.SS.), nonché dalla Regione, cui compete la verifica della conformità dell'opera al progetto approvato e la sua idoneità sotto il profilo igienico sanitario, in relazione allo specifico uso cui destinata.

Prima dell'effettivo inizio attività, dovrà essere ottenuta anche l'autorizzazione all'esercizio della casa di cura rilasciata dall'Assessore Regionale alla Sanità, per delega del Presidente della Giunta Regionale ai sensi di quanto previsto dalla Legge Regionale n. 33/2009 e succ. mod., gli artt. 51, 52, 53 (I e II comma) della Legge 132/1968 (in combinato disposto con la Legge n. 833/1978 e succ. mod. e con l'art. 4 del D.Lgs. n. 502/1992 e succ. mod.), nonché gli artt. 193 e 194 del R.D. n. 1265/1934 e succ. mod. (T.U.LL.SS., in combinato disposto con gli artt. 23 e 24 del D.P.R. n. 854/1955 e succ. mod., con gli artt. 14-18 e 29-31 del R.D. n. 1924/1919 e succ. mod. e con il R.D. n. 145/1935 e succ. mod.)

Cap. 15 - a) Fabbricati per abitazioni temporanee e/o provvisorie

3.15.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente normativa si applica a tutti i ricoveri a carattere temporaneo e/o provvisorio per esigenze sia di destinazione alla ricezione di turisti o nomadi che per l'allestimento in via eccezionale per emergenze causate da catastrofi naturali e non.

Tutti gli altri alloggi che rientrano tra quelli provvisori, come meglio sottospecificato, dovranno, fatte salve le disposizioni di Legge vigenti in materia, osservare quanto previsto dal presente capitolo. Tra gli alloggi temporanei a carattere provvisorio rientrano:

- le tende;
- le roulotte, i campers e simili;
- i containers, i prefabbricati ad uso provvisorio e temporaneo;
- i bungalows.

3.15.2 REQUISITI PROPRI DEGLI ALLOGGI PROVVISORI

Il proprietario o gli utenti, qualora usino mezzi propri, devono assicurare che:

- a) Tende: devono avere adeguati requisiti costruttivi, d'impianto e d'uso, tali da garantire un adeguato isolamento dal terreno ed una idonea aerazione dello spazio confinato. All'interno delle tende è vietato l'uso di impianti a fiamma libera.
- b) Roulotte - Camper: devono avere uno spazio abitabile non inferiore a mc. 4.00 per persona. Devono avere almeno la seguente dotazione di servizi: frigorifero, cucina con cappa, spazio chiuso con servizio igienico a smaltimento chimico. Gli allacciamenti alla corrente elettrica devono essere sistemati in uno spazio isolato ed accessibile solo agli addetti. Devono essere provvisti di aerazione ed illuminazione naturale a mezzo di sportelli finestre a doppia vetrata in numero sufficiente e di appositi aeratori. Le bombole di gas liquido (GPL) per il funzionamento della cucina, devono essere sistemate all'esterno ed opportunamente coperte e protette.
- c) Prefabbricati - Containers ed analoghi: devono essere realizzati con idoneo materiale atto a garantire la resistenza al fuoco, evitare che si verifichino notevoli sbalzi di temperatura, che si formi condensa sulle pareti interne ed ancora che ne permettano una facile pulizia per garantire la massima igienicità dei locali, degli spazi e dei servizi. Devono garantire uno spazio abitabile non inferiore a mq. 8.00 per persona. Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri sufficienti ricambi d'aria ed avere una adeguata illuminazione naturale. Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un W.C., bagno o preferibilmente doccia, il tutto regolarmente allacciato alla rete fognaria o a regolamentare impianto di trattamento. I prefabbricati devono avere una altezza minima di m. 2.40, mentre i containers di m. 2.10. I pavimenti devono essere di materiale durevole e lavabile; l'impianto elettrico e di illuminazione deve essere eseguito a norme CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano). Devono essere approvvigionati di acqua potabile, di regola proveniente dal pubblico acquedotto.
- d) Bungalow: per le caratteristiche di questi alloggi si rimanda a quanto previsto dalla Legge Regionale n. 15/2007 e succ. mod. Fermo restando il requisito di altezza fissato dalla sopra richiamata normativa regionale, deve prevedersi per ogni persona uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 con un'altezza non inferiore a m. 2.40.

Cap. 15 - b) complessi ricettivi all'aria aperta (campeggi e villaggi turistici)

3.15.3 REQUISITI DEI COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA

Nella sistemazione o predisposizione dell'area o delle piazzole per il posizionamento degli alloggi provvisori di cui al precedente art. 3.15.2 occorre che, oltre al rispetto degli indici minimi di superficie delle piazzole di cui alla Legge Regionale n. 15/2007 e succ. mod. ed al rispetto della normativa vigente sui requisiti di fruibilità da parte di persone fisicamente impedito, gli stessi alloggi, di regola, distino tra di loro lungo tutto il perimetro:

- a) le tende minimo m. 2.50;
- b) le roulotte ed i camper minimo m. 3.50;
- c) i prefabbricati, i containers ed i bungalow minimo m. 5.00.

Tutti gli alloggi devono inoltre distare dai servizi igienici e dai depositi dei rifiuti almeno m. 20.00. Per particolari situazioni di gravità, si potrà derogare da tale norma previo parere del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente

Il suolo destinato alla ricezione di alloggi provvisori, deve essere sistemato ed attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche e deve inoltre garantire un'agevole percorribilità per il passaggio delle persone.

3.15.4 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Ferma restando la dotazione minima di cui alla Legge Regionale n. 15/2007 e succ. mod., la dotazione normale di acqua è fissata in 300 litri per persona e per ogni giorno di cui almeno 1/3 potabile; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi di pulizia ed ogni altra utilizzazione, purché non comportante pericolo per la salute degli utenti, dovrà essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione. L'acqua potabile dovrà pervenire dall'acquedotto comunale; in mancanza di questo, è previsto l'approvvigionamento privato di acqua dichiarata potabile dal competente Servizio dell' A.S.L. Nel caso che l'approvvigionamento non derivi dall'acquedotto comunale è necessario installare serbatoi di riserva di acqua potabile della capacità di 100 litri/giorno per persona ospitabile oppure munire il parco di campeggio di motori o gruppi elettrogeni in grado di far funzionare le pompe.

3.15.5 SERVIZI IDROSANITARI: DOTAZIONI MINIME E CARATTERISTICHE

Oltre ai requisiti e ferme restando le dotazioni previste, ai soli fini della classificazione, dalla Legge Regionale n. 15/2007 e succ. mod., i complessi ricettivi all'aria aperta devono essere provvisti delle seguenti dotazioni minime di servizi idrosanitari aventi anche le caratteristiche appresso indicate:

- a) n. 1 latrina per ogni 20 persone in locali distinti per i due sessi;
- b) n. 1 lavabo per ogni 10 persone;
- c) n. 1 doccia con acqua calda e fredda per ogni 10 persone in locali distinti per i due sessi.

Le costruzioni destinate ai servizi igienici devono essere posizionate adeguatamente, in modo da assicurarne l'isolamento e nel contempo la facile accessibilità.

Tutti gli ambienti dei servizi devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, non assorbente o poroso, facilmente lavabile; devono avere pareti con spigoli arrotondati, rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m. 2.00 ad eccezione dei locali doccia che devono essere completamente rivestiti di materiale impermeabile.

Deve inoltre essere assicurata adeguata pendenza del pavimento alle apposite pilette per il deflusso delle acque di lavaggio.

I locali doccia devono avere, sempre separatamente per i due sessi, adeguati spogliatoi con panche di materiale lavabile, appendiabiti ed armadietti.

Devono avere, oltre ad un'adeguata illuminazione ed aerazione come meglio specificato negli articoli successivi, adeguata termoventilazione e apparecchiature per l'immissione di aria calda o prese per asciugacapelli in numero pari a quello dei posti doccia.

In alternativa ai locali spogliatoi, sono consentiti spazi antidoccia per riporre gli indumenti; in questo caso devono essere previste delle zone con prese d'aria calda e prese per asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

E' comunque consigliabile prevedere le zone o locali doccia, separati, anche se contigui, con il resto del servizio.

I vani latrina devono avere superficie non inferiore a mq. 1.00, possedere tutti i requisiti previsti dal presente Regolamento ed avere preferibilmente un vaso alla turca; nei servizi destinati agli uomini, potranno prevedersi, in aggiunta alla dotazione minima, anche orinatoi a parete.

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

Dovrà essere realizzato un apposito locale, distinto o incorporato ad un blocco dei servizi, ove si sistemerà tutto il materiale occorrente per le pulizie ordinarie ovvero per le disinfezioni e disinfestazioni che saranno eseguite ad intervalli di tempo adeguati.

Il locale o i locali in questione dovranno essere chiusi al pubblico. Nei locali di servizio, devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio. Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere preferibilmente non manuali, possibilmente a pedale o a gomito; devono inoltre essere previsti distributori di salviette di panno o carta, ovvero asciugatoi termoventilati, distributori di sapone liquido o in polvere, distributori di carta igienica ed un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre eventuali suppellettili non comprese nel presente articolo, devono essere sempre costituite da materiale liscio facilmente lavabile.

3.15.6 AERAZIONE, ILLUMINAZIONE DEI SERVIZI IDROSANITARI

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura, possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'aerazione e l'illuminazione avvengano con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi d'aria; in questo caso occorre il preventivo parere del dirigente del Dipartimento A.S.L. competente.

Ogni locale dei servizi deve essere munito di apparecchio per l'illuminazione artificiale, tale da assicurarne l'utilizzo anche nelle ore notturne.

L'illuminazione notturna dei piazzali e dei percorsi deve essere possibilmente concentrata in basso mediante l'uso di lampioncini aventi l'altezza massima di m. 2.50.

3.15.7 LAVELLI PER STOVIGLIE, LAVATOI PER BIANCHERIA, DOCCE ALL'APERTO

I lavelli per le stoviglie e i lavatoi per la biancheria, possono essere installati in corpi di fabbrica o all'aperto.

Devono essere in numero adeguato al numero delle persone ospitabili, realizzati con materiale di facile pulizia.

In sostituzione dei lavatoi per la biancheria è anche consigliata l'adozione di macchine lavatrici a gettone.

Per quanto concerne le docce all'aperto, occorre che le stesse abbiano pavimentazione liscia, impermeabile, adeguata e con idonea pendenza allo scopo di evitare la formazione di pozzanghere e allagamenti alle zone limitrofe.

Nelle vicinanze di tutti i servizi di cui sopra dovranno essere apposti in numero adeguato raccoglitori di rifiuti.

3.15.8 SMALTIMENTO DEI RIFIUTI LIQUIDI

Per quanto riguarda lo smaltimento dei rifiuti liquidi, gli impianti di depurazione, l'immissione delle acque depurate in specchi d'acqua, si fa riferimento, al D.Lgs. n. 152/2006 e succ. mod., alla Legge Regionale n. 52/1990 e succ. mod., alla Legge Regionale n. 20/1996 e succ. mod., alla Legge Regionale n. 26/2003 e succ. mod., nonché al Titolo II del presente Regolamento.

3.15.9 PRONTO SOCCORSO

Tutti i complessi devono essere muniti di cassette di pronto soccorso con i medicinali necessari. Per i complessi aventi una recettività superiore alle 500 persone potenziali, deve essere prevista la realizzazione di un locale, di superficie minima di mq. 15.00, attrezzato a pronto soccorso con attrezzature e presidi farmacologici. Restano ferme le indicazioni sull'espletamento del servizio e sulla dotazione di apparecchio telefonico o mezzo di comunicazione alternativo previsto dalla Legge Regionale n. 15/2007 e succ. mod.

3.15.10 ALTRI SERVIZI

Le cucine, le dispense, le sale da pranzo, i bar, i caffè, le sale da gioco ed ogni altro esercizio di ospitalità collettiva, dovranno osservare le norme indicate negli specifici capitoli del presente Regolamento.

Analogamente vanno applicate tutte le indicazioni riguardanti il personale addetto alla manipolazione e alla somministrazione degli alimenti e delle bevande.

3.15.11 RINVIO

Per quanto non previsto dal presente Regolamento ed in particolare per quanto concerne:

- a) le procedure per l'identificazione delle aree, titoli abilitativi per la costruzione degli edifici e/o per l'esercizio delle attività, obblighi del titolare, classificazione, deroghe per i complessi esistenti, ecc.;
- b) la sistemazione del terreno;
- c) le caratteristiche degli accessi;
- d) smaltimento rifiuti solidi;
- e) accesso di animali;
- f) dispositivi e mezzi antincendio;
- g) impianti di illuminazione, ecc.

si fa espresso rimando a quanto previsto dal Regolamento Regionale n. 2/2003 e succ. mod. e dalla Legge Regionale n. 15/2007 e succ. mod.

TITOLO IV IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Cap. 1 - Disposizioni generali

4.1.1 AMBITI DI VIGILANZA

La vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi ed uffici previsti dalle norme legislative regolamentari vigenti in materia.

Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dai Servizi e dai Presidi dell'USSL per quanto di competenza.

Ai fini del presente Regolamento per Servizio n. 1 e Servizio n. 4 si intendono rispettivamente il Servizio di Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della salute nei luoghi di lavoro e il Servizio di Medicina Veterinaria della USSL.

4.1.2 INTERVENTI DEGLI ORGANI DI VIGILANZA

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti ai locali e alle attrezzature adibiti alla produzione, preparazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari, i titolari o conduttori devono provvedere alla relativa eliminazione secondo le prescrizioni e i termini fissati dall'E.R. Se gli interessati non avranno provveduto in conformità a quanto sopra, salve le sanzioni previste dalle vigenti leggi, fino ad avvenuto adeguamento:

- 1) per le attività soggette ad autorizzazione sanitaria, potrà esserne prevista la sospensione da parte dell'E.R. in relazione alla gravità della violazione riscontrata;
- 2) per le attività non soggette ad autorizzazione sanitaria, il Sindaco, ricevuta la segnalazione da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, potrà disporre la sospensione della autorizzazione amministrativa.

I provvedimenti di cui al comma precedente comportano la sospensione dell'attività.

L'avvenuto adeguamento deve essere comunicato al Servizio n. 1 e/o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, per le opportune verifiche.

L'E.R., nei casi in cui si possono ravvisare pericoli per la salute pubblica, adotta i provvedimenti previsti dall'art. 15 della L. 283/62 e dall'art. 22 del D.P.R. 327/80.

Il Sindaco, ricevuta comunicazione di tali provvedimenti, pone in atto gli interventi di competenza.

4.1.3 LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita delle sostanze alimentari, così come previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/62.

Il rilascio del libretto deve essere chiesto all'E.R. cui fa capo il Comune di residenza o di abituale dimora del richiedente.

L'E.R. provvede al rilascio previa verifica dei requisiti igienico-sanitari di cui al successivo art. 4.1.6, avvalendosi dei Servizi e dei Presidi zionali e multizonali della USSL.

Quando il richiedente proviene da un altro Comune facente capo ad altro E.R., dovrà essere prodotta una dichiarazione la quale attesti che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria, secondo quanto previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.4 CONSERVAZIONE E RINNOVO DEL LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA

Il libretto è valido un anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro.

Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto a seconda dell'attività esercitata.

Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul luogo o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è custodito il libretto originale.

Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

L'E.R. cui fa capo il Comune di lavoro del titolare del libretto, può, compatibilmente con le proprie esigenze, effettuare gli accertamenti relativi al rinnovo. In tal caso, se diverso, deve esserne data comunicazione all'E.R. che ha disposto il rilascio e presso cui è istituito lo schedario di cui al quarto comma dell'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.5 COMMISSIONI DI VIGILANZA SULLE MENSE PER LE COLLETTIVITÀ

I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, dopo aver conseguito apposito nulla-osta rilasciato dal Servizio n. 1 nel quale sarà specificato il divieto a venire in contatto con gli alimenti e ad usare i servizi igienici destinati al personale addetto.

Il nulla-osta deve essere custodito dal responsabile della produzione della struttura presso cui viene svolta la vigilanza.

Il responsabile della produzione è, altresì, tenuto a controllare il rispetto delle prescrizioni.

4.1.6 ACCERTAMENTI PER IL RILASCIO DEL LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA

Il libretto di idoneità sanitaria viene rilasciato previa verifica del possesso di opportuni requisiti, in relazione alla specifica attività svolta, a seguito di:

- a) visita medica tendente ad appurare l'assenza di controindicazioni allo svolgimento delle mansioni di alimentarista;
- b) eventuali accertamenti specialistici e/o di laboratorio sulla scorta dell'esito della visita medica di cui alla precedente lettera a);
- c) eventuali accertamenti tendenti ad escludere lo stato di portatore cronico di agenti patogeni quali, in particolare, Salmonelle nelle feci e Stafilococchi enterotossici nel rinofaringe;
- d) verifica mediante colloquio dell'avvenuta acquisizione teorica e pratica di nozioni comportamentali corrette sotto il profilo igienico-sanitario relativamente a ambienti di lavoro, lavorazioni, conservazione degli alimenti, abbigliamento e cura della persona, concetti generali inerenti la prevenzione delle malattie a trasmissione orofecale e delle tossinfezioni alimentari.

4.1.7 ACCERTAMENTI PER IL RINNOVO DEL LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA

In occasione del rinnovo del libretto di idoneità sanitaria si procederà alla verifica del mantenimento dei requisiti di cui al precedente art. 4.1.6 ad eccezione di quanto previsto alla lettera d).

4.1.8 ACCERTAMENTI ESTEMPORANEI

L'E.R. competente al rilascio e/o al rinnovo del libretto di idoneità sanitaria può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

4.1.9 SEGNALAZIONE DEI CASI SOSPETTI

Ai sensi dell'art. 41 del D.P.R. 327/80, i titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di: - segnalare immediatamente all'E.R. per l'adozione degli eventuali provvedimenti i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente;

- richiedere al personale dipendente assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

4.1.10 ABBIGLIAMENTO E REQUISITI IGIENICI DI COMPORTAMENTO

Il personale comunque addetto alla produzione e preparazione di sostanze alimentari negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, nelle cucine delle mense, dei ristoranti, delle tavole calde, delle tavole fredde, e di attività assimilabili, dei centri di ristorazione collettiva, delle feste popolari deve avere l'abbigliamento conforme a quanto previsto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80. Il personale che nelle strutture di cui sopra è addetto alla sola somministrazione o vendita (ad es. baristi, camerieri e commessi), può essere esentato dall'obbligo del copricapo.

In ogni caso il personale, oltre a quanto previsto al precedente art. 4.1.6 deve curare la pulizia personale e quella del proprio abbigliamento.

4.1.11 AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Si considerano soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della Legge 283/62 e dell'art. 25 del

D.P.R. 327/80:

- 1) l'esercizio di stabilimenti o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché i depositi all'ingrosso delle sostanze alimentari;
- 2) i magazzini di deposito della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita;
- 3) i magazzini degli esercenti il commercio ambulante;
- 4) i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione.

Si considerano annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita al dettaglio o alla somministrazione nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

E', altresì, soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini, comprese le mense delle scuole, le mense aziendali, i complessi turistici di cui alla L. 326/58 e le strutture agrituristiche di cui alla L. 730/85, le case di riposo, le strutture socio-assistenziali in genere, escluse quelle con caratteristiche e dimensioni di tipo familiare, etc.

4.1.12 MODALITÀ DI RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA

L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo viene rilasciata dall'E.R. in cui hanno sede le attività di cui al medesimo articolo previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto almeno sotto l'aspetto dei requisiti organizzativi (numero addetti, turni di rotazione, suddivisione delle mansioni, etc.).

Per l'ottenimento dell'autorizzazione ex art. 3 L. 287/91 i pubblici esercizi, qualora, in relazione alla tipologia dell'attività svolta, siano soggetti anche all'autorizzazione sanitaria all'atto del ritiro dell'autorizzazione di cui al citato articolo dovranno esibire l'autorizzazione sanitaria, da valere come certificazione di idoneità ai sensi del predetto articolo.

Contestualmente alla presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria, l'interessato può chiedere al Servizio n. 1 o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo all'allestimento dei locali e degli impianti. Ai sensi dell'art. 27 del D.P.R. 327/80, l'interessato comunicherà l'avvenuto allestimento dei locali e

degli impianti, richiedendone l'ispezione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria. Per quanto attiene i requisiti specifici si rimanda ai rispettivi articoli dei successivi capitoli. I requisiti ivi specificati devono essere rispettati nel caso di avvio di nuove attività. Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria ed annesse ad esercizi di somministrazione o vendita, può essere consentito derogare ai requisiti richiesti in caso di comprovata impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative, giudicate idonee dal Responsabile del Servizio n. 1 e/o n.4, secondo le rispettive competenze. Tali soluzioni comporteranno l'annotazione di condizioni vincolanti sull'autorizzazione sanitaria.

4.1.13 DOCUMENTAZIONE A CORREDO DELLA DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER STABILIMENTI INDUSTRIALI

Alla domanda per la apertura di stabilimenti industriali, la documentazione di cui all'art. 26 del D.P.R. 327/80, al fine di consentire una effettiva analisi preventiva, dovrà essere specificata come segue:

- planimetria in pianta, sezione, in scala 1:100 degli ambienti con indicata superficie, altezza, RAI;
- schema rete di fognatura;
- descrizione dei processi tecnologici da realizzare;
- distribuzione spaziale (lay-out) degli impianti;
- descrizione delle principali macchine inserite;
- descrizione delle aree di deposito e di immagazzinaggio momentaneo e definitivo;
- diagramma di flusso delle sequenze operative;
- descrizione delle procedure di controllo di qualità;
- descrizione dei protocolli di sanificazione;
- elenco degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici da impiegarsi.

4.1.14 ESPOSIZIONE DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA

I titolari delle attività di cui all'art. 4.1.11 devono esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico.

Cap. 2 - Stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento

4.2.1 LOCALI DEGLI STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE

Ai fini della autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo 4.1.11, gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere conformi alle caratteristiche di cui agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80, nonché dalle norme del presente Regolamento.

I requisiti di cui al presente capitolo si applicano, sulla base di opportune verifiche degli organi di vigilanza, anche ai centri di preparazione pasti destinati alla ristorazione collettiva.

Gli stabilimenti e i laboratori di cui sopra non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità, possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale.

Ai fini del presente Regolamento per locale o servizio annesso si intende qualsiasi locale o servizio che sia funzionalmente collegato agli stabilimenti o laboratori di cui al primo comma del presente articolo.

4.2.2 CARATTERISTICHE DEI LOCALI

I locali di cui al precedente art. 4.2.1 non devono avere comunicazione diretta con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone.

Deve, inoltre, essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge.

Nei predetti locali deve essere consentito un agevole accesso alle apparecchiature lungo tutto il loro perimetro, sia per il loro utilizzo specifico sia per le operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione; i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm. all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro; devono essere disponibili postazioni di lavoro che non si intralcino reciprocamente.

Oltre alle caratteristiche di cui sopra, i limiti minimi di cubatura, altezza e superficie per aziende che occupino più di 5 addetti, sono fissati dall'art. 6 del D.P.R. 303/56.

L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo. Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzatori e/o di deodoranti chimici. Le pareti devono essere intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a m. 2, con materiali di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; i pavimenti devono avere superficie unita e impermeabile, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli muniti di chiusura idraulica; nei locali ove vi sia versamento di liquidi sul pavimento, i posti di lavoro dovranno essere muniti di graticolato, facilmente amovibile e antiscivolo; gli spigoli e i raccordi tra pavimento e parete e tra parete e parete devono avere sagoma curva.

4.2.3 STABILIMENTI INDUSTRIALI CON ANNESSI REPARTI VENDITA

Gli stabilimenti industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.2, debbono avere:

- a) un locale o vano deposito, a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile attraverso un percorso protetto e con attrezzature idonee per la conservazione dei prodotti;
- b) un locale per la vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2.

4.2.4 LABORATORI ARTIGIANALI

I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;
- b) un locale deposito di adeguate dimensioni per la conservazione, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti;
- c) servizi igienici, annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato, aventi le caratteristiche di cui al successivo art. 4.2.10;
- d) spogliatoio costituito da locale o spazio adeguatamente separato dai locali di cui alle lettere a) e b) del presente articolo, aerato, abbastanza ampio da contenere armadietti metallici a doppio scomparto, in numero di 1 per ciascun addetto. Lo spogliatoio potrà coincidere con l'antibagno purché, a giudizio degli organi di vigilanza, possieda i requisiti richiesti;
- e) docce, in numero adeguato al personale, laddove il tipo di lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale.

I locali di cui alla lettera a) oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.2.2 devono avere superficie netta calpestabile, per addetto, non inferiore a mq. 2 e una superficie complessiva non inferiore a mq. 8.

4.2.5 LABORATORI ARTIGIANALI ANNESSI AD ESERCIZI DI VENDITA

I laboratori artigiana1i annessi agli esercizi di so1a vendita al dettaglio e/o somministrazione oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.4, devono essere provvisti di un loca1e esclusivamente destinato alla vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2.

4.2.6 DEROGHE

L'E.R. può consentire in particolari casi anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo che i locali di cui alle lettere a), b) e d) dell'art. 28 del D.P.R. 327/80 e di cui alle lettere a) e b) del precedente art. 4.2.4 siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzato.

4.2.7 IMPIANTI DI LAVORAZIONE

I predetti stabilimenti e laboratori devono essere, inoltre, provvisti di impianti, attrezzature, utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario in base alle norme in vigore, costituiti in modo da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione e da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o ad essere manipolate dagli addetti.

Le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali e la contaminazione dell'ambiente.

Le linee di produzione devono, inoltre, essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.

Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve, ogniqualvolta possibile, procedere ad accurata pulizia.

4.2.8 STRUTTURE DI DEPOSITO

Le strutture di deposito devono avere caratteristiche costruttive e condizioni termoisolometriche in relazione ai generi depositati.

Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui ai precedenti articoli 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4 e 4.2.5, in quanto applicabili, nel rispetto di quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento.

4.2.9 ACQUA POTABILE

La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile inquinamento.

Ove l'approvvigionamento idrico avvenga non solo a mezzo del pubblico acquedotto, la rete di distribuzione non proveniente dal pubblico acquedotto non vi deve essere collegata e dovrà essere resa riconoscibile.

Il titolare del laboratorio o dello stabilimento è penalmente responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione.

E' obbligo del titolare provvedere ai periodici controlli analitici di gestione di cui all'art. 13 del D.P.R. 236/88, conservandone i referti presso la sede dell'impianto per i controlli ispettivi. Il titolare è, altresì, tenuto a comunicare il programma dei controlli e le eventuali successive variazioni con l'indicazione dei parametri e della periodicità, ed a conservare gli esiti.

Le acque utilizzate per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione, la immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinate al consumo umano, mediante incorporazione o contatto e che possono avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale, non possono superare i valori dei parametri microbiologici e tossicologici di cui alle tabelle D ed E dell'allegato I al D.P.R. 236/88, nonché degli altri parametri il cui mancato rispetto possa pregiudicare la salubrità del prodotto finale. L'utilizzo per gli scopi di cui al comma precedente di acque non aventi caratteristiche di potabilità, relativamente a parametri diversi da quelli microbiologici e tossicologici, e comunque non pregiudicanti la qualità del prodotto finale, è autorizzato dal Responsabile del Servizio n. 1.

4.2.10 SERVIZI IGIENICI

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a ritorno automatico, debbono avere pavimenti e pareti, fino a m. 2, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile. I gabinetti dovranno essere in numero non inferiore a quanto previsto dalle indicazioni contenute nel Capitolo 11 del Titolo III del presente Regolamento.

La carta igienica deve essere posta in contenitore protettivo, atto ad evitare insudiciamenti. L'erogazione dell'acqua potabile e lo scarico del WC devono essere azionati a comando non manuale, preferibilmente non a gomito.

All'interno dei gabinetti devono essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

4.2.11 DOCCE

Le docce, ove previste, debbono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e, comunque, non meno di 1 ogni 10 lavoratori.

4.2.12 DISPOSITIVI PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Per lo smaltimento delle acque luride devono essere previsti canalizzazioni e scarichi e, se necessario, impianti di depurazione a norma delle vigenti disposizioni.

Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura.

I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento, con acqua o, eventualmente, con appropriata attrezzatura per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione.

Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza di insetti, roditori

ed altri animali.

I contenitori di rifiuti e immondizie devono essere chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

4.2.13 PULIZIA DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. Le modalità con le quali si procede alla sanificazione della linea di produzione devono essere dettagliatamente descritte in un protocollo da esporre nei locali di produzione.

4.2.14 CONTROLLI DI QUALITÀ

Gli stabilimenti industriali e laboratori che adottano dei controlli analitici di qualità delle materie prime, delle fasi di trasformazione e del prodotto finito, ne conservano documentazione a disposizione per i controlli ispettivi per almeno due anni.

Cap. 3 – Esercizi di vendita al pubblico

4.3.1 AUTORIZZAZIONE AMMINISTRATIVA PER APRIRE, RILEVARE, TRASFERIRE O MODIFICARE ESERCIZI DI VENDITA ALIMENTI E/O BEVANDE - AUTORIZZAZIONE PER ESERCIZI CHE COMMERCIANO PARTICOLARI SOSTANZE ALIMENTARI

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire o, comunque, modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa, rilasciata dal Sindaco a norma della Legge 11 giugno 1971, n. 426, e del relativo regolamento di esecuzione di cui al D.M. 375/88. L'esercizio dell'attività sulla base dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del comma precedente, è subordinato all'accertamento, da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, del rispetto della normativa igienico-sanitaria.

Si fa comunque salva l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione.

4.3.2 CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEGLI ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

Gli esercizi di vendita al pubblico in sede fissa devono essere composti, almeno, da:

- a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm. 100, con superficie calpestabile complessiva non inferiore a mq. 8, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;
- b) un vano contiguo aerato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente;
- c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale WC con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.10.

I predetti locali devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.2.2 in quanto applicabili.

4.3.3 ATTREZZATURE

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale resistente all'uso ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione.

Quando l'esercizio effettui la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione, visibile dall'acquirente, per le merci in esposizione.

Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

4.3.4 PROTEZIONE E CONSERVAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Le sostanze alimentari devono essere riparatte dalle mosche e dagli altri insetti e da altre cause di inquinamento, non devono mai essere depositate all'esterno del negozio o depositate direttamente sul

pavimento, ma da esso sollevate in modo da consentire lo svolgimento delle operazioni di pulizia.

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione.

Le vetrine e i banchi di vendita devono essere protetti da ogni causa di inquinamento con opportuni

dispositivi; le lampade delle vetrine di custodia devono essere dotate di sistema di protezione.

4.3.5 RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati di idonei sistemi per la raccolta dei rifiuti, quali ad esempio:

- a) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta e sistema di apertura preferibilmente a pedale, di capacità adeguata;
- b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, di capacità adeguata;
- c) altri contenitori rigidi, lavabili e impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta di capacità adeguata e con sistema di apertura preferibilmente a pedale.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti in luogo appartato.

Quotidianamente i rifiuti devono essere allontanati dai locali ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

4.3.6 ANIMALI O ELEMENTI ESTRANEI

Fatte salve le eccezioni di legge, negli esercizi di vendita potrà essere consentito introdurre animali, purché siano adeguatamente controllati, e in grado di non pregiudicare la salubrità degli alimenti. E', altresì, vietato detenere qualsiasi altra cosa in grado di pregiudicare la salubrità degli alimenti.

4.3.7 DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica derattizzazione e disinfestazione con mezzi efficaci e innocui per i generi alimentari, secondo le istruzioni che verranno impartite dal Servizio n. 1 o dal Servizio n. 4 secondo competenza.

4.3.8 VENDITA DI PRODOTTI SURGELATI

Chi intende vendere esclusivamente prodotti surgelati deve munirsi dell'attestato di idoneità dei locali

di cui all'art. 3 della L. 27 gennaio 1968, n. 32, rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1

previa verifica della esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e della apparecchiatura frigorifera prevista dalle vigenti disposizioni (D.M. 15 giugno 1971 e successive modificazioni).

In ogni caso le apparecchiature frigorifere devono essere conformi alle vigenti disposizioni.

La vendita dei prodotti surgelati deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 110/92.

4.3.9 CARTA O ALTRO MATERIALE PER AVVOLGERE SOSTANZE ALIMENTARI

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere custoditi in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

4.3.10 MODALITÀ DI VENDITA DI SOSTANZE NON IN CONFEZIONE SIGILLATA

La vendita di alimenti non involucri, sfusi o previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovrà essere effettuata attuando particolari accorgimenti in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

Qualora il personale degli esercizi di vendita attenda promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari, sia al maneggio della moneta, la vendita di generi alimentari non preconfezionati, ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata,

tagliata, o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura, dovrà essere effettuata con le modalità di cui al precedente comma.

4.3.11 DIVIETI PER GLI ACQUIRENTI

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere la merce non protetta con le mani nude ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura.

Il titolare o il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate vicinanze della merce in vendita.

4.3.12 VENDITA DI GENERI DIVERSI

Negli esercizi di cui al presente capitolo nei quali si effettua la vendita di sostanze alimentari e non, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in scaffalature, reparti o scompartimenti ben distinti e separati, atti ad evitare rischi di contaminazione o alterazione.

4.3.13 VENDITA DI SOSTANZE PERICOLOSE E/O NOCIVE

Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, le sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o, comunque, pericolose o nocive possono essere detenute e/o vendute solo se in confezioni originali e sigillate.

4.3.14 ESPOSIZIONE ALL'ESTERNO

L'autorità comunale può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita a condizione che vi siano idonei mezzi di conservazione e di protezione al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento.

I prodotti alimentari, ancorché confezionati, esposti in aree con traffico veicolare di apprezzabile intensità, dovranno essere collocati in vetrinette o altre protezioni simili idonee.

4.3.15 CHIOSCHI - GENERI CONSENTITI

Nei chioschi, installati in un posto fisso ed autorizzati dal Sindaco su parere conforme del Servizio n. 1, può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura;
- b) funghi e tartufi;
- c) birra, bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o bibite alla spina;
- d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;
- e) biscotti e dolciumi in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- f) formaggi, burro, margarina e semiconserve;
- g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata, o sfusi in coni e/o bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo Capitolo 4.12;
- i) surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti con le modalità previste dalla legge e quindi in possesso dell'attestato di cui al precedente articolo 4.3.8.

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso sollevati dal pavimento di almeno 20 cm. Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della Legge 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.5.

Salvo il fatto che la struttura disponga di idoneo impianto per il lavaggio delle stoviglie, la somministrazione di angurie a fette e delle bibite di cui alla precedente lettera c) utilizzando solo oggetti monouso (bicchieri, posate, piatti, etc.).

4.3.16 CHIOSCHI - CARATTERISTICHE STRUTTURALI

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dal Servizio n. 1 e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento. L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente art. 4.3.13.

I chioschi devono avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, impianti di acqua corrente nonché idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotato di idoneo sifone intercettatore. Devono possedere almeno un piano di lavoro in materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono essere dotati di servizio igienico o deve essere precisata la disponibilità del servizio igienico per il personale addetto.

Devono, inoltre, essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita.

Cap. 4 – Attività di commercio su aree pubbliche

4.4.1 ATTIVITÀ DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE - NORME GENERALI

Salvo espressi divieti l'attività di commercio su aree pubbliche è disciplinata dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento di esecuzione, dal D.P.R. 327/80, dalla L.R. 22/88 e dalle norme del presente Regolamento.

4.4.2 AREA DI COMMERCIO A POSTO FISSO

L'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento di esecuzione e dalla L.R. 22/88 sulla base del possesso dei seguenti requisiti:

- 1) essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. Non è consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore estranei alle attività di vendita nell'area di mercato durante l'orario di vendita;
- 2) prevedere spazi riservati alla sola vendita di sostanze alimentari;
- 3) essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- 4) avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- 5) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;
- 6) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di energia elettrica.

L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata.

Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per il personale in misura non inferiore a 1 ogni 25 punti vendita e per la clientela in numero adeguato con almeno 1 servizio conforme al D.P.R. 384/78.

Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.10.

4.4.3 ASSEGNAZIONE DEGLI SPAZI

Gli spazi di vendita nell'area di cui al precedente articolo sono assegnati in modo da garantire criteri di omogeneità rispetto ai prodotti venduti e alle modalità di vendita.

4.4.4 COMMERCIO A POSTO FISSO - AUTORIZZAZIONE E REQUISITI

Oltre a quanto già stabilito da leggi speciali, il commercio a posto fisso assegnato su suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, etc., deve essere autorizzata dall'autorità amministrativa competente ai sensi della L. 112/91 previa:

- a) acquisizione di copia della autorizzazione sanitaria relativa al deposito, ove esistente, in cui vengono conservati i generi alimentari da porre in vendita, rilasciata dalla USSL competente per territorio;
- b) parere favorevole, rilasciato dalla USSL competente per territorio sede dell'impresa, circa i requisiti dell'automezzo/autonegozio o del banco di vendita;
- c) acquisizione di altre eventuali specifiche autorizzazioni, quando previste da leggi speciali.

Il rilascio della certificazione di cui alla lettera b) del precedente comma è subordinato all'osservanza delle seguenti condizioni:

- a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola di larghezza non inferiore a 30 cm. in materiale resistente all'uso ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 70 cm. lungo tutto il perimetro; nel caso in cui i prodotti di cui è consentita la commercializzazione, con esclusione della frutta e verdura, siano venduti sfusi, la plancia dovrà essere dotata di una protezione incolore e trasparente lavabile e disinfettabile, di altezza non inferiore a 50 cm.

I banchi devono essere coperti all'altezza minima di m. 2 dal suolo da una tenda o altra copertura idonea a proteggere le merci dal sole e dalle precipitazioni.

- b) uso di automezzi/autonegozi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra e che abbiano i requisiti di cui al successivo art. 4.4.6.

I banchi o gli automezzi/autonegozi di cui alle lettere a) e b) del presente articolo devono essere dotati di attrezzature e mezzi idonei ad assicurare le migliori condizioni di immagazzinamento, esposizione e conservazione dei prodotti in relazione alla loro tipologia.

Nel caso di verifiche di percolazioni di liquidi di diversa natura, i banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) dovranno essere dotati di idonei mezzi di raccolta, per il successivo smaltimento in conformità alle normative vigenti, realizzati in modo tale da non causare insudiciamento del suolo o molestia.

Ogni diversa sistemazione del punto vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dei competenti Servizi della USSL.

4.4.5 MODALITÀ DI VENDITA

La vendita delle sostanze alimentari deperibili per le quali sono obbligatorie specifiche temperature di conservazione è vietata in carenza di idonei sistemi per assicurare il rispetto di tale obbligo.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento e dalla contaminazione da parte degli insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

4.4.6 VENDITA ITINERANTE CON AUTOMEZZI - REQUISITI RICHIESTI

E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi risultino specificamente carrozzati per tale scopo e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, secondo le rispettive competenze dal Servizio n. 1 e 4 dell'USSL cui fa capo il comune di residenza del venditore ambulante.

Il parere igienico-sanitario è subordinato al possesso dei seguenti requisiti:

- a) la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- b) dotazione di una idonea apparecchiatura frigorifera per la conservazione della merce deperibile;
- c) possesso di idoneo piano metallico (o similare) da lavoro, munito di protezione con i requisiti di cui al precedente art. 4.4.4;

- d) esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace serbatoio per acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- e) dotazione di un idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti con i requisiti di cui all'art. 4.3.5. Il Sindaco, su parere conforme del Servizio n. 1 autorizza gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi e può vietare nelle zone in cui non è consentito il commercio in sede fissa. Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.
- Durante gli spostamenti degli automezzi gli alimenti devono essere opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici.

4.4.7 STRUTTURE DI DEPOSITO

Chiunque effettui il deposito di sostanze alimentari da vendersi in forma ambulante, deve avere l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 4.1.11, rilasciata dall'E.R. sulla base del possesso dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.6.

4.4.8 MODALITÀ DI VENDITA

Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli artt. 4.3.9, 4.3.10, 4.3.11, 4.3.12, 4.3.13, 4.3.14.

Cap. 5 – Attività di somministrazione

4.5.1 ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, etc., è regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

4.5.2 AUTORIZZAZIONI

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, nei casi previsti, l'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62 nonché la speciale autorizzazione di cui alla L. 287/91.

4.5.3 REQUISITI GENERALI

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 4.5.1 devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89 in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile e adeguata pulizia;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta con il locale WC e essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati.

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile.

In ogni caso l'esercizio delle attività che diano origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

4.5.4 ARREDAMENTI, ATTREZZATURE, UTENSILI

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie.

Gli utensili, le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento. Attrezzature e utensili devono essere inoltre in quantità sufficiente per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

4.5.5 OPERAZIONI DI PULIZIA

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere svolte nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

4.5.6 RISTORANTI, TRATTORIE, TAVOLE CALDE, MENSE AZIENDALI, REFEZIONI SCOLASTICHE, LABORATORI CON PRODUZIONE DI GELATI E PASTICCERIA IN BAR E GELATERIE O ASSIMILABILI - REQUISITI STRUTTURALI

Per quanto riguarda gli esercizi di cui sopra, devono essere previsti:

- A) un locale esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla superficie della sala di consumazione e dell'attività svolta. Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:
- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
 - cottura dei cibi;
 - affettatura di carni cotte, formaggi e salumi, guarnitura piatti; Detto locale deve inoltre:
 - a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
 - b) avere banchi per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile;
 - c) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di m. 2 dal pavimento, con raccordi tra parete e parete a sagoma curva;
 - d) pavimento impermeabile, lavabile antiscivolo e mantenuto pulito, con raccordi a sagoma curva tra pavimento e pareti;
 - e) avere lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua fredda e calda, con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;
 - f) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione, collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato;
 - g) avere cappe per la raccolta delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi collegate ad idonee canne di esalazione sfocianti oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato;
 - h) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali;
 - i) disporre di idonei contenitori per rifiuti solidi, secondo quanto previsto dal precedente art. 4.3.5.

Nelle cucine che servono più di 100 pasti al giorno e nelle mense devono essere assicurati spazi separati per la preparazione e l'eventuale lavaggio di carni, verdure, formaggi, salumi, primi piatti. In dette cucine deve essere assicurato il "percorso in avanti" dei prodotti alimentari dalla fornitura al consumo.

B) a seconda del tipo di laboratorio:

a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;

b) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

Su parere tecnico del Servizio n. 1 e del Servizio n. 4 secondo competenza circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l'E.R. può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in un unico locale.

C) Celle o armadi frigoriferi, dotati, se del caso, di porte a barriera d'aria, per la conservazione di alimenti e bevande deperibili e dotate, altresì, di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura, visibile dall'esterno.

D) Un locale di somministrazione in cui i banchi di esposizione e/o somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera A) sub b) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico.

Detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia e in particolare deve:

a) avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili;

b) essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;

c) essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale;

d) esporre cartello recante divieto di introdurre animali ad eccezione dei cani guida per ciechi.

E) Uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori.

F) Almeno un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti con superficie uguale a 60 mq. (equivalente a 50 posti); devono, inoltre, essere previsti ulteriori servizi igienici ad uso del pubblico, in ragione di un servizio per ogni aumento della superficie pari al doppio dell'ultimo aumento di superficie considerato. Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate. Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi diversi. Almeno un servizio igienico deve, comunque, essere conforme al D.P.R. 384/78.

G) Un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente vuotabile o asportabile.

H) vano o settore separato per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie.

I) Un locale o vano per il deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.

L) Spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione, senza sovrapposizione, degli abiti degli avventori, negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone.

M) Docce, ove richieste, per gli addetti alla preparazione, in relazione al numero degli stessi e al tipo di attività.

I locali di cui alle lettere A), B), E), F), H) e M) devono avere i requisiti previsti nel Capitolo 4.2 in quanto applicabili.

La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere A), B), C) e H), salvo diversa indicazione del Responsabile del Servizio n. 1, non deve essere inferiore a mq. 0,5 per posto a sedere e, comunque, non inferiore a mq. 20.

4.5.7 BAR E TAVOLE FREDDE O ASSIMILABILI - REQUISITI STRUTTURALI

I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

- a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività: comunque, lo spazio per la preparazione di alimenti non compresi nei generi di caffetteria non deve essere inferiore a mq. 4;
- b) un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;
- c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;
- d) un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino a 50 posti o con locali di somministrazione fino a 60 mq., e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori, così come indicato al precedente art. 4.5.6 lettera F);
- e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili.

I locali di cui alle lettere c) e d) del presente articolo devono avere i requisiti di cui al Capitolo 4.2.

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'E.R. specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

4.5.8 ZONE DI COTTURA E PREPARAZIONE CIBI

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie e negli esercizi di cui al precedente art. 4.5.7, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell'E.R., può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

4.5.9 INSTALLAZIONE IMPIANTI DI COTTURA

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di idoneo impianto fumario per la captazione e l'allontanamento di fumi e gas in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso, le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

4.5.10 SOMMINISTRAZIONE IN PERTINENZE ESTERNE

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie e consentire una facile e adeguata pulizia.

Nella domanda di autorizzazione deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione di pertinenze esterne; qualora tale utilizzo costituisca estensione di un'attività già in corso, deve essere fatta segnalazione all'E.R. per le necessarie verifiche.

Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti, devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e devono rispettare le temperature di

legge.

4.5.11 CENTRI DI PRODUZIONE PASTI

I centri di produzione pasti di cui all'ultimo comma del precedente art. 4.2.1, oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.5.6, devono possedere idoneo sistema per:

- a) la conservazione a +65°C dei cibi cotti nel caso di utilizzo del sistema fresco-caldo;
- b) il raffreddamento dei cibi in modo da raggiungere +8°C nel cuore del prodotto in 3 ore e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a +2°C nel caso di utilizzo del legume refrigerato;
- c) la surgelazione dei cibi in modo da raggiungere -18°C in 4 ore nel cuore del prodotto e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a -20°C nel rispetto della legislazione vigente, nel caso di utilizzo del legume refrigerato.

4.5.12 UNITÀ TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

Le unità terminali di distribuzione, compresi i "fast-food", oltre al rispetto dei requisiti di cui al precedente art. 4.5.6, in quanto applicabili, devono possedere:

- a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legume refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente, ai valori di +2°C e -18°C controllabili mediante termoregistratori, nonché impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termoconvezione, vapore, forni a microonde etc.), in grado di riportare la temperatura dei medesimi a +65-70°C senza danni termici;
- b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legume caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a +65°C;
- c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente art. 4.5.6, laddove applicabili.

4.5.13 OLIO DI FRITTURA

In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste dal presente Capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura.

Ferma restando la necessità di provvedere ai ricambi dell'olio in relazione all'uso, non è consentita la riutilizzazione dell'olio per frittura nei giorni successivi a quello del primo utilizzo dopo il quale dovrà essere smaltito secondo la vigente normativa.

Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggitrice da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

Nelle friggitrice la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

4.5.14 PROTEZIONE, CONSERVAZIONE E MODALITÀ DI PREPARAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi, devono rispondere ai requisiti di legge ed essere conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego, con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico dalla polvere e dagli insetti. In particolare: - le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della miscela, al riparo dalla viva luce e lontane da sorgenti di calore. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate;

- il latte deve essere conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature di legge. È ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;
- la birra può essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazioni in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;
- l'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standards di legge;
- le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, o preparate in precedenza e adeguatamente protette, utilizzando prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;
- il tè, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;

- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori, oppure in vetrine refrigerate, presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo.

La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioche e analoghi) da impasti congelati è subordinata al rilascio di specifica autorizzazione previa verifica della idoneità sia delle modalità di conservazione sia delle apparecchiature frigorifere.

4.5.15 AGRITURISMO

Le strutture utilizzate per agriturismo devono rispettare i requisiti previsti dai precedenti articoli, in relazione alle effettive esigenze e alla tipologia dell'attività svolta, accertate dal Servizio n. 1.

4.5.16 PREPARAZIONI ESTEMPORANEE

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, etc.) possono essere consentite purché vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio n. 1.

4.5.17 FESTE POPOLARI

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria, da parte dell'E.R., previa verifica da parte del Servizio n. 1 e del Servizio n. 4 secondo competenza, del rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere. 1. Nel caso venga effettuata attività di vendita e/o somministrazione:

- a) il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- c) laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
- d) il banco di distribuzione deve essere di materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
- e) deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;
- f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;
- h) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;
- i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari, dall'E.R.;
- l) deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno ad uso esclusivo del pubblico, riconosciuti idonei; m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte,

panna o yoghurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee; n) nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove, purchè in laboratori autorizzati, tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri protettivi;

- o) deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89.
2. Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:
- A) un locale o spazio idoneo delimitato e coperto esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:
- mondatura;
 - pezzatura;
 - cottura cibi;
 - affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, etc.; Detto locale o ambiente deve inoltre avere:
- a) lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;
 - b) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a m. 2 di altezza dal pavimento;
 - c) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
 - d) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;
 - e) idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;
 - f) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;
 - g) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.
- B) un vano per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

4.5.18 AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LE FESTE POPOLARI

Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività di cui al precedente articolo devono essere inviate, a cura del responsabile dell'organizzazione o, in assenza, dal singolo interessato, all'E.R., e per conoscenza al Sindaco, con congruo anticipo e, comunque almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività e devono contenere i seguenti dati:

- a) nome e dati anagrafici del responsabile;
- b) ubicazione della manifestazione;
- c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;
- d) durata della manifestazione;
- e) indicazione del termine di approntamento delle strutture;
- f) disponibilità di servizi igienici;
- g) numero e generalità delle persone addette;
- h) descrizione dei locali e delle attrezzature;
- i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- l) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari;

Il Servizio n. 1 provvederà ad effettuare il sopralluogo di verifica ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture e, comunque, entro le 24 ore precedenti l'inizio della manifestazione. Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'E.R. specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni.

4.5.19 LOCALI DI CONSUMO PASTI - REFETTORI

Nell'ambito di insediamenti produttivi di qualsiasi tipo, di scuole, di altre collettività, etc., i locali utilizzati per il solo consumo di pasti non preparati in loco, devono essere riconosciuti idonei dal Servizio n. 1 con conseguente rilascio di opportuna certificazione.

Cap. 6 – Esercizi di deposito

4.6.1 AUTORIZZAZIONI

Chiunque intenda attivare un deposito di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 che viene rilasciata dall'E.R. nel cui territorio ha sede detto esercizio, sulla base del rispetto dei requisiti di cui al presente capitolo. Come previsto dal precedente art. 4.4.5 sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante, ove esistenti. Come previsto dal precedente art. 4.1.11 sono altresì da autorizzare i depositi della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2 REQUISITI DELLE STRUTTURE DI DEPOSITO

Le strutture di cui all'articolo precedente devono essere dotate degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

In particolare, le suddette strutture devono rispondere ai seguenti requisiti, in relazione alle merci depositate:

- a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;
- b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale mediante idonei sistemi;
- c) avere pareti in materiale liscio, e, nel caso di deposito anche parziale di alimenti non confezionati, lavabile e impermeabile almeno fino oltre il livello delle merci depositate, e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a m. 2;
- d) avere soffitti intonacati o, comunque, tali da non arrecare danno alle merci depositate;
- e) avere pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;
- f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente;
- g) essere dotati di servizi igienici con le caratteristiche di cui al presente regolamento, se occupano personale con presenza continua;
- h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura.

A giudizio dei Servizi n. 1 e n. 4, secondo le rispettive competenze, ai locali di cui al presente capitolo possono essere estesi, ogniqualvolta se ne presenti il caso, i requisiti e le caratteristiche strutturali di cui al Capitolo 4.2.

4.6.3 ATTREZZATURE PER LA CONSERVAZIONE

Le strutture di deposito devono essere dotate, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria.

Le celle frigorifere di capacità superiore a 1500 litri devono essere dotate di sistemi di termoregistrazione e i tracciati devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi preposti alla vigilanza per almeno 1 anno.

Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

4.6.4 COLLOCAZIONE DELLE MERCI DEPOSITATE NEI MAGAZZINI

Le merci devono essere sempre collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse.

Le merci devono essere tenute sollevate da terra ad un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e a conveniente distanza dalle pareti.

4.6.5 MERCI CONSENTITE

Nelle strutture di cui al presente capitolo è consentito solo il deposito delle tipologie di merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

4.6.6 DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

Ove necessario le strutture di deposito devono essere sottoposte a trattamenti di disinfestazione e devono essere dotate di adeguati sistemi per prevenire l'accesso e la proliferazione di insetti e altri animali e devono essere attrezzate per la lotta antimurina.

4.6.7 MOVIMENTO VEICOLI

All'interno dei locali di cui al presente capitolo è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentati da carburante o combustibile di qualsiasi tipo.

La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dei locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente.

4.6.8 NORME DI SICUREZZA E IGIENE DEL LAVORO

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

4.6.9 PERSONALE ADDETTO

Il personale lavorante di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verificano le condizioni di cui al precedente art. 4.1.3.

Cap. 7 – distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari

4.7.1 DISPOSIZIONI GENERALI

I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari debbono rispondere ai requisiti previsti agli artt. 32-34 del D.P.R. 327/80.

Oltre a quanto sopra previsto, detti distributori devono essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti preferibilmente in appositi box o locali adeguatamente attrezzati e, comunque, non devono essere collocati in ambienti ove si producono emissioni di vapori, gas, polveri, o si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti.

4.7.2 COMUNICAZIONE DELL'INSTALLAZIONE

L'installazione di un distributore automatico di sostanze alimentari deve essere preventivamente comunicata al Servizio n. 1 da parte della Ditta installatrice almeno 7 giorni prima della installazione. In detta comunicazione deve, inoltre, essere fatta specifica menzione:

- a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- b) del responsabile della gestione delle apparecchiature;
- c) del tipo di approvvigionamento idrico. Se vengono usati serbatoi devono essere specificate le modalità di rifornimento, di pulizia e di manutenzione, nonché le caratteristiche qualitative dell'acqua risultanti da analisi eseguite nei 30 giorni antecedenti.

Fermi restando i controlli disposti e le prescrizioni impartite, in relazione all'uso, dall'autorità sanitaria, il responsabile della gestione delle apparecchiature di cui al presente capitolo deve assicurarsi che l'acqua utilizzata per il loro rifornimento possieda i requisiti di cui all'art. 2, lettera b), del D.P.R. 236/88.

Alla Ditta presso cui viene installato il distributore viene affidata una copia della chiave per l'apertura dello stesso al fine di consentire il prelievo di campioni di alimenti.

Cap. 8 – Mezzi di trasporto delle sostanze alimentari

4.8.1 NORME GENERALI

Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto da normative specifiche, è disciplinato dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.

E' soggetto alle disposizioni di cui al presente capitolo il trasporto effettuato sia da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti rivenditori, pubblici esercizi di vario tipo, etc.), sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, etc.), nonché le collettività, le comunità e le convivenze, etc.

Il trasporto deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive.

Durante il trasporto il mezzo deve essere tenuto pulito nel rispetto di quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80.

4.8.2 AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER TRASPORTO DI SOSTANZE ALIMENTARI

Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80:

- 1) gli automezzi cisterna nonché le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili (containers-cisterna) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse;
- 2) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti.

L'autorizzazione deve essere richiesta, e rinnovata ogni 2 anni, presso l'E.R. cui fa capo il Comune di

residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A. ed ha la validità territoriale (comunale o extracomunale) specificata nel provvedimento medesimo, secondo quanto consentito dalle caratteristiche del mezzo di trasporto.

Sui mezzi di cui al presente articolo dovrà essere conservato l'originale o copia autentica del provvedimento di autorizzazione.

4.8.3 DOMANDE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo 4.8.2, ai sensi dell'art. 45 del D.P.R. 327/80, devono contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);
- c) l'indicazione delle sostanze al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l'indicazione del luogo dove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione;

- e) le necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/02/1984 circa le caratteristiche costruttive, nel caso in cui i veicoli, le cisterne e i contenitori siano utilizzati o utilizzabili per il trasporto di sostanze alimentari in regime di temperatura controllata.

Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, e destinati a venire a contatto con le sostanze trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

4.8.4 REGISTRO DELLE AUTORIZZAZIONI

L'E.R., ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 327/80, tiene un apposito registro delle autorizzazioni rilasciate, delle relative variazioni e dei provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni. L'E.R. trasmette altresì, semestralmente, al Ministero della Sanità e ai competenti organi di vigilanza, l'elenco delle autorizzazioni rilasciate, di quelle revocate e di quelle non rinnovate.

4.8.5 IDONEITÀ DEL VEICOLO AL TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Fermo restando l'obbligo di legge del mantenimento del veicolo nelle condizioni di idoneità di cui al precedente art. 4.8.1, e a sospenderne l'uso in caso di sopravvenuta inidoneità, l'E.R. che ha rilasciato l'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2, ove accerti, direttamente o a seguito di segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo, la cisterna o il contenitore non è più idoneo al trasporto delle sostanze specificate nell'autorizzazione sanitaria, adotta i provvedimenti di cui all'art. 47 del D.P.R. 327/80.

Qualora il Servizio n. 1 o il Servizio n. 4, secondo competenza, accerti l'inidoneità di veicoli, cisterne contenitori autorizzati da altro E.R., ne darà segnalazione all'E.R. territorialmente competente nonché agli altri organi competenti, per i necessari provvedimenti.

4.8.6 REQUISITI DI CISTERNE E CONTENITORI

Le cisterne e i contenitori di cui al presente capitolo devono avere i requisiti richiesti dall'art. 48 del D.P.R. 327/80.

4.8.7 CONDIZIONI DI TEMPERATURA DURANTE IL TRASPORTO

Il trasporto di sostanze per cui la legge preveda specifiche temperature di trasporto, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura di cui all'allegato C e successive modificazioni del D.P.R. 327/80, nonché da disposizioni speciali, ovvero previste nelle modalità di conservazione.

Il trasporto di cibi cotti deve rispettare le temperature di conservazione previste nel precedente art. 4.5.11.

I veicoli, le cisterne e i contenitori utilizzati o utilizzabili per il trasporto in regime di temperatura controllata, ancorché non soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80, devono essere in possesso delle necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/02/1984 circa le caratteristiche tecnico-costruttive.

4.8.8 ATTESTAZIONE DI IDONEITÀ

Per i veicoli, cisterne o contenitori non soggetti ad autorizzazione sanitaria, che trasportino sostanze sfuse, se richiesta, sarà rilasciata dal competente Servizio dell'USSL, una attestazione di idoneità del mezzo di trasporto di dette sostanze, sulla base della valutazione dei requisiti di cui al presente capitolo.

Tale attestazione ha validità biennale.

Cap. 9 – acqua destinata al consumo umano

4.9.1 DISPOSIZIONI GENERALI

L'acqua utilizzata per il consumo umano deve rispondere alle caratteristiche qualitative previste dal D.P.R. 236/88.

Tutti i materiali a contatto con l'acqua emunta e distribuita per il consumo umano devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

4.9.2 ATTINGIMENTO DELL'ACQUA

L'attingimento dell'acqua destinata al consumo umano, in qualsiasi modalità avvenga (da falde, da sorgenti, da acque superficiali) deve essere realizzato in modo da garantire le caratteristiche di cui al precedente articolo.

In particolare, se vengono utilizzate falde, l'attingimento deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda consentano prelievi più superficiali.

Ove non sia tecnicamente possibile l'attingimento da falde profonde, potrà essere consentito, su parere favorevole del Servizio n. 1, l'attingimento da falde più superficiali.

4.9.3 CHIUSURA FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO

Fatte salve le disposizioni di cui alla L.R. 62/85, nonché quanto previsto al precedente Titolo III del presente Regolamento, le fonti di approvvigionamento che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, ancorché già autorizzate, devono essere eliminate.

Il Sindaco, su proposta del Servizio n. 1, ingiunge al proprietario di provvedere, fissandone i termini per l'attuazione:

- a) alla chiusura, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, secondo le modalità tecniche che saranno prescritte dal Servizio n. 1,
- b) alla richiesta di revoca dell'autorizzazione, se la fonte è stata autorizzata.

Analoga procedura deve essere attuata per tutte le fonti di approvvigionamento in disuso.

4.9.4 FONTI NON AUTORIZZATE

Qualora si tratti di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio igienico, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previo parere favorevole del Servizio n. 1.

4.9.5 CASI DI INADEMPIENZA

Nei casi di inadempienza a quanto previsto dai due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura addebitandone le spese al proprietario.

4.9.6 CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Le caratteristiche costruttive degli acquedotti devono essere rispondenti alle disposizioni statali e regionali.

4.9.7 POZZI A SCAVO

Non sono consentiti pozzi del tipo a scavo; quelli esistenti devono essere soppressi o trasformati in pozzi del tipo tubolare.

4.9.8 RUBINETTO PER PRELIEVI

Subito dopo l'uscita della fonte e dopo eventuali impianti di trattamento nonché all'uscita dei serbatoi, deve essere derivato un rubinetto, per il prelievo dei campioni, in materiale idoneo, collocato in luogo accessibile ed adeguatamente protetto, con applicato un numero di codice, preventivamente concordato con il Servizio n. 1.

4.9.9 INSTALLAZIONE DEI CONTATORI

Come previsto dall'art. 7 della Legge 319/76, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi, devono provvedere all'installazione sulla tubazione in uscita dalla fonte, prima di ogni derivazione, di un contatore, regolarmente sigillato, preferibilmente di tipo Woltmann e correttamente funzionante.

4.9.10 CONTROLLI INTERNI

Tutti i proprietari e/o gestori degli impianti di approvvigionamento sono tenuti ad effettuare i controlli interni previsti dall'art. 13 del D.P.R. 236/88 secondo opportuni protocolli comunicati al Servizio n. 1. La documentazione relativa a detti controlli deve essere tenuta a disposizione degli organi di vigilanza per 12 mesi.

4.9.11 AREE DI SALVAGUARDIA

Secondo le disposizioni del D.P.R. 236/88 allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, la zona circostante il punto di captazione deve essere protetta con misure appropriate mediante vincoli e servitù diverse, individuando una zona di protezione assoluta e una zona di rispetto.

La dimensione di tali zone e le relative prescrizioni sono fissate dal Servizio n. 1 in relazione a specifiche situazioni.

4.9.12 ZONA DI PROTEZIONE ASSOLUTA

E' rappresentata dall'area immediatamente circostante il punto di captazione.

Detta area deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio.

Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere.

Dovranno altresì essere rispettate le modalità di sistemazione dell'area secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n. 1.

4.9.13 ZONA DI RISPETTO

Si estende all'esterno della zona di protezione assoluta.

All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività, mentre altre devono essere opportunamente regolamentate, secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n. 1, sulla base delle disposizioni statali e regionali vigenti.

4.9.14 TRATTAMENTI DI POTABILIZZAZIONE

I trattamenti di potabilizzazione possono essere effettuati previo parere favorevole del Servizio n. 1.

Il titolare o gestore della fonte o del servizio acquedottistico è, comunque, tenuto a verificarne l'efficacia nel corso dei controlli interni di cui al precedente art. 4.9.10.

4.9.15 TRATTAMENTO DOMESTICO DELL'ACQUA

Il trattamento dell'acqua a livello domestico deve avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero della Sanità n. 443 del 21/12/1990.

I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono, ai sensi del comma 4 dell'art. 3 del D.M. di cui sopra, darne notifica al Servizio n. 1 dell'USSL.

Per gli immobili di nuova costruzione o assoggettati ad interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui al citati art. 3 del Decreto Ministeriale di cui sopra deve essere trasmessa al Servizio n. 1 in fase di richiesta di licenza d'uso.

Per gli immobili già in possesso di licenza d'uso, la notifica deve pervenire, con la documentazione prevista per legge, entro e non oltre 30 giorni dall'installazione.

Nel caso di immobili nei quali siano già installati detti impianti, il titolare o proprietario, amministratore o legale rappresentante deve darne notifica al Servizio n. 1 con le informazioni di cui alle lettere b), g), h), e i) del D.M. 443/90 entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente Regolamento.

La documentazione di cui ai precedenti commi dovrà essere altresì corredata:

- a) dei più recenti referti analitici dell'acqua su campioni prelevati prima e dopo l'impianto;
- b) di un calendario delle manutenzioni cui sarà sottoposto l'impianto.

4.9.16 ACCESSO ALLE STRUTTURE

Per l'espletamento dell'attività di vigilanza i tecnici delle USSL e del PMIP devono avere libero accesso ai locali e agli impianti, anche fuori orario di funzionamento, qualora ciò sia necessario.

4.9.17 SEGNALAZIONE DI VARIAZIONI

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia nonché la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si intendano apportare modifiche alle opere di captazione o agli impianti, di darne immediata comunicazione al Servizio n. 1.

4.9.18 RICERCA E SFRUTTAMENTO DI NUOVE RISORSE DI APPROVVIGIONAMENTO

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere la autorizzazione e/o la concessione alla derivazione che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previa acquisizione del parere favorevole del Servizio n. 1 e dell'ente gestore del pubblico acquedotto.

Comunque, prima di iniziare la distribuzione dell'acqua per il consumo, dovrà essere acquisito un idoneo parere di idoneità alla distribuzione secondo le procedure previste nel D.M. 26/03/1991.

4.9.19 DIVIETI O LIMITAZIONI ALL'USO DELL'ACQUA

Qualora sia stata dichiarata, dal Servizio n. 1, la non potabilità o la non usabilità dell'acqua distribuita per il consumo umano, non deve esserne consentito l'impiego per l'alimentazione o per la preparazione di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dal precedente capitolo 4.2, nonché per tutti gli altri usi che il Servizio n. 1 riterrà opportuno inibire.

Il Sindaco, ricevuta la segnalazione dal Servizio n. 1, informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause.

In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

4.9.20 RIFORNIMENTI IDRICI DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI

Per quanto concerne l'acqua utilizzata dalle industrie alimentari, si rimanda alle norme in proposito contenute nel capitolo 4.2.

La frequenza minima dei controlli e i parametri da determinare sono stabiliti dal Servizio n. 1.

Cap. 10 – Pane, pasta a sfarinati

4.10.1 VENDITA AL PUBBLICO

La vendita al pubblico di pane, pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle leggi vigenti in materia (vedi principalmente L. 580/67, L. 1002/76, L. 426/71, D.Lgs. 109/92).

4.10.2 CONSERVAZIONE ED ESPOSIZIONE DEL PANE

Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma, comunque, in modo visibile agli stessi in appositi scaffali, scansie o vetrine perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

I differenti tipi di pane posti in vendita devono essere identificati con apposito cartello recante le indicazioni di legge.

4.10.3 MODALITÀ DI VENDITA

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine in cui è esposto il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

Il pane deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in adatto involucri.

L'eventuale sezionamento del pane deve avvenire su piano di lavoro e con utensili ad uso esclusivo.

4.10.4 TRASPORTO DEL PANE CON AUTOMEZZI

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi e alle comunità, devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 per quanto applicabili, e devono essere muniti di idonea separazione dall'abitacolo di guida.

4.10.5 CONTENITORI PER IL COMMERCIO DEL PANE

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. 31/03/1973 e successive integrazioni e/o modifiche.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/03/1973 e successive integrazioni e/o modifiche.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi devono essere rispettate anche nella fase di consegna a domicilio purché il pane sia stato preincartato nell'esercizio di vendita.

4.10.6 DISTINTA DI ACCOMPAGNAMENTO

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione, agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi, alle comunità, deve avvenire con le modalità previste dai commi 3 e 4 dell'art. 24 della L. 580/67.

4.10.7 PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato può essere posto in vendita solo se in confezione originale e sigillata, oppure preparato estemporaneamente a richiesta del cliente.

Non è consentito l'uso per la preparazione del pane grattugiato di pane contenente olii e grassi o di pane ammuffito o irrancidito.

Cap. 11 – Latte e derivati

4.11.1 LATTE AMMESSO ALLA VENDITA

E' ammesso alla vendita per il consumo diretto, nel territorio comunale solo il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi e, comunque, proveniente da animali in buono stato di salute che non presentino sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte e che siano sottoposti al controllo sistematico della mammella.

Le aziende di produzione del latte devono essere autorizzate dal Servizio n. 4 dell'USSL. Il latte prima di essere posto in commercio deve essere sottoposto a pastorizzazione e sterilizzazione; altri trattamenti possono essere autorizzati con Decreto del Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica

Oa normative della CEE.

E' ammesso il latte da consumarsi crudo purché nel rispetto delle modalità di cui al successivo art. 4.11.4 e limitatamente al latte proveniente da allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi.

4.11.2 LATTE PER IL CONSUMO DIRETTO

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura deve essere filtrato e, se non viene spedito entro le 2 ore successive, deve essere mantenuto a temperatura non superiore a 4°C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di raccolta e di bonifica.

1 locali a tal fine utilizzati devono essere costituiti e gestiti in modo da garantire condizioni igieniche soddisfacenti.

Il latte deve pervenire agli stabilimenti di raccolta o di bonifica a temperatura non superiore a +6°C e deve possedere i requisiti chimico fisici di composizione relativi a peso specifico, tenore in materia grassa, tenore in materia proteica, tenore in materia secca sgrassata e punto di congelamento, previsti nei DD.MM. nn. 184 e 185 del 09/05/1991; deve, inoltre, possedere i requisiti igienico-sanitari relativi a tenore in germi a +30°C, tenore in cellule somatiche, residui di antibiotici previsti nei DD.MM. di cui sopra.

4.11.3 CARATTERISTICHE STRUTTURALI E IGIENICHE DEI CENTRI DI RACCOLTA E BONIFICA DEL LATTE

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione, le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-strutturali previste nel capitolo 4.2 per gli stabilimenti e i laboratori di sostanze alimentari, sulla base delle prescrizioni impartite, in modo tale da garantire una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e una buona conservazione del latte.

La direzione deve essere affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita.

Il trasporto del latte a detti centri deve essere effettuato con automezzi adeguatamente protetti e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge, nonché a quanto previsto al capitolo 4.8, utilizzando contenitori idonei provvisti di chiusura ermetica ai quali devono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza.

I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate, devono essere conservati per almeno tre mesi.

4.11.4 LATTE CRUDO

Il latte da potersi consumare crudo deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione e i requisiti igienico-sanitari indicati nel precedente art. 4.11.2.

Le aziende agricole che intendono vendere latte crudo di propria produzione, ai sensi dell'art. 1, comma 6 della Legge 03/05/1989, n. 169, sono obbligate a esporre, nel locale destinato alla vendita, apposito cartello recante la scritta "latte crudo da consumarsi dopo bollitura prolungata", nonché le modalità e i tempi di conservazione.

4.11.5 LATTE PRESSO I CENTRI E I PUNTI DI VENDITA

Il latte destinato al consumo viene distinto in:

- latte pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato ad Alta qualità;

- latte UHT a lunga conservazione;
- latte sterile a lunga conservazione.

Presso i centri e i punti di vendita il latte deve presentare le caratteristiche di cui agli artt. 3, 4, 5 e 6 della L. 169/89 nonché le caratteristiche microbiologiche di cui alla O.M. 10/10/1985 per quanto riguarda il latte pastorizzato.

4.11.6 CONSERVAZIONE DEL LATTE

Nella conservazione del latte nelle centrali e nei centri di pastorizzazione, nonché (per il latte pastorizzato, fresco pastorizzato e fresco pastorizzato di Alta Qualità) durante il trasporto alle rivendite deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature di legge.

4.11.7 RIVENDITE DI LATTE

Le rivendite di latte possono vendere latte confezionato pastorizzato solo se dispongono di armadio o banco frigorifero all'interno del quale sarà ricavato uno scomparto di capacità tale da contenerlo tutto ed esclusivamente a ciò destinato, in grado di mantenerlo tutto ad una temperatura da +1°C a +6°C.

4.11.8 DERIVATI DEL LATTE

La panna, i lattici fermentati, gli yoghurt, etc., devono essere conservati alle temperature di legge e con le modalità di cui ai precedenti artt. 4.11.6 e 4.11.7.

4.11.9 PANNA POSTA IN COMMERCIO

La panna posta in commercio deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche dei corrispondenti tipi di latte da consumo.

4.11.10 PANNA DESTINATA A SUCCESSIVE TRASFORMAZIONI

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente e sterilizzabili al calore.

Cap. 12 – Gelati

4.12.1 AUTORIZZAZIONI

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all'E.R. il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n. 1 la idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale.

4.12.2 LOCALI DI PRODUZIONE

Il laboratorio per la preparazione dei gelati deve essere costituito da apposito locale o vano destinato alla sola preparazione del gelato, idoneamente separato da altre lavorazioni ed avente i requisiti di cui al precedente Capitolo 2 del presente titolo, in quanto applicabili.

4.12.3 VENDITA AMBULANTE O IN CHIOSCHI

La vendita di gelati in forma ambulante o in chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui all'art. 4.3.15, purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 4.12.13.

4.12.4 PREPARAZIONE ESTEMPORANEA DI GELATI

Chi intende installare macchinari per la produzione estemporanea di gelati in esercizi pubblici già dotati di autorizzazione sanitaria, deve darne comunicazione al Servizio n. 1 dell'USSL impegnandosi a rispettare i seguenti requisiti:

- 1) apposito ed idoneo locale o vano per la conservazione delle materie prime e per la preparazione delle miscele;
- 2) attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e disinfezione delle parti interne dell'apparecchio destinato a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;
- 3) idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;
- 4) ugello terminale protetto con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

4.12.5 FREQUENZA DEI CONTROLLI SULLA PRODUZIONE

L'esercente autorizzato alla preparazione di gelati deve, a propria cura e spese, almeno 1 volta nei seguenti periodi:

1 ottobre - 31 marzo, 1 aprile - 30 giugno, 1 luglio - 30 settembre, o, comunque, secondo le indicazioni del Servizio n. 1, fare effettuare prelievi ed esami del prodotto da idonei laboratori con certificazione debitamente sottoscritta da professionisti abilitati.

Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 2 anni ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitaria.

4.12.6 CAMPIONAMENTO DI SAGGIO

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere, in qualsiasi momento, a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto, attraverso l'analisi eseguita dal PMIP.

A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, nei laboratori annessi alla somministrazione, per finalità puramente conoscitive della qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in due aliquote. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari alla rimozione delle eventuali cause e si procede ad un campionamento regolamentare.

4.12.7 CASO DI ESITO SFAVOREVOLE

Fatti salvi i provvedimenti urgenti motivati dall'occorrenza di situazioni di rischio igienico-sanitario, qualora due campionamenti di saggio, anche non consecutivi, dovessero dare esito sfavorevole, l'E.R. può sospendere l'autorizzazione alla produzione del gelato, su proposta del Servizio n. 1 o in relazione alla situazione oggettiva o alle inadempienze accertate.

4.12.8 PULIZIA DEGLI UTENSILI E DELLE APPARECCHIATURE DI PRODUZIONE

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.

Prima di ogni uso, devono essere sempre puliti e conservati in idonei armadi, al riparo dalla polvere e da ogni altra fonte di insudiciamento.

I macchinari devono essere sottoposti ad accurata pulizia giornalmente o alla fine di ogni ciclo di lavorazione.

4.12.9 MODALITÀ IGIENICHE DI PRODUZIONE

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni tali da non apportare inquinamenti al prodotto finito.

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

La panna utilizzata deve essere sottoposta almeno ad un processo di pastorizzazione.

4.12.10 RESIDUI SCONGELATI

I residui scongelati che si trovano nel fondo della gelatiera e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati.

4.12.11 BANCHI DI VENDITA

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto o, comunque, separato in modo ritenuto idoneo dal Servizio n. 1, dal banco impiegato per il commercio di altri generi.

Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo della polvere fino al momento dell'utilizzazione.

Il gelato nei contenitori pronti per la distribuzione deve essere conservato a temperatura inferiore a 0°C.

4.12.12 PULIZIA DEGLI UTENSILI E DELLE APPARECCHIATURE PER LA VENDITA

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili idonei.

Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e disinfettabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire.

Detto strumentario deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso corrente di acqua potabile.

In alternativa è consentito utilizzare una paletta per ogni singola vaschetta, tenendo la paletta costantemente immersa nel gelato.

4.12.13 CONTENITORI PER LA VENDITA AMBULANTE DEI GELATI PRECONFEZIONATI

I contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di

-15°C.

Cap. 13 – Prodotti ortofrutticoli – funghi e tartufi

4.13.1 VENDITA

E' consentita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, pollini, etc.) purché non siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti, o, comunque, alterati. E' vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri.

E', altresì, consentita la vendita di funghi e tartufi purché siano in buono stato di conservazione, e non siano invasi da parassiti o, altrimenti avariati, carbonizzati, di sapore e/o odore sgradevole o che appartengano a specie non commestibili o tossiche.

4.13.2 ESERCIZI DI VENDITA

Gli esercizi di vendita dei prodotti di cui al presente capitolo sono soggetti, oltre che alle disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, anche alle norme contenute nei precedenti capitoli 4.3 e 4.4 nonché dei successivi articoli del presente capitolo.

4.13.3 IGIENE DEI PRODOTTI IN VENDITA

I prodotti ortofrutticoli, prima di essere messi in vendita, devono essere adeguatamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino eventuali tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

E', altresì, vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o, comunque, non rispondente ai requisiti del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche e del D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108.

4.13.4 AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA

La vendita dei funghi é disciplinata dalla Legge 23 agosto 1993, n. 352 e dal presente regolamento locale di igiene.

La vendita dei funghi freschi spontanei é soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune ove ha luogo la vendita, previa acquisizione da parte degli operatori interessati di attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine commercializzate. Detto attestato viene rilasciato dall'USSL sede di ispettorato micologico competente per territorio.

Nei casi di vendita di funghi freschi spontanei provenienti esclusivamente dal circuito commerciale (per es. dall'ortomercato) e, pertanto, già certificati dall'autorità sanitaria come prescritto dal successivo art. 4.13.6, l'autorizzazione comunale prevista dall'art. 14 Legge 352/93 si considera compresa nell'autorizzazione di cui alla Legge 426/71 per le tabelle merceologiche I, VI, VIII. La vendita dei funghi coltivati rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofruttilicoli.

4.13.5 FUNGHI FRESCHI SPONTANEI - SPECIE DI CUI È CONSENTITA LA COMMERCIALIZZAZIONE

È consentita la commercializzazione delle specie e varietà di funghi freschi e spontanei di cui all'art. 16 Legge 352/93 di seguito riportate:

Nome scientifico Nome italiano

Boletus edulis - Schaeff. ex Fr

Boletus pinicola- Vitt.

porcino o porcino a carne bianca

Boletus aereus - Bull. ex Fr.

Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier Cantharellus
cibarius

-

Fries

inaccio o finferlo o cantarello

finferla

ovulo buono

spugnola

gallinaccio o finferlo o cantarello

Cantharellus lutescens - Pers. finferla

Amanita caesarea - (Scop. ex Fr.) Quélet ovulo buono

Morchella (tutte le specie) spugnola

Clitocybe gigantea - Sow.

Clitocybe geotropa - (Bull. ex Fr.) Quélet

Tricholoma geogii - Quélet pruonolo o maggengo o spinarolo

Pleurotus eryngii - Quélet cardarello o cardoncello

Armillaria mellea - (Vahl ex Fr.) Karst. Chiodino

—

L'elenco di cui sopra può essere integrato con le altre specie che verranno riconosciute idonee alla commercializzazione con apposito decreto ministeriale da emanarsi in conformità al disposto dell'art. 16, comma 2, Legge 352/93.

4.13.6 CERTIFICAZIONE DEI FUNGHI FRESCHI SPONTANEI

In conformità al disposto dell'art. 15 Legge 352/93, la prescritta certificazione di avvenuto controllo dei funghi freschi spontanei destinati alla vendita al dettaglio e di quelli destinati alla ristorazione o alle collettività, viene rilasciata dai Centri di Controllo Micologico (Ispettorati Micologici) ubicati presso le USSL e/o presso le sedi di acquisto con le seguenti modalità:

- a) i funghi presentati al controllo, suddivisi per specie, devono essere contenuti in cassette od altri idonei imballaggi da destinare come tali alla vendita. I funghi in essi contenuti devono essere a singolo strato e non eccessivamente appressati, devono inoltre essere freschi, interi, sani e in buono stato di conservazione, puliti dal terriccio e/o corpi estranei;

- b) i funghi sottoposti a visita devono essere corredati dalla documentazione relativa all'acquisto o, nel caso di raccolta diretta, da una dichiarazione del venditore dalla quale risulti la data e il luogo della raccolta;
- c) l'avvenuta visita viene certificata con l'applicazione su ogni contenitore di funghi visitati, contenente una sola specie fungina, di un cartellino originale numerato, come da fac-simile allegato al presente regolamento, indicante il quantitativo contenuto al momento della visita, il genere e la specie di appartenenza dei funghi, la data della visita, le eventuali avvertenze per il consumo, qualora si rendano necessarie operazioni di cottura od operazioni preliminari alla stessa, come, ad esempio, la prebollitura, la firma dell'ispettore micologo ed il timbro dell'ispettorato micologico dell'USSL.

Questo cartellino deve accompagnare il prodotto in tutte le fasi della commercializzazione per la vendita e non può essere rimosso dai contenitori fino all'esaurimento del loro contenuto. La certificazione di avvenuto controllo può essere rilasciata indistintamente da qualsiasi ispettorato micologico istituito presso le USSL lombarde indipendentemente dal luogo di residenza, di vendita o di commercializzazione dei funghi.

E' fatto divieto di trasferire i funghi visitati in altri contenitori diversi dagli originali.

4.13.7 MODALITÀ DI VENDITA

L'esposizione per la vendita dei funghi di cui all'art. 4.13.5 comporta l'obbligo di esporre i contenitori in modo tale che il cartellino, di cui al precedente articolo 4.13.6, sia ben visibile agli acquirenti. I funghi esposti per la vendita dovranno inoltre essere muniti di apposito segnaprezzo sul quale deve figurare, oltre il prezzo di vendita, la denominazione scientifica degli stessi accompagnata, ove esistente, dal nome italiano, così come indicato nel suddetto articolo 4.13.5.

4.13.8 FUNGHI FRESCHI COLTIVATI

La vendita dei funghi freschi coltivati, ancorché rispondenti ai requisiti di cui al precedente art. 4.13.1, rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli. Nelle confezioni di *Agaricus bisporus* (prataiolo coltivato, comunemente detto "champignon") è tollerabile la presenza di terriccio in quantità non superiore al 12%.

4.13.9 FUNGHI CONDIZIONATI - AUTORIZZAZIONE

In conformità a quanto stabilito dall'art. 21 Legge 352/93, i funghi condizionati (conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, sottovuoto, al naturale, congelati, surgelati o altrimenti preparati), debbono appartenere a specie facilmente riconoscibili, ben conservabili e di comprovata commestibilità. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfobotanica il riconoscimento della specie. Su ogni confezione di funghi condizionati, oltre alle altre indicazioni obbligatorie, devono essere riportati, in modo facilmente visibile, i nomi scientifici delle specie di funghi contenute e le rispettive quantità espresse percentualmente in ordine decrescente per quantità. I funghi condizionati non possono essere posti in vendita sfusi.

Per ogni specie fungina nelle condizioni di cui al precedente comma 1), l'USSL competente per territorio rilascia, previa istanza degli interessati ed a seguito dell'accertamento dei requisiti previsti, specifica autorizzazione con validità su tutto il territorio nazionale, i cui estremi sono indicati sulle etichette del prodotto condizionato. In conformità al disposto di cui all'art. 18, comma 3, Legge 352/93, le imprese e i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi condizionati devono indicare nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2, Legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, anche le generalità del perito od esperto in materia, regolarmente iscritto al ruolo della CCIAA della provincia sotto il cui controllo avvengono la lavorazione ed il confezionamento.

4.13.10 FUNGHI SECCHI - SPECIE DI CUI È CONSENTITA LA VENDITA - AUTORIZZAZIONE

In conformità a quanto disposto dall'art. 17 Legge 352/93 possono essere posti in commercio funghi secchi appartenenti alle seguenti specie e varietà:

- a) *Boletus edulis* e relativo gruppo (Boletus edulis, Boletus pinicola, Boletus aereus, Boletus reticulatus) (tutte le specie)
- b) *Cantharellus*
- c) *Agaricus bisporus*
- d) *Auricularia auricola - judae*

Possono altresì essere poste in commercio altre specie riconosciute eduli con apposito decreto ministeriale da emanarsi in conformità al dispositivo di cui all'art. 17, comma 2), della citata Legge 352/93.

Le imprese e i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o di confezionamento di funghi secchi o conservati devono indicare nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2, Legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, anche le generalità del perito od esperto in materia, regolarmente iscritto al ruolo della CCIAA della provincia sotto il cui controllo avvengono le lavorazioni ed il confezionamento (art. 18, comma 3, Legge 352/93).

4.13.11 FUNGHI SECCHI - MODALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE - INDICAZIONI

Le particolari modalità di commercializzazione e vendita dei funghi secchi di cui anche agli artt. 17, 18, 19 Legge 352/93, sono di seguito riportate:

- con la denominazione "funghi porcini" possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo;
- è obbligatoria nell'etichettatura dei funghi secchi la dizione "Contenuto conforme alla legge";
- la denominazione di vendita deve essere accompagnata dalle menzioni qualificative fissate dall'apposito decreto del ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato;
- i funghi secchi vanno venduti con l'indicazione, facilmente visibile, del nome scientifico del fungo contenuto, in confezioni chiuse, con almeno la metà di una facciata trasparente in modo da consentire il controllo del contenuto;
- ogni confezione deve contenere funghi della stessa specie.

E' vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* e relativo gruppo (porcini), che abbiano caratteristiche merceologiche classificabili come extra (sezioni intere e carne perfettamente bianca) e la cui umidità percentuale non superi il valore di 14.

Tali funghi sono posti in vendita previa autorizzazione rilasciata dal Comune in conformità al disposto di cui all'art. 19 L. 352/93. E' consentita la vendita di funghi secchi sminuzzati purchè comunque di dimensioni tali da consentire all'esame visivo il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo.

4.13.12 TARTUFI

La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla L. 16/12/1985, n. 752 e dalla L. R. 8/07/1989, n. 24.

CARTELLINO DI CONTROLLO MICOLOGICO (FAC-SIMILE)

15 cm

ASL di _____

RISCONTRO DI AVVENUTO CONTROLLO MICOLOGICO

n° _____ del _____

RELATIVO A

_____ (nome scientifico)

_____ (nome italiano se esistente)

AVVERTENZE PER IL CONSUMO

PESO NETTO Kg. _____

L'Ispettore Micologo

Cap. 14 - Norma transitoria

4.14.1 MODALITÀ DI ADEGUAMENTO

Le caratteristiche strutturali previste nel presente regolamento devono essere applicate sin dal momento dell'entrata in vigore del regolamento medesimo, per le attività di nuova istituzione. Le attività già in essere all'entrata in vigore del presente regolamento dovranno adeguarsi alle norme ivi contenute nei termini e nei modi indicati dai competenti organi di vigilanza. Potranno essere consentite deroghe, solo nei casi di comprovata impossibilità di realizzazione e quando, a giudizio del competente Servizio, la soluzione alternativa permette di conseguire le medesime finalità della norma derogata.

NORME FINALI

Sanzioni

Qualora il fatto non sia in altro modo sanzionato dalla Legge Statale o Regionale, le violazioni delle disposizioni contenute nel presente Regolamento comportano l'applicazione delle sanzioni previste dal T.U. delle Leggi Sanitarie (R.D. 27/07/1934, n. 1265, art. 344) e dal T.U. della Legge Comunale e Provinciale (R.D. 03/03/1934, n. 383, art. 106); si osservano, per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni, gli articoli 32 e seguenti della Legge 24/11/1981, n. 689, e le Leggi Regionali di attuazione (LL.RR. 05/12/1983, n. 90, e 04/06/1984, n. 27).

Abrogazione delle norme preesistenti

Con l'approvazione del presente Regolamento di Igiene, si intendono abrogate tutte le norme riguardanti le stesse materie contenute nei precedenti Regolamenti Comunali.

Entrata in vigore

Il Regolamento Comunale di Igiene e ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'Albo Pretorio del Comune.

ALLEGATI

Allegato 1

NORME TECNICHE GENERALI PER LO STOCCAGGIO DELLE DEIEZIONI ANIMALI ALLEGATO AL TITOLO III capitolo 10

LETAME

Stoccaggio su platea.

La platea impermeabilizzata deve essere fornita di un muretto di contenimento disposto su 3 lati e di altezza non inferiore a 1 metro. Dovrà essere realizzato un pozzettone di raccolta delle acque piovane e del colaticcio da collegarsi alla vasca di stoccaggio dei liquami o, in alternativa, che abbia dimensioni tali da garantire uno stoccaggio di 90 giorni sia per il colaticcio che per le acque meteoriche che piovano sulla platea (D.G.R. 34964 del 06/03/1998).

Il cumulo di letame nella platea potrà superare di un metro e mezzo l'altezza del muretto di contenimento.

La capacità di stoccaggio della platea andrà calcolata in modo da garantire una permanenza del letame non inferiore a 90 giorni.

Stoccaggio in concimaia.

La concimaia deve essere fornita di un muretto su 4 lati. Il letame può essere accumulato fino ad una altezza di un metro e mezzo oltre il muretto di contenimento. Il volume della concimaia dovrà tenere conto dell'apporto delle acque piovane e del colaticcio (70 mm x mq pioggia x 3 mesi).

Stoccaggio su lettiera permanente.

E' ammesso soltanto nelle zone di riposo coperte e con costante aggiunta di paglia od altro materiale assimilabile.

Il vincolo di stoccaggio delle deiezioni su lettiera non può essere soddisfatto dalla sola lettiera permanente, ma il letame dovrà subire un periodo di maturazione, senza la presenza di animali che lo continuerebbero ad inquinare, di almeno tre settimane su platea o vasca ai fini della innocuizzazione da germi patogeni. (D.M. 19/04/1999 Approvazione del Codice di buona pratica agricola, D.M. 351/94 Regolamento concernente il piano nazionale per la eradicazione della brucellosi negli allevamenti bovini art. 11.S, D.P.R. 320/54 Regolamento di Polizia veterinaria Cap. XV "disinfezione", commenti agli articoli 63-64).

Il periodo minimo complessivo di maturazione del letame, prima su lettiera e poi su platea o vasca, non potrà essere inferiore a 90 giorni.

7/11

Nel caso le pratiche agronomiche dell'azienda prevedessero uno stoccaggio di maggiore durata dovrà comunque essere garantito il periodo minimo di tre settimane in platea o vasca prima dell'utilizzo del letame.

L'altezza ammissibile della lettiera dovrà rispettare le norme sul benessere animale.

La capacità minima della platea o vasca andranno calcolate sulla base del volume di lettiera prodotta nel periodo precedente il trasferimento sulle stesse del refluo.

I reflui provenienti da allevamenti su lettiera permanente diversi da quelli bovini, specificamente:

- equini su lettiera permanente
- suini su lettiera a base di paglia e/o similari

- ovaiole a terra
- avicoli a terra con uso di lettiera, debbono essere considerati ai fini dello stoccaggio "letame" che necessita di 90 gg. di maturazione prima di essere utilizzato a scopo agronomico.

LIQUAME

- Si assume in toto la D.G.R. n° 34964 del 06/03/1998.

Tempi di adeguamento degli stoccaggi: come da D.G.R. n° 6/45401 del 01/10/1999.

POLLINA

Se trattasi di pollina liquida gli stoccaggi dovranno essere dimensionati almeno a 180 gg.

Se trattasi di pollina secca palabile, con uso di lettiera, gli stoccaggi dovranno essere esterni e dimensionati per la durata di un ciclo o almeno per una capacità minima di 90 gg.

Le deiezioni di avicunicoli rese palabili da processi di disidratazione sono equiparate alla pollina secca palabile.

Se trattasi di pollina secca palabile il peso specifico per il calcolo della superficie della concimaia va assunto pari a 500 Kg/mc, valore medio della densità apparente riportato in letteratura.

In funzione del tipo di lavaggio adottato, le acque utilizzate dovranno essere calcolate in ragione di 3 litri / mq per ogni ciclo. Esse dovranno essere raccolte in vasche impermeabili coperte poste all'esterno delle strutture di allevamento. Tali acque potranno essere distribuite

sui terreni solo se stoccate per un periodo non inferiore a 60 gg.;

il pozzettone per la raccolta delle acque meteoriche ricadenti nella platea di stoccaggio va dimensionato, dove necessario, per almeno 90 gg.

Nel caso la pollina prodotta dall'allevatore sia venduta a scopo agronomico a terzi o ceduta a titolo gratuito, in toto o in parte, lo stoccaggio esterno all'allevamento dovrà comunque essere previsto come se dovesse avvenirne l'utilizzo.

L'allevatore dovrà conservare le fatture emesse all'atto delle vendite relativamente al quantitativo di pollina venduta, o le dichiarazioni di cessione della medesima compilate di volta in volta.

L'acquirente presenterà un PUA registrando le fatture ricevute all'acquisto della pollina matura dall'allevatore/i, o registrando nel PUA le dichiarazioni di cessione a titolo gratuito

rilasciate dal produttore.

La pollina che viene ceduta a ditte di trasformazione è da considerarsi materiale soggetto alla normativa vigente sui rifiuti.

Analogamente la pollina che a titolo gratuito venga ceduta a terzi è soggetta alle norme vigenti sui rifiuti se la stessa non è utilizzata a scopo agronomico.

Allegato 2

CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE PER LO STOCCAGGIO DEI REFLUI: STOCCAGGIO SOTTOGRIGLIATO IN AMBIENTE CONFINATO E FRAZIONAMENTO DEI BACINI DI STOCCAGGIO AZIENDALE

ALLEGATO AL TITOLO III capitolo 10

Differenti prescrizioni sono formulate per gli allevamenti in essere al 19/03/1998, data della pubblicazione della D.G.R. n. 6/34964 del 06/03/1998, ad integrazione della L.R. 37/93 e del suo regolamento attuativo, rispetto a quelli attivati dopo la stessa data.

A tal proposito si intende per:

- allevamento in essere prima del 19/03/1998, la struttura produttiva già attiva al 19/03/1998, dotata di sufficiente capacità di stoccaggio per i reflui, ai sensi della L.R. 37/93 e del suo Regolamento attuativo, nonché la struttura produttiva già attiva al 19/03/1998, ma che necessiti di ulteriori adeguamenti alle strutture di stoccaggio per i reflui, ai sensi della /11 normativa citata;
- allevamento posto in essere dopo il 19/03/1998, la struttura produttiva costruita integralmente ex novo a partire dal 19/03/1998, o attiva dopo tale data in seguito a riconversioni di preesistenti allevamenti in cui si sia operato il cambio delle specie allevate e/o l'aggiornamento delle strutture per la stabulazione degli animali.

Tabella n. 1: stoccaggi dei reflui sotto grigliato siti in ambiente confinato

Allevamenti in essere prima del 19/03/1998 con stoccaggi conformi alla L.R. 37/93 o da adeguare

Bovini da carne

(esclusi i vitelli a carne bianca)

è ammesso lo stoccaggio sottogrigliato per una capacità massima di 90 giorni

Tutti gli altri tipi di allevamento è ammesso lo stoccaggio sottogrigliato per una capacità massima di 60 giorni

Allevamenti posti in essere dopo il 19/03/1998

Bovini da carne

(esclusi i vitelli a carne bianca)

è ammesso lo stoccaggio sottogrigliato per una capacità massima non superiore a 90 giorni

Bovini da latte è ammesso lo stoccaggio sottogrigliato per una capacità massima non superiore a 60 giorni

Tutti gli altri tipi di allevamento lo stoccaggio sottogrigliato dei reflui non è mai ammesso.

Il sottogrigliato è utilizzabile solo per la raccolta e l'allontanamento delle deiezioni dai ricoveri. Lo stoccaggio dei reflui in ambiente non confinato è sempre ammesso.

Lo stoccaggio dei reflui sottogrigliato, sia in ambiente confinato che non confinato, in ogni caso deve sempre essere utilizzato come primo bacino dello stoccaggio aziendale, deve essere dotato di idoneo sistema di pompaggio dei reflui verso le successive vasche di stoccaggio. I reflui stoccati nel sottogrigliato non possono essere distribuiti direttamente in campo, ma devono prima subire una ulteriore sosta nei successivi bacini di stoccaggio.

Le soluzioni stabulative utilizzate negli allevamenti avicoli siti in ambiente confinato, che prevedono la raccolta e l'essiccazione delle deiezioni in fossa sotto le gabbie, non sono da considerare come uno stoccaggio sottogrigliato e non rientrano nelle precedenti prescrizioni.

Tabella n. 2: frazionamento dei bacini di stoccaggio

Allevamenti in essere prima del 19/03/1998

Tutte le tipologie di allevamento:

- sono ammissibili gli stoccaggi costituiti da un solo bacino se di capacità adeguata alle previsioni di Giara 37;

- degli stoccaggi costituiti di un solo bacino, con capacità insufficiente rispetto alle previsioni di Giara 37, è ammessa una capacità massima pari a 120 giorni che diventano 90 per gli allevamenti di: bovini da latte, misti bovini da latte e suini, bufalini.

La capacità di stoccaggio mancante va realizzata tramite un secondo bacino;

- gli stoccaggi costituiti da più bacini devono essere formati da due sistemi:

- 1) sistema di carico dei reflui;

2) sistema di prelievo per lo spandimento in campo.

Il sistema di carico deve avere una capacità di stoccaggio pari almeno a 60 giorni ed il suo contenuto non può essere distribuito direttamente in campo, ma deve essere riversato nel sistema di prelievo.

Il sistema di carico può essere costituito da più bacini tra loro collegati in serie; qualora la sua capacità di stoccaggio totale superi i 60 giorni di essa è ammessa una capacità massima pari a 120 giorni, che diventano 90 giorni per gli allevamenti di bovini da latte, misti suini e bovini da latte, bufalini.

Allevamenti posti in essere dopo il 19/03/1998

(sia costruzioni ex novo che ristrutturazioni di altre tipologie)

In ottemperanza all'art. 7 della Direttiva dell'Autorità di Bacino del fiume Po 12/96, il volume massimo dei singoli bacini di stoccaggio dei reflui non può superare i 5000 mc.

- Equini

- Bovini con meno di 300 qli, ricadenti in comuni classificati dalla L.R. n. 13/93 e successive modifiche e integrazioni:

gli stoccaggi potranno essere costituiti da un unico bacino.

- Bovini da latte, misti bovini da latte e suini, bufalini:

gli stoccaggi devono essere costituiti da due bacini con capacità di almeno 60 giorni ciascuno, indipendenti per il carico e lo scarico dei reflui.

- Tutti gli altri tipi di allevamento:

gli stoccaggi, anche in mascone unico, devono essere costituiti da tre bacini non comunicanti tra di loro, con capacità di almeno 60 giorni ciascuno ed in grado di assicurare il carico e lo scarico dei reflui in modo indipendente.

Qualora il primo bacino degli stoccaggi aziendali sia costituito da una vasca sottogrigliato, essa dovrà rispondere alle caratteristiche riportate nella tabella 1.

Le volumetrie globali prescritte per gli stoccaggi aziendali sono contenute nel Regolamento Attuativo della L.R. 37/93.

Valori indicativi di qualità microbiologica degli alimenti

ALLEGATO AL TITOLO IV DEL REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE

Gli indici microbiologici di seguito riportati devono essere considerati solo quali punti di riferimento tecnico finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico metta in evidenza valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, il competente Servizio provvede a invitare gli interessati ad adottare i necessari accorgimenti per individuare ed eliminare le cause che determinano i valori riscontrati.

Crema e pasticceria a base di crema

La crema e la pasticceria a base di crema non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus* superiori a 10/g.

Prodotti di gastronomia

I prodotti di gastronomia non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus* superiori a 10/g e salmonella deve essere assente in 25g.

Prodotti cotti surgelati

I prodotti cotti surgelati non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus* né Anaerobi solfitoriduttori superiori a 10/g e *Salmonella* deve essere assente in 25g.

Pasta all'uovo

Le paste all'uovo per le paste speciali, anche con ripieno, sia secche che fresche, devono essere esenti da *Salmonella* in 25g e *Staphylococcus aureus* non deve essere superiore a 100/g.

Latte destinato agli stabilimenti

Il latte che perviene agli stabilimenti deve, tra l'altro, avere le seguenti caratteristiche:

- caratteristiche organolettiche proprie del latte al consumo;
- assenza di antibiotici e conservanti e di ogni altra sostanza estranea;
- carica microbica totale non superiore a 500.000 unità formanti colone a +32°C.

Latte parzialmente disidratato

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato non deve contenere *Staphylococcus aureus* in

1 ml., non deve contenere salmonella in 25 ml., deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità dopo incubazione di 3 settimane a +32°C e di 10 gg. a +55°C.

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1:3 deve presentare *Staphylococcus aureus* assente in 1 ml, mentre i saprofiti, esclusi i lattobacilli, non devono essere superiori a 20.000/ml e i coliformi devono essere assenti in 1 ml.

Latte totalmente disidratato

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere), comunque posti in vendita, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- fosfatasi negativa;
- *Salmonella* assente in 25 g. e *Staphylococcus aureus* non superiore a 10/g;
- carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g, esclusi i fermenti;
- carica micetica non superiore a 10/g.

Limitatamente ai campioni di saggio i tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia devono rispondere ai seguenti requisiti:

- carica batterica totale (flora aerobica a +32°C) non superiore a 10.000 colonie/g;
- coliformi assenti in 1g;
- Staphylococcus aureus assente in 1g;
- salmonella assente in 25g;
- carica micetica non superiore a 100/g;
- fosfatasi negativa;
- assenza di sostanze inibenti;
- assenza di aflatossine e metalli pesanti.

Il prodotto finito non può avere un contenuto in umidità superiore al 5% in peso.

Panna montata

Alla vendita la panna montata disaerata deve avere le seguenti caratteristiche:

- E. coli non superiore a 10/g;
- Staphylococcus aureus non superiore a 10/g;
- salmonella assente in 25 g.

Yoghurt

Con la denominazione yoghurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, Lactobacillus Bulgaricus e Streptococcus Thermophilus vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e, comunque, in numero non inferiore a 1.000.000/g.

Il latte impiegato per la produzione dello yoghurt deve essere comunque sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione. Nello yoghurt Coliformi e Staphylococcus aureus non devono essere superiori a 10/ml.

Burro

La fosfatasi deve essere negativa, la carica in muffe deve essere inferiore a 100/g, i coliformi devono essere inferiori a 100/g e Staphylococcus aureus inferiore a 100/g.

Formaggi freschi

I formaggi freschi a pasta cruda e a pasta filata non devono contenere E. coli in numero superiore a 10/g, Staphylococcus aureus in numero superiore a 100/g; in particolare i formaggi freschi a pasta cruda devono presentare prova della fosfatasi negativa alla produzione.

Formaggi duri e semiduri

La produzione deve essere fatta con latte possibilmente pastorizzato e, comunque, di buona qualità. Nel caso in cui non sia possibile latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

Il prodotto non deve presentare Staphylococcus aureus superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g, purché non siano appositamente aggiunte. E' ammessa, qualora la tecnologia di produzione lo richieda, la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie.

Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato, alla vendita, non deve presentare Staphylococcus aureus superiore a 100/g né muffe superiori a 100/g.

Ricotte e mascarpone

Le ricotte e il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- E. coli non superiore a 10/g;
- Staphylococcus aureus non superiore a 100/g;
- salmonella assente in 25 g.

Formaggi fusi

I formaggi fusi devono essere conservati in modo da evitare lo scadimento della qualità e deve essere garantita l'assenza di ogni tipo di microflora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

Ghiaccioli

I cosiddetti ghiaccioli non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie/ml né coliformi superiori a 10/ml e salmonella deve essere assente in 25 ml.

Funghi secchi

E' vietata la vendita di funghi secchi polverizzati o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, che siano stati colorati artificialmente, che contengano residui di antiparassitari, e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici. La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie/g.

