



COMUNE DI CASTELLARANO

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

REGOLAMENTO COMUNALE

DI IGIENE

Approvato con deliberazione C.C. n. 71/1979

Modificato con deliberazione :

- C.C. n. 100 del 25/10/1985
- C.C. n. 114 del 24/11/1989
- C.C. n. 62 del 23/09/1993
- C.C. n. 5 del 29/01/1996
- C.C. n. 105 del 7/11/1997
- C.C. n. 26 del 25/03/2008

Entrata in vigore del Regolamento: 12/11/1997

SOMMARIO:

COMUNE DI CASTELLARANO.....	1
PROVINCIA DI REGGIO EMILIA.....	1
TITOLO I - IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO.....	8
CAPO I – SUOLO E ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE.....	8
Art. 1 - Scolo delle acque meteoriche	8
Art. 2 - Deflusso delle acque.....	8
Art. 3 - Cave.....	9
Art. 4 - Irrigazioni a scopo agricolo - Concimazioni e trattamento dei terreni con sostanze tossiche	9
CAPO II - SCARICO DI ACQUE REFLUE DA INSEDIAMENTI ABITATIVI, PRODUTTIVI E DA ALLEVAMENTI ZOOTECNICI	10
Art. 6 - Autorizzazione allo scarico di acque usate nelle fognature comunali, nel suolo e nel sottosuolo. Provvedimenti a tutela della salute pubblica	10
Art. 7 - Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale	10
Art.8 - Smaltimento degli scarichi civili non recapitanti in pubblica fognatura depurata.	11
Art.9 - Smaltimento di liquami civili effluenti da fosse Imhoff.....	12
Art.10 - Smaltimento sul suolo o nel sottosuolo, di scarichi provenienti da insediamenti produttivi e allevamenti zootecnici.....	13
CAPO III - RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI. NETTEZZA URBANA.....	13
Art.11 - Rifiuti solidi urbani.....	13
Art.12 - Nettezza urbana	13
Art.13 - Detenzione di rifiuti putrescibili - Divieto di canne di caduta	14
Art.15 - Protezione di materiali trasportati da autocarri.....	14
CAPO IV - NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI.....	15
Art. 17 - Autorizzazione alla costruzione.....	15
Art.18 - Autorizzazione igienico sanitaria per nuove attività o modifiche di esistenti, senza variazioni soggette ad autorizzazione o concessione edilizia.....	16
Art. 19 - Autorizzazione all'abitabilità ed usabilità degli edifici.	16
Art.20 - Ricostruzione, riattivazione, risanamento di vecchi fabbricati esistenti.	17
Art. 21 - Visita a case di nuova costruzione o modificate	17
Art.22 - Registro dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni.....	18
Art. 23 - Ingiunzioni.....	19
Art. 24 - Dichiarazioni di inabitabilità	19
Art..25 - Demolizione di fabbricati	19
Art.26 - Misure igieniche e di sicurezza nei cantieri	19
CAPO V - PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE. CORTILI. SPAZI DI RAGIONE PRIVATA.....	20
Art. 27 - Condizioni e salubrità del terreno.....	20
Art. 28 - Isolamento termico	20
Art. 29 - Protezione acustica	21
Art. 30 - Ampiezza dei cortili.....	21
Art. 31 - Cortili secondari	21
Art.32- Pozzi di luce e chiostrine	21
Art.33 - Cortili e chiostrine a confine di proprietà	22
Art.34 - Pavimento dei cortili.....	22
Art.35 - Igiene dei passaggi e spazi privati	22
CAPO VI - LOCALI DI ABITAZIONE ED ACCESSORI.....	22
Art. 36 - Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata.....	22
Art. 37 - Dimensione dei locali di abitazione	23
Art. 38 - Riscaldamento, illuminazione, aerazione naturale	23
Art. 39 - Superficie illuminante utile.....	24
Art. 40 - Ricorso alla ventilazione artificiale	24
Art. 41 - Scale	25
Art. 42 - Locali a piano terreno	25
Art. 43 - Piani seminterrati	26
Art. 44 - Coperture e vani sottotetto.....	26
Art.45 - Approvvigionamento di acqua potabile	26
Art. 46 - Cucine, zone di cottura, camini, fumioli	26

Art. 47 - Riscaldamento e impianti termici	27
Art. 48 - Canne fumarie.....	27
Art. 49 - Installazione di bombole di gas liquefatti.	28
Art. 50 - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione.....	28
CAPO VII - FOGNATURA, CANALIZZAZIONE E TRATTAMENTO DI ACQUE USATE DOMESTICHE	28
Art. 51 - Permessi per costruzione e modificazioni di fognature	28
Art. 52 - Stanze da bagno e latrine	29
Art. 53 - Conduttura di scarico delle latrine e degli acquai	29
Art. 54 - Canali di gronda.....	30
Art. 55 - Impianti domestici di depurazione delle acque usate. Esercizio	30
Art. 56 - Manutenzione impianti domestici delle acque usate.....	31
CAPO VIII - PRESCRIZIONI IGIENICHE PARTICOLARI DEGLI INTERVENTI DI RESTAURO DI EDIFICI VINCOLATI	31
Art. 57 - Seminterrati e sotterranei.....	31
Art. 58 - Altezze dei piani	31
Art. 59 - Scale	31
Art. 60- Muri esterni	32
Art. 61 - Forature	32
Art. 62 - Sottotetti	32
Art. 63 - Chiostrine	32
CAPO IX - CASE COLONICHE E COSTRUZIONI ACCESSORIE	32
Art. 64 - Case coloniche - Locali di soggiorno e di servizio	33
Art. 65 - Scolo di acque meteoriche	33
Art.66 - Distanza delle concimaie e pozzi neri dalle case	33
Art. 67 - Ricoveri e recinti per animali.....	33
Art. 68 - Le stalle	34
Art. 69 - Concimaie.....	34
Art. 70 - Porcili	34
Art. 71 - Abbeveratoi. Lavanderia. Vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi.....	34
Art. 72 - Manutenzione delle case coloniche. Difesa dagli insetti nocivi.....	35
TITOLO II - EDIFICI ED UNITA OPERATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA EDILIZIA E DI ESERCIZIO	36
CAPO I - OSPEDALI, CASE DI CURA O DI ASSISTENZA OSTETRICA. ISTITUTI DI CURA, STABILIMENTI TERMALI, FARMACIE, MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI	36
Art. 73 - Prescrizioni di ordine generale	36
Art.74 - Ospedali e case di cura	37
Art. 75 - Apertura di Istituti di cura, di assistenza ostetrica, di laboratori di analisi per il pubblico	37
Art. 76 - Stabilimenti termali, di idroterapia, di cure fisiche ed affini.....	37
Art. 77 - Farmacie	37
Art. 78 - Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici	38
CAPO II - ESERCIZI ALBERGHIERI E SIMILI. CASE DI RIPOSO. ABITAZIONI COLLETTIVE. AFFITTACAMERE. DORMITORI. COMPLESSI RICETTIVI COMPLEMENTARI A CARATTERE TURISTICO-SOCIALE. ISTITUTI DI PENA	38
Art.79 - Alberghi e simili	38
Art. 80 - Personale	38
Art.81 - Vigilabilità igienico - sanitaria degli alberghi, pensioni e locande	39
Art. 82 - Affittacamere	39
Art. 83 - Abitazioni collettive.....	39
Art. 84 - Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori	39
Art. 85 - Dormitori pubblici	40
Art. 86 - Classificazione e disciplina igienico-sanitaria dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale	40
Art. 87 - Istituti di pena	40
Art. 88 - Soggiorni di vacanza per minori.....	41
CAPO III - SCUOLE. ASILI NIDO. NURSERIES	41
Art. 89 - Scuole	41
Art. 90 - Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione annuale, Divieto di fumare	41
Art. 91 - Asili nido di nuova costruzione	42
Art. 92 - Asili nido ubicati nei centri storici od in edifici residenziali	43
Art. 93 - Nurseries.....	43

CAPO IV - LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO. LOCALI DI RIUNIONE, DI DIVERTIMENTO, DI GIOCO, DA BALLO, PUBBLICI E PRIVATI. ARENE ESTIVE. GIROVAGHI.....	44
Art. 94 - Locali di pubblico spettacolo.....	44
Art. 95 - Locali privati di riunione e divertimento	44
Art.96 - Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento.....	44
Art. 97 - Divieto di fumare.....	45
Art. 98 - Arene estive - Pavimentazione.....	45
Art. 99 - Latrine delle arene estive.....	45
Art. 100 - Posti a sedere nelle arene estive - Acustica - Illuminazione - Gestione.....	46
Art. 101 - Padiglioni per pubblici spettacoli - Alloggi mobili per girovaghi.....	46
CAPO V - PALESTRE. STABILIMENTI BALNEARI. PORTICCIOLI TURISTICI. ALBERGHI DIURNI E SIMILI. PISCINE. LAVANDERIE.....	47
Art. 102 - Palestre ed istituti di ginnastica	47
Art. 103 - Stabilimenti balneari di spiaggia, di fiume	47
Art. 104 - Alberghi diurni - Saune e simili.....	47
Art. 105 - Piscine	48
Art. 106 - Lavanderie	48
CAPO VI - AUTORIZZAZIONE. NEGOZI E POSTI FISSI DI COMMERCIO AMBULANTE. MAGAZZINI E DEPOSITI COMMERCIALI. FRIGORIFERI INDUSTRIALI. MEZZI DI TRASPORTO PUBBLICO	50
Art. 107 - Autorimesse - Requisiti igienici.....	50
Art. 108 - Locali accessori ed impianti delle autorimesse.....	50
Art. 109 - Negozi - Magazzini e depositi con permanenza del personale - Mercati all'ingrosso pubblici e privati - Posti fissi di commercio ambulante.	51
Art. 110 - Igiene e divieto di fumare negli autoveicoli adibiti a trasporto collettivo di persone - Norme antismog.....	51
CAPO VII - ALLEVAMENTI ANIMALI. CASEIFICI E BURRIFICI AZIENDALI.....	52
Art. 111 - Allevamenti di animali.....	52
Art. 112 - Stalle - Scuderie, detenzione di animali domestici nei centri abitati.....	52
Art. 113 - Caseifici e burrifici	52
CAPO VIII - BARBIERI, PARRUCCHIERI E ATTIVITA AFFINI. DISCIPLINA IGIENICO SANITARIA	53
Art. 114 - Regime autorizzatorio.....	53
Art. 115 - Definizione di mestieri affini	53
Art. 116 - Esercizio delle attività a domicilio - Divieto di esercizio in forma ambulante	53
Art. 117 - Voltura delle autorizzazioni e modificazioni dei locali autorizzati.....	53
Art. 118 - Requisiti igienici dei locali	54
Art. 119 - Ubicazione degli esercizi.....	54
Art. 120 - Arredamento; attrezzature e dotazione degli esercizi	54
Art. 121 - Libretto di idoneità sanitaria del personale.....	55
Art. 122 - Conduzione igienica delle attività.....	55
Art. 123 - Pulizia del personale.....	56
TITOLO III - APPROVVIGIONAMENTO IDRICO E DISTRIBUZIONE DELLE ACQUE POTABILI.....	56
CAPO I - ACQUE POTABILI.....	56
Art. 124 - Requisiti delle acque destinate ad uso potabile.....	56
Art. 125 - Inquinamento delle acque ad uso potabile	56
Art. 126 - Salvaguardia delle risorse idriche	56
Art. 127 - Dotazione idrica degli edifici.....	57
Art. 128 - Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile.	57
Art. 129 - Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile.....	58
Art. 130 - Utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento in insediamenti al servizio di collettività.....	59
Art. 131 - Pozzi domestici di uso non potabile	59
Art. 132 - Adeguamento di pozzi preesistenti.....	59
Art. 133 - Inattivazione e chiusura di pozzi	60
Art. 134 - Deroghe ai requisiti di qualità.....	60
Art. 135 - Distribuzione idrica interna agli edifici	60
Art. 136 - Rete idrica e fognature.....	61
Art. 137 - Regolamentazione del consumo di acqua potabile	61
TITOLO IV - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	61
CAPO I - DISPOSIZIONI DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE.....	61
Art.138 - Vigilanza prevenzione e informazione.	61
Art. 140 - Modalità d'esecuzione delle ispezioni.....	62

Art. 141 - Modalità di esecuzione dei controlli.....	62
Art. 142 - Campioni regolamentari e di saggio.	62
Art. 143 - Verbale di prelevamento di un campione.	62
Art. 144 - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni.	63
Art. 145 - Deficienze dei locali e delle attrezzature.	63
Art. 146 - Irregolarità delle merci.	63
Art. 147 - Del sequestro.	63
Art. 148 - Del dissequestro.....	64
Art. 149 - Igiene del personale.....	64
Art. 150 - Certificato di idoneità igienico - sanitaria per esercizi di vendita al dettaglio.	65
Art. 151 - Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e di esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.....	65
Art. 152 - Modalità per il conseguimento delle autorizzazioni.	65
CAPO II - IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.	66
Art.153 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi.....	66
Art. 154 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.	67
Art. 155 - Requisiti per i centri produzione pasti.	67
Art. 156 - Requisiti degli esercizi di vendita con annesso deposito.	68
Art. 157 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.....	68
Art 158 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione, vendita e somministrazione e relative sanzioni.	71
Art. 159 - Requisiti dei distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari.	72
ART. 160 - Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni.	73
CAPO III - COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE.....	73
ART. 161 - Requisiti igienici per le aree destinate a commercio su aree pubbliche di generi alimentari:	73
Art. 162 - Vendita di prodotti alimentari.....	74
Art. 163 - Idoneità sanitaria dei mezzi usati per la vendita su aree pubbliche ed il trasporto.	74
Art. 164 - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante:	74
Art.165 - Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande in forma ambulante:.....	75
Art.166 - Fiere e Sagre paesane - Festival e Feste.....	75
Art. 167 - Modalità dell'autorizzazione.	75
Art. 168 - Chioschi.	75
CAPO IV – REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE.....	75
Art. 169 - Etichettatura: norma di rinvio.	75
Art. 170 - Trasporto pane.....	76
Art. 171 - Modalità di vendita del pane.....	76
Art. 172 - Conservazione dell'impasto.	76
Art. 173 - Semilavorati per la panificazione.....	76
Art. 174 - Frutta.	76
Art. 175 - Vendita di cocomeri da parte di commercianti su aree pubbliche.	77
CAPO V - ADEGUAMENTO DELLE ATTIVITA' GIA' ESISTENTI DI PRODUZIONE E COMMERCIO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI AI REQUISITI PREVISTI DAGLI ARTT. DEL PRESENTE REGOLAMENTO.	77
Art. 176 - Modalità di adeguamento.	77
CAPO VI - CARNI. PRODOTTI ITTICI. UOVA.....	78
Art.177 - Definizione delle carni.....	78
Art. 178 - Produzione e ,commercio delle carni.....	78
Art. 179 - Macelli.....	78
Art. 180 - Requisiti degli spacci di carne.	78
Art. 181 - Merci vendibili nello spaccio di carni.....	79
Art. 182 - Controllo sanitario dei prodotti della pesca.	79
Art. 183 - Requisiti delle rivendite e dei depositi dei prodotti della pesca e relative attrezzature.....	79
Art. 184 - Uova.	80
Art. 185 - Prodotti dell'uovo sgusciato.....	80
CAPO VII – PRESIDI SANITARI (FITOFARMACI E PRESIDI DELLE DERRATE ALIMENTARI IMMAGAZZINATE).....	80
Art. 186 - Depositi e vendita dei presidi sanitari.....	80
Art. 187 - Certificato di abilitazione alla vendita dei presidi sanitari.....	80

Art. 188 - Autorizzazioni	81
Art. 189 - Locali di deposito e vendita e mezzi di trasporto	81
Art. 190 - Modalità per il deposito e la vendita.....	81
Art. 191 - Modalità d'uso	82
TITOLO V - PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE	82
CAPO I NORME DI ORDINE GENERALE	82
Art.192 - Compiti del Comune - Malattie infettive e parassitarie soggette a denuncia obbligatoria.	83
CAPO II PROVVEDIMENTO DI PROFILASSI GENERICI.....	84
Art. 193 - Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati.....	84
Art. 194 - Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure.....	85
Art. 195 - Isolamento.	85
Art.196 - Portatori e contatti	85
Art.197 - Trasporto di malati	85
Art. 198 - Disinfezione continua e finale dei locali di abitazione	85
Art. 199 - Disinfezione di altri locali pubblici o privati	86
Art. 200 - Disinfezione di vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci e libri usati.....	86
CAPO III – PROVVEDIMENTI DI PROFILASSI SPECIFICI.VACCINAZIONI	86
Art. 201 - Vaccinazioni	86
Art.202 - Esenzione e registrazione delle vaccinazioni.....	87
Art. 203 - Compiti dell'Ufficio di Stato Civile - Registrazioni - Certificazioni.....	87
Art. 204 - Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite	87
Art. 205 - Vaccinazioni e frequenza in collettività.....	88
CAPO IV – MISURE PROFILATTICHE SPECIALI.....	88
Art. 206 - Difesa dalle malattie quarantenarie.....	88
Art.207 - Profilassi delle malattie veneree	88
Art. 208 - Antropozoonosi	88
Art. 209 - Misure di profilassi antirabbica - Detenzione di cani	89
CAPO V – DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE.....	89
Art. 210 - Lotta contro le mosche e altri insetti.....	89
Art. 210 bis- Lotta agli insetti nocivi e molesti	89
Art. 211 - Derattizzazione	92
TITOLO VI - VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE	94
CAPO I – ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE.....	94
Art. 212 - Esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie ..	94
Art. 213 - Apertura di ambulatori medico-chirurgici o veterinari	94
Art. 214 - Autorizzazione e requisiti degli ambulatori	94
Art. 215 - Istituti di cura.....	95
Art. 216 - Disciplina della pubblicità sanitaria.....	95
Art. 217 - Assistenza al parto	96
Art. 218 - Denuncia di nato morto	96
Art. 219 - Obblighi degli esercenti la professione di medico chirurgo o negli eventi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica.....	96
Art. 220 - Obblighi dell'ostetrica negli eventi di nato deforme o immaturo. Registri dei parti e degli aborti - Mansioni.....	97
CAPO II – COMMERCIO DI ARTIOLI SANITARI	97
Art. 221 - Licenza di commercio per oggetti sanitari e presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie	97
Art. 222 - Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico.....	97
CAPO III SERVIZI DI TRASPORTO INFERMI	98
Art. 223 - Servizi pubblici e privati di trasporto infermi.....	98
CAPO IV – DISCIPLINA DEL SERVIZIO FARMACEUTICO	98
Art.224 - Servizio farmaceutico	98
Art. 225 - Orari delle farmacie	98
TITOLO VII - REGOLAMENTO PER LA DISCIPLINA DELLE ATTIVITÀ RUMOROSE.....	99
CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI	99
Art. 226 - Campo di applicazione	99
Art.227 - Disciplina delle attività rumorose a carattere temporaneo - Definizioni.....	99
CAPO II – CANTIERI EDILI, STRADALI ED ASSIMILABILI	99
Art. 228 - Impianti ed attrezzature	99
Art.229 - Orari.....	99
Art.230 - Limiti massimi	99
Art. 231 - Emergenze	100

Art. 232 - Modalità per il rilascio delle autorizzazioni	100
CAPO III – MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO, FESTE POPOLARI ED ASSIMILABILI.....	100
Art. 233 - Definizioni	100
Art. 234 - Localizzazione.....	100
Art. 235 - Limiti ed orari.....	101
Art. 236 - Modalità per il rilascio delle autorizzazioni	101
CAPO IV – DISCOTECHES, SALE DA BALLO E SIMILARI E TUTTE LE STRUTTURE DESTINATE ALLO SPETTACOLO.....	101
Art. 237 - Limite	101
Art. 238 - Domanda.....	101
Art. 239 - Attività rumorose e scomode.....	102
CAPO V – SISTEMA SANZIONATORIO E DISPOSIZIONI FINALI.....	102
Art. 240 - Sanzioni	102
Art. 241 - Misurazioni e controlli.....	103
TITOLO VIII -	103
SEVIZIO PER LA PROCREAZIONE LIBERA E RESPONSABILE, PER LA TUTELA SANITARIA E SOCIALE DELLA MATERNITA' DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA, PER L'ASSISTENZA ALLA FAMIGLIA - ATTIVITA' SPORTIVE.....	103
Art. 242 - Norme generali	103
Art. 243 - Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Unità Sanitaria Locale	104
Art. 244 - Servizio di Igiene Pubblica.....	104
Art. 245 - Compiti dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente	105
TITOLO IX - DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE. SANZIONI.....	106
Art. 246 - Applicazione del Regolamento	106
Art. 247 - Applicazione di altre leggi.....	106
Art. 248 - Sanzioni	106
Art. 249 - Testo coordinato	106

TITOLO I - IGIENE DEL SUOLO E DELL'ABITATO

CAPO I – SUOLO E ACQUE METEORICHE E DI SUPERFICIE

Art. 1 - Scolo delle acque meteoriche

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

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili, e dai suoli di zona fabbricata debbono essere idoneamente convogliate in fognatura a cura dei proprietari.

E' vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti o canalizzazioni destinate alle acque piovane.

I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacee. A tale fine essi debbono provvederli dei necessari canali di scolo ed altre opere idonee da mantenere in buono stato di efficienza.

Nelle nuove costruzioni ristrutturazioni e ampliamenti in zone servite dalla pubblica fognatura, si dovranno realizzare reti fognarie separate per le acque meteoriche e/o di drenaggio scantinati e per le acque luride. In questo caso le acque meteoriche e/o di drenaggio dovranno, quando possibile, essere recapitate in corpo idrico o nella rete pubblica di scolo delle acque meteoriche.

Nelle zone non servite da pubblica fognatura la rete delle acque meteoriche e/o di drenaggio dovrà essere comunque separata da quella delle acque luride: il loro recapito dovrà avvenire in corpo idrico superficiale o per dispersione sul terreno, ove possibile, evitando comunque ristagno d'acqua e impaludamenti.

Art. 2 - Deflusso delle acque

E' vietato fare defluire sul suolo pubblico acque di rifiuto provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi e simili.

Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino il deflusso delle acque sotterranee, per cui queste innalzandosi possano impregnare il terreno superficiale.

E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello statu quo ante o disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo, il Sindaco provvede di ufficio, a spese dell'inadempiente.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo od industriale, fatta eccezione per quanto è disposto dagli articoli che seguono nel presente titolo, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione ed usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

Le acque stagnanti nel territorio del Comune, le quali siano causa di molestia o di insalubrità, debbono essere prosciugate a cura della proprietà.

Per la progettazione di insediamenti di superficie edificabile superiore a 10.000 mq deve essere redatta una relazione idraulica nella quale sono identificate le soluzioni per evitare che l'impermeabilizzazione dell'area e l'evacuazione delle acque meteoriche possa comportare problemi di tenuta alla rete scolante presente.

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 verifichi in 15 minuti. I coefficienti d'afflusso alla rete di 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.

Per i corsi d'acqua superficiali iscritti nell'elenco delle acque pubbliche e appartenenti al Demanio dello Stato, tutte le opere e i prelievi di acque sono soggetti al rilascio di concessione da parte del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, Risorse Idriche e Risorse Forestali di Reggio Emilia e dell'Autorità competente.

Art. 3 - Cave

L'apertura, la riattivazione e l'esercizio di cave e torbiere sono disciplinate dall'art.327 del T.U. leggi sanitarie del 27.7.1934 n. 1265 e dal DPR 9.4.1959 n. 128 modificato con DPR 24.7.1977 n. 61,6, e dalle Leggi regionali 26.1.1976 n. 8, 26.1.1977 n. 4 e n.17 del 18/7/1991, Decreto Legislativo 624 del 25/11/1996.. Quanto non regolamentato dalle suddette leggi è disciplinato alle norme tecniche di attuazione del PIAE e del PAE Comunale

Il Comune provvede, sentiti gli organi sanitari competenti, sia in sede di autorizzazione dei piani di coltivazione e dei progetti di sistemazione, sia in sede di controllo e vigilanza, affinché l'attività estrattiva non determini alterazioni qualitative e quantitative sui corpi idrici superficiali e sotterranei.

Nelle cave è vietato versare materiali inquinanti sia liquidi che solidi di qualsiasi natura e provenienza.

Art. 4 - Irrigazioni a scopo agricolo - Concimazioni e trattamento dei terreni con sostanze tossiche

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere qualche tempo l'acqua sui terreni, sono permesse solo a condizione che l'acqua vi abbia un conveniente ricambio e che non si producano impaludamenti.

Coloro che a scopo agricolo cospargano sul terreno sostanze tossiche di qualunque specie, sono tenuti a segnalare al pubblico tale operazione con appositi cartelli recanti la dicitura «Terreno avvelenato».

In particolare coloro che intendano praticare il trattamento di terreni e piantagioni mediante sostanze nocive per l'uomo e per gli animali domestici, oltre all'osservanza della norma di cui al comma che precede, dovranno tempestivamente segnalare il calendario e il programma dei trattamenti all'Ufficiale Sanitario ai fini della tutela igienico - sanitaria.

Sono comunque vietate irrigazioni agricole con acque contenenti sostanze tossiche non degradabili o a lunga semivita in quantità tale da compromettere la salubrità dei prodotti coltivati.

Art. .5 - Contaminazione del suolo e delle acque superficiali da sostanze radioattive.

I livelli di contaminazione radioattiva del suolo e delle acque superficiali nelle « zone non controllate », al disopra dei quali, si applicano le disposizioni previste dall'art.108 del DPR 13.2.1964, n.185, sono quelli stabiliti dal D.M. 4.8.1977 (in G.U. n. 231 del 25.8.1977).

CAPO II - SCARICO DI ACQUE REFLUE DA INSEDIAMENTI ABITATIVI, PRODUTTIVI E DA ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

Art. 6 - Autorizzazione allo scarico di acque usate nelle fognature comunali, nel suolo e nel sottosuolo. Provvedimenti a tutela della salute pubblica

Fatte salve le competenze della Regione e della Provincia, stabilite dalla legge 10.5.1976 n. 319 ai fini della tutela delle acque dall'inquinamento, è di competenza del Sindaco, a norma della suddetta legge, il rilascio dell'autorizzazione agli scarichi di liquami e di acque comunque usate nelle fognature comunali, e nel sottosuolo e l'adozione di provvedimenti intesi a prevenire l'inquinamento di acque destinate in qualsiasi modo a servire all'uso alimentare e domestico nonché a prevenire ed impedire che scoli di acque e rifiuti liquidi di qualsiasi provenienza possano riuscire di pericolo per la salute pubblica.

Art. 7 - Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale

Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il servizio pubblico competente (ARPA) giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune.

Nei quartieri o borgate ove l'amministrazione Comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, il Sindaco determina con propria ordinanza il termine entro il quale tutti gli edifici debbono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari, salvo quanto indicato al comma precedente.

L'allacciamento deve essere eseguito sotto la sorveglianza dell'Autorità comunale, cui va rivolta regolare domanda da parte degli interessati, nella quale devono essere indicati il numero e il tipo degli scarichi da immettere in fogna. Per gli insediamenti civili da allacciare va precisato inoltre nella domanda il numero dei vani dello stabile e quello degli abitanti, mentre per gli insediamenti produttivi deve essere documentato con:

- a) planimetria e caratteristiche costruttive dei condotti di fogna tra l'edificio e l'eventuale impianto privato di depurazione e tra questo e la fognatura. Ubicazione e caratteristiche del pozzetto di ispezione per il campionamento, ai sensi dell'art.9 della L.10/5/1976 n.319 e successive modificazioni. Tale pozzetto deve essere unico, salvo che l'autorità competente per il controllo disponga diversamente e deve avere le caratteristiche di cui all'Allegato n. 2;
- b) processi tecnologici usati; materie prime e reattivi impiegati, ivi compresa l'eventuale presenza di sostanze radioattive;
- c) volume, periodicità e caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche degli scarichi; natura e quantità dei maggiori inquinanti in essi contenuti; quando possibile devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative di ciascun effluente omogeneo componente il singolo scarico;
- d) quantità di acqua prelevata giornalmente e nell'anno solare;
- e) caratteristiche costruttive e funzionari degli eventuali impianti di depurazione installati per rendere gli scarichi compatibili con il trattamento centralizzato da parte del Comune.

Qualunque variazione nel processo tecnologico nelle materie prime e reattivi impiegati deve essere comunicata all'amministrazione comunale.

Nella concessione dell'autorizzazione il Sindaco prescrive le norme tecnico - economiche connesse con l'utilizzazione del pubblico servizio di fognatura e depurazione ed inoltre, per gli insediamenti produttivi, i limiti di accettabilità e le altre norme regolamentari da rispettare ai de li artt.12 e 13 della L. 10.5.1976 n. 319 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per le modalità di allacciamento e di autorizzazione si applica il regolamento di gestione delle fognature dell'AGAC di Reggio Emilia.

Ai fini dell'individuazione delle pubbliche fognature valgono le disposizioni contenute nell'allegato 4 della delibera del Comitato dei Ministri per la tutela delle acque dall'inquinamento 4/2/1977 nella delibera dello stesso Comitato dei ministri del 30/12/1980 e nel titolo IV della L.R. Emilia Romagna 29/1/1983, n.7.

Qualsiasi opera interessante la pubblica fognatura non può essere intrapresa senza aver ottenuto la preventiva autorizzazione del Comune.

A fine lavori il direttore osserva la conformità del progetto presentato e al regolamento AGAC relativamente alle opere fognarie. Copie del certificato e della planimetria del reticolo fognario deve essere conservata a cura del costruttore e consegnata all'acquirente del lotto.

Nelle località non servite da pubbliche fognature lo scarico in acque superficiali o sul suolo è autorizzata dal Sindaco.

La domanda di autorizzazione allo scarico deve essere presentata contemporaneamente alla domanda di concessione, autorizzazione edilizia o denuncia di inizio attività. Lo scarico non può essere attivato fino a quando non è stata ottenuta la relativa autorizzazione.

Alla domanda deve essere allegata in duplice copia la documentazione obbligatoria. I tempi per l'istruttoria decorrono dal momento del completamento dei documenti.

La domanda deve essere presentata nei seguenti casi:

- per i nuovi insediamenti e per quelli soggetti ad ampliamento o ristrutturazione;
- in occasione di modifiche che comportino variazioni qualitative e/o quantitative dello scarico.

In caso di subentro di titolarità senza modifiche deve essere presentata domanda di volturazione.

L'autorizzazione ha durata di quattro anni. Sei mesi prima della scadenza il titolare dello scarico deve presentare domanda di rinnovo. Fino al rilascio della nuova autorizzazione il titolare dello scarico deve continuare ad ottemperare alle prescrizioni indicate nell'atto in scadenza e, in ogni caso, alle disposizioni e regolamentazioni vigenti a quel momento.

Art.8 - Smaltimento degli scarichi civili non recapitanti in pubblica fognatura depurata.

Chiunque intenda effettuare uno scarico di insediamento civile o modificare uno scarico esistente dovrà fare domanda al Sindaco, contestualmente alla domanda di concessione o autorizzazione edilizia, come previsto dalla L.319/76 e L.R. 7/83 specificando il numero dei locali, delle latrine, dei bagni, dei lavandini, la presunta quantità giornaliera di acqua scaricata, il punto di emissione, il sistema di trattamento utilizzato e la natura del recapito.

Per tutti gli scarichi, dovranno essere applicate soluzioni depurative idonee a garantire il rispetto dei limiti di accettabilità della Tab. A della Legge n.319/76 o della Tab. II della L.R. n.7/83.

Relativamente ai sistemi di trattamento che dovranno essere adottati si farà riferimento al seguente schema:

A) RECAPITO FINALE CORSO D'ACQUA SUPERFICIALE

(canali, rii, torrenti con discreta portata di acqua durante tutto l'anno)

- insediamenti fino a 10 vani utili : Fossa Imhoff (in alcuni casi potrà essere prescritto ulteriore trattamento)
- insediamento oltre i 10 vani utili : Ossidazione totale con ricircolo dei fanghi o impianto analogo
- attività di servizio (ristoranti alberghi ecc.) :Ossidazione totale con ricircolo fanghi

Potrà essere richiesta la installazione di impianti ad ossidazione totale ed altri impianti, anche in insediamenti inferiori ai 10 vani quando le caratteristiche del recettore finale impongano particolare cautela per ragioni igienico sanitarie.

B) RECAPITO FINALE IN CORSO D'ACQUA SUPERFICIALE CON SCARSA O DISCONTINUA PORTATA D'ACQUA

- insediamento fino a 10 vani utili : Fossa Imhoff (per abitazioni unifamiliari isolate, per modeste ristrutturazioni, per scarichi discontinui in alcuni casi potrà essere prescritto ulteriore trattamento)
- insediamento oltre i 10 vani utili : Fossa Imhoff + subirrigazione drenata
Ossidazione totale con ricircolo fanghi o impianto analogo
- attività di servizio (ristoranti, alberghi ecc) Ossidazione totale con ricircolo fanghi

C) RECAPITO FINALE SUOLO

- insediamento fino a 10 vani utili : Fossa Imhoff + subirrigazione Pozzo nero a tenuta*

* Solo se preesistente, per scarichi saltuari o parziali, fino a 5 abitanti. equivalenti. Dovrà essere dimensionato su 200 I/ab/giorno e con capacità minima di 100 mc. Dovrà essere presentata la dichiarazione di tenuta a firma del progettista e dovranno essere precisate le modalità dei periodici conferimenti a terzi autorizzati.

Dalle disposizioni sopraelencate fanno eccezione quelle situazioni in cui siano già state avviate le procedure amministrative (progetti esecutivi finanziari) per la realizzazione di adeguata rete fognaria depurata, in tali casi, valutato il contesto territoriale in cui lo scarico andrà a collocarsi, sarà consentito per gli insediamenti fino a 50 vani di installare unicamente la Fossa Imhoff.

In tutte le rimanenti situazioni, prioritario sarà la valutazione sul contesto in cui lo scarico andrà a collocarsi.

Le fosse biologiche od imhoff devono essere regolarmente manutenzionate provvedendo alla pulizia e rimozione dei solidi almeno un volta all'anno o con frequenza maggiore secondo il dimensionamento della fossa.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate mediante attrezzature idonee senza dar luogo a fastidi o inconvenienti igienici per il vicinato o produrre inquinamento del suolo o delle acque. Gli effluenti devono essere conferiti ad impianti di depurazione mediante autospurgo autorizzato al trasporto di rifiuti, ai sensi del DL 22/97.

Nelle zone non servite da pubblica fognatura, lo smaltimento per sub - irrigazione degli effluenti di insediamenti civili provenienti da fosse settiche o da fosse Imhoff è consentito soltanto su terreni di proprietà annessi all'insediamento e a distanza di almeno m.20 da abitazioni e m.30 da pozzi per l'approvvigionamento idrico.

Art.9 - Smaltimento di liquami civili effluenti da fosse Imhoff

Nei casi previsti nel precedente articolo in cui sia adottato il sistema di smaltimento su suolo tramite Fossa Imhoff e subirrigazione o subirrigazione drenata per lo smaltimento di tali liquami dovranno essere presentate, contestualmente alla domanda di autorizzazione allo scarico, le seguenti integrazioni:

- dichiarazione di proprietà del terreno
- profondità della prima falda
- distanza da pozzi per uso potabile o irriguo

- schema dell'impianto (planimetria e sezione)

- in particolari condizioni, perizia geologica.

Tutti i manufatti (Imhoff, impianti di ossidazione) e le condutture dal punto di produzione delle acque reflue al luogo di smaltimento devono essere impermeabilizzate, internate e coperte, rispondenti alle norme tecniche generali previste di applicazione della Legge n.319/76, deliberazioni e circolari interministeriali del 04/02/1977.

In ogni caso alla domanda dovranno essere allegati i disegni in pianta e sezione di tutte le opere da eseguire, in scala 1:100.

Il Sindaco, sentito il parere dell'Ufficio Tecnico, dell'aria e del Servizio di Igiene Pubblica della Azienda U.S.L. competente, rilascia l'autorizzazione alla costruzione degli impianti, con le prescrizioni necessarie a tutela dell'igiene e della salute pubblica.

Art.10 - Smaltimento sul suolo o nel sottosuolo, di scarichi provenienti da insediamenti produttivi e allevamenti zootecnici.

Fino all'emanazione della normativa regionale d'attuazione di cui all'art.8, gli scarichi dei nuovi insediamenti produttivi non possono trovare recapito nel suolo o nel sottosuolo.

Tale divieto non si applica agli scarichi utilizzati per fertirrigazione che possono essere consentiti nel rispetto delle norme di cui alla LR.R. 50/95.

Per gli allevamenti suinicoli si adottano le norme dettate dal Piano stralcio regionale per le attività suinicole.

CAPO III - RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI. NETTEZZA URBANA

Art.11 - Rifiuti solidi urbani

Si intende con il termine di rifiuti solidi urbani, quanto previsto dall'art.7 del D.Lgs.22/97 :

a) i rifiuti civili, cioè quelli che provengono dalla normale vita

dell'uomo o prodotti all'interno di fabbricati, deposti su aree comunque destinate anche temporaneamente ad uso pubblico e su quelle private;

b) rifiuti provenienti da insediamenti industriali, commerciali, artigianali quando siano simili per qualità ai rifiuti civili.

Alla raccolta, al trasporto, allo smaltimento degli altri prodotti di rifiuto solidi provvedono i produttori stessi nel rispetto dei regolamenti vigenti.

I rifiuti solidi urbani o assimilabili anche se recuperabili, non possono essere smaltiti mediante l'accensione di fuochi.

Art.12 - Nettezza urbana

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico, vengono praticati in conformità al D.Lgs.22/1997.

E' vietato spargere, depositare in recipienti aperti, od accumulare sul suolo pubblico e negli spazi e terreni privati immondizie, sostanze putrescibili, materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri o moleste.

Le aree scoperte entro il perimetro dell'abitato debbono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, macerie, residui industriali e materiali od oggetti e scorie di qualsiasi natura.

E' comunque proibito l'impianto di scarichi cosiddetti bruti.

Eventuali impianti per la cernita e l'utilizzazione dei rifiuti solidi urbani o di origine industriale devono essere autorizzati a norma del D.L 22/1997.

Negli scarichi, nei depositi e nei luoghi di cernita e di utilizzazione delle immondizie e delle materie fermentescibili o putrescibili deve attuarsi a cura del gestore il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione con mezzi idonei.

E' vietato l'impianto di trituratori o dissipatori di rifiuti solidi, salvo casi particolari da sottoporre al nulla osta del Sindaco, al quale dovranno essere presentati disegni e dimensioni degli apparecchi e dei collegamenti e sezione dei condotti di scarico.

L'accumulo e la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di scorie radioattive, fatte salve le competenze del Sindaco in materia di attività insalubri, è regolata dalle specifiche norme di legge in materia.

Art.13 - Detenzione di rifiuti putrescibili - Divieto di canne di caduta

E' vietato conservare nell'interno dei locali a qualunque uso adibiti, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili per un termine superiore alle 24 ore.

I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, di collettività e di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si producano, si consumano e si vendono generi alimentari che diano luogo a rifiuti suscettibili di rapida putrefazione (ristoranti, alberghi, trattorie, pizzerie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori distinti da quelli assegnati al casamento nel quale hanno sede.

I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente o collettivamente in mercati, fiere e simili, devono munirsi di contenitori a perdere, nei quali immettere tutti i rifiuti prodotti dalla loro attività. Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi raccoglitori o spazi disposti dal servizio pubblico di nettezza urbana.

E' vietata la costruzione e l'uso delle canne di raccolta o caduta delle immondizie.

Art.14 - Rifiuti solidi e fanghi industriali.

I rifiuti solidi e i fanghi di derivazione dalle lavorazioni industriali, artigianali o commerciali e degli impianti di depurazione, aventi caratteristiche diverse da quelle riportate all'art.13 dovranno essere trasportati e smaltiti in modo tale da evitare danni o pericoli alla salute pubblica, come disposto dal D.Lgs. 22/1997.

Non è permesso gettare nei corsi d'acqua, spandere e depositare lungo le loro sponde o in altro luogo privato o pubblico, materiali di rifiuto di qualsiasi genere.

Art.15 - Protezione di materiali trasportati da autocarri

Gli autocarri che trasportano polveri, sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiale di rifiuto putrescibile e maleodorante, dovranno essere dotati, sia in ingresso che in uscita dalle aree di lavorazione, di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di polveri, odori e materiali che possono rappresentare rischio e nocimento per la popolazione.

Particolari cautele dovranno essere adottate per gli autocarri che trasportano merci pericolose. In questo caso si applicano le norme stabilite dagli artt.352 e seguenti del DPR n.420 del 30/6/1959 e dal DPR n.915/1982 e successive integrazioni e modificazioni D.Lgs.22/97.

Art.16 - Battitura e spolveratura di oggetti domestici.

Sul suolo pubblico od aperto al pubblico è vietato di sbattere o spolverare tappeti, effetti letterecchi ed altri oggetti di uso domestico.

Negli spazi di proprietà ad uso collettivo (cortili, terrazze, pianerottoli delle scale, ecc.) è vietato battere o spolverare gli effetti personali e di uso domestico, compresa la lana dei materassi, oltre le ore 8,30 nei mesi dal maggio a tutto settembre e le ore 10 per i rimanenti mesi dell'anno.

Negli spazi coperti (pianerottoli, loggiati, trombe delle scale, ecc.) è vietato battere le stuoie ed i tappeti, i quali potranno solamente essere puliti all'aria libera, nelle terrazze scoperte, nei cortili, ecc. dalla mezzanotte alle 5, con l'impiego di ogni cautela per evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

La battitura della lana dei materassi sarà consentita, come sopra è detto, purché sia effettuata esclusivamente per uso proprio degli abitanti del fabbricato.

E' sempre vietata la battitura e la spolveratura di effetti personali e letterecchi o di uso domestico appartenenti a famiglie nelle quali si siano verificati casi di malattie infettive o diffuse.

La pulizia di tali effetti deve esclusivamente essere affidata ai servizi pubblici di disinfezione.

E' vietato scuotere, spolverare ed esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, sui balconi ed alle finestre prospicienti le strade e gli spazi pubblici.

Per le abitazioni che non hanno prospetto in cortili od anditi interni, lo scuotimento e spolveramento anzidetto sarà tollerato entro l'orario sopraindicato e lo stendimento della biancheria e dei panni da asciugare sarà consentito solamente nei luoghi e con le modalità stabilite dall'Autorità comunale.

CAPO IV - NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

Art. 17 - Autorizzazione alla costruzione

Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità o di variazione di uso di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal Regolamento Edilizio e da quello presente; nei casi previsti dall'Art.26 della legge 47/85 la domanda al Sindaco è sostituita dalla relazione asseverata da un professionista abilitato così come prevista dal medesimo art. 26 sopra citato.

Nei casi previsti dal seguente Art.19 deve inoltre essere presentata al Sindaco domanda di autorizzazione igienico sanitaria alla attività con le modalità indicate successivamente.

Contestualmente a tale domanda deve essere presentata quella per la autorizzazione agli scarichi liquidi di cui agli Artt.9 e 10 della L.10/05/1976 n.319 e successive modificazioni e leggi regionali, L.R.7/83.

Nella relazione e nei disegni da allegarsi debbano essere illustrati ed indicati: la provvista di acqua potabile, i materiali e le sezioni dei muri con la descrizione dei pezzi adottati per assicurare la difesa termica dell'edificio, la destinazione dei singoli vani, le caratteristiche degli infissi esterni ai fini dell'isolamento termoacustico, la rete di smaltimento delle acque luride (corredata dalla ubicazione, sezione e volumetria delle canalizzazioni fino al recapito terminale e dai disegni, in pianta ed in sezione, degli eventuali impianti di depurazione) il sistema di ventilazione secondaria delle latrine, il sistema di riscaldamento con l'ubicazione, le sezioni, i tipi delle canne di esalazione e delle canne da fumo, il sistema di raccolta e smaltimento dei rifiuti domestici.

Per gli insediamenti produttivi la domanda dovrà essere corredata da apposita scheda informativa regionale (N.I.P.) compilata in tutte le sue parti; dovrà inoltre essere presentata

una relazione di tutte le attività che vi si intende svolgere, dei singoli processi produttivi e delle materie prime impiegate, delle misure di protezione adottate per gli ambienti di lavoro. La scheda informativa vale come notifica al S.P.S.A.L. prevista dall'art.48 del DPR 303/1956. Dovrà essere inoltre presentata idonea documentazione sulla previsione di impatto acustico con le modalità previste dall'All.3 parte A del presente Regolamento e tutta la documentazione prevista dal DPR 203/88 nei casi previsti dagli Artt.6 - 15/A e 15/B e L.319 per le autorizzazioni allo scarico.

Il Sindaco decide sulla domanda di concessione od autorizzazione edilizia. previo parere del Servizio di Igiene Pubblica del Servizio di Medicina del Lavoro e dell'ARPA, in caso di attività lavorative in genere, del Servizio Veterinario in caso di attività. zootecniche e di attività di trasformazione di prodotti di derivazione animale.

Le prescrizioni previste nei pareri preventivi sono parte integrante della concessione/autorizzazione edilizia.

Nei casi previsti nel successiva Art.19 il Sindaco decide sulle domande di autorizzazione all'attività, sentiti i competenti servizi comunali, e dell'U.S.L e dell'ARPA.

Art.18 - Autorizzazione igienico sanitaria per nuove attività o modifiche di esistenti, senza variazioni soggette ad autorizzazione o concessione edilizia.

L'insediamento delle attività elencate di seguito, anche in locali già destinati urbanisticamente, e tutte le modifiche e, carico delle stesse che comportino una, o più delle seguenti variazioni:

- variazioni dei cicli tecnologici e della. tipologia delle lavorazioni
 - installazione di nuovi impianti e macchinari;
 - modifica qualitativa e quantitativa delle emissioni o degli scarichi idrici;
- sono subordinate ad apposita autorizzazione all'attività.

I titolari delle attività dovranno presentare preventivamente la domanda di autorizzazione al Sindaco corredata di tutta la documentazione prevista per gli insediamenti produttivi al precedente art. 18 e da quanto previsto dalla vigente normativa in materia di Igiene Ambientale e del Lavoro, quando per le suddette non sia prevista specifica autorizzazione ai sensi delle vigenti disposizioni.

Il Sindaco decide sulla domanda presentata sentito il parere tecnico dei competenti servizi U.S.L. e ARPA.

Elenco delle attività soggette:

1. Attività industriali.
2. Attività artigianali produttive e di servizio di tipo manifatturiero comprese le attività di lavorazione, conservazione e trasformazione di prodotti agricoli di origine animale.
3. Attività zootecniche: allevamenti e stalle.
4. Attività di servizio: ospedali e strutture socio assistenziali a carattere residenziale e semi residenziale, strutture alberghiere e di produzione pasti, scuole, strutture destinate allo spettacolo, allo sport ed al tempo libero, autofficine, autocarrozzerie, autorimesse, magazzini all'ingrosso, falegnamerie, elettrauto, odontotecnici, attività verniciatura, tipografie, saldatura, sabbiature, lavanderie, laboratori di analisi, eliografie.
5. Attività commerciali: centri e scali commerciali, centri di deposito e/o di vendita prodotti sanitari e/o gas tossici.
6. Altre attività.: impianti di stoccaggio di liquami e di deputazione di acque reflue, impianti di stoccaggio, trattamento e smaltimento rifiuti, acquedotti, impianti di teleriscaldamento, cimiteri.

Art. 19 - Autorizzazione all'abitabilità ed usabilità degli edifici.

In esecuzione all'Art.221 del T.U. delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.07.34 n.1265, gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli modificati o rifatti in tutto od in parte, eppure adibiti ad uso diverso da quello originario non possono essere abitati od usati senza l'autorizzazione del Sindaco il quale decide sulla domanda presentata dall'interessato, sentito il Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e l'Ufficio Tecnico, per quanto di loro competenza., quando risulti che i lavori siano stati eseguiti in conformità del progetto approvato, che i muri siano convenientemente prosciugati, che non sussistano altre Cause di insalubrità e che sia stato pertanto ottemperato a quanto prescritto dalla L.319/76 e successive modificazioni e Leggi Regionali per gli scarichi idrici, dal DPR 203/E36 e successive modificazioni per quanto riguarda le emissioni in atmosfera e dal D.P.C.M. 01/03/1991 in materia di inquinamento acustico.

In esecuzione a quanto previsto dall'Art.18 non può inoltre essere iniziato lo svolgimento di alcuna delle attività elencate in allegato al precedente articolo senza la prevista autorizzazione all'attivazione rilasciata dal Sindaco su richiesta degli interessati sentiti i competenti servizi dell'U.S.L.

L'eventuale diniego dell'abitabilità e della, usabilità deve essere notificato al proprietario con l'indicazione del termine per il ricorso al Presidente della Giunta Regionale o al T.A.R.

Art.20 - Ricostruzione, riattivazione, risanamento di vecchi fabbricati esistenti.

Per la ricostruzione di un fabbricato esistente o per il riattamento di una sua parte, il Sindaco, udito il parere degli Uffici di Igiene e di Edilizia e, quando occorra, della Commissione edilizia, può fase, caso per caso, speciali concessioni, quando sia evidente che ne risulta un miglioramento igienico del fabbricato stesso.

Dette concessioni però si intendono limitate a ciò che è intrinseco al fabbricato stesso (superficie minima degli ambienti abitabili, loro attrezzatura e cubatura ecc.) restando vietati quei lavori di sopraelevazione, ampliamento, miglioramento, riparazione e grande manutenzione che non siano consentiti dai Regolamenti tecnici del Comune.

Ferme le disposizioni sopra enumerate, può essere concessa la sopraelevazione di un fabbricato anche se non sarebbe consentita per la superficie dei cortili, purché le sopraelevazioni avvengano in arretramento, di maniera che le aree dei cortili sommate con quelle risultanti dall'arretramento diano il minimo fissato dai regolamenti tecnici del Comune.

Art. 21 - Visita a case di nuova costruzione o modificate

Nessun edificio nuovo, o comunque riformato dovrà essere occupato e rioccupato, totalmente o Parzialmente, se non previa licenza del Sindaco dopo che la costruzione sia stata riconosciuta conforme al progetto approvato ed alle prescrizioni edilizie vigenti, dal personale dell'Ufficio Tecnico Comunale, nonché dichiarata idonea nei riguardi dell'igiene, da parte del S.I.P.

A tal fine chi costruisce o modifica o ripara una casa o parte di essa dovrà richiedere un prima visita sanitaria che sarà eseguita dall'Ufficiale Sanitario o da un suo delegato non appena ultimate le parti integrali (muri grezzi, tetto, scale, volte delle cantine, muri divisorii interni di tutti i locali di abitazione).

In particolare, al momento di detta visita, dovranno essere ispezionate:

- a) posa in opera di tutte le condotte di scarico della casa, incluse le pluviali e le opere di allacciamento alla condotta stradale ;
- b) fosse Imhoff nonché eventuali altri impianti di depurazione, parziale o totale, dove non esista possibilità di allacciamento alla fogna stradale;

c) posa in opera della rete interna di adduzione dell'acqua potabile compresi eventuali impianti di sollevamento (autoclave, serbatoi alimentari l'autoclave, serbatoi supplementari nel sottotetto, ecc.).

Nella eventualità che, all'atto di detta prima visita le sistemazioni in parola siano state completate o comunque non siano risultate ispezionabili, il proprietario dovrà richiedere, previa presentazione delle opere necessarie, una ispezione suppletiva per consentire gli accertamenti relativi alle opere di cui sopra.

La seconda visita ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'abitabilità od agibilità sarà effettuata, sempre su domanda dell'interessato da parte dell'ufficiale sanitario o da personale da questi delegato, ed avrà lo scopo di verificare le condizioni di perfetto asciugamento dei muri, nonché la ultimazione delle necessarie opere di completamento e rifinitura.

Non risultando sufficiente il prosciugamento dell'edificio, la visita sarà ripetuta dopo non meno di un mese, dietro nuova domanda del proprietario.

Le domande di visita rassegnate prematuramente saranno ritenute a tutti gli effetti come non presentate.

Per esigenze igieniche ed ai fini dell'osservanza del presente regolamento il Sindaco tramite l'ufficiale Sanitario, potrà disporre ulteriori accertamenti in qualsiasi fase della costruzione e comunque tutte le volte che lo riterrà necessario.

Tutte le costruzioni destinate ad uso diverso da quello di abitazione dovranno preventivamente essere autorizzate dal Sindaco che rilascerà il permesso di agibilità delle costruzioni medesime solo dopo che il tecnico comunale, l'ufficiale sanitario o personale da questi delegato, abbia accertato la conformità del fabbricato al progetto approvato e la rispondenza del medesimo alle vigenti norme legislative nonché a quelle del presente regolamento.

Il certificato di abitabilità o agibilità non potrà comunque essere rilasciato nel caso di difformità del progetto approvato delle opere eseguite, della completa rispondenza al progetto approvato, redigerà verbale l'ufficio Tecnico Comunale, sentito il parere degli uffici competenti.

Art.22 - Registro dei pareri emessi dall'Ufficiale Sanitario sui progetti di nuove costruzioni

Presso la Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità sarà tenuto un registro sul quale, di ogni progetto esaminato, debbono risultare i seguenti dati:

- 1) data di presentazione del progetto;
- 2) nominativo dell'Ente o del privato, proprietario del nuovo edificio;
- 3) nominativo del progettista;
- 4) parere motivato dell'Ufficiale Sanitario;
- 5) parere della Commissione Edilizia;
- 6) data del rilascio da parte del Sindaco della concessione edilizia;
- 7) data e risultato della visita effettuata dall'Ufficiale Sanitario per il rilascio dell'autorizzazione di abitabilità.

Per laboratori e impianti industriali inoltre:

- 8) ubicazione degli scarichi nell'atmosfera e loro caratteristiche quantitative e qualitative. Caratteristiche degli impianti di trattamento installati;
- 9) ubicazione e recapito degli scarichi idrici, con le caratteristiche degli impianti di trattamento installati;
- 10) ubicazione e recapito dei rifiuti solidi e semi solidi residuati dai processi depurativi, con le loro caratteristiche quantitative e qualitative;
- 11) impianti atti a garantire la salubrità degli ambienti di lavoro e loro caratteristiche.

Art. 23 - Ingiunzioni

Il Sindaco nell'ambito delle sue competenze, può fare sempre eseguire ispezioni ad edifici in corso di costruzione o alle modificazioni di edifici preesistenti. Qualora siano rilevate condizioni di insalubrità il Sindaco può ordinare opportuni lavori di modifica o di risanamento.

Art. 24 - Dichiarazioni di inabitabilità

Quando ricorrano motivate ragioni igieniche, il Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario o su richiesta del Medico Provinciale, oppure in attuazione dei piani di risanamento edilizio di cui alla L. 9.8.1954 n. 640, può dichiarare inabitabile una casa o parte di essa a norma dell'art.222 del T.U. LL.SS. 27.7.1934 n. 1265.

E' vietata la concessione in affitto o comunque in uso di locali dichiarati inabitabili.

Art.25 - Demolizione di fabbricati

Durante le demolizioni si dovrà procedere a frequenti innaffiamenti e si dovranno adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polvere.

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

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

Entro il suddetto termine il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico o di recupero, previo idoneo trattamento presso impianti autorizzati.

Quando però detti materiali fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero maleodoranti, dovranno essere sgomberati immediatamente e conferiti in apposita discarica.

Qualora il fabbricato o parti di esso fosse costituito di materiale contenente amianto, sia in matrice compatta che friabile, l'impresa esecutrice deve presentare ai Servizi USL competenti, ai sensi dell'art.34 del D.Lgs.277/91, un piano di rimozione che preveda tutte le cautele e le tecniche richieste dalle disposizioni vigenti per la tutela dei lavoratori e dell'ambiente. Prima dell'inizio lavori deve avere ottenuto parere favorevole.

Art.26 - Misure igieniche e di sicurezza nei cantieri

In ogni lavoro di costruzione o di demolizione si devono prendere tutte le necessarie precauzioni per garantire la sicurezza e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini come disciplinato dal D.Lgs.494/1996, DPR 164/1956 e dal D.L. 626/1994 modificato con D.L. 242/1996 E DPR 459/1996.

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni. I materiali di demolizione devono essere fatti scendere previa bagnatura od a mezzo di apposite trombe o di recipienti, al fine di evitare l'eccessivo sollevamento di polvere.

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche od aperte al pubblico potranno effettuarsi solamente previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi.

Durante la costruzione o demolizione di edifici o in cantieri a lungo termine (lavori stradali e simili) il costruttore od il proprietario dovrà provvedere ad assicurare ai lavoratori idonei servizi igienici ed adeguata fornitura di acqua potabile.

Le eventuali latrine provvisorie per uso degli operai in detti cantieri devono essere costruite in modo da non offendere il decoro e l'igiene ambientale e devono essere soppresse appena sia possibile sostituirle con altre latrine all'interno del costruendo fabbricato.

I rifiuti urbani prodotti, assimilabili anche se recuperabili, non possono essere eliminati mediante l'accensione di fuochi.

CAPO V - PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE. **CORTILI. SPAZI DI RAGIONE PRIVATA**

Art. 27 - Condizioni e salubrità del terreno

Non si Possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito d'immondizie, di letame o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente, come previsto dalla direttiva Regionale L.R.27/94 art.33.

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

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

E' vietato impiegare nella costruzione di un fabbricato mattoni od altro materiale deteriorato o comunque non idoneo dal punto di vista igienico.

E' pure vietato per le colmate l'uso di terra o di altri materiali inquinati.

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

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

Art. 28 - Isolamento termico

I muri esterni delle case di nuova costruzione o riadattate, ad eccezione di quelli lavorati a pietra a vista, debbono essere intonacati o stuccati, oppure rivestiti con pietra da taglio, naturale od artificiale, o con altro materiale decorativo.

I materiali usati ed il loro spessore devono essere tali da assicurare un coefficiente di trasmissione termica globale uguale o inferiore a $I \text{ Kcal/h m}^2 \text{ }^\circ\text{C}$ ed una inerzia termica paragonabile a quella di un muro di mattoni pieni a tre teste.

I locali di abitazione posti sotto i tetti o lastrici solari devono avere il soffitto con proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel comma precedente.

Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono inoltre essere osservate le norme previste dalla L. 30.4.1976, n. 373 e relativo regolamento di applicazione. DPR 28/6/1977, n.1052 e D.M. 10/3/1977 (S.O. Gazzetta Ufficiale n.36 del 6/2/1978).

Art. 29 - Protezione acustica

I materiali utilizzati per le costruzioni di alloggi e la loro messa in opera debbano garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori da impianti o apparecchi provenienti da alloggi contigui e da locali e spazi destinati a esercizi comuni, rumori da laboratorio o da industrie.

In particolare devono valere le prescrizioni contenute nel vigente regolamento edilizio.

Per quanto riguarda i livelli massimi di rumorosità ambientale ammessi e la disciplina delle attività rumorose si domanda all'allegato 3 del presente regolamento.

Art. 30 - Ampiezza dei cortili

L'ampiezza dei cortili interni anche se aventi un lato aperto, viene determinato in base ai criteri di visuale libera fissati dal regolamento edilizio.

All'interno dei cortili è vietato costruire lavanderie ed altre costruzioni dotate di camini, la cui sommità non superi il colmo dei tetti circostanti.

Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato aprire finestre e bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che a parere dell'ufficiale sanitario, possono essere causa di insalubrità e di disturbo per gli inquilini.

Agli effetti dell'osservanza delle disposizioni contenute nel presente regolamento, i giardini vanno considerati in tutto come cortili.

Art. 31 - Cortili secondari

Sempre limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento, nel limite massimo di quattro stanze per ciascun piano, sempreché l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di tre stanze oltre l'ingresso e gli accessori.

Non è ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monolocali o mini appartamenti, residence e simili.

Ogni cortile secondario deve avere un'area libera minima di un dodicesimo della somma delle superfici dei muri che lo circondano.

La normale minima misurata tra le finestre ed il muro opposto deve essere di mt.4, se i muri prospicienti il cortile non superano mt.10 di altezza, di mt.4,50 se l'altezza è compresa tra mt.10 e mt.16, e di mt.5 se l'altezza è superiore a mt.16.

I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per la nettezza. Nei cortili secondari non sono permesse rientranze nei perimetri.

Art.32- Pozzi di luce e chiostrine

Nel risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di chiostrine allo scopo soltanto di dare aria e luce a scale, latrine, acquai, stanze da bagno, corridoi, esclusa ogni altra destinazione di ambienti anche nei piani terreni. Ogni chiostrina deve avere un'area libera uguale almeno ad un diciottesimo della somma delle superfici dei muri che la limitano, e la normale, misurata tra una finestra e il muro opposto, dovrà essere di m 2,50 se la chiostrina

non supera m 10 di altezza, di m 3 se l'altezza è compresa tra m 10 e 16, e di m 3,50 se l'altezza è superiore ai m 16.

Le chiostrine devono essere aerate dal basso, per mezzo di corridoi o passaggi, ad essere facilmente accessibili per la nettezza necessaria.

Art.33 - Cortili e chiostrine a confine di proprietà

Per i cortili e per le chiostrine sul confine di altre proprietà, debbono sempre essere soddisfatte le condizioni di area minima e di minima normale stabilite nei precedenti articoli, tenuto conto della massima altezza che potrebbero raggiungere sulla linea di confine le costruzioni dei vicini, secondo le norme del presente Regolamento e di quello edilizio, in relazione alle vie su cui prospettano i lotti limitrofi; e ciò allo scopo di non creare servitù sui fondi vicini e non pregiudicare in alcun modo le possibilità costruttive dei confinanti.

A tale norma si può derogare quando il proprietario che vuol costruire adduca un atto di costituzione di servitù a carico del fondo vicino e del proprio, dal quale risulti stabilito sul confine, per contributo delle due o più proprietà o a carico di una sola fra esse, un cortile (o chiostrina) rispondente all'altezza dei muri che lo dovranno fiancheggiare.

Nell'atto di costituzione di servitù, regolarmente trascritto, deve essere dichiarato che le medesime non potranno essere rinunciate né estinte, né modificate senza il consenso del Sindaco.

Art.34 - Pavimento dei cortili

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

E' vietato di ricoprire con vetrate i cortili al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Art.35 - Igiene dei passaggi e spazi privati

Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni 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 essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni immondezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, 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 l'uso.

A carico degli inadempienti saranno poste le spese che occorressero per i provvedimenti ordinati dall'Autorità comunale nei casi di inosservanza dei predetti obblighi.

CAPO VI - LOCALI DI ABITAZIONE ED ACCESSORI

Art. 36 - Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata

Sono locali di abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini:

A.1. soggiorni, pranzo, cucine, camere da letto in edifici di abitazione privata;

A.2. uffici, studi, sale di lettura, ambulatori.

Sono classificati come locali accessori quelli nei quali la permanenza delle persone è limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni:

B.1. servizi igienici e bagni negli edifici di abitazione individuale e collettiva, negli alberghi, nelle pensioni, negli stabilimenti balneari;

B.2. a) scale che collegano più di due piani;

b) corridoi e disimpegni comunicanti quando superano i mq 12 di superficie o m 8 di lunghezza;

c) magazzini e depositi in genere;

d) garage di solo posteggio;

e) salette di macchinari che necessitano solo di avviamento o di scarsa sorveglianza;

f) lavanderie private, stenditoi e legnaie;

B.3. a) disimpegni inferiori a mq 10;

b) ripostigli, magazzini, armadi a muro e simili inferiori a mq 5;

c) vani scala colleganti solo due piani;

d) salette macchine con funzionamento automatico, salve le particolari norme degli Enti preposti alla sorveglianza di impianti e gestione.

I locali di abitazione privata non espressamente elencati vengono classificati per analogia, a criterio dell'Amministrazione su parere dell'Ufficiale Sanitario e della Commissione Edilizia.

Art. 37 - Dimensione dei locali di abitazione

L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione è fissata in m. 2,70 riducibili a m 2,40 per i corridoi, i disimpegni, in genere, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a m² 14, per i primi 4 abitanti e di m² 10 per ciascuno dei successivi.

Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di m² 9, se per una persona, e di m² 14, se per due persone.

Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno m² 14.

Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.

Ferma restando l'altezza minima interna di m 2,70, l'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie, comprensiva dei servizi, non inferiore a m² 28 e non inferiore a m² 38 se per due persone.

Oltre alla porta d'ingresso l'appartamento monostanza deve essere sempre provvisto di una finestra apribile all'esterno.

I locali accessori di categoria B.1 non possono avere accesso da locali categoria A, se non attraverso disimpegno, salvo il caso di unità edilizia (alloggio, ufficio, albergo e simili) con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso di disimpegno di categoria B.

Art. 38 - Riscaldamento, illuminazione, aerazione naturale

La temperatura di progetto dell'aria interna deve essere di 20° (L.10/1991), deve essere, in effetti, rispondente a tali valori e deve essere uguale in tutti gli ambienti e nei servizi, esclusi i ripostigli.

Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, le superfici interne delle parti opache delle pareti non debbono presentare tracce di condensazione permanente.

Tutti i locali degli alloggi, e simili di categoria A debbono fruire di illuminazione naturale diretta, adeguata alla destinazione d'uso.

Per ciascun locale di soggiorno, l'ampiezza della finestra deve essere proporzionata in modo da assicurare un valore di fattore luce diurna media non inferiore al 2% e comunque, la superficie finestrata apribile non dovrà essere inferiore a 1/8 della superficie del pavimento.

Gli appartamenti dovranno, ove possibile, essere orientati e disposti in modo da assicurare un idoneo ricambio naturale dell'aria e se orientati a settentrione, debbono avere un riscontro d'aria ed un'altra esposizione di soleggiamento.

I locali di abitazione di categoria A.I non potranno avere profondità superiore a 2,5 volte la misura della loro altezza netta.

Art. 39 - Superficie illuminante utile

In tutti i locali di abitazione, ad esclusione delle camere da letto, per superficie illuminante utile, che deve essere portata in tabella sul progetto, si intende la superficie totale della apertura finestrata detratta la eventuale quota inferiore, fino ad una altezza di com.80 e la quota superiore eventualmente coperta da sporgenze, aggetti, velette (balconi, coperture, ecc.) calcolata per una altezza $P=L/2$ (ove p = proiezione della sporgenza sulla parete e L = lunghezza della sporgenza all'estremo alla parete, in perpendicolare) così come dallo schema esplicativo

Legenda :

- L lunghezza dell'aggetto superiore
- p proiezione dell'aggetto = $L/2$
- a superficie finestrata utile per 1/3 agli effetti della aeroilluminazione
- b superficie utile agli effetti della aeroilluminazione
- c superficie finestrata non utile ai fini dell'aeroilluminazione (C = cm.80) se cieca

La superficie finestrata utile è uguale a :

$b + 1/3$ di $a + c$ (se a vetri)

Schema esplicativo superficie illuminante utile

La porzione di parete finestrata che si verrà a trovare nella porzione "p" sarà considerata utile per 1/3 agli effetti illuminanti.

Art. 40 - Ricorso alla ventilazione artificiale

I locali di Categoria B.3 possono essere privi di illuminazione naturale e di aperture di ventilazione sull'esterno, a condizione che non vi siano installati apparecchi a fiamma libera.

I locali di Categoria B.1 possono essere illuminati e ventilati artificialmente nei seguenti casi:

- a) abitazioni del centro storico e in edifici vincolati;
- b) alloggi di cui alla L. 27.5.1975, n. 166, i quali possibilmente debbono essere dotati anche di un servizio igienico ad aerazione ed illuminazione diretta;
- c) negli alloggi che hanno già almeno un locale della medesima categoria con illuminazione e aerazione diretta dall'esterno;
- d) alberghi, abitazioni collettive, pubblici esercizi e locali di pubblico ritrovo;
- e) servizi individuali annessi a studi, uffici, ambulatori, esercizi commerciali.

La ventilazione artificiale deve essere assicurata mediante un condotto di aerazione indipendente per ogni servizio, sfociante sul coperto e dotato di singolo elettroaspiratore con

accensione automatica collegata all'interruttore dell'illuminazione artificiale e provvisto di temporizzatore che ne ritardi l'arresto almeno tre minuti dopo lo spegnimento della luce.

La ventilazione artificiale con elettroaspiratore singolo deve assicurare almeno 20 ricambi volumi-ambiente/ora.

Per edifici di cinque o più piani fuori terra, la ventilazione artificiale può essere ottenuta mediante un condotto collettivo ramificato, sfociante sul coperto e dotato di elettroaspiratore centralizzato ad aspirazione continua, posto sul coperto e assicurante almeno 10 ricambi volumi-ambiente/ora.

Nei locali di Categoria B.1 aerati artificialmente non possono essere installati apparecchi a fiamma libera e le porte debbono poter consentire il prelievo di aria dagli ambienti attigui attraverso feritoie o speciali griglie opportunamente dimensionate.

Nel caso di cucina in nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali dovranno essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.

Qualora sia ammesso il servizio aerato meccanicamente, le apparecchiature di aerazione forzata dovranno assicurare un minimo di 20 ricambi volumi/ora dell'aria ambientale e dovranno funzionare con sistema automatico, collegato all'impianto della luce. Il temporizzatore deve assicurare un funzionamento dell'impianto di aspirazione forzata per almeno 3 minuti dopo lo spegnimento della luce.

Art. 41 - Scale

Le scale che collegano più di due piani - Cat. B.2. - (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq 1.

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

Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.

I vetri che costituiscono parete debbono essere tali da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

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

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

L'illuminazione artificiale dei vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 50 Lux.

Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite, fino all'altezza di m 1,50 con materiali impermeabili, resistenti al fuoco, di facile lavatura e disinfezione.

Le scale debbono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano e conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.

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

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

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

Art. 42 - Locali a piano terreno

Tutti i locali destinati ad abitazione a piano terreno devono essere più elevati dal suolo circostante almeno cm 20.

Devono inoltre essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di spessore di cm 50 tra il terreno battuto e il pavimento. Tali vespai devono essere riempiti di ghiaia, scorie o materiali simili e di aperture di ventilazione protette in modo da evitare la penetrazione di insetti, topi ed altri animali.

Art. 43 - Piani seminterrati

I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti né ad abitazione, né ad ambienti di lavoro, né a magazzini o depositi, che comportino la presenza di personale oltre le operazioni di carico e scarico.

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

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

Art. 44 - Coperture e vani sottotetto

Le soffitte ed i sottotetti sovrastanti locali di abitazione debbono essere aerate con aperture di idonea ampiezza, ed il solaio che li separa da detti locali deve avere un adeguato grado di coibenza termica.

Anche i locali di abitazione e dei servizi accessori dell'ultimo piano dovranno possedere le dimensioni minime ed i requisiti fissati dalle norme del D.M. 5.7.1975, riportate nell'art.38 del presente regolamento.

Art.45 - Approvvigionamento di acqua potabile

Ogni fabbricato, ogni alloggio, ogni camera di albergo o pensione devono essere provvisti di acqua potabile, proveniente dall'acquedotto comunale, qualora esista, o da pozzo profondo, distribuita in modo proporzionale al numero dei locali abitabili.

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

Art. 46 - Cucine, zone di cottura, camini, fumaioli

Ogni appartamento o monolocale ad uso abitazione deve comprendere un locale di almeno 9 mq di superficie o uno spazio adibito a cucina. In alloggi di superficie netta inferiore a m² 100, sono consentite cucine di Cat. B.1 di dimensioni inferiori, purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno m² 14.

La superficie di tali cucine non deve essere inferiore a m² 4, con finestratura non inferiore a mq 1 e con bacchetta per ventilazione esterna regolabile, indipendente dalla finestra.

Sono consentite, inoltre, cucine in nicchia prive di finestra, se ampiamente aperte su altro locale regolamentare del volume di almeno m² 14, purché la superficie non sia inferiore a m² 5 e la nicchia sia dotata, oltre che di canna fumaria, di canna di aspirazione indipendente di almeno 200 cm² di sezione libera.

Nel caso di cucina in nicchia, la illuminazione e la ventilazione naturali dovranno essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.

Tutti i locali di cucina o zone di cottura debbono essere provviste di canne murali singole o indipendenti, prolungate sino al tetto e terminati con solidi fumaioli i quali debbono sporgere dalla copertura almeno 1 mt. Salvo elevazioni a maggiore altezza allorché ciò sia reso

necessario a giudizio del Comune, al fine di rendere possibile l'installazione di cappe per l'eliminazione di esalazioni di fumi e vapori.

Negli apparecchi destinati esclusivamente alla cottura degli alimenti, è consentita la installazione di valvole di regolazione del tiraggio a condizione che lascino libera almeno per $\frac{1}{4}$ la sezione della canna. Nelle cucine in nicchia e nelle zone cottura degli alloggi monostanza, la cappa quando presente con canna singola e indipendente deve essere sempre dotata di elettroaspiratore.

Negli edifici di 5 o più piani fuori terra è consentito che la cappa sia collegata a condotto collettivo ramificato, dotato di elettroaspiratore centralizzato ad aspirazione continua e posto sul coperto; in ogni caso è vietata l'applicazione di elettroaspiratori singoli ai vari piani.

Nell'alloggio monostanza dotato di servizio igienico ventilato meccanicamente, l'elettroaspiratore della zona cottura deve avere la stessa potenza di quello servente il bagno e medesimo tipo di condotta di areazione; nel caso di funzionamento a tempo, con condotta di aerazione singola e indipendente, è necessario un dispositivo che assicuri il funzionamento contemporaneo di entrambi i sistemi di ventilazione meccanica.

Art. 47 - Riscaldamento e impianti termici

Gli impianti di riscaldamento debbono assicurare temperature di progetto dell'aria interna comprese tra i 18° e i 20°, secondo le disposizioni della Legge 30/4/1976, n. 373 e successivi regolamenti di applicazione (DPR 28.6.1977, n. 1052 e D.M. 10.3.1977 - G.U. Supplemento Ord.n.36 del 6.2.1978 -).

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

Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h debbono ottemperare, oltre alle disposizioni della Legge 30/4/1976, n.373 e successivi regolamenti di attuazione, alle disposizioni della Legge 13.7.1966, n. 615 e del relativo regolamento approvato con DPR 22/12/1970, n. 1391 e successive normative..

I Comandi Provinciali VV.FF. debbono segnalare SIP competente, oltre che al Sindaco, tutte le trasgressioni in materia riscontrate nell'esercizio della vigilanza di loro competenza o delle quali venissero comunque a conoscenza.

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

Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi, deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.

I limiti delle emissioni dello scarico nell'atmosfera degli impianti termici sono quelli stabiliti dal DPR 203/1988 e successivi decreti.

Art. 48 - Canne fumarie

Gli apparecchi di riscaldamento, le stufe, i caminetti, le cucine economiche e simili, convenientemente distanziati e isolati dalle strutture di materiale combustibile, debbono avere una canna fumaria propria e indipendente dalle altre, la quale si prolunghi oltre il colmo del tetto per almeno m 1.

E' vietato inserire una stufa, un fornello di cucina, una caldaia di riscaldamento, uno scaldabagno e qualunque altro fuoco in un condotto già impiegato per l'evacuazione dei prodotti di altro focolaio.

E' vietato collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio di apparecchi di riscaldamento situati nei locali di soggiorno o da letto.

Le canne fumarie debbono essere costruite con tubolature incombustibili, inalterabili, a perfetta tenuta, con pareti non trasudanti e in modo che riesca facile provvedere alla loro pulizia con mezzi meccanici.

Allorché un condotto di fumo o calore (acqua, aria calda, vapore) debba attraversare o passare vicino a strutture combustibili, occorre difendere queste mediante una controcanna la quale, oltre ad essere di materiale incombustibile, dovrà avere sezione tale da creare una intercapedine di almeno cm 3 in cui possa circolare l'aria.

Quando non siano in tal modo isolabili, i condotti da fumo debbono essere distanziati dalle strutture in legno di almeno cm 20.

E' vietata la costruzione di canne fumarie nei muri adiacenti ai depositi di materiali facilmente infiammabili.

I cambiamenti di direzione dei condotti saranno ridotti al minimo strettamente necessario (non più di due negli edifici a tre piani) e le deviazioni dalla verticale non dovranno mai essere superiori ai 30 gradi, salvo per le camere di raccordo tra focolai e canne.

Gli sbocchi delle canne di esalazione e aspirazione non potranno, in alcun caso, sfociare all'esterno dei muri perimetrali, ma dovranno essere condotte oltre il tetto e terminare con mitrie o comignoli rispondenti alle norme degli artt.6.15 e 6.16 e 6.17 del DPR 22.12.1970 n.1391.

E' vietato il passaggio attraverso locali di abitazione di condotti da fumo che servano impianti di potenza calorifera superiore alle 30.000 Kcal/h.

Per gli impianti di potenzialità inferiore, i camini e i canali da fumo aderenti o attraversanti locali di abitazione debbono in corrispondenza di tali accostamenti e passaggi, essere realizzati con idonea coibentazione, in modo che la temperatura effettiva di tali locali si mantenga sempre entro le zone di benessere termico.

Art. 49 - Installazione di bombole di gas liquefatti.

Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, devono essere previste all'esterno dell'edificio, nicchie per l'installazione delle bombole di gas.

Detta nicchia deve essere chiusa ermeticamente verso l'interno del locale e protetta all'esterno dalle intemperie anche con portello areato.

La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetti e protetta, nell'attraversamento delle murature, da guaina metallica.

Art. 50 - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana e costruiti con materiale non polveroso. Inoltre debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.

Le pareti non saranno interamente rivestite di materiale impermeabile. Sempre che non lo vietino altre condizioni, potranno tappezzarsi con carta purché non contenga colori nocivi.

CAPO VII - FOGNATURA, CANALIZZAZIONE E TRATTAMENTO DI ACQUE USATE DOMESTICHE

Art. 51 - Permessi per costruzione e modificazioni di fognature

E' vietata la costruzione o la modificazione di fognature, senza l'autorizzazione del Sindaco, che la rilascia solo quando risulti, da apposito progetto particolareggiato, l'ottemperanza alle disposizioni del presente regolamento e di quello edilizio.

Art. 52 - Stanze da bagno e latrine

Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: WC., lavabo, bidè, vasca da bagno o doccia.

La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq 4,50 e una finestra che misuri almeno m² di luce libera.

Sono ammesse dimensioni inferiori, purché con:

- superficie del pavimento non inferiore a mq 1,20;
- lato minore non inferiore a m 0,90;
- finestra di dimensioni non inferiori a mq 0,60 di luce libera;
- antilatrina di superficie del pavimento non inferiore a mq 1,20;

esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale di uguale categoria con dimensioni della superficie del pavimento e della finestra regolamentari.

Le stanze da bagno nelle unità abitative non possono avere accesso da stanze di soggiorno, da pranzo, cucine e camere da letto se non attraverso disimpegno, salvo il caso di alloggio monostanza e di unità edilizie con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso da disimpegni di categoria B.2.

Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, W.C. e lavabo, debbono avere pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di m 2, di materiale impermeabile di facile lavatura.

Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali debbono avere spessore non inferiore a m 0,12.

Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.

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

E' permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi e nelle condizioni previste nell'art.41.

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

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

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

Quando l'applicazione dei sistemi sopra accennati non sia possibile per mancanza di acqua condottata o di fognatura con sistema dinamico, deve adottarsi un tipo di latrina riconosciuto idoneo dall'Ufficio di Igiene.

Art. 53 - Conduttura di scarico delle latrine e degli acquai

Le condutture di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e devono costruirsi con materiale impermeabile: i pezzi o segmenti delle canne di caduta, dovranno essere ermeticamente connessi fra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

Saranno di regola verticali o prolungate sopra il tetto della casa, e coronati da mitra ventilatrice e disposte e costruite in modo da non recare danno ed incomodo al vicinato.

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari od a laboratori di qualsiasi specie.

I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi nella fognatura senza che siano passati, all'uscita dei fabbricati, attraverso ad un sifone a perfetta chiusura idraulica o se necessario in fossa settica opportunamente dimensionata.

Le condutture o le fognature private di raccolta dei materiali luridi dei fabbricati debbono essere tenute separate fino all'immissione nella fognatura pubblica, da quelle che servono per lo scarico delle acque pluviali.

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

Le condutture degli acquai, dei bagni, ecc. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente, e possono convogliare i liquidi nel tubo della latrina.

Art. 54 - Canali di gronda

Tutte le coperture debbono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili ed altri spazi coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm 8 e da applicarsi esternamente ai muri perimetrali.

Tali condotti non devono avere né apertura né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti, ed in basso uniti alla fogna privata, acque bianche, che andrà ad immettersi in quella pubblica, o previa richiesta, o prescrizione in corso acqua superficiale.

Le giunture dei tubi devono essere fatte a perfetta tenuta.

E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie e nelle grondaie condotti di acquai, di bagni, di latrine, di qualsiasi liquido che non sia acqua di pioggia o di neve.

Art. 55 - Impianti domestici di depurazione delle acque usate. Esercizio

Nelle località, nelle quali non sia possibile immettere i liquidi di rifiuto domestico in fognature regolarmente approvate, è obbligatoria la costruzione di manufatti approvati dal Comune ai sensi dell'art.10 (Fosse Imhoff).

Le fosse settiche, le fosse Imhoff, i pozzi neri già esistenti a tenuta devono rispondere alle norme generali emanate dallo Stato ai sensi dell'art.2 della L. 10.5.1976 n. 319 e pubblicate nella G.U. 21.2.1977 n. 48, S.O. ed alla normativa integrativa di attuazione emanata dalla Regione, salvo le ulteriori prescrizioni ritenute in casi specifici necessarie dall'ARPA.

Le fosse settiche, le fosse Imhoff e i pozzi neri devono essere vuotati almeno una volta all'anno, a cura e spese dei proprietari, per mezzo di pompa mobile munita di tubo flessibile da introdurre in ciascuna camera. Il materiale estratto deve essere versato senza alcuna dispersione in carro botte a tenuta e smaltito secondo le apposite disposizioni comunali. In occasione della vuotatura debbono essere asportate anche le croste e puliti i tubi a T.

Lo svuotamento e la pulizia deve avvenire preferibilmente nella stagione autunno/inverno, con esclusione comunque dei mesi estivi (salvo casi di comprovata necessità) ed essere effettuata nelle prime ore del mattino.

E' vietato immettere nei pozzi neri, nelle fosse Imhoff e nelle fosse settiche, così come negli impianti di depurazione con fase ossidativa prescritti per gli insediamenti maggiori a sensi dell'art.12, acque meteoriche o di superficie, acque reflue da attività lavorative, gas, vapori, fanghi o altri materiali di rifiuto.

Art. 56 - Manutenzione impianti domestici delle acque usate

Ogni guasto di latrine, lavandini, tubi di scarico ecc. da cui possano derivare esalazioni moleste, umidità trasudamento di materie luride, ecc. dovrà essere immediatamente riparato a cura del proprietario.

Ove questi non provveda e ricorrano particolari motivi d'urgenza l'autorità sanitaria comunale provvederà d'ufficio a spese dell'inadempiente. Tutti gli utenti dello stabile hanno l'obbligo di permettere l'accesso, all'interno delle loro abitazioni e per il tempo necessario agli addetti alle riparazioni.

CAPO VIII - PRESCRIZIONI IGIENICHE PARTICOLARI DEGLI INTERVENTI DI RESTAURO DI EDIFICI VINCOLATI**Art. 57 - Seminterrati e sotterranei**

Nella ricostruzione o nel risanamento di locali seminterrati e sotterranei di edifici vincolati è prescritta la costruzione di intercapedini aerate e drenate realizzate all'esterno dei muri Perimetrali (esterni di confine con gli spazi aperti) fino al di sotto del piano di calpestio delle cantine. In caso d'impossibilità di esecuzione sarà consentito l'uso di impermeabilizzazioni idonee.

Tutti i locali sotterranei, a qualunque uso destinati dovranno, ove Possibile, avere aperture per una costante aerazione direttamente dall'esterno. Ove i requisiti igienici di aerazione non siano sufficienti per locali interrati e seminterrati, è ammesso l'impianto di apparecchiature tecniche di ventilazione forzata in aggiunta alle eventuali buffe o bocchette d'aerazione, protette da griglie.

Qualora sia necessario lo scarico di acque dai locali sotterranei, ciò deve avvenire attraverso chiusini sifonati opportunamente protetti con griglie e collegati al sistema fognante.

Vanno mantenute le altezze originarie dei locali interrati e seminterrati.

Art. 58 - Altezze dei piani

Nel restauro di edifici, le altezze relative tra i vari livelli vanno mantenute nelle quote originali. Solamente nel caso di solai lignei di particolare interesse la prescrizione di conservare le membrature originali scaricate dalla loro funzione statica da un solaio sovrapposto può far recedere dalla norma, ma l'altezza relativa non dovrà comunque risultare inferiore a m 2,40, fatti salvi di norma i minimi di cubatura e di superficie utile fissati dal presente regolamento. In ogni caso gli interventi dovranno perseguire il fine di assicurare condizioni idonee e sufficienti per la salubrità dei locali, anche in riferimento alla loro ventilazione, areazione ed illuminazione.

Art. 59 - Scale

Nel restauro degli edifici le scale di collegamento possono essere mantenute nelle dimensioni, pendenze e condizioni di sicurezza originali, anche quando le rampe risultino di larghezza inferiore a m 1,10. Qualora si ravvisi una comprovata alterazione dell'organismo tipologico, è ammesso il ripristino della scala originaria. In entrambi i casi l'incremento della densità abitativa non può essere superiore al 25%.

Sono consentite scale non illuminate ed areate direttamente dall'esterno, purché provviste di idonei sistemi di aerazione e illuminazione indiretta ed artificiale.

Le scale interne di collegamento tra livelli della medesima abitazione saranno consentite, sia con rampa di larghezza non inferiore a cm 75, sia a chiocciola, con diametro non inferiore a cm 150.

Sono vietati affacciamenti e prese d'aria di vani, servizi igienici e cucine sul vano scale.

Art. 60- Muri esterni

Ove lo spessore dei muri esterni sia inferiore a cm 30, si dovrà provvedere al loro ispessimento fino a raggiungere tale valore, oppure si dovrà procedere al loro rivestimento mediante l'impiego di idoneo materiale coibente, sempre che, in entrambi i casi non vengano alterate le partiture e le caratteristiche architettoniche.

Art. 61 - Forature

Le forature delle pareti esterne (comprese quelle delle chiostrine) potranno essere mantenute o ricondotte alle dimensioni originali.

I vani destinati a cucina, soggiorno o camere da letto, dovranno avere comunque una superficie finestrata non inferiore a 1/15 della superficie del locale.

Art. 62 - Sottotetti

Ove le norme tecniche consentano l'utilizzazione, ai fini abitativi dei sottotetti o di loro parti, l'altezza minima di sottotetti a copertura inclinata potrà essere ridotta a ml,80, a condizione che siano garantite le condizioni igieniche di superficie di altezza media, e di cubo ,d'aria disponibile, secondo i parametri fissati dal regolamento d'igiene per l'edilizia abitativa privata. A questi ultimi fini non vengono computati gli spazi con altezze minori, i quali tuttavia possono essere lasciati in diretta comunicazione con i restanti ambienti.

Vigono per questi ambienti anche le prescrizioni per l'isolamento termico e la protezione acustica di cui agli artt.30 e 31 del presente regolamento.

L'illuminazione naturale dei sottotetti abitati dovrà essere assicurata mediante aperture di superficie idonea; perché sia assicurata un'adeguata ventilazione naturale, i locali dovranno disporre di adeguato riscontro d'aria.

L'aerazione naturale nelle soffitte non abitate deve essere assicurata a mezzo di elementi tradizionali in laterizio (tipo fratoni e simili), opportunamente protetti per evitare l'accesso dei volatili o di altri animali molesti.

Art. 63 - Chiostrine

Nell'ambito dell'operazione di restauro è ammesso il mantenimento delle chiostrine nel rispetto della tipologia originaria. In tali chiostrine sono ammesse nuove aperture purché queste costituiscano un miglioramento nelle condizioni di illuminazione e di aerazione dei locali interrati.

Deve essere comunque assicurata idonea accessibilità alle chiostrine per permetterne l'ordinaria pulizia.

CAPO IX - CASE COLONICHE E COSTRUZIONI ACCESSORIE

Art. 64 - Case coloniche - Locali di soggiorno e di servizio

Per casa colonica o rurale si intende una costruzione, generalmente isolata nell'unità poderale, destinata ad abitazione ed al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista dei necessari servizi a questa ultima inerenti.

Le abitazioni rurali debbono ottemperare alle norme igieniche generali delle costruzioni residenziali urbane; i locali di soggiorno delle case coloniche debbono avere le stesse caratteristiche igienico/costruttive delle abitazioni urbane classificati nella categoria A.1 dell'art.38 del presente regolamento.

Ogni alloggio dovrà essere dotato di acqua riconosciuta potabile e possibilmente distribuita sotto pressione (da una condotta, o da un serbatoio riempito mediante motore o da una autoclave), un focolare con apposita canna fumaria che si prolunghi oltre il tetto con fumaio di almeno m 1, acquaio di cucina con acqua corrente, latrina interna regolamentare ed impianti idrosanitari con sifone intercettatore e cacciata di acqua, magazzino per derrate e rustici per depositi, materiali ed attrezzi di lavoro.

Le latrine, nel numero di una per famiglia, dovranno essere complete di W.C., lavabo, doccia o vasca, bidè, debbono essere arieggiate direttamente dall'esterno mediante finestre di superficie libera non inferiore a mq 0,50, possibilmente esposta a settentrione e non potranno comunicare direttamente con le camere di soggiorno e con la cucina.

Anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, raticidi ed altri presidi dovranno essere conservati in armadio o in locale apposito, al riparo dalle derrate e dai bambini.

Alle grandi aziende agricole non gestite dal proprietario od enfiteuta, che coltivi direttamente il fondo con l'aiuto dei membri della famiglia con lui conviventi (anche se per brevi periodi di tempo occupi mano d'opera per lavori stagionali) si applicano anche le norme di igiene del lavoro del titolo III del DPR 19.3.1956, n. 303. I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori avventizi debbono possedere i requisiti di abitabilità previsti dal presente regolamento e corrispondere alle prescrizioni degli artt.45, 46, 50, 51 della suddetta legge.

Gli allevamenti zootecnici, i macelli, gli spennatoi, i depositi di piume e penne, sono soggetti a disciplina speciale, come attività elencate fra le lavorazioni insalubri (D.M. 5/9/1994 e succ. modifiche) e come oggetto di leggi speciali L. 29.11.1973, n. 1073; D.P. 10.8.72), di leggi di ordine igienico generale (L. 10.5.1976, n. 319) nonché di altre norme del presente regolamento e di quello veterinario.

Art. 65 - Scolo di acque meteoriche

Attorno all'abitazione deve essere costruito un marciapiede della larghezza minima di m 0,50, in materiale impermeabile.

Le aie, gli orti, gli spazi liberi annessi alle case rurali debbono avere scoli delle acque meteoriche idonei ad evitare impaludamenti.

Art.66 - Distanza delle concimaie e pozzi neri dalle case

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine e in genere tutti i depositi di rifiuti devono essere ubicati lontano dal pozzo idrico non meno di m 50.

Uguale distanza deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazione altrui, mentre la distanza tra le concimaie e le proprie abitazioni viene indicata in mt.10.

Deve invece esistere un distanza di mt.200 da edifici scolastici, luoghi di cura, perimetro dei centri urbani, e da pozzi o opere di captazione di acquedotti pubblici o privati.

Art. 67 - Ricoveri e recinti per animali

I ricoveri per animali ad uso familiare o aziendale sono consentiti esclusivamente nelle zone agricole normali previste dal P.R.G. . Non è ammesso ricoverare negli stessi ambienti specie differenti di animali. Qualunque ambiente destinato al ricovero di animali ad uso familiare o aziendale (stalle, ovili, pollai, porcili) deve essere autorizzato dal Sindaco, su parere dell'USLe sentito il servizio veterinario. Dovrà essere costruito in muratura ed in altro materiale riconosciuto idonee dall'autorità sanitaria., dovrà avere pavimentazione idonea, e dovrà essere dotato di appositi scoli. I ricoveri e recinti per animali devono essere indipendenti dalla casa, alla distanza minima di mt.10. Quando ciò non sia possibile saranno separati dal corpo della casa colonica mediante interposizione della porta morta. In ogni caso non potranno comunicare con gli ambienti di abitazione, né avere aperture nella stessa facciata ove si aprono le finestre di abitazione a distanza minore di mt. 10 in linea orizzontale. Comunque non potranno essere costruiti ambienti abitabili sovrapposti, sottoposti o comunque a contatto immediato di stalle, porcili, pollai ecc.. Detti ricoveri e recinti per animali dovranno essere ubicati alle distanze di almeno mt.10 dai confini di proprietà o dalle strade, di almeno mt.20 dalle abitazioni altrui e di almeno mt.100 dagli edifici scolastici, luoghi di cura, dal perimetro dei centri abitati.

Per quanto riguarda la distanza da pozzi od opere di captazione di acquedotti pubblici o privati, si rimanda alle apposite norme e non contenute nel presente R.L.I.

Art. 68 - Le stalle

Le stalle per vacche lattifere debbono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e deposito dei recipienti, e servizi per il personale di custodia e per i mungitori.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche prevista dal regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato a consumo diretto, di cui al R.D. 9.4.1929, n. 994, sarà attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un pozzetto esterno munito di chiusura idraulica, pareti rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino all'altezza di almeno m 2,60, finestra apribile all'esterno e munita di serramenti a vetro e reti antimosca, impianto di acqua corrente potabile calda e fredda, per il lavaggio dei recipienti e lavandino per gli operatori, in ottemperanza a quanto indicato dal DPR 54/1997.

Le stalle non devono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione.

Art. 69 - Concimaie

Le caratteristiche e le dimensioni dei letamai a servizio delle stalle dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla L.R.50/1995.

La platea deve essere lievemente inclinata ,verso una cunetta impermeabile, la quale convogli il liquame in una cisterna a perfetta tenuta con dimensioni minime di un metro cubo per ogni capo di bestiame.

Art. 70 - Porcili

Le norme relative all'ubicazione delle porcilaie alla raccolta e smaltimento dei liquami suinicoli sono previste dal piano di sviluppo e regolamentazione degli scarichi suinicoli.

Art. 71 - Abbeveratoi. Lavanderia. Vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi

Gli abbeveratoi debbono essere ubicati ad opportuna distanza ed a valle del pozzo e costruiti con materiale di facile lavatura.

Le vasche per il bucato e quelle usate per il lavaggio ed il rinfrescamento di ortaggi debbono essere a sufficiente distanza ed a valli, del pozzo ed alimentate con acqua potabile.

Abbeveratoi e vasche debbono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque usate o di supero in condotti di materiale impermeabile fino alla distanza di m 50 dal pozzo e per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

Art. 72 - Manutenzione delle case coloniche. Difesa dagli insetti nocivi

A mente delle disposizioni dell'art.223 T.U.LL-SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265, il proprietario è obbligato a mantenere le case rurali nelle condizioni di abitabilità sancite dal presente regolamento o, quando tali condizioni manchino, ad apportarvi le opportune riparazioni o completamenti. In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco ordina l'esecuzione dei lavori occorrenti eventualmente provvedendo d'ufficio, secondo le procedure stabilite dall'articolo di legge citato.

I conduttori di case coloniche debbono praticare a loro spese la lotta contro le mosche, le zanzare ed i pappataci nelle stalle, nei letamai, nei depositi di materiali putrescibili, nei maceri od altri invasi di acqua. A richiesta del personale di vigilanza dell'Ufficio d'Igiene essi sono tenuti ad esibire il materiale disinfestante con i relativi strumenti di uso.

TITOLO II - EDIFICI ED UNITA OPERATIVE SOGGETTE A SPECIALE DISCIPLINA EDILIZIA E DI ESERCIZIO

CAPO I - OSPEDALI, CASE DI CURA O DI ASSISTENZA OSTETRICA. ISTITUTI DI CURA, STABILIMENTI TERMALI, FARMACIE, MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI

Art. 73 - Prescrizioni di ordine generale

Tutti gli stabilimenti sanitari pubblici e privati, qualunque ne sia la specie debbono avere, a norma dell'art.87 del Regolamento generale sanitario R.D. 3 febbraio 1901, n. 45, un regolamento proprio sul servizio igienico e sanitario, formalmente approvato.

Qualora si giovino dell'impiego di gas tossici (come l'ossido di etilene ed altri compresi nell'elenco dei gas tossici), di cui al D.M. 6.2.1935 e successive modifiche debbono attenersi alle norme del R.D. 9.1.1927, n. 147 (Regolamento per l'impiego dei gas tossici).

I medici, e gli altri sanitari pubblici e privati, e chiunque detenga apparecchi radiologia e sostanze radioattive è obbligato a farne denuncia, al Medico Provinciale, a mente del Capo IX del D.P.R. 13.2.1964, n. 185 (Sicurezza degli impianti e protezione sanitaria dei lavoratori e delle popolazioni contro i pericoli delle radiazioni ionizzanti derivanti dall'impiego pacifico dell'energia nucleare).

L'esercizio di tali attività è disciplinato dalle norme della succitata legge n. 185 e successive modificazioni. I laboratori nei quali si impieghino sostanze radioattive sono compresi nell'elenco delle industrie insalubri, di cui al D.M. 23.12.1976 e succ. modifiche e sono assoggettati alla disciplina di cui al Titolo III, Capo III (Delle lavorazioni insalubri), del T.U L.L.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 e degli artt.102 e successivi. del Regolamento generale sanitario R.D. 3.2.1901, n. 45.

Gli ambienti di lavoro debbono corrispondere ai requisiti stabiliti dal DPR 19.3.1956, n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro) il quale fissa anche le prescrizioni per la difesa dei lavoratori dagli agenti nocivi.

Lo smaltimento dei rifiuti solidi presso gli istituti di cura e prevenzione, pubblici e privati, è disciplinato dal D.Lgs.22/1997. La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti radioattivi devono essere effettuati secondo le norme stabilite dagli artt.104, 105, 106, 107 e 108 del citato DPR. 13.2.1964, n. 185 e del DPR 230/1995.

Gli impianti termici di riscaldamento, quelli delle cucine delle lavanderie e di incenerimento dei rifiuti debbono rispondere alle norme di cui all'art.48 del presente Regolamento.

Per la normativa riguardante il trattamento delle acque reflue, gli Istituti di cura sono equiparati, a norma dell'art.1 quater della L. 8.10.1976, n. 690 agli « Insediamenti civili » e debbono ottemperare alla disciplina della L. 10.5.1975, n. 319 (« Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento »). I relativi impianti di depurazione debbono essere inoltre dotati di idonei sistemi di disinfezione di caso in caso approvato dall'Autorità Sanitaria Locale.

Negli Istituti di ricovero e di cura, pubblici e privati, ai sensi dell'art.28 del DPR. 10.6.1955, n.854, debbono essere messe in atto misure idonee ad impedire la moltiplicazione e la disseminazione delle mosche, secondo le norme nella specie stabilite dall'art.13 del D.C.G. 20.5.1928.

Negli Istituti di cura privati sono applicabili le norme di cui all'art.1 della L. 11.11.1975, n.584, salvo l'applicazione di norme più, restrittive da parte della Direzione Sanitaria.

Per quanto non sia disciplinato da norme speciali, si fa riferimento a quelle concernenti materia analoga del presente regolamento.

Art.74 - Ospedali e case di cura

I requisiti igienico-edilizi delle costruzioni di ricovero ospedaliero, gestite da Enti pubblici ospedalieri o dagli Istituti ed Enti ecclesiastici, di cui al quinto comma dell'art.1 della legge 12.2.1968, n. 132 (Enti ospedalieri ed assistenza ospedaliera), sono stabiliti dalle Istruzioni dettate dal D.C.G. 20.7.1939. Per le case di cura private o dipendenti da Istituti ed Enti di cui al sopra citato comma della L. 12.2.1968, n. 132, valgono le norme di cui al D.M. 5.8.1977 (G.U. n. 236 del 31.8.1977).

Per la protezione acustica di questi edifici valgono le norme stabilite dall'allegato 2 del presente regolamento.

Art. 75 - Apertura di Istituti di cura, di assistenza ostetrica, di laboratori di analisi per il pubblico

L'apertura di Istituti di cura medico-chirurgica o di assistenza ostetrica, laboratori di analisi per il pubblico a scopo di accertamenti diagnostico, case e pensioni per gestanti, è condizionata alle autorizzazioni di cui all'art.193 del T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 e successive norme regionali.

Art. 76 - Stabilimenti termali, di idroterapia, di cure fisiche ed affini

L'autorizzazione ad aprire stabilimenti termali, di idroterapia, di cure fisiche ed affini è disciplinata dall'art.194 del T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 e dal Titolo II del R.D. 28.9.1919, n. 1924 e dalle successive norme regionali.

Art. 77 - Farmacie

I locali destinati a farmacia debbono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni di ordine e di pulizia.

Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dall'art.53 del presente Regolamento.

L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere alle prescrizioni dell'art.6 del DPR 19.3.1956, n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro) ed è vietato, ai sensi dell'art.8 della stessa legge, destinare a tale uso locali sotterranei o seminterrati.

Nel locale di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.

I soppalchi saranno ammessi solo nei locali aventi luce ed aria direttamente dall'esterno e che siano alti almeno m 5; devono essere di comodo accesso e la loro superficie non potrà superare complessivamente 1/3 della superficie del locale e la loro altezza libera non dovrà essere inferiore a m 2.

La farmacia deve disporre di un adeguato retro e di aperture atte ad assicurare costante, naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale.

Il tavolo di preparazione deve essere dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con condotto autonomo di esalazione sfociante all' esterno, in posizione che non arrechi danno o molestia al vicinato.

Il magazzino-deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei nei quali siano con mezzi naturali o con sistemi artificiali, assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione del farmaco.

Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigorifero ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale e succ. modifiche.

Art. 78 - Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici

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

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

Gli ambienti destinati al personale debbono corrispondere ai requisiti del DPR 11.3.1956, n.303, ed alle norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente regolamento.

CAPO II - ESERCIZI ALBERGHIERI E SIMILI. CASE DI RIPOSO. ABITAZIONI COLLETTIVE. AFFITTACAMERE. DORMITORI. COMPLESSI RICETTIVI COMPLEMENTARI A CARATTERE TURISTICO-SOCIALE. ISTITUTI DI PENA**Art.79 - Alberghi e simili**

Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, case di riposo, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24.5.1925, n. 1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modificato con DPR 30.12.1970, n. 1437, nonché dal D.M. 22.7.1977 (G.U. n. 246 del 9.9.1977).

Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del DPR 24 Luglio 1977, n. 616 nonché, ai fini igienico-sanitari, quella dell'Ufficiale Sanitario ai sensi dell'art.231, del T.U. LL.SS. R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, in relazione al DPR 11.2.1961, n. 264 e della L. 16.6.1939, n. 1112.

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

Quando gli alberghi e gli altri servizi di ospitalità restino chiusi per oltre 3 mesi devono comunque richiedere nuovo sopralluogo igienico e conseguente nuova autorizzazione sanitaria.

Art. 80 - Personale

Il personale degli alberghi, delle pensioni e delle locande non potrà essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente, e comunque non anteriore a tre mesi dalla data di assunzione, rilasciato dall'Ufficiale Sanitario o da altro medico la cui firma sia debitamente autenticata, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.

E' fatto in conseguenza divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere personale sprovvisto di detto certificato, che è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo, negli esercizi suddetti.

Sopravvenendo al personale in servizio di cui innanzi o alle persone con esso conviventi una malattia contagiosa, dovrà essere allontanato al più presto.

Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, prima di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi al controllo dell'Ufficiale Sanitario.

Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art.14 del R.D. 24.5.1925, n. 1102 e successive modifiche.

Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addetto sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30.4.1962, n. 283 e successive modifiche.

Art.81 - Vigilabilità igienico - sanitaria degli alberghi, pensioni e locande

Gli alberghi, le pensioni e le locande debbono avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via o comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di fabbricati addetti ad abitazioni private.

Art. 82 - Affittacamere

Le condizioni igieniche di esercizio ed il regime autorizzatorio per gli affittacamere, debbono seguire le disposizioni degli artt.77 e 78 del presente regolamento.

La norma di cui all'art.79 non si applica ad esercizi con una disponibilità fino a 6 posti letto.

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

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

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

Art. 83 - Abitazioni collettive

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

- a) dormitori con una superficie non inferiore a mq 6 e mc 18 per ogni posto letto;
- b) refettorio con una superficie da mq 0,80 a mq 1,20 per ogni convivente;
- c) cucina di superficie proporzionata, dotata di cella frigorifera e dispensa;
- d) gruppi di servizi composti di una latrina ogni 10 persone un lavabo ogni 5, ed una doccia per ogni 10. Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno; disimpegnate da una ampia antilatrina con aria e luce diretta;
- e) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- f) lavanderia, o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
- g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino a m 1,80, idonea aerazione e illuminazione naturale ed artificiale.

In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G., 20.5.1928 ed art.28 DPR 10.6.1955, n. 854 per la lotta contro le mosche ed altri artropodi vettori.

Art. 84 - Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori

I locali di riposo, i dormitori stabili o temporanei per lavoratori debbono avere le caratteristiche fissate dagli artt.43, 44, 45, 46, 47 del DPR 19.3.1966, n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro).

Se si tratta di baracche o di tipi baraccati la loro capacità può essere limitata a 20 mc per persona.

Negli altri casi la capacità deve essere quella stabilita nell'articolo precedente.

Per quanto riguarda provvista d'acqua, lontananza da concimaie ecc. valgono le norme stabilite per le case coloniche.

Art. 85 - Dormitori pubblici

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

- a) le pareti rivestite, sino a m 2 dal suolo, di materiale di facile ripulitura;
- b) i letti distribuiti in modo che corrisponda almeno mq 6 di superficie e mc 18 per posto letto;
- c) una latrina almeno per ogni 10 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;
- e) una quantità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare ed un numero di rubinetti di acqua con lavandini necessari alla pulizia del corpo.

Tutti i locali debbono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati con luci notturne ed uniformati a tutte le regole dell'Igiene.

Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a fare richiesta del medico per i primi e più urgenti soccorsi.

Art. 86 - Classificazione e disciplina igienico-sanitaria dei complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale

Sono definiti « Complessi ricettivi complementari a carattere turistico-sociale » gli allestimenti gestiti da Enti o da privati che non abbiano finalità di lucro, attuati per soddisfare le esigenze del servizio sociale e giovanile, come gli alberghi od ostelli per la gioventù, i campeggi, i villaggi turistici, le case per ferie ed in genere gli altri allestimenti, i quali non abbiano le caratteristiche volute dal R.D.L. 18.1.1937, n. 975, convertito nella L. 30.12.1937, n. 265:1, e successive modificazioni, sulle classificazioni degli esercizi alberghieri, e dalle norme regionali in materia.

La specifica identificazione ed il regime autorizzatorio di tali allestimenti sono stabiliti dalla L. 21.3.1958, n. 326 e del relativo Regolamento di applicazione approvato con DPR 20.6.1961, n. 869 e delle norme successive. La vigilanza igienico-sanitaria dei complessi è di competenza delle autorità sanitarie locali.

Non è consentita la promiscuità dell'attività di aziende alberghiere con quella di complesso ricettivo complementare.

I requisiti igienici generali degli alberghi ed ostelli per la gioventù, per i campeggi e villaggi turistici, le case per ferie ed analoghi allestimenti sono stabiliti nel suddetto regolamento e dalle istruzioni impartite con la Circolare 146 del 5.8.1971 del Ministero della Sanità (vedi allegato 4) e dalle disposizioni regionali in materia.

Lo smaltimento dei rifiuti liquidi deve in ogni caso ottemperare alle norme della L. 10.5.1956, n. 319 e successive modificazioni, della normativa regionale sugli scarichi degli insediamenti civili e da quanto previsto dal presente regolamento.

Per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi, l'approvvigionamento di acqua potabile, per la lotta contro le mosche ed altri parassiti, nella specie si fa riferimento alle norme del presente regolamento in materia di insediamenti civili ed esercizi alberghieri.

Art. 87 - Istituti di pena

I requisiti igienico-costruttivi, di abitabilità e di gestione igienica degli edifici penitenziari e l'ordinamento del servizio sanitario in queste istituzioni sono stabilite dalla L. 26.7.1975, n.

354 (Norme sull'ordinamento penitenziario e sulla esecuzione delle misure privative e limitative della libertà) e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con DPR 29.4.1976, n. 431.

L'amministrazione penitenziario, per l'organizzazione e per il funzionamento dei servizi sanitari, può avvalersi della collaborazione dei servizi pubblici sanitari locali ospedalieri ed extra-ospedalieri, d'intesa con la Regione e secondo gli indirizzi del Ministero della Sanità.

Per le nascite e per i decessi avvenuti nell'Istituto il sanitario ed il direttore provvedono nelle forme previste dall'art.44 della suddetta legge e dall'art.87 del relativo Regolamento.

La Profilassi delle malattie veneree negli Istituti penitenziari è disciplinata dall'art. 7 della L. 25.7.195,6, n. 837 (Riforma della legislazione vigente Per la profilassi delle malattie veneree) e del relativo Regolamento, approvato con D-P- 27.10.1962, n. 2056.

Per quanto ivi non previsto si applicano le prescrizioni del presente regolamento.

Art. 88 - Soggiorni di vacanza per minori

I requisiti strutturali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabilite dalle «Disposizioni per la gestione dei soggiorni di vacanza nella Regione Emilia-Romagna » approvate con dichiarazione conciliare n. 96 del 29.3.1973 (allegato 5).

Per quanto ivi non contemplato valgono le norme del presente regolamento.

CAPO III - SCUOLE. ASILI NIDO. NURSERIES

Art. 89 - Scuole

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari e secondarie di primo (medie) e secondo grado sono fissate dal D.M. 18.12.1975 (Norme tecniche aggiornate e relative alla edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica), modificato. con D.M. 13.9.1977 (G.U. n. 338 del 13.12.77).

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della L. 5.8.1975, n. 412 (Norme sull'edilizia scolastica e piano finanziario di intervento), hanno vigore le norme fissate dall'art.7 della stessa legge.

Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, rispondenti alle prescrizioni stabilite dagli artt.3, 4, 5, 6 e 7 del DP..R. 22.12.67, n. 1518 (Regolamento per l'applicazione del Titolo 111 - Servizi di medicina scolastica - del DPR 11.2.1961, n. 264) e giudicati idonei dall'Ufficiale Sanitario.

Sia il locale di visita, sia quello di attesa, sia il servizio igienico annesso all'ambulatorio dovranno essere convenientemente aerati, illuminati e riscaldati.

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

Art. 90 - Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione annuale, Divieto di fumare

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, come le autoscuole, i doposcuola e simili, è assoggettata al nulla osta rilasciato dall'autorità sanitaria locale. Le scuole od istituzioni simili debbono essere alimentate di acqua potabile e dotate di idonei sistemi di fognatura e di raccolta di rifiuti solidi.

La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e di ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili, con l'impiego di apparecchi di aspirazione oppure ad umido.

Verrà praticata pulizia accurata ed eventualmente trattamento disinfettante quando uno o più locali delle scuole siano stati utilizzati per usi diversi dall'insegnamento con l'intervento di persone estranee e comunque tutte le volte che ciò sarà ritenuto necessario dal personale dell'ufficio igiene o del servizio di medicina scolastica. Quando all'interno dell'edificio scolastico funzionino per qualsiasi ragione Uffici, luoghi di riunione, esercizi per la distribuzione di alimenti e bevande, refettori o attività di lavoro di qualsiasi genere, queste dovranno risultare conformi alle norme del presente regolamento. Nell'ambito degli edifici scolastici è vietata la detenzione di animali di qualsiasi specie, fatta eccezione per quanto concerne esperienze di carattere didattico. In tal caso gli animali detenuti presso la scuola dovranno essere sottoposti a visita periodica da parte dei servizi veterinari comunali al fine della profilassi delle zoonosi.

Tutte le pubbliche e private, i convitti, gli asili nido e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati almeno una volta l'anno.

La disinfezione sarà praticata d'Ufficio per le scuole pubbliche, mentre per quelle private, pareggiate o pacificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari e dirigenti all'Ufficio comunale d'Igiene, prima dell'apertura annuale dei corsi.

Gli Istituti che possono praticare la disinfezione con mezzi propri, potranno farlo, richiedendo le prescrizioni all'Ufficio comunale di igiene.

E' vietato fumare nei locali delle scuole di ogni ordine e grado.

Art. 91 - Asili nido di nuova costruzione

L'area per la costruzione di asili nido deve essere scelta in località aperta, la quale consenta il massimo soleggiamento, al riparo da depositi di rifiuti, da acque stagnanti e da scoli di acque luride, lontano da strade di traffico, da industrie insalubri o rumorose e da attrezzature urbane che possano arrecare disturbo, tenuto conto anche della direzione e dell'intensità dei venti dominanti.

La superficie minima dell'area dovrà possibilmente rispettare i seguenti valori:

- a) 1 asilo (25 bambini) mq 1.800;
- b) 1 asilo (50 bambini) mq 2.500;
- c) 2 asili (100 bambini) mq 4.000.

Qualora le particolari caratteristiche dell'area (forma molto irregolare, forti pendenze, vincoli, ecc.) ne impediscano una buona utilizzazione, le ampiezze minime indicate dovranno essere conseguentemente aumentate.

Il rapporto tra area coperta ed area scoperta va Indicativamente considerato 1/4 per asilo.

La superficie minima richiesta per l'area da destinare a unico intervento (scuola, materna, asili nido) dovrà risultare dalla somma delle superfici richieste. per la scuola materna dal D.M. 18.12.1975 e per l'asilo nido dalla tabella precedente.

Per un asilo di 48-50 bambini, che accolga: 6-12 lattanti (0-9 mesi), 12 semidivezzi (10-16 mesi), 12 piccoli divezzi (17-24 mesi), 12 divezzi (25-35 mesi) il rapporto tra superficie dei servizi generali e l'intero asilo nido è indicata orientativamente in 1/4.

L'asilo deve essere dotato di un atrio collegato con l'esterno mediante zona filtro, che serva da cuscinetto termico e da deposito delle carrozzine.

La sezione lattanti sarà dotata di proprio spogliatoio (superficie non inferiore a mq 0,5/bambino; ambiente di riposo (mq 1,70/posto letto); ambiente di soggiorno (mq 3,30/bambino); locale di pulizia diviso in due scomparti: a) cambio; b) materiali sporchi; cucinetta propria.

Le altre sezioni disporranno dei seguenti spazi indicativi: spogliatoio unico (mq 0,50/bambino); soggiorno (mq 3,50-4/bambino); locali di pulizia divisi in due scomparti: a) lavandini; b) servizi igienici per una dimensione di circa mq 1,2/bambino.

I servizi generali consisteranno in: a) cucina e dispensa per la sezione divezzi (mq 20,00); b) guardaroba e lavandino (mq 20); servizi igienici (mq 10) e spogliatoio (mq 8) per il personale; ripostiglio (mq. 6); ambulatorio (mq 10), deposito e preparazione materiale didattico ed ufficio (mq 12).

La centrale termica (mq 12) sarà preferibilmente costituita da un edificio isolato; le pareti eventualmente a contatto con l'asilo saranno in mattoni pieni dello spessore di cm 30.

Per gli altri parametri igienico-costruttivi ed ambientali (requisiti acustici, di illuminazione naturale ed artificiale, termoigrometrici e di purezza dell'aria) si fa riferimento alle norme stabilite per le scuole materne dal D.M. 18.12.1975.

Per quanto concerne le caratteristiche dei pavimenti, delle chiusure, degli spazi esterni e quelli intersterni, per gli impianti e le attrezzature igieniche e gli arredi si fa riferimento alle indicazioni per gli Asili Nido fornite dalla Regione Emilia Romagna.

Quando siano organizzate nell'interno dell'asilo riunioni delle persone interessate alla sua gestione, sarà tassativamente escluso l'impiego della zona dei lattanti. I locali nei quali sia stata tenuta una riunione debbono essere subito abbondantemente aerati, accuratamente puliti e correttamente disinfettati prima dell'ingresso dei bambini.

Art. 92 - Asili nido ubicati nei centri storici od in edifici residenziali

Quando non vi siano possibilità di altra ubicazione, ed il sito dell'asilo nido debba essere scelto in centri od aree storiche, oppure l'asilo nido sia ubicato in quartieri nei quali non vi sia disponibilità di aree con le caratteristiche dell'art.90 o, per necessità, debba essere localizzato in edifici preesistenti, devono essere individuate quelle unità abitative che per parametri dimensionali, possibilità di spazio aperto, si configurano più idonee ad una tale utilizzazione. In questi casi potranno essere adottati riduzioni degli standards ambientali sopra proposti, cercando sempre di garantire livelli idonei di abitabilità, da valutare dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Art. 93 - Nurseries

L'apertura e l'esercizio di nurseries e simili, locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli in età prescolastica, affidati all'assistenza privata, sono sottoposte ad autorizzazione del Sindaco, il quale provvede, sentito l'Ufficiale Sanitario.

Per i requisiti igienico-edilizi, di attrezzature, di articolazione e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alle indicazioni dei precedenti artt.87 e 90 tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata della loro sosta, del numero e della qualificazione delle persone addette.

Tale personale addetto deve essere munito di tessera sanitaria a validità annuale, rilasciata dall'Ufficio di Igiene.

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

CAPO IV - LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO. LOCALI DI RIUNIONE, DI DIVERTIMENTO, DI GIOCO, DA BALLO, PUBBLICI E PRIVATI. ARENE ESTIVE. GIROVAGHI

Art. 94 - Locali di pubblico spettacolo

Sono locali di pubblico spettacolo: teatri, cinematografi, cinema teatri, altri locali di trattenimento, circhi, serragli, stadi, sferisteri ed in genere luoghi per divertimento e spettacolo all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti, classificati e definiti dall'art.17 della C. Ministero dell'Interno Dir. Gen. Serv. Antincendi n. 16 del 15.2.1951, la quale ne fissa i requisiti igienico-costruttivi e le norme generali di esercizio.

L'autorizzazione alla costruzione ed all'apertura di tali locali è regolata dalle disposizioni del DPR 24.7.1977, n. 616.

Le sale per proiezione a passo ridotto e le arene estive, ai sensi della L. 21.6.2975, n. 287 sono assoggettate allo stesso regime autorizzatorio e di verifica periodica.

Art. 95 - Locali privati di riunione e divertimento

Si comprendono con tale definizione le sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale, le sale chiuse da ballo, le sale corsa, le sale di riunione e di esposizione, gestite da privati, da associazioni e circoli, le quali non siano assoggettate al regime autorizzatorio del T.U. leggi di pubblica sicurezza R.D. 18.6.1934, n. 773 e del relativo regolamento di applicazione sopra citato.

La costruzione, la modificazione, l'apertura e la voltura di questi locali è condizionata ad autorizzazione del Sindaco, il quale decide sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Questi locali debbono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi e di latrine, di superficie corrispondente a quelle stabilite dall'art.53.

Debbono inoltre essere provvisti di spazio per spogliatoio, di idonee uscite di sicurezza, di sistemi di ventilazione naturale o meccanica e di riscaldamento tali da garantire negli ambienti condizioni di temperatura effettiva rispondente alle fasce di benessere.

Negli ambienti debbono essere assicurate condizioni igieniche adeguate di illuminazione naturale od artificiale.

Art.96 - Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunione e di divertimento.

I locali di ritrovo e di divertimento di cura ai precedenti articoli devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di ordine e di pulizia, mediante spazzatura ed umido od apparecchiatura di aspirazione. I rifiuti debbono essere raccolti in recipienti a tenuta sino alla loro esportazione.

Nell'eventualità che vi sia un sistema di ventilazione o di condizionamento di aria con parziale recupero dell'aria interna, la parte di aria riciclata deve essere disinfettata attraverso una batteria di radiazioni ultraviolette.

Almeno due giorni per settimana i locali debbono essere disinfettati.

Nei locali di pubblico trattenimento è vietata la vendita, la consumazione e lo spargimento di semi di zucca e di altri generi che possano imbrattare e contaminare i pavimenti.

Per evitare che siano alterati i parametri sui quali sono state calcolate le condizioni di igiene ambientale del locale nelle sale di spettacolo non può essere dato accesso ad un numero di persone superiore a quello dei posti a sedere.

Negli intervalli degli spettacoli, ove e nella misura possibile e igienicamente tollerabile, deve provvedersi all'aerazione.

I proprietari ed i gestori di cinematografi dovranno avere cura che i mezzi audiovisivi del locale non vengano impiegati per quadri e programmi di pubblicità sanitaria non regolarmente autorizzata.

In tutti i locali di ritrovo e di divertimento ha libero accesso il personale di vigilanza dell'Ufficio di Igiene munito di speciale tessera del Sindaco.

Per la protezione acustica di tali ambienti valgono i parametri di cui all'allegato 3 del presente regolamento,

Art. 97 - Divieto di fumare

E' vietato fumare nei locali indicati dall'art.1 della L.584/1975 (Divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico).

L'esenzione dell'osservanza del divieto può essere autorizzata dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario, quando il conduttore del locale installi un impianto di condizionamento dell'aria od un impianto di ventilazione, corrispondenti alle caratteristiche di definizione e di classificazione determinate dall'Ente italiano di unificazione (allegato n.6 - Norme UNI).

I requisiti igienici ambientali, i relativi dispositivo di controllo, i tipi e la dislocazione dei cartelli indicatori del divieto o dell'esistenza dell'impianto installato, sono definiti dal D.M. 18.5.1976 (Disposizioni in ordine agli impianti di condizionamento o ventilazione di cui alla L.584/1975).

Non rientrano nel divieto gli atri, i foyers, le sale di attesa e simili quando siano ben aerati e muniti di mezzi idonei di ventilazione. Tali norme inoltre non si applicano ovviamente alle arene estive ed alle sale da ballo all'aperto.

Art. 98 - Arene estive - Pavimentazione

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

Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, alla galleria ed ai palchi dovranno corrispondere alle norme di P.S. indicate nella circolare ministeriale n. 16 del 15.2.1951 artt.48, 49, 50, 51. In particolare i gradini dovranno essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende. i gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm. ed alzata non superiore a cm.17.

Tali norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per i cinema al chiuso.

Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena, non debbono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.

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

Art. 99 - Latrine delle arene estive

Ogni arena deve essere dotata di un adeguato numero di latrine in relazione al numero dei posti autorizzati, distribuite in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalate da scritte indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza. Le latrine dovranno essere almeno due ogni 300 posti, una riservata alle donne ed una agli uomini, con accessi indipendenti e precedute ciascuna da una antilatrina. Ogni latrina deve avere dimensioni minime corrispondenti a m 1,20 X 0,90; conveniente aereazione; buona illuminazione

artificiale; pavimento resistente, impermeabile, lavabile e dotato di sifone di scarico; pareti intonacate, tinteggiate e rivestite con materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m.2.

Nella latrina deve essere posto un vaso inglese porcellanato, con sistema di lavaggio a cacciata d'acqua, seditore ribaltabile a ferro di cavallo aperto anteriormente e con sifone a chiusura idraulica.

Ogni antilatrina deve avere le stesse caratteristiche della latrina e dimensioni adeguate al numero delle latrine servite. Nella antilatrina deve essere posto almeno un lavandino con acqua potabile corrente e scarico libero con sifone a chiusura idraulica. Nella antilatrina uomini, in pieno rispetto della funzionalità e compatibilmente con la superficie della stessa, debbono trovare posto almeno due orinatoi in materiale porcellanato, dotati di efficiente impianto di lavaggio continuo.

Art. 100 - Posti a sedere nelle arene estive - Acustica - Illuminazione - Gestione

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

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

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

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

L'esercizio dovrà essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine dovranno essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica, dovrà essere eseguito un adeguato trattamento disinfestante contro gli insetti all'interno dell'arena e nelle immediate vicinanze.

Nelle arene estive è vietata la vendita e la consumazione di semi di zucca e di altri generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

Art. 101 - Padiglioni per pubblici spettacoli - Alloggi mobili per girovaghi

Tutto il personale addetto ai circhi equestri, padiglioni di divertimenti, spettacoli ambulanti, giostre ed attrazioni varie, durante la permanenza nel Comune deve sottostare a sorveglianza igienico-sanitaria ed alle misure profilattiche disposte dalla Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità del Comune.

Conseguentemente nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche o aperte al pubblico, sia in aree di proprietà privata, è vietato l'impianto di attrezzature atte all'esercizio di attività ambulanti, nonché la sosta per oltre 24 ore di girovaghi di altro tipo, dotati di alloggi mobili,

esclusi quelli a carattere turistico, senza la preventiva autorizzazione scritta dell'Autorità Comunale.

Detta autorizzazione è subordinata, ai fini igienico-sanitari, al parere favorevole della Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità del Comune, in relazione a motivi di tutela igienica generale ed ai seguenti requisiti particolari:

- a) che il personale dell'impresa, della carovana, del padiglione, ecc. sia immune da malattie trasmissibili per via orale o per contatto;
 - b) che la località scelta per la sosta degli alloggi mobili sia dotata di servizi igienici di uso pubblico (latrine e fontane) salvo che i proprietari dei padiglioni o della carovana non dispongano di attrezzature proprie, riconosciute idonee dalla Direzione dei Servizi di Igiene e Sanità del Comune o dimostrino di potersi agevolmente servire di analoghi servizi di proprietà altrui;
 - c) che vengano date sufficienti garanzie relativamente alla pulizia del suolo pubblico o privato, al momento della partenza dal luogo di sosta. I complessi di notevole entità quali i circhi equestri, saranno tenuti al versamento di una cauzione alla Ripartizione della Polizia Urbana, da restituirsi previo accertamento dell'avvenuta bonifica igienica ambientale. In caso di mancata bonifica del suolo al momento della partenza, la cauzione sarà incamerata fino alla concorrenza della spesa che il servizio della Nettezza Urbana avrà sostenuto per effettuare la pulizia del suolo stesso;
 - d) quando si tratti di carovana dotata di veicoli a, trazione animale o che comprendano animali adibiti a spettacoli o a mostre zoologiche,
- l'autorizzazione comunale di cui al comma b) è subordinata anche al parere favorevole del Servizio Veterinario Comunale, per quanto di sua competenza.

CAPO V - PALESTRE. STABILIMENTI BALNEARI. PORTICCIOLI TURISTICI. ALBERGHI DIURNI E SIMILI. PISCINE. LAVANDERIE

Art. 102 - Palestre ed istituti di ginnastica

Le palestre e gli istituti di ginnastica, le scuole di danza e simili sono assoggettate alla disciplina prevista dall'art.95 ed alle norme igieniche di esercizio, ove applicabili, dall'art.96 del presente regolamento.

Qualora venga praticata ginnastica correttiva si applicano le norme di cui all'art.75.

Art. 103 - Stabilimenti balneari di spiaggia, di fiume

Non possono essere aperti o posti in esercizio stabilimenti balneari senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede previo parere del S.I.P.

In caso di apertura senza autorizzazione, si applicano le sanzioni previste dall'art.194 del T.U. LL.SS. 27.7.1934, n. 1265, modificato dall'art.24 del DP. 10.6.1955, n. 854 (Decentramento dei Servizi dell'A.C.I.S.).

La pubblicità relativa agli stabilimenti balneari deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco.

L'esercizio di stabilimenti balneari su acque interne è disciplinato dalla normativa di cui all'allegato n. 7 del presente regolamento.

Art. 104 - Alberghi diurni - Saune e simili

Per quanto di competenza dell'autorità sanitaria locale, il regime autorizzatorio di questi stabilimenti segue le norme del precedente art.103.

I camerini debbono avere una superficie di base non inferiore a mq 4 per i bagni in vasca ed a mq 2 per i bagni a doccia. I camerini di questi ultimi debbono essere preceduti da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq 2.

Gli spogliatoi per i due sessi debbono essere nettamente separati.

I pavimenti dei camerini e le pareti sino a 2 metri di altezza debbono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

I camerini debbono essere riscaldati mediante impianto centrale e forniti di campanello di allarme posto presso la vasca da bagno.

Dopo ogni bagno, con mezzi riconosciuti idonei dall'Ufficio d'Igiene, si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

Lo stabilimento deve essere dotato di latrine in numero non inferiore ad una ogni 10 bagni e di un adeguato numero di lavandini nonché di locali divisi per la conservazione della biancheria pulita e per il deposito di quella usata.

Ogni stabilimento deve essere dotato di una congrua scorta di biancheria. Ad ogni utente deve essere sempre fornita biancheria fresca di bucato.

Art. 105 - Piscine

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine pubbliche o private, indipendentemente dall'osservanza delle norme di P.S. ove questa occorra, ai sensi della C.M. n. 16 del 15 febbraio 1951, è condizionata all'autorizzazione del Sindaco ai sensi dell'art.24 del D.P.R. 10.6.1955, n.854, che la concede previo parere dell'Ufficiale Sanitario. L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico ivi comprese quelle di esercizi di ospitalità o di piscine private di capienza superiore ai 40 bagnanti, deve essere regolato da un regolamento interno approvato dall'autorità sanitaria locale ed attenersi all'apposito disciplinare di cui all'allegato numero 8 del presente Regolamento.

Art. 106 - Lavanderie

Per l'attivazione di lavanderie comuni od a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorità comunale per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere favorevole dei servizi sanitari ed ambientali. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali di igiene del lavoro prescritto dal D.P.R. 19.3.1956, n. 303 e successive modifiche.

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

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

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.

Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, dispendendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.

Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc. devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza dell'autorità sanitaria comunale.

Quando la lavanderia assuma dimensione industriale, essa è sottoposta se in zona A e B alla disciplina del DPR 203/1988 (provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico), nonché sempre alla disciplina della L. 10.5.1976, n. 319 (Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento) modifiche con L. 8.10.1976, n. 690 e succ. modifiche.

Gli ospedali e le case di cura ed istituti debbono in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono alla lavatura della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie centralizzate od industriali esterne, è compito del Direttore Sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi o contaminazioni da materiali ionizzanti.

Le lavanderie a secco devono disporre di locali che oltre alle caratteristiche di struttura suddette, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria. I locali di queste lavanderie non debbono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.

La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso.

Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.

Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.

In ogni caso si provvederà all'aspirazione di aria dall'ambiente, in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini.

Ove le caratteristiche ambientali lo esigano la macchina lavatrice dovrà essere collocata in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.

Il tubo di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare, previo passaggio se richiesto, in apposito depuratore a carboni attivi, da mantenersi sempre in buona efficienza, all'esterno, preferibilmente a livello del piano stradale o del cortile o del terreno circostante.

Durante il funzionamento della macchina il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di ricircolo interno di condensazione, sì che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori sensibili di triclorina o di altro solvente usato.

E' vietato effettuare la pulizia dei filtri, in locali del negozio e nei pressi delle abitazioni. Quando occorre provvedere alla pulizia i filtri devono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia.

E' fatto divieto che personale di sorta abbia a dormire nei locali adibiti a laboratorio.

Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

E' fatto inoltre divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumare nei laboratori.

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte dei Servizi di Igiene.

Il personale addetto alle lavanderie a secco dovrà essere sottoposto a cura del proprietario a visita medica avanti l'assunzione ed a visite periodiche successive ad intervalli non maggiori di tre mesi.

Il personale addetto alle lavanderie, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria e sottoporsi ogni dodici mesi alla vaccinazione orale antitifo-paratifica.

Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro, a meno che a ciò non sia adibito apposito locale.

CAPO VI - AUTORIMESSE. NEGOZI E POSTI FISSI DI COMMERCIO AMBULANTE. MAGAZZINI E DEPOSITI COMMERCIALI. FRIGORIFERI INDUSTRIALI. MEZZI DI TRASPORTO PUBBLICO

Art. 107 - Autorimesse - Requisiti igienici

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali d'igiene del lavoro, di cui a DPR 19.3.1956, n.303 e successive modificazioni.

I pavimenti saranno lavabili e di materiale ben connesso, in modo da evitare il ristagno di liquidi e l'accumulo di polvere negli interstizi.

Le pareti devono avere un basamento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m 1,50.

I locali devono essere mantenuti sempre in buono stato di manutenzione ed in buone condizioni di pulizia, con particolare riguardo alle polveri.

Salvo quanto è previsto ai commi seguenti in merito alla ventilazione dei locali, le finestre ed i lucernari prospicienti i cortili interni devono essere costruiti (con telaio a vetrocemento o simili) in modo da consentire una buona illuminazione ed impedire la fuoriuscita di gas e di esalazioni nocive o moleste, che possano contaminare l'aria dei cortili e pregiudicare comunque la salubrità delle abitazioni circostanti.

Le autorimesse devono essere fornite di idonei impianti di aerazione forzata a regime di decompressione in modo da provocare riscontro d'aria con le aperture dell'esercizio e determinare almeno quattro ricambi orari. Canne di aspirazione devono convogliare l'aria inquinata dell'autorimessa al di sopra dei tetti degli edifici circostanti per un raggio di m 30, e non devono attraversare locali di abitazione; dovranno essere collegate con una condotta orizzontale con bocche di presa in numero e con sezione o disposizione adeguate alla cubatura dei locali, disposte in modo alterno alla base del soffitto ed al piano di calpestio, in modo da facilitare la aspirazione dei gas leggeri e pesanti. Le ventole per l'aspirazione meccanica devono essere dotate di congegni che assicurino il funzionamento intermittente ed a comando e non devono produrre rumori o vibrazioni trasmissibili o moleste per gli ambienti di abitazione civile. Il funzionamento di questi impianti dovrà essere regolato in maniera che comunque non possano mai essere superati nell'ambiente i tassi limite di concentrazione del CO, del CO₂ e del Pb e idrocarburi nell'aria ammissibili per i luoghi di lavoro.

Dalle prescrizioni sull'impianto meccanico d'aerazione potrà essere derogato, quando, a giudizio dell'AUSL, l'autorimessa abbia caratteristiche ambientali e volumetriche igienicamente tali da rendere superfluo, dal punto di vista igienico, le suddette norme protettive, le eventuali emissioni saranno regolate da quanto disposto dal DPR203/1988.

E' vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o di laboratori.

Art. 108 - Locali accessori ed impianti delle autorimesse

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

In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina dotata di lavabo, di altezza non inferiore a m 3; superficie non inferiore singolarmente a mq 1,50 con

lato minimo di m 1,10, abbondantemente arcata, con rivestimento in mattonelle maiolicate o materiale analogo fino all'altezza di m 2 ed un secondo lavandino fuori dalla latrina. Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere installati doppi servizi per uomini e donne, docce e spogliatoio per il personale. Anche lo spazio adibito a guardiola sarà provvisto di idoneo sistema di areazione; il lettino per la vigilanza notturna dovrà essere sopraelevato dal piano del pavimento di almeno m 1. Per l'operazione di lavaggio l'autorimessa deve essere fornita di apposita cabina o locale chiuso con telai in ferro e vetro o equivalente, con pareti rivestite di materiale liscio, impermeabile e lavabile fino all'altezza di m 2, dotato di presa locale di acqua, di adeguata areazione forzata mediante allacciamento all'impianto interno dell'autorimessa od altro indipendente, di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli oli minerali. Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee impermeabili e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante gli stessi tipi di pozzetti.

Art. 109 - Negozi - Magazzini e depositi con permanenza del personale - Mercati all'ingrosso pubblici e privati - Posti fissi di commercio ambulante.

Le caratteristiche igienico-costruttive e l'esercizio dei negozi, di laboratori, di magazzini e depositi, frigoriferi industriali, e simili, nei quali vi sia sosta di personale oltre alle operazioni di carico e scarico, debbono corrispondere alle norme del Titolo II, Capo I del DPR 1.3.1956, n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro).

Tali locali devono essere dotati di propri regolamentari servizi igienici, mantenuti costantemente in condizioni di ordine e di pulizia ed il loro esercizio non deve essere causa di molestia, per il vicinato.

La costruzione e l'apertura di magazzini, all'ingrosso pubblici o privati, di frigoriferi commerciali ed industriali, sono assoggettate all'autorizzazione del Sindaco, il quale, sentito l'Ufficiale Sanitario, potrà dettare di volta in volta prescrizioni di ordine igienico-sanitario sul loro esercizio.

Tale disposizione vige anche nei riguardi di posti fissi di commercio ambulante, di cui alla L. 19.5.1976, n. 389 (Disciplina del commercio ambulante) e successive modificazioni.

Per i negozi, laboratori, depositi di alimenti e bevande valgono le discipline di cui al Titolo IV del presente regolamento.

Art. 110 - Igiene e divieto di fumare negli autoveicoli adibiti a trasporto collettivo di persone - Norme antismog

Le caratteristiche igieniche e di comfort degli autobus debbono corrispondere alle norme di cui al D.M. 18.4.1977 (G.U.S.O. n. 135 del 19.5.1977).

E' vietato di fumare negli autoveicoli di proprietà dello Stato, di Enti pubblici e di privati concessionari di pubblici servizi per trasporto collettivo di persone.

Ai fini della lotta contro l'inquinamento atmosferico, i veicoli a motore debbono ottemperare alle norme previste dalla L.615/1966, (Provvedimenti contro l'inquinamento atmosferico), dal regolamento per la sua esecuzione, relativo ai veicoli con motore Diesel, approvato con DPR 22.2.71, n. 323 e dalle altre norme di legge vigenti in materia.

Gli autobus adibiti al trasporto urbano devono essere dotati di tubo di scappamento sfociante sul lato sinistro ed in alto sopra il tetto della carrozzeria.

CAPO VII - ALLEVAMENTI ANIMALI. CASEIFICI E BURRIFICI AZIENDALI**Art. 111 - Allevamenti di animali**

Gli allevamenti di animali, fatta eccezione di quelli tradizionali di tipo rurale e domestico annessi alle case rurali, sono compresi nell'elenco delle attività insalubri di prima classe di cui al D.M. 5/9/1994, e pertanto sono assoggettabili alla disciplina prevista dal Titolo 111, Capo III (delle lavorazioni insalubri) del T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 e Titolo III, Capo XI (dell'Igiene del suolo e dell'abitato) del Regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 3.2.1901, n. 45.

Le caratteristiche strutturali e d'esercizio sono approvate di caso in caso dal Sindaco, sentiti i servizi sanitari ed ambientali, per le rispettive competenze. Il Sindaco ha il potere di dettare prescrizioni per il loro corretto ed igienico esercizio, onde evitare molestia e danno da esalazioni maleodoranti, rumori, moltiplicazione di topi e di mosche, ed a prevenire l'insorgenza ed il diffondersi di antropo-zoonosi e di epizoozie.

Per la prevenzione dell'inquinamento del suolo, del sottosuolo, delle acque superficiali e profonde, vigono in materia le norme della L. 10.5.1976, n. 319 (Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento) e successive modificazioni, della deliberazione del Consiglio regionale n. 856 del 17.3.1977 agli artt.12 e 13 del presente regolamento, nonché le disposizioni dettate dalla L.R.50/1995.

Macelli, lavorazione e depositi di pelli, ossa, penne di residui animali sono assoggettate alla stessa disciplina.

Art. 112 - Stalle - Scuderie, detenzione di animali domestici nei centri abitati

E' fatto divieto di sosta e di pascolo dei greggi oltreché all'interno del centro abitato anche per una profondità di Km.1 a partire dal limite esterno delle aree destinate dal vigente PRG ad uso residenziale.

E' consentito tenere nelle abitazioni e nei cortili e giardini, cani, gatti ed altri animali domestici, purché non rechino disturbo al vicinato. E' vietato tenere nelle abitazioni, giardini e simili animali selvatici pericolosi.

Il Sindaco, su proposta del dipartimento di prevenzione e dell'ARPA distrettuali, può ordinare in qualsiasi momento ai proprietari di detti animali il loro allontanamento.

Art. 113 - Caseifici e burrifici

I caseifici e burrifici, oltre a possedere le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento per i locali di produzione e deposito di sostanze alimentari, devono disporre di vani ed arredamento per:

- a) ricevimento latte e burro grezzo;
- b) lavaggio e deposito di bidoni ed attrezzi;
- c) burrificio (cremeria) con cella frigorifera;
- d) caseificio;
- e) salatoio e stagionatura;
- f) confezione e magazzino;
- g) servizi igienici.

Il caseificio deve avere cappe aspiratrici sugli apparecchi e sulle vasche che producono vapore assicurando in ogni caso un buon ricambio d'aria anche eventualmente con ventilatori meccanici.

CAPO VIII - BARBIERI, PARRUCCHIERI E ATTIVITÀ AFFINI. DISCIPLINA IGIENICO SANITARIA

Art. 114 - Regime autorizzatorio

Per esercitare, nel territorio del Comune, le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, ivi compresi gli istituti di bellezza comunque denominati, dovunque tali attività siano esercitate, in luogo pubblico o privato, anche a titolo gratuito, sia che si tratti di imprese individuali o in forma societaria di persone o di capitali, occorre apposita autorizzazione a norma della legge 14.2.1963, n. 161, modificata con legge 23.12.1970, n. 1142, e dello speciale regolamento comunale previsto dalle citate leggi.

La concessione dell'autorizzazione è subordinata all'osservanza delle prescrizioni igienico sanitarie del presente regolamento.

Art. 115 - Definizione di mestieri affini

Sono considerati mestieri affini a quelli di barbiere e parrucchiere le attività inerenti all'adeguamento estetico dell'aspetto a canoni di moda o di costume che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, come quelle di estetista, truccatore, estetista visagista, depilatore, manicure e pedicure estetico, massaggiatore facciale, oltre, naturalmente, agli istituti di bellezza e cosmesi comunque denominati.

Riveste invece carattere sanitario ed è assoggettata alla disciplina fissata dall'art.194 del T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265 e successive modificazioni, l'uso di apparecchi elettromedicali e l'esercizio della massoterapia ad esclusione del massaggio facciale e di ogni altra attività riservata per legge alle categorie sanitarie.

Sono da considerarsi di pertinenza sanitaria e quindi assoggettati alla disciplina richiamata dall'art.74 del presente regolamento gli impieghi di attrezzature eroganti correnti elettriche unidirezionali (galvanica, jonoforesi), a impulsi (faradica), alternata ad alta frequenza (diatermocoagulazione per depilazione), marconiterapia, radar.

Gli ambulatori ricadenti sotto la disciplina dell'art.194 del T.U. leggi sanitarie del 1934 qualora non siano gestiti direttamente da un medico, devono avere per direttore tecnico un abilitato all'esercizio della medicina e chirurgia a norma delle disposizioni contenute nel R.D. 28.9.1919, n. 1924.

L'attività di manicure e pedicure estetica è definita dall'art.17 del R.D. 13.5.1928, n. 1336 (Regolamento per l'esecuzione della legge 23.6.1937, n. 1264, sulla disciplina delle arti ausiliarie e delle professioni sanitarie).

Art. 116 - Esercizio delle attività a domicilio - Divieto di esercizio in forma ambulante

Lo svolgimento delle attività di cui ai precedenti articoli, può essere autorizzato presso il domicilio dell'esercente, purché questo consenta i debiti controlli degli organi sanitari nei locali adibiti all'esercizio della professione e si uniformi ai requisiti previsti dalle leggi sopracitate, dal regolamento speciale e dal presente regolamento.

E' vietato svolgere in forma ambulante le attività indicate nei precedenti articoli.

Art. 117 - Voltura delle autorizzazioni e modificazioni dei locali autorizzati

La licenza si intende concessa al richiedente per un determinato esercizio i cui locali dovranno essere descritti nella licenza stessa e che potrà essere per uomo, per signora o mista.

Nei casi di cambiamento di titolare dell'esercizio, come pure nei casi di cambiamento, o di ampliamento, o di modificazione strutturale della sede dell'esercizio stesso, dovrà essere fatta domanda preventiva ai fini del controllo igienico delle condizioni dell'esercizio.

Art. 118 - Requisiti igienici dei locali

Spetta all'Ufficiale Sanitario l'accertamento dei requisiti igienici ,dei locali, delle attrezzature e delle suppellettili destinati allo svolgimento delle attività per le quali viene richiesta l'autorizzazione, nonché dei requisiti sanitari relativi ai procedimenti tecnici usati in dette attività, e della idoneità sanitaria delle persone addette all'esercizio, secondo le norme seguenti:

- a) per le nuove autorizzazioni ed il trasferimento di attività in altri locali, gli spazi minimi necessari ed i servizi debbono corrispondere a quelli fissati dallo speciale Regolamento comunale per la disciplina delle attività di barbiere, parrucchiere e mestieri affini. Per gli altri parametri ambientali, i locali di lavoro debbono ottemperare alle Norme generali per l'igiene del lavoro - di cui al D.P. 19.3.1956, n. 303;
- b) nei locali ad uso dell'esercizio ed in quelli accessori, i pavimenti e le pareti fino a un'altezza di almeno m 1,80, dovranno essere rivestiti di materiali impermeabili e lavabili che consentano la pulizia e disinfezione più completa;
- c) nei locali di lavoro devono esistere lavandini fissi in maiolica o materiale similare (uno per ogni posto lavoro) ad acqua corrente calda e fredda e potabile, per l'uso diretto dei clienti, per la pulizia dei ferri e di ogni altra attrezzatura. Tali lavandini devono essere provvisti di adatto sistema per lo smaltimento delle acque di rifiuto. In nessun caso, comunque, le acque di scarico potranno essere riversate sul suolo pubblico;
- d) gli esercizi nei quali si usano solventi volatili ed infiammabili devono essere provvisti di un retrobottega o, comunque, di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti, ed essere adeguatamente aerati per un facile e rapido ricambio dell'aria;
- e) ogni esercizio deve avere una latrina propria;
- f) gli esercizi misti per uomo e per signora devono disporre di reparti distinti, dotati di ingressi separati.

Nei locali ubicati in località prive di acquedotto, può essere riconosciuta, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, l'idoneità igienica degli stessi, in difetto del requisito di cui alla lettera c) purché sia sempre assicurata nel locale una provvista di acqua potabile in quantità sufficiente ad assicurare l'esercizio igienico dell'attività.

Art. 119 - Ubicazione degli esercizi

Gli esercizi devono aprirsi sulla pubblica via o, se ubicati ai piani superiori di un edificio, devono aprirsi sul pianerottolo delle scale.

L'attività può essere svolta anche presso il domicilio dell'esercente, a condizione che la parte destinata a civile abitazione sia isolata mediante porta chiudibile a chiave e che il laboratorio disponga di servizio igienico proprio.

L'attività di estetista può essere svolta isolatamente o solo presso attività similari quali: parrucchiere, barbiere (limitatamente a manicure), profumerie e saloni di bellezza.

Non può essere svolta in nessun caso presso ambulatori medici, istituti sanitari o farmacie.

Art. 120 - Arredamento; attrezzature e dotazione degli esercizi

Tutti gli esercizi relativi alle attività previste dal presente titolo devono essere dotati di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per contenere la biancheria usata, e di un

armadio con sportelli per la conservazione di quella pulita, nonché di una cassetta, pure a chiusura perfetta, lavabile e disinfettabile, per la raccolta giornaliera delle immondizie.

Il mobilio e l'arredamento dei locali devono essere semplici e tali da permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente onde poter essere ricambiata per ogni servizio, di rasoi, forbici, pennelli ed accessori in proporzione all'importanza dell'esercizio stesso e al numero dei lavoranti; nonché di una cassetta contenente medicinali per il pronto soccorso.

Gli esercizi dei barbieri e dei parrucchieri devono essere forniti di sedili rivestiti di materiale lavabile.

Art. 121 - Libretto di idoneità sanitaria del personale

Il personale di lavoro e di assistenza di ambo i sessi, comunque adibito all'esercizio, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'Ufficiale Sanitario ai sensi dell'art. 262 del T.U. delle LL. Sanitarie R.D. 27.7.34, n. 1265 e successive modifiche, dal quale risulti la immunità da malattie infettive e diffuse.

I libretti di idoneità sanitaria delle persone suddette devono essere tenuti in custodia dal conduttore dell'esercizio per essere esibiti ad ogni richiesta dell'autorità sanitaria e sono soggetti a rinnovo annuo di validità, previa visita sanitaria di controllo da praticarsi sempre a cura dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 122 - Condizione igienica delle attività

Al titolare della autorizzazione incombono l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle seguenti norme igieniche, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

- a) l'esercizio e i locali annessi devono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti od approvati dall'Ufficio comunale di igiene;
- b) i rasoi e gli altri ferri taglienti del mestiere devono essere sempre tenuti accuratamente puliti e, prima dell'uso, devono essere sempre immersi nell'alcool denaturato o in altra sostanza disinfettante riconosciuta idonea allo scopo dall'Ufficio comunale di igiene. Durante l'uso, essi devono essere ripuliti su carta sterile o sulla quale sia stata cosparsa sostanza disinfettante in polvere;
- c) nelle attività di manicure e pedicure estetico, la parte da trattare deve essere abbondantemente lavata con acqua e sapone ed accuratamente disinfettata;
- d) dopo la rasatura della barba deve essere assicurata ai clienti la possibilità di lavarsi con abbondante acqua corrente e la superficie rasata deve essere spruzzata con soluzione alcolica al 50% o con altri appositi, idonei preparati disinfettanti;
- e) per spargere talco si deve esclusivamente fare uso di polverizzatore. P- proibito l'uso di piumini e dei preparati essicatori (allume, ecc.);
- f) le spazzole che servono per i capelli devono essere accuratamente lavate e disinfettate, dopo ogni servizio;
- g) tutti gli attrezzi, in genere, occorrenti per l'attività devono essere sempre tenuti con la massima pulizia e, ove la loro natura lo richieda, disinfettati. La disinfezione degli utensili e degli oggetti che vengono a contatto diretto con le parti cutanei del cliente come rasoi, forbici, pennelli e simili, può anche eseguirsi a mezzo del calore;
- h) tinture, fissativi ed altri preparati impiegati, non dovranno contenere sostanze tossiche o nocive alla salute e dovranno rispondere per le tinture ai requisiti prescritti dal D.M. 18.6.1976 e succ. modif.;

i) coloro che intendono effettuare il servizio a domicilio del cliente dovranno recarsi forniti di valigetta contenente gli strumenti necessari per il rispetto delle norme igieniche sopraelencate.

I procedimenti tecnici di lavorazione, nei quali vengono impiegati prodotti o solventi le cui esalazioni possono risultare fastidiose o nocive, devono sempre essere seguiti da rapide e abbondanti areazioni dell'ambiente.

Durante le applicazioni o l'uso di liquidi o sostanze infiammabili, deve essere evitato che nell'esercizio siano accese fiamme o si fumi.

L'esercente è tenuto a segnalare all'Ufficio di Igiene del Comune casi o focolai, anche sospetti, di tigna o di pediculosi dei quali sia venuto a conoscenza nell'esercizio delle sue attività e di eventuali danni derivati o riferite all'uso di tinture o di altri prodotti di cosmesi.

Art. 123 - Pulizia del personale

Il personale deve osservare costantemente le più scrupolose norme di pulizia e di igiene, con speciale riguardo alle mani e alle unghie, e indossare una sopravveste bianca o di altro colore chiaro, abbottonata, con mezze maniche ad avambracci scoperti o con maniche chiuse al polso, sempre in stato di perfetta nettezza.

Prima di iniziare ciascun servizio, ed alla presenza del cliente, l'addetto al servizio deve lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

TITOLO III - APPROVIGIONAMENTO IDRICO E DISTRIBUZIONE DELLE ACQUE POTABILI

CAPO I - ACQUE POTABILI

Art. 124 - Requisiti delle acque destinate ad uso potabile

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dal D.P.R. 236/88. E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano giudicate idonee a tale uso dal Servizio Igiene Pubblica della U.S.L. e che non corrispondano per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art.2 della L. 319/76 ed alla normativa regionale di attuazione, dalla circolare Min. Sanità n.33/77, dal DPR 515/82, dal D.M. 15/02/83, dal D.M. 26/03/91, dalla Circolare Regionale n. 32/91, nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti e da eventuali ulteriori disposizioni in materia.

Art. 125 - Inquinamento delle acque ad uso potabile

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene dell'U.S.L. adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 126 - Salvaguardia delle risorse idriche

La salvaguardia delle risorse idriche ed in particolare delle sorgenti, pozzi e punti di presa deve essere realizzata in conformità a quanto stabilito dal D.P.R.236/88 per quanto pertinente ed altre normative vigenti in materia. L'immissione nel sottosuolo a qualunque titolo di acque

di qualunque natura, origine e provenienza è tassativamente vietato ad eccezione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R.7/83 ed altre normative in materia.

Art. 127 - Dotazione idrica degli edifici

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone. Nelle zone servite da pubblico acquedotto è obbligatorio l'allacciamento. Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico da pubblico servizio, il Sindaco, su parere dei Servizi competenti (Servizio Igiene Pubblica) potrà autorizzare l'approvvigionamento mediante fonte autonoma, sempre che risultino ottemperate tutte le misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati alla distribuzione di acqua non potabile e ad evitare che tali fonti autonome costituiscano esse stesse fonti di inquinamento più diffuso delle risorse idriche. A tale scopo, nella domanda di concessione edilizia di cui all'art.17 del presente Regolamento e all'art.2 del vigente Regolamento Edilizio dovranno essere indicate le modalità di approvvigionamento idrico del fabbricato. In caso di approvvigionamento mediante fonte autonoma, dovrà essere indicata nella planimetria l'ubicazione della fonte rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue. Dovranno anche essere indicati nella relazione tecnica:

- caratteristiche tecnico costruttive di massima dell'impianto
 - tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche
- dati relativi alla portata che si intende utilizzare.

Le fonti di approvvigionamento dovranno comunque distare almeno 10 metri da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo, scoli industriali ed altre potenziali cause di inquinamento delle acque. E' vietato l'approvvigionamento idrico mediante pozzi del tipo a scavo. Nel caso in cui, in insediamenti preesistenti all'entrata in vigore del presente regolamento vengano impiegati pozzi di tale tipo, dovrà essere prevista la loro soppressione o trasformazione in pozzi di tipo tubolare.

Art. 128 - Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile.

Ferme restando le prescrizioni di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo per le opere soggette a concessione e/o ad autorizzazione ex R.D. 1755/33, l'autorizzazione all'approvvigionamento a scopo potabile di un edificio mediante fonte autonoma verrà concessa dal Sindaco a condizione che la realizzazione e l'uso degli impianti di attingimento avvengano nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa di settore e di quanto disposto dal presente Regolamento.

a) escavazione di pozzi ad uso potabile :

I pozzi ad uso potabile dovranno :

- essere del tipo tubolare
- attingere ad un'unica falda sufficientemente profonda
- le tubazioni dovranno essere di materiale idoneo ad evitare corrosioni e conseguente rischio di forature dalle quali possano penetrare fluidi inquinanti
- la perforazione e le operazioni successive dovranno essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale tra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse, in particolare dalla falda freatica a quelle più profonde. A tale scopo, l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo dovrà essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui fino alla superficie dovrà essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni.

- essere provvisti di avvanpizzo tale da non consentire infiltrazioni, protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m. 0,50 di larghezza e sigillato da copertura metallica mobile
- la testata dovrà essere adeguatamente sigillata con regolari flangiature onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante.
- essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua
- essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

Dell'avvenuta escavazione dovrà essere data comunicazione ai competenti Uffici Comunali. Dovrà altresì esserne data comunicazione al Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L. di competenza, allegando la documentazione che verrà ritenuta necessaria da tale Servizio al fine del rilascio del parere all'utilizzo di cui ai successivi art. 6 e 7.

b) captazione di sorgenti :

le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di protezione immediata di almeno 10 metri. Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo di animali, la coltivazione del terreno, qualunque opera di escavazione e fabbricazione, nonché lo scolo di acque reflue e la formazione di depositi di rifiuti di qualunque materiale. L'opera di captazione deve raggiungere l'acquifero in profondità, onde prevenire possibili inquinamenti. L'apparecchiatura di presa, in calcestruzzo ben lavorato, deve consistere in una camera di captazione e in una camera di sedimentazione; da qui e da una successiva camera parte la condotta per la distribuzione. L'opera di presa deve inoltre comprendere locali accessori di manovra e per le eventuali apparecchiature di disinfezione.

c) captazione di acque superficiali :

Le acque superficiali possono essere rappresentate da laghi o corsi d'acqua;

- nel caso di approvvigionamento da laghi, l'opera di presa deve essere disposta a distanza dal fondo e dalla superficie tale che si abbiano limitate escursioni delle caratteristiche termiche e biologiche. Essa deve inoltre essere ubicata in modo da risentire il meno possibile dell'influenza degli scarichi, tenuto conto del gioco delle correnti. Di norma deve essere provvista di luci regolabili a quota diversa.
- nel caso di approvvigionamento da corsi d'acqua l'ubicazione dell'opera di presa deve tenere conto del regime idrologico dell'acqua nei vari periodi dell'anno, della presenza di insediamenti e relativi scarichi. Deve essere preferibilmente situata a monte di insediamenti e scarichi importanti e, se a valle, alla maggiore distanza possibile. Il Sindaco o le altre autorità competenti prevederanno i provvedimenti amministrativi necessari per quanto riguarda la limitazione dell'esercizio della balneazione, della pesca, della navigazione, dell'uso di fertilizzanti e pesticidi nelle zone adiacenti le sponde, nonché limitazioni e controlli sugli scarichi.

d) cisterne :

è vietato l'uso di cisterne per l'approvvigionamento a scopo potabile.

Art. 129 - Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile

a) L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto a parere del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L. competente per territorio, espresso in base alle risultanze dell'esame ispettivo ed al risultato favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche. Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di civili abitazioni tale esame dovrà richiedersi, a cura e spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua al Servizio Igiene Pubblica. Il giudizio favorevole all'utilizzo è condizione essenziale per il rilascio della licenza di agibilità. Successivamente, è fatto obbligo al proprietario dell'impianto di richiedere almeno una volta ogni 12 mesi esame chimico e batteriologico dell'acqua al Servizio Igiene Pubblica, che eseguirà il prelievo ed il relativo

sopralluogo con la maggiore tempestività possibile e soltanto qualora non sia in grado di assicurare l'esecuzione del prelievo e relativo esame presso il Servizio Multizonale di Prevenzione od il Laboratorio di Igiene Ambientale dell'U.S.L. autorizzerà il titolare a far effettuare l'esame presso un laboratorio privato, previo impegno a consegnare il referto al Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 130 - Utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento in insediamenti al servizio di collettività

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

Art. 131 - Pozzi domestici di uso non potabile

Qualora in un insediamento approvvigionato da acquedotto si intenda procedere all'escavazione di un pozzo per usi domestici (innaffiamento orti e giardini inservienti direttamente al proprietario e/o abbeveraggio bestiame), l'Autorità Sanitaria, su parere dei Servizi competenti (Servizio Igiene Pubblica) prescriverà le cautele da adottarsi per evitare che tali opere costituiscano fonte di degrado delle risorse idriche provocando o facilitando il trascinarsi di contaminanti in falde profonde. A tale scopo, prima della perforazione, dovrà esserne data comunicazione scritta al Sindaco, allegando una planimetria che evidenzii l'esatta ubicazione della fonte e ne indichi il posizionamento rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue ed una relazione tecnica nella quale siano indicati:

- caratteristiche tecnico costruttive di massima dell'impianto
- tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche
- dati relativi alla portata che si intende utilizzare.

E' comunque vietata l'apertura di pozzi nella zona di rispetto delle fonti di approvvigionamento al servizio di acquedotti pubblici o privati di cui all'art.6 del D.P.R.236/88.

Art. 132 - Adeguamento di pozzi preesistenti

I pozzi preesistenti all'entrata in vigore del presente regolamento non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art.5 punto a) ed in particolare quelli nei quali gli accertamenti analitici effettuati abbiano ripetutamente evidenziato alterazioni delle caratteristiche qualitative dell'acqua riconducibili a carenze strutturali, non possono essere impiegati per uso potabile. Qualora non sia possibile il loro adeguamento a quanto prescritto, possono essere tenuti in funzione esclusivamente per irrigazione o altri usi agricoli, sempre che non costituiscano possibile fonte di degrado delle risorse idriche sotterranee. Eventuali deroghe potranno essere concesse dal Sindaco su richiesta documentata del titolare, previo parere del Servizio Igiene Pubblica.

Art. 133 - Inattivazione e chiusura di pozzi

Salvo quanto di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, dispone la disattivazione e la chiusura dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico. La chiusura avverrà a cura e spese del proprietario, e dovrà per quanto possibile essere attuata secondo le vigenti norme:

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

Art. 134 - Deroghe ai requisiti di qualità

Agli impianti di approvvigionamento autonomo esistenti le cui acque presentino per cause di ordine geologico superamenti in uno o più parametri della Concentrazione Massima Ammissibile stabilita dal D.P.R. 236/88 può applicarsi il dispositivo di deroga ai requisiti di qualità di cui alla delibera della Regione Emilia Romagna n.69 del 21/01/92, a condizione che ne sussistano i requisiti secondo quanto previsto dal D.M. 20/01/92 e dalla Delibera citata. L'applicabilità della deroga verrà comunicata al proprietario dell'impianto dal Servizio Igiene Pubblica dopo valutazione dei risultati degli accertamenti analitici effettuati ai sensi degli art.6 e 7. Qualora non sia possibile applicare tale dispositivo, per superamento dei limiti temporali previsti dal citato D.M.20/01/92 o per altri motivi, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, prescrive le cautele e le limitazioni che devono essere adottate dagli utilizzatori circa l'uso alimentare delle acque prelevate.

Art. 135 - Distribuzione idrica interna agli edifici

a) **Serbatoi** : la costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno. Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi. Detti strumenti devono essere opportunamente manutenzionati e disinfettati periodicamente. Di norma i serbatoi privati non possono essere interrati. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile, dette cisterne potranno essere consentite, su parere del Servizio Igiene Pubblica.

b) **Rete idrica interna** : le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno sicuramente efficienti nel punto di allacciamento alla rete pubblica. Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza. Qualora l'abitazione sia servita sia dall'acquedotto che da altra fonte autonoma di approvvigionamento, devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

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

- copia della documentazione tecnica di cui al punto g)
- copia del manuale di manutenzione di cui al punto h)
- certificazione di corretto montaggio e di collaudo redatte dall'installatore.

La conformità delle apparecchiature a quanto disposto e la rispondenza dell'acqua trattata ai requisiti previsti dalla normativa vigente può essere controllata dal Servizio Igiene Pubblica, che proporrà al Sindaco i provvedimenti necessari. Nel caso che le apparecchiature non risultino conformi e non ne sia possibile l'adeguamento, il proprietario provvederà a rimuoverle, dandone comunicazione al Servizio Igiene Pubblica.

Art. 136 - Rete idrica e fognature.

I tubi della rete idrica interna devono essere posti di norma a non meno di m. 1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature. Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di almeno 50 cm. Dalle tubazioni dell'acqua potabile. Qualora non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due commi precedenti, le tubature fognarie devono essere costruite in modo da evitare qualunque perdita ed i tubi della rete idrica devono essere sicuramente impermeabili. La costruzione di fognature nei casi di cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica. Le operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

Art. 137 - Regolamentazione del consumo di acqua potabile

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

TITOLO IV - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPO I - DISPOSIZIONI DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Art.138 - Vigilanza prevenzione e informazione.

I Servizi di Igiene Pubblica e Medicina Veterinaria, secondo le rispettive competenze, effettuano attività di prevenzione mediante la vigilanza igienica della produzione e del commercio degli alimenti promuovendo nel contempo interventi di educazione/informazione sanitaria degli addetti e dei consumatori.

Art.139 - Ispezioni, controlli accertamenti.

La vigilanza di cui al precedente articolo si effettua mediante:

- ispezioni tese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico - funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- controllo igienico delle sostanze alimentari , nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- verifica del rispetto degli obblighi previsti dalla vigente normativa da parte degli addetti alla produzione e vendita delle sostanze alimentari.

Art. 140 - Modalità d'esecuzione delle ispezioni.

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente art.139, solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le effettua per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

Per ogni atto ispettivo dovrà essere redatto apposito verbale.

L'interessato potrà richiedere che siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi. Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

Art. 141 - Modalità di esecuzione dei controlli.

I controlli di cui sopra si eseguono con:

1. esame diretto della merce per accertare che:

- i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
- i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici quali densimetri, cartine al tornasole, termometri e simili, rientrino nella normalità;
- l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente regolamento.

2. Esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto ed escludere l'esistenza di difetti o irregolarità altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi i cui alle successive lettere E,F,G,H del presente articolo.

Art. 142 - Campioni regolamentari e di saggio.

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

Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla legge. E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistono fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme alla legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno.

Il campione di saggio può essere prelevato, previo consenso dell'interessato, con la sola osservanza delle norme tecniche, e Acne eseguito:

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, all'interno dei piani mirati di lavoro su determinati generi alimentari;
- come indagine conoscitiva sui processi produttivi dei singoli prodotti e quindi su substrati non direttamente destinati al consumo.

Il campione regolamentare deve essere eseguito sulla base di quanto definito dalla vigente normativa in materia.

Art. 143 - Verbale di prelevamento di un campione.

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale. Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Servizio. Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

Art. 144 - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni.

Fatto salvo che per campione regolamentare intero si intende un campione rappresentativo di tutta la partita, le quantità totali da prelevare per le analisi chimiche sono fissate dal DPR 327/80.

Per quanto attiene alle analisi microbiologiche si fa riferimento alla O.M.11/10/78: Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande (latte, gelati prodotti a base di uovo) ed al D.L. del 25/01/92 n. 105: "Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali naturali".

Relativamente alle analisi microbiologiche delle sostanze non espressamente indicate, in attesa della emanazione di specifiche norme di legge, si procede nel seguente modo:

- 1) per i prodotti confezionati si prelevano 5 confezioni originali uguali;
- 2) per i prodotti sfusi si prelevano sterilmente 5 campioni di uguale quantità;

in entrambi i casi si dovrà redigere relativo verbale in 5 copie.

I campioni di saggio sono costituiti dal quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

Art. 145 - Deficienze dei locali e delle attrezzature.

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, carenze dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi di Igiene Pubblica o Veterinaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

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

I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

Art. 146 - Irregolarità delle merci.

Gli addetti alla vigilanza:

- quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengono inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;
- quando accertino che la merce non sia corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- quando accertino che la merce è avariata o sospetta di essere nociva, ne propongono al Sindaco, previo parere dei rispettivi Servizi di Igiene Pubblica o Veterinaria per le rispettive competenze, la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana,- quando accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

La distruzione di merci su richiesta del detentore dovrà essere effettuata sotto il controllo dei competenti servizi di vigilanza.

Art. 147 - Del sequestro.

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per gli arredi attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadeguati.

Il sequestro, quando effettuato dagli agenti accertatori dovrà essere confermato dall'Autorità competente così come previsto dalla vigente normativa.

Le merci o cose sottoposte a sequestro, debbono essere assicurate con l'apposizione dei sigilli.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui sia precisato:

- la motivazione del provvedimento;
- la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia;
- le generalità anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia;
- ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione del come si è svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art.335 del Codice Penale.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione dell'Autorità Sanitaria che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda ad informativa di reato, della Autorità Giudiziaria.

Art. 148 - Del dissequestro.

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo l'Autorità Sanitaria o Giudiziaria, sentito il parere dei servizi competenti può disporre il dissequestro.

Art. 149 - Igiene del personale

Il personale addetto anche temporaneamente od occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari e bevande, anche presso gli Ospedali, le Case di Cura, i Collegi, i Convitti e le altre collettività,- deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dalla Autorità Sanitaria del Comune di residenza previa visita medica ed eventuali accertamenti diagnostici da effettuarsi presso il Servizio di Igiene Pubblica. Il libretto di idoneità sanitaria deve essere rinnovato annualmente.

Particolare cura dovrà essere posta al fine di verificare l'acquisizione da parte degli addetti delle norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente al Servizio Igiene Pubblica casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti.

Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per cause di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del DPR 327/80).

Il Sindaco del Comune di residenza rilascia il libretto di idoneità sanitaria a richiesta dell'interessato, tramite il Servizio di Igiene Pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali.

Il Sindaco, sentito il parere dell'USL, 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.

Le persone addette, anche temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto e vendita di alimenti e/o bevande debbono attenersi al rispetto delle norme che le leggi ed il presente regolamento prescrivono.

I titolari delle autorizzazioni, rilasciate ai sensi del presente Regolamento, debbono inoltre curare la scrupolosa osservanza di tali norme anche da parte del personale dipendente.

Art. 150 - Certificato di idoneità igienico - sanitaria per esercizi di vendita al dettaglio.

Chiunque intende aprire, trasferire in altra sede, subentrare, ampliare o comunque modificare:

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati nelle scuole e negli ospedali; deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti che il Sindaco rilascerà pregio certificato di idoneità igienico - sanitaria del Servizio di igiene pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

Art. 151 - Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e di esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione, confezionamento, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari nonché esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono subordinati ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, previo parere dei Servizi di Igiene Pubblica o Veterinaria, per le rispettive competenze.

Art. 152 - Modalità per il conseguimento delle autorizzazioni.

Le domande per ottenere il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, compilate su carta bollata ed indirizzate al Sindaco, devono indicare:

- a) per qualsiasi tipo di esercizio:
 - 1) nome, ragione sociale, sede dell'impresa, partita IVA e/o codice fiscale
 - 2) ubicazione;
 - 3) indicazione dei generi merceologici;
 - 4) termine previsto per l'approntamento dei locali;
 - 5) tipo di approvvigionamento idrico;
 - 6) sistema di smaltimento rifiuti;
 - 7) sistemi di conservazione degli alimenti.
- b) per i laboratori di produzione:
 - 1) indicazioni di cui al punto a);
 - 2) tipo di lavorazione;
 - 3) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
 - 4) eventuale carattere stagionale della lavorazione;
 - 5) descrizione degli impianti ed attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dei seguenti allegati per qualsiasi tipo di esercizio:

- pianta planimetrica dei locali in triplice copia firmata dal proprietario o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100 o 1/50. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;
- relazione in triplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 180 giorni dal S.I.P. competente per territorio;

- certificato di agibilità o in mancanza di questo, certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità Sanitaria competente.

Per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopra elencati:

- relazione tecnica in triplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito redatta da un tecnico o dall'interessato;

- copia dell'eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione. Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

Per gli esercizi nella cui rete idrica sia installato impianto di addolcimento delle acque, occorre presentare la relazione tecnica dell'impianto.

Le eventuali spese per i sopralluoghi, controlli ed analisi, verranno addebitate agli interessati.

Le autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche debitamente vistate dalla Autorità Sanitaria competente per il rilascio.

Le, autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

CAPO II - IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

Art.153 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi.

Salvo diverse disposizioni previste da leggi o regolamenti speciali tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico edilizi stabiliti dal presente regolamento.

Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico.

Tutti gli esercizi debbono essere muniti di servizi igienici fruibili direttamente dall'interno dei locali. Tali servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di m. 2 dal suolo ed essere costituiti da uno o più vani latrina e da un vano antilatrino dotato di lavandino con erogatore di acqua a comando non manuale (a pedale o fotocellula), distributore di sapone, asciugamani monouso o ad aria calda.

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita mediante finestrino a pannello all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,60, ovvero da un idoneo impianto di aerazione forzata temporizzata che assicuri almeno tre ricambi d'aria ora oppure impianto ad accensione collegata all'interruttore della luce interno al wc, potenziato e temporizzato in modo da consentire, per ogni utilizzo, un ricambio d'aria completo.

Tutti gli esercizi debbono essere muniti di acqua potabile.

Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo fonte autonoma (pozzo o sorgente) anziché a mezzo di pubblico acquedotto, è necessario che il titolare dell'esercizio richieda al Servizio di Igiene Pubblica un controllo chimico batteriologico annuale con esito di dichiarazione di potabilità dell'acqua utilizzata.

Art. 154 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

Gli stabilimenti ed i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande debbono corrispondere, oltre che ai requisiti igienico edilizi sull'igiene del lavoro a quelli indicati agli articoli 28 e 29 del DPR 26/3/80 n. 327. I laboratori debbono avere un'altezza non inferiore ai 3 metri, nei centri storici limitatamente a piccoli laboratori artigianali, è consentita un'altezza dei locali non inferiore a 2,70 metri. Le pareti devono essere lavabili, impermeabili e disinfettabili almeno fino a 2 m. di altezza.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella circolare n.20 del 5/4/76 del Ministero della Sanità. Tali laboratori qualora producano fumi ed esalazioni moleste, possono essere autorizzati, fatte salve eventuali autorizzazioni ai sensi del DPR 24.05.88 n.203, a condizione che siano dotati di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi di aria ogni ora ed una lieve costante depressione tale da impedire il diffondersi degli odori negli ambienti.

Gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste dovranno essere convogliati al di sopra del tetto dell'edificio mediante camino di altezza non inferiore a 1 metro. I laboratori di produzione artigianale di pasticceria, gastronomia, pasta fresca dovranno avere una superficie minima non inferiore a 20 mq. e qualora privi di deposito, non inferiore a mq.32. I depositi materie prime ad essi annessi dovranno avere una superficie minima non inferiore a mq.12. Per le gelaterie artigianali la superficie complessiva del locale laboratorio ed eventuale deposito materie prime non dovrà essere inferiore a mq.20.

Art. 155 - Requisiti per i centri produzione pasti.

Si intendono per centri produzione pasti i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere. I centri produzione pasti sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui al precedente articolo.

I centri produzione pasti debbono possedere, in quanto applicabili, requisiti di cui alle lettere A e B del presente articolo, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq. 0, 50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq. 80.

Per un numero di pasti giornaliero superiore a 500 si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

A) I centri produzione pasti debbono essere dotati dei seguenti settori:

- ricevimento;
- dispensa attrezzata per la conservazione delle derrate;
- preparazione pasti:
 - lavaggio e manipolazione verdure,
 - lavaggio e manipolazione carni,
 - cottura,
 - confezionamento piatti.
- deposito per materiali per il confezionamento e trasporto, punto di uscita e distribuzione;
- lavaggio stoviglie mediante apparecchiature automatiche;
- deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due comparti;
- W.C. e docce;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo.

B) Tutti i settori debbono essere realizzati in aree o locali separati in modo da offrire la massima garanzia igienica. La distribuzione degli spazi di stoccaggio e di lavorazione deve garantire la separazione tra i circuiti del "materiale pulito" e del "materiale sporco". I mezzi

per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri, lavabili all'interno e mantenuti sempre perfettamente puliti. Ogni mezzo di trasporto pasti dovrà essere in possesso di certificazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 156 - Requisiti degli esercizi di vendita con annesso deposito.

Gli esercizi di vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:

- locali di esposizione, vendita e magazzino di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio.
- un vano o reparto laboratorio, regolamentare ai sensi dell'articolo n.154 limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di agenti per la vendita diretta;
- un vano spogliatoio attrezzato con: armadietti individuali a due compartimenti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro,
- un vano antiservizio dotato di un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto non azionabile manualmente, di distributore automatico di sapone, di asciugamano monouso o ad aria calda;
- quando con superficie dell'area di vendita superiore a 400 mq., un servizio igienico per il pubblico oltre quelli riservati all'uso esclusivo del personale;
- idonei recipienti costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a pedale, per la raccolta delle immondizie;
- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- banco di vendita con ripiano di materiale privo di soluzione di continuità, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di idonea protezione quando vi si espongano o comunque vi si vendano alimenti non contenuti in involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- banchi armadio o vetrine refrigeranti all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e/o a cestelli costituiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- utensili e contenitori costruiti in materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno e distinti per vari tipi di prodotti merceologici.

Art. 157 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.

Fermo restando quanto previsto dalla legge 25.10.91 n.287, è opportuno dal punto di vista igienico-sanitario classificare i pubblici esercizi (che comunque devono possedere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della L.283/62) nel seguente modo:

- 1) Esercizi di Ristorazione Classica o con specializzazioni (es. pizzeria) a gamma più o meno completa di alimenti e caratterizzati da ciclo completo di preparazione.
- 2) Esercizi di somministrazione di bevande e alimenti (tipo "brasserie") con manipolazioni limitate a : porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure.

In tali esercizi è possibile autorizzare la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di pasti/risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati, oltre che la somministrazione di gastronomia confezionata in dosi individuali pronte al consumo.

- 3) Esercizi a prevalente somministrazione di bevande (compresi gli alcolici) e di panini e affini, pasticceria dolce e salata, con eventuale finitura di brioche surgelate in forno.

Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo 1 - ristorazione classica con specializzazione -.

Le dimensioni l'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività del esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- le cucine debbono avere un'altezza non inferiore a mt.3, per piccole attività di ristorazione sono consentite altezze non inferiori a mt.2,70; - le sale di somministrazione dei ristoranti mense scolastiche, aziendali o di istituti socio - assistenziali non devono avere altezza inferiore a mt.3.00. Nei centri storici in edifici di particolare interesse artistico o storico, le sale di somministrazione poste al piano terra, possono avere altezza non inferiore a mt.2.70; qualora la sala di somministrazione sia realizzata in locali interrati, l'altezza non dovrà essere inferiore a mt.3.00, in ambedue i casi si dovrà garantire idonea areazione con impianto di condizionamento opportunamente dimensionato; dovranno altresì essere garantiti i requisiti di sicurezza per il pubblico nel rispetto delle norme e degli standards vigenti
- tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili direttamente dall'interno, aventi i requisiti di cui all'art.153 facilmente individuabili con apposite indicazioni adeguati alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

nei locali ove sono allestibili

fino a 50 posti:	2 servizi igienici differenziati per sesso con rispettiva anti latrina
da 51 a 150 posti:	2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina e 2 wc.
oltre 150 posti:	2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina e 3 wc.

Per tutti i casi sopra elencati almeno uno dei wc dovrà essere attrezzato per portatori di handicap come previsto dalla legge 13/1989.

• Gli esercizi di ristorazione tipo 1) (ristorazione classica) debbono poter disporre di:

1. un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
2. almeno un vano per la conservazione degli alimenti e bevande dotato di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabi di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzabili specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;
3. una cucina dotata dei seguenti reparti:
 - preparazione verdure,
 - preparazione carni
 - preparazione altri alimenti
 - cottura,

installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata alla cucina non può essere comunque inferiore a mq. 20 ampliabile nei locali con posti a sedere superiori a 50 di un parametro pari a mq.0,25 per ogni posto eccedente; il settore o locale lavaggio non è da considerarsi per il calcolo della superficie della cucina. Tale parametro potrà essere modificato a seconda delle caratteristiche del locale: tipo e varietà anche numerica degli alimenti preparati, possibilità di turnazione della clientela, possibilità di utilizzo di spazi esterni in periodo estivo.

La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio come da articolo 154 (Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento).

4) un settore, esterno alla cucina, in cui tenere sistemati e pronti all'uso, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, riposte in armadiature in modo tale da evitare l'esposizione alla polvere e altri inquinanti;

5) un locale o un settore opportunamente delimitato per il lavaggio delle stoviglie attiguo alla cucina, posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e di quelli puliti;

6) uno o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq.1,20 per ciascun posto a tavola. Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione dei cibi in modo che siano debitamente conservati al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze, facilmente prelevabili ed al riparo degli agenti inquinanti. Tutti gli esercizi in cui si effettua anche temporaneamente, somministrazione di alimenti e/o bevande, salvo che vengano usati esclusivamente contenitori a perdere, devono essere dotati di apparecchiature automatiche di lavaggio.

- Requisiti igienico sanitari degli esercizi di tipo 2) "esercizi di somministrazione di bevande e alimenti con manipolazioni limitate...."

Gli esercizi debbono avere dimensioni arredamento ed attrezzatura adeguata e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare: - sala di somministrazione con dimensione non inferiore a mq 30, riducibile a mq. 25 nelle zone del Centro Storico, attrezzata di: banco di servizio con acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco per l'esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire la idonea temperatura di conservazione degli alimenti esposti, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;

- deposito bevande e materie prime;

- laboratorio con superficie minima di mq 12 aumentabili in base all'attività produttiva dotato di idoneo ricambio d'aria ed attrezzatura: frigorifero, piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, attrezzature per la cottura o il riscaldamento (qualora siano installati impianti a fiamma libera, dovrà essere prevista idonea finestratura, i fumi ed i vapori dovranno essere captati mediante cappa aspirante con emissione oltre il tetto), altre attrezzature necessarie all'attività;

- numero 2 servizi igienici di cui uno riservato al personale e uno per il pubblico.

I servizi igienici dovranno essere in numero maggiore e differenziati per sesso a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica per le attività di maggior rilevanza.

- Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo 3 "esercizi a prevalente somministrazione di bevande e di panini ed affini, pasticceria..."

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio fornito di acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrine o banco di esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;

- deposito bevande

- numero 1 servizio igienico con rubinetteria non azionabile manualmente da destinarsi anche al pubblico.

Art 158 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione, vendita e somministrazione e relative sanzioni.

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

- essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio, con prodotti e modalità approvati del Servizio di Igiene Pubblica.
- le attrezzature e gli arredi non devono essere di impedimento ad un razionale svolgimento delle attività lavorative ed ostacolare le operazioni di pulizia e disinfezione;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, devono essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
- i locali, le attrezzature e gli utensili al termine di ogni ciclo lavorativo devono essere immediatamente puliti con la massima cura;
- deve essere assicurato un idoneo ricambio d'aria all'interno dell'esercizio.

Per gli stessi esercizi è fatto divieto di:

- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenere macchinari, arredi, utensili oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- tenere animali anche occasionalmente.
- tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere.

E' consentito esporre all'esterno dei locali alimenti preconfezionati preincartati o che possano essere consumati soltanto dopo sbucciatura. Tali merci dovranno essere poste ad almeno cm.80 dal piano stradale, riparate dai raggi solari o da materiale imbrattante che spiova dall'alto.

Non è consentito esporre le merci all'esterno del locale quando creino intralcio al camminamento pedonale o siano esposte ad inquinamento da intenso traffico stradale.

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

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

I prodotti alimentari non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura, o di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti ad adeguata temperatura di conservazione e debbono essere distribuiti con pinze, palette, forchette e simili, per questo tipo di prodotto è vietato l'autoservizio.

I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti in contatto diretto ed immediato con questi debbono recare l'indicazione prevista dalla vigente normativa per i contenitori di alimenti.

E' vietato al pubblico toccare con le mani le merci esposte non precedentemente preincartate o preconfezionate; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

SANZIONI	minimo	massimo
----------	--------	---------

Violazione dell'obbligo di mantenere in ordine ed in accurato stato di pulizia gli esercizi	£. 100.000	£. 600.000
Violazione dell'obbligo di avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità	£. 100.000	£. 600.000
Violazione dell'obbligo di assicurare un idoneo ricambio d'aria all'interno dell'esercizio	£. 90.000	£. 540.000
Violazione dell'obbligo di non detenere nell'esercizio, macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso non strettamente attinente alla attività che vi si svolge	£. 90.000	£. 540.000
Violazione dell'obbligo di non detenere animali anche occasionalmente nell'esercizio	£. 90.000	£. 540.000
Violazione dell'obbligo di non effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta di ingresso e di non depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere	£. 75.000	£. 450.000
Violazione dell'obbligo di non tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento	£. 100.000	£. 600.000
Violazione dell'obbligo di esporre all'esterno soltanto alimenti preconfezionati, preincartati o che possono essere consumati soltanto dopo la sbucciatura e ad una altezza di almeno 80 cm. Dal piano stradale riparati da raggi solari o da materiale imbrattante che spiova dall'alto	£. 100.000	£. 600.000
Violazione dell'obbligo di detenere prodotti alimentari non protetti da involucro in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro mezzo idoneo che ne garantisca la protezione dalla polvere o da insetti ad adeguata temperatura di conservazione	£. 100.000	£. 600.000
Violazione dell'obbligo di distribuzione con pinze, palette, forchette e simili, senza possibilità di autoservizio, i prodotti da involucro	£. 100.000	£. 600.000

Art. 159 - Requisiti dei distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari.

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- 1) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti ;
- 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo, resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione così come previsto dalla vigente normativa;
- 3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande ;
- 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, un'adeguata attrezzatura che garantisca l'idonea temperatura di conservazione ed essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore;
- 5) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinamenti;

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di porta rifiuti con coperchio a ritorno automatico, che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza .

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL. Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della Ditta o Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della Ditta installatrice. In detta comunicazione deve essere, inoltre, fatta specifica menzione:

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità dell'acqua di pozzo utilizzata, non anteriore a 180 giorni dalla comunicazione.

Il controllo della potabilità deve essere richiesto dalla Ditta presso cui è installato il distributore secondo le frequenze stabilite dalla autorità sanitaria.

ART. 160 - Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni.

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:

- 1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art.25 del DPR 327/80 ;
- 2) corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita .

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dalla vigente normativa in materia.

CAPO III - COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

ART. 161 - Requisiti igienici per le aree destinate a commercio su aree pubbliche di generi alimentari:

L'area su cui si svolge d commercio su aree pubbliche a posto fisso deve possedere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti. L'accesso degli automezzi alle aree mercatali sarà disciplinato con specifica ordinanza sindacale in modo da evitare tali pericoli;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione dotata di apposita pendenza verso sistemi di raccolta, collegati alla fognatura, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione d'acqua potabile;
- essere dotata di prese di corrente elettrica ove poter collegare gli impianti di refrigerazione per la conservazione dei prodotti debiti;
- nell'area devono essere disponibili servizi igienici mantenuti in idonee condizioni di pulizia.

Il commerciante su aree pubbliche dovrà attenersi altresì a quanto disposto dagli artt.8 comma 3 e 22 del Decreto 4 giugno 1993 n. 248 "Regolamento di esecuzione della legge 28.3.1991 n. 112, concernente norme in materia di commercio su aree pubbliche". Quando il mercato non è realizzato in aree fisse, ma in occasione di particolari ricorrenze, dislocato in aree non attrezzate come al punto precedente, la possibilità di effettuare commercio o produzione di alimenti dovrà essere preventivamente autorizzata dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 162 - Vendita di prodotti alimentari

La vendita di alimentari da parte dei commercianti su aree pubbliche è consentita a condizione che siano garantite, a parere del Servizio di Igiene Pubblica o Medicina Veterinaria secondo le rispettive competenze., la corretta conservazione e la protezione da contaminazione esterne. E' comunque vietata la vendita, da parte di detti commercianti di funghi secchi sfusi, carni fresche e pane.

Art. 163 - Idoneità sanitaria dei mezzi usati per la vendita su aree pubbliche ed il trasporto.

I mezzi di trasporto usati per la vendita ambulante, fatte salve le disposizioni legislative vigenti devono avere certificazioni di idoneità rilasciate dal Servizio di Igiene Pubblica o di Medicina Veterinaria.

Detti mezzi non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

Ogni ambulante deve avere a disposizione un deposito materie prime dotato di certificato di idoneità sanitaria rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica o Medicina Veterinaria secondo le rispettive competenze.

Art. 164 - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante:

I mezzi utilizzati per la vendita ambulante devono rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande e, se vengono commercializzati prodotti deperibili devono garantire i seguenti requisiti:

- presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile
- dotazione di un idoneo armadio frigorifero, e/o banco refrigerato ad uno o più scomparti nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
- il banco refrigerato deve comunque essere dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
- generatore di corrente autonomo;
- esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile (almeno 50 litri) e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua di rifiuto;
- esistenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti.

L'esposizione dei generi non confezionati è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dalla polvere, dal sudiciume, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto con il pubblico. Non sono soggetti a tali requisiti gli ambulanti che commerciano frutta e verdura fresche ed alimenti confezionati conservabili a temperatura ambiente. Tutti i prodotti devono essere esposti ad una altezza non inferiore a 60 cm. dal suolo.

Art.165 - Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande in forma ambulante:

Sono comunque vietate tutte le produzioni realizzate su bancarella mentre possono essere autorizzate quelle effettuate su automezzi attrezzati. Tali automezzi debbono possedere i requisiti di cui al punto precedente più le attrezzature necessarie alla produzione specifica.

Art.166 - Fiere e Sagre paesane - Festival e Feste.

La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande in occasione dello svolgimento di fiere, festival e sagre paesane è subordinata al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria da parte della autorità sanitaria, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

Art. 167 - Modalità dell'autorizzazione.

L'autorizzazione di cui alla lettera precedente è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori con possibilità di proroga a seguito di specifica richiesta. Copia della domanda di autorizzazione corredata dei documenti previsti dall'art.25 e segg. del DPR 327/80, dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica e/o Veterinario per l'istruttoria delle pratiche. Chiunque operi all'interno degli stand di produzione e/o somministrazione di alimenti sfusi e confezionati dovrà essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori dovranno usare idoneo abbigliamento. Gli stand destinati alla produzione di alimenti, devono essere dotati di pavimentazione facilmente lavabile. L'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente da pubblico acquedotto. Qualora l'approvvigionamento avvenga mediante pozzo privato si richiede certificato di potabilità non anteriore a gg.180. Le acque luride devono essere convogliate in fognatura. La zona di preparazione, cottura e vendita, razionalmente attrezzata, deve essere ben delimitata ed accessibile solo agli addetti ai lavori. I tavoli devono avere superficie lavabile. Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, vasellame, si dovrà ricorrere all'uso di idonee lavastoviglie automatiche. I rifiuti solidi devono essere raccolti in appositi cassonetti forniti dal Servizio Comunale preposto. Dovranno essere previsti 1 o più servizi igienici per il personale addetto alla manipolazione di alimenti. Devono essere disponibili servizi igienici per il pubblico differenziati per sesso in numero pari ad un servizio ogni 200 partecipanti la manifestazione.

Art. 168 - Chioschi.

I chioschi devono essere, per quanto possibile, posizionati lontano da fonti inquinanti, comunque dotati di acqua corrente potabile, servizio igienico per il personale ed idoneo sistema di smaltimento delle acque luride. Il locale di vendita, l'eventuale laboratorio di produzione alimenti le attrezzature devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Le attività di frittura e cottura sono consentite all'interno dei chioschi soltanto quando posizionati in modo tale che le esalazioni non possano creare fastidi.

CAPO IV – REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE**Art. 169 - Etichettatura: norma di rinvio.**

L'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale e la relativa pubblicità salvo i prodotti regolamentati da specifiche norme, sono disciplinati dal D.L. 27.01.92 N. 109.

Art. 170 - Trasporto pane.

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi (bar, ristoranti, trattorie) o a comunità (mense, collegi, convitti, caserme) deve essere effettuato in recipienti lavabili e disinfettabili a fondo chiuso, protetti dalla polvere e da ogni altra causa di sudiciume. Se per il trasporto si utilizzano gerle o ceste, queste devono essere munite di idoneo rivestimento interno, asportabile, lavabile, di colore chiaro. Il mezzo di trasporto deve essere munito di cassone proprio costruito in materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

Art. 171 - Modalità di vendita del pane.

Quando il pane sia venduto promiscuamente con gli altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine usate per il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi. Il pane va venduto a peso. Il pane deve essere pesato, avvolto in adatto involucro e venduto in apposito banco oppure su apposita area del banco, distinta e delimitata da una corea di protezione. E' vietata la vendita del pane in forma ambulante.

Art. 172 - Conservazione dell'impasto.

E' vietato esporre l'impasto di farina e le paste alimentari all'aperto, nei cortili sui vani di scala, in cantina, ecc. L'impasto per la lievitazione e per le paste alimentari per l'essiccazione deve essere contenuto in recipienti rispondenti sia ai requisiti igienici sia ai requisiti richiesti dalla buona tecnica di lavorazione. Detti impasti se conservati al di fuori del laboratorio, devono essere riposti in locali che soddisfino i requisiti richiesti per laboratori di produzione. Il pane cotto va tenuto in idonei contenitori sollevati da terra e nei locali di produzione fino al momento dell'asporto.

Art. 173 - Semilavorati per la panificazione.

La denominazione da adottare per i semilavorati comunemente chiamati miglioranti è quella di semilavorati per la panificazione, cui va aggiunto l'enumerazione degli additivi impiegati che devono essere solo quelli consentiti per il pane. E' vietato l'uso di semilavorati a base di strutto emulsionato che contengano additivi non consentiti per i grassi emulsionati.

Art. 174 - Frutta.

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono avere raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico e iniziata la maturazione. E' vietata la vendita di:

- a) frutta immatura: è consentito vendere frutta sottoposta a maturazione accelerata purché raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;
- c) frutta rotta o tagliata;
- d) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, in quantità superiori ai limiti consentiti. In deroga alla lettera c) e limitatamente alla vendita al dettaglio è consentito il

taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi debbono sempre essere puliti.

E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

Art. 175 - Vendita di cocomeri da parte di commercianti su aree pubbliche.

I tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita di cocomeri e meloni sono autorizzati dall'Autorità Sanitaria sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica con permesso stagionale. Presso tali strutture potrà essere effettuata la vendita del frutto intero oppure intero e/o porzionato con possibilità di consumo sul posto. Nel primo caso sono richiesti gli stessi requisiti necessari al commercio ambulante della frutta e della verdura fresca (art.161). Nel secondo caso sarà autorizzata l'attività di porzionatura del frutto e successiva somministrazione al tavolo in presenza dei seguenti requisiti:

- acqua potabile corrente
- un lavandino installato nella zona di lavorazione
- un lavamano a disposizione del pubblico dotato di distributore di sapone liquido ed asciugamani a perdere
- una vetrinetta di esposizione ove riparare i frutti già frazionati dalla polvere e dagli insetti
- i piani di lavoro e i tavoli per la somministrazione dovranno essere rivestiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile
- la zona di lavorazione e vendita dovrà essere dotata di pavimentazione in modo da evitare il sollevamento della polvere.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovranno essere allontanate quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.

CAPO V - ADEGUAMENTO DELLE ATTIVITA' GIA' ESISTENTI DI PRODUZIONE E COMMERCIO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI AI REQUISITI PREVISTI DAGLI ARTT. DEL PRESENTE REGOLAMENTO.

Art. 176 - Modalità di adeguamento.

Gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, i depositi all'ingrosso, gli esercizi in cui si effettua produzione e/o somministrazione di sostanze alimentari già provvisti di Autorizzazione Sanitaria ai sensi della vigente normativa, nonché gli esercizi di vendita al minuto già muniti di nulla osta igienico - sanitario o altra documentazione attestante l'idoneità igienico - sanitaria dei locali e delle attrezzature, entro 3 anni dall'approvazione della presente normativa, dovranno entrare in possesso dei requisiti previsti dal Capo II del Titolo IV artt. dal 153 al 160. Per le attività esistenti sopra indicate, l'Autorità Sanitaria, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica potrà consentire la deroga alle altezze minime dei locali, quando sia garantito idoneo ricambio d'aria. Le attività di produzione o vendita di sostanze alimentari allestite all'interno di chioschi già in possesso di autorizzazione o altra documentazione che attesti l'idoneità sanitaria dei locali e delle attrezzature, dovranno entrare in possesso dei requisiti previsti entro 3 anni dall'approvazione della presente normativa. I mezzi di trasporto utilizzati per la vendita o la produzione di sostanze alimentari in forma ambulante già in possesso di autorizzazione o altra

documentazione attestante l'idoneità igienico - sanitaria del mezzo, dovranno possedere entro 12 mesi dall'approvazione della presente normativa i requisiti previsti all'art.164.

CAPO VI - CARNI. PRODOTTI ITTICI. UOVA

Art.177 - Definizione delle carni.

Sono considerate carni tutte le parti degli animali adatte al consumo alimentare. Sono considerate « carni fresche » tutte le carni che non siano state sottoposte a trattamenti per la loro conservazione. Le « carni refrigerate », vale a dire le carni conservate a temperatura intorno allo zero, tali da non consentire la solidificazione dei liquidi endocellulari sono ugualmente considerate carni fresche. Sono considerate « carni congelate » tutte le carni che per l'azione del freddo abbiano conseguito la solidificazione dei liquidi endocellulari. Sono « carni surgelate » quelle prodotte poste in vendita, con le modalità prescritte dalla L. 27.1.1958, n. 32, in confezioni originali e di piccola pezzatura.

Art. 178 - Produzione e ,commercio delle carni.

La produzione ed il commercio delle carni fresche, conservate e comunque preparate sono disciplinate dal presente Regolamento e da:

- R.D. 20.12.1928, n. 3298; modificato dal D.P. 25.9.1969, n. 1311 e dal D.P. 23.6.1972, n. 1066, recante norme per la vigilanza sanitaria delle carni;
- L. 4.4.1964, n. 171, modificata con D.L. 17.1.1977, n. 3 convertito con modificazioni in L. 18.3.1977, n. 63 e relativi D.M. 3.2.1977, ed 1.4.1977, recanti norme per la vendita delle carni fresche e congelate;
- D.P. 30.12.1965, n. 1701 e L. 29.11.1971, n. 1073, recanti norme sugli scambi delle carni tra gli Stati membri della C.E.E., la cui normativa viene estesa, in quanto applicabile, anche alle carni prodotte per il consumo locale e non destinato all'esportazione;
- D.M. 10.8.1972 n. 967 e D.M. 23.2.1973, recanti norme per la produzione e commercio dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina;
- L. 3.2.1961, n. 4, recante norme sul divieto degli estrogeni negli animali le cui carni o prodotti sono destinati all'alimentazione umana.

E' vietata la vendita ambulante o su banchi all'aperto in sede fissa delle carni fresche, congelate e surgelate e cotte.

Art. 179 - Macelli.

L'istituzione ed il funzionamento dei macelli, pubblici e privati, è disciplinata, oltre che dalle norme citate al precedente articolo dal regolamento dei servizi veterinari.

Art. 180 - Requisiti degli spacci di carne.

Gli spacci di carne, oltre ai requisiti di carattere generale prescritti dai precedenti artt.162, 163 e 165 e delle leggi speciali citate dall'art.220 debbono avere:

- le aperture esterne d'illuminazione e ventilazione munite di inferiate fisse e rete antimosche;
- l'ingresso chiudibile con cancello od altro mezzo che consenta la circolazione dell'aria;
- banco di vendita e di sezionamento con superficie continua, inalterabile e facilmente lavabile;
- i ceppi per il taglio costituiti da legno duro e con superficie sempre ben uguagliata;
- vetrina refrigerante per l'esposizione e delle celle frigorifere per la conservazione;

- pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per almeno due metri dal suolo e di trenta centimetri al di sopra degli uncina.

E' vietata l'esposizione delle carni fresche e congelate all'esterno dello spaccio ed al suo interno nel settore accessibile al pubblico, fatta eccezione di quella esposta in confezioni pronte alla vendita in vetrine o cassoni refrigeranti.

Art. 181 - Merci vendibili nello spaccio di carni.

Oltre alle carni, con le modalità prescritte dalle disposizioni di legge citate al precedente art. 220 in merito alla vendita promiscua di carni animali di specie diverse, sia fresche che congelate, nello spaccio di carne può effettuarsi la vendita di:

- carni comunque preparate e conservate;
- carni per l'alimentazione degli animali conservate e confezionate in recipienti sigillati;
- uova in confezioni regolamentari;
- prodotti surgelati;

a condizione che venga effettuata con arredi ed attrezzi separati e distinti da quelli utilizzati per le carni fresche o congelate. Le merci in vendita in uno spaccio di carne debbono essere elencati nell'autorizzazione sanitaria rilasciata a norma del precedente art.197. Le carni tritate debbono essere preparate estemporaneamente a richiesta dell'interessato. Tuttavia può essere consentita, per accertate esigenze di commerciabilità, la preparazione di carne tritata pronta alla vendita a condizione che si adoperino solo carni fresche, macinate con brevi e frequenti interruzioni per evitare l'eccessivo riscaldamento ed in quantità limitata al consumo giornaliero da tenersi costantemente in ambiente refrigerato. Le carni tritate già preparate non debbono contenere microbi patogeni.

Art. 182 - Controllo sanitario dei prodotti della pesca.

Il commercio dei prodotti della pesca è soggetto a controllo sanitario a norma dell'art.69 del R.D. 3.8.1890, n. 7045 e dell'art.115, lettera b, del R.D. 3.2.1901, n. 45. Il controllo è di norma effettuato dal Veterinario Comunale e, per i casi specificatamente previsti dalla Legge, dall'Ufficiale Sanitario il quale può avvalersi della consulenza veterinaria. E' vietata la vendita dei prodotti della pesca che si trovino nelle condizioni precisate dagli artt.70, 71, 72 e 73 del R.D. 3.8.1890, n. 7045. La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi sono disciplinate dalla L. 2.5.1977 n. 192 modificata con L. 18.5.1978 n. 189 (che ne proroga i termini) del D.M. 27.4.1978 (S.O. G.U. n.125 dell'8.5.1978) sui requisiti delle zone di acqua di sviluppo ai fini della loro classificazione in: approvate, condizionate o precluse, e del D.M. 27.4.1978 (sempre in S.O. G.U. n.125 dell'8.5.1978) sui requisiti delle acque di rifornimento per gli impianti di depurazione ed i trattamenti di depurazione. Per la vendita del pesce congelato si osservano, in quanto applicabili, le norme prescritte per le carni congelate.

Art. 183 - Requisiti delle rivendite e dei depositi dei prodotti della pesca e relative attrezzature.

Le rivendite ed i depositi dei prodotti della pesca dovranno possedere, in quanto applicabili, i requisiti prescritti per gli spacci ed i depositi di carne del presente Regolamento. I mezzi di trasporto, costruiti a furgone e rivestiti internamente di materiale lavabile e disinfettabile, devono possedere i requisiti di rapidità, aerazione, refrigerazione tali da garantire la migliore conservabilità della merce nel periodo. Per la conservazione dei prodotti ittici, in qualsiasi fase della loro commercializzazione dalla cattura al consumo, quando si rende necessario l'uso del ghiaccio deve utilizzarsi esclusivamente ghiaccio alimentare.

Art. 184 - Uova.

Per « uova » si intendono le uova di gallina in guscio, adatte al consumo come tali od alla utilizzazione nell'industria alimentare. Le uova diverse dalle uova di gallina debbono essere poste in vendita con la specificazione della specie del volatile che le ha prodotte. La produzione, raccolta e commercio delle uova è disciplinata dalla L. 3.5.1971, n. 419 che omologa i Regolamenti CEE numero 1619/68 e 95/69, ed è sottoposta, nelle fasi di produzione e raccolta a vigilanza del Veterinario Comunale, nonché dall'Ufficiale Sanitario nella fase di commercializzazione od industrializzazione.

Art. 185 - Prodotti dell'uovo sgusciato.

La produzione dei prodotti dell'uovo sgusciato; tuorlo, albume o misto, in polvere o congelato, deve avvenire in stabilimenti autorizzati a norma dell'art.2 della L. 30.4.1962, n. 283 e del presente Regolamento. Le operazioni di sgusciatura dovranno sempre essere precedute da una accurata operazione di lavaggio e pulizia dei gusci; tutte le suddette operazioni debbono effettuarsi in locali o settori debitamente separati da quelli di preparazione o confezionamento del prodotto finito. Le norme del precedente comma si applicano a tutte le industrie che preparano prodotti alimentari con uova ed utilizzano uova in guscio.

CAPO VII – PRESIDI SANITARI (FITOFARMACI E PRESIDI DELLE DERRATE ALIMENTARI IMMAGAZZINATE)**Art. 186 - Depositi e vendita dei presidi sanitari**

Chiunque intende aprire un deposito od esercizio di vendita di presidi sanitari, oltre alle autorizzazioni commerciali, deve conseguire l'autorizzazione sanitaria prescritta all'art.9 del DPR n.1255/1968, da rilasciarsi dall'ufficiale sanitario con modalità specificate all'art.10 del succitato decreto presidenziale e previo accertamento che i locali e le attrezzature corrispondano ai requisiti prescritti dalla Legge e dal presente regolamento.

Art. 187 - Certificato di abilitazione alla vendita dei presidi sanitari

Le persone addette, nell'ambito del Territorio comunale, ad un deposito od esercizio di vendita, debbono essere munite di apposito certificato di abilitazione alla vendita, rilasciato dall'ufficiale sanitario.

Le persone che risiedono fuori comune possono produrre il suddetto certificato dell'Ufficiale Sanitario del Comune di residenza.

Ai sensi dell'art.11 del DPR n.1255/1968 chi richiede il rilascio del certificato, di cui ai commi precedenti, deve sostenere, con esito favorevole, un colloquio alla presenza dell'Ufficiale Sanitario e di un funzionario del Ministero dell'Agricoltura.

Sono esentati dal colloquio i laureati in scienze agrarie e scienze forestali, i periti chimici ed i diplomati in Agrotecnica ai sensi della Legge 754/1969, titolo equipollente ai diplomi di analogo indirizzo

Art. 188 - Autorizzazioni

A norma del DPR 3.8.1968, n. 1255, che ne disciplina la produzione, il commercio e l'uso, i fitofarmaci ed i presidi delle derrate alimentari immagazzinate sono denominati « presidi sanitari » e sono soggetti alle seguenti autorizzazioni:

- a) a produrre con obbligo di sottoporre a registrazione ogni singolo prodotto o formulato da richiedersi al Ministero della Sanità;
- b) ad istituire depositi o negozi di vendita, da richiedersi all'Ufficiale Sanitario;
- c) di abilitazione personale alla vendita, da richiedersi all'Ufficiale Sanitario;
- d) di abilitazione all'acquisto, limitatamente ai prodotti iscritti alla 1° e 2° classe tossicologica, da richiedersi all'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura.

Le ditte produttrici, regolarmente autorizzate dal Ministero della Sanità, sono tenute a munirsi dell'autorizzazione di cui al punto b) per i depositi nei quali si effettua la vendita diretta ai consumatori e non per i depositi di smistamento dei loro prodotti, anche se istituiti fuori dalla fabbrica per i quali è fatto obbligo soltanto di notificarne l'attività all'Ufficiale Sanitario.

Le domande per conseguire l'autorizzazione ad istituire depositi e negozi di vendita dei presidi sanitari debbono essere corredate da:

- a) due piante planimetriche in scala 1/100;
- b) dichiarazione dell'istitutore o procuratore, con firma autenticata, che si assume l'incarico e la responsabilità della conduzione dell'esercizio e di essere in possesso del certificato di abilitazione alla vendita.

Art. 189 - Locali di deposito e vendita e mezzi di trasporto

I locali da adibirsi a deposito e vendita dei presidi sanitari debbono essere:

- a) isolati da case di abitazione;
- b) separati da locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
- c) dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio d'aria;
- d) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
- e) disporre di abbondante acqua potabile corrente;
- f) disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi di I° e II° classe.

E' consentita la deroga dalle prescrizioni di cui ai punti a) e c) per i negozi di vendita che detengono modesti quantitativi, che non danno luogo alla produzione di odori od esalazioni moleste.

Sui carri, vagoni ed ogni altro mezzo di locomozione non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi.

I presidi sanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

Art. 190 - Modalità per il deposito e la vendita

Per il deposito e la vendita dei presidi sanitari di I° e II° classe è obbligatoria l'istituzione del registro di carico e scarico; il registro può essere a pagine od anche schede progressivamente numerate e singolarmente vistate dall'Ufficiale Sanitario.

Nel registro debbono essere riportate:

- 1) alla voce carico:
 - la denominazione del prodotto, la classe di appartenenza ed il numero di registrazione;
 - la ditta produttrice;
 - il quantitativo del prodotto in carico e la data d'arrivo,

2) alla voce scarico:

- la data ed il quantitativo del prodotto venduto;
- gli estremi del modulo d'acquisto sottoscritto dall'acquirente.

La vendita dei presidi di I° e II° classe deve essere effettuata esclusivamente a favore di persone in possesso di regolare autorizzazione all'acquisto, di cui al comma d) dell'art.230.

In via eccezionale, l'acquisto può essere fatto anche tramite commessa scritta al produttore od al rivenditore autorizzato, purché la richiesta medesima sia stata vistata dall'Ufficiale Sanitario, o dalle altre autorità specificate al terzultimo comma dell'art.22 del DPR 3.8.1968, n. 1255, dopo aver accertato che il richiedente sia munito della speciale autorizzazione, sopra specificata, e che la stessa sia tuttora valida. La validità dell'autorizzazione è stata fissata in cinque anni dalla data del rilascio con DP 9.5.1974, n.424.

E' comunque vietata la consegna dei suddetti prodotti ai minori di diciotto anni.

Art. 191 - Modalità d'uso

L'acquirente dei presidi sanitari di I° e II° classe è responsabile della conservazione e del modo come il prodotto viene utilizzato.

In particolare deve curare che:

- a) il prodotto sia conservato, fino al momento dell'uso, in luogo chiuso a chiave e non accessibile ai ragazzi ed alle persone estranee all'azienda;
- b) i contenitori vuoti vengano distrutti, bruciati od interrati;
- c) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengano attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore.

A tal fine deve:

- far apporre cartelli con l'avvertenza **TERRENO OD ALBERI TRATTATI CON PRODOTTI VELENOSI**;

- evitare che, irrorando alberi vicino a strade o case, queste vengano bagnate dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni che siano dannose o soltanto moleste;

- controllare che la raccolta o l'immissione al consumo del prodotto trattato avvenga solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla Legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio sanitario;

- deve esigere dall'operatore di non mangiare o fumare durante il lavoro, nella fase di utilizzazione di un presidio sanitario, e di adoperare un'idonea tuta, i guanti, gli occhiali, la maschera e filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; deve altresì esigere, a lavoro ultimato un'accurata pulizia della persona e la custodia degli abiti da lavoro e degli attrezzi.

Tutti gli accorgimenti sopra specificati debbono essere osservati anche nelle fasi di preparazione ed utilizzazione dei presidi di III° e IV° classe. Essendo questi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario, se rintracciabile.

TITOLO V - PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

CAPO I NORME DI ORDINE GENERALE

Art.192 - Compiti del Comune - Malattie infettive e parassitarie soggette a denuncia obbligatoria.

A norma dell'art.259 del T.U.LL.SS. 27.7.1934, n. 1265, il Comune provvede ai servizi di profilassi, assistenza, disinfezione e disinfestazione per le malattie contagiose.

Le malattie infettive soggette a denuncia obbligatoria da parte dei sanitari che ne siano venuti a conoscenza, e che danno luogo all'adozione dei provvedimenti sanitari previsti dal Titolo V del T.U.LL.SS. R.D. 2 7.7.1934, n. 1265 e dall'art.130 e segg. del Regolamento generale sanitario R.D. 3.2.1901, n. 45 sono le seguenti (D.M. 5.7.1975 in G.U. n. 259 del 29.9.1975):

- 1) Amebiasi
- 2) Anchilostomiasi
- 3) Blenorragia
- 4) Brucellosi
- 5) Carbonchio
- 6) Colera
- 7) Congiuntivite contagiosa nella comunità
- 8) Difterite
- 9) Dissenteria bacillare
- 10) Echinococcosi
- 11) Epatite virale
- 12) Febbre gialla
- 13) Febbre quartana
- 14) Febbre tifoide (da S. Typhi)
- 15) Infezioni da paratifi (S. Paratyphi A, B, C)
- 16) Altre inf. da salmonelle
- 17) Botulismo
- 18) Altre tossinfezioni alimentari
- 19) Gastroenterite nel 1° anno di vita
- 20) Imenolepiasi
- 21) Influenza
- 22) Lebbra
- 23) Leishmaniosi cutanea
- 24) Leishmaniosi viscerale
- 25) Leptosirosi
- 26) Linfogramuloma inguinale
- 27) Malaria
- 28) Malattia reumatica
- 29) Meningite meningococcica
- 30) Micosi della cute
- 31) Mononucleosi infettiva
- 32) Morbillo
- 33) Morva
- 34) Nevrossiti virali
- 35) Ornitosi
- 36) Parotite epidemica
- 37) Pediculosi nella comunità
- 38) Pertosse
- 39) Peste
- 40) Poliomielite
- 41) Rabbia
- 42) Morsicatura di animali rabidi o sospetti

- 43) Rosolia
- 44) Scabbia
- 45) Scarlattina
- 46) Schistomiasi
- 47) Sepsi puerperale
- 48) Sifilide con manifestazioni contagiose in atto
- 49) Teniasi
- 50) Tetano
- 51) Tifo esantematico
- 52) Forme dermatofosimili
- 53) Tigna
- 54) Toxoplasmosi
- 55) Tracoma
- 56) Trichinosi
- 57) Tubercolosi polmonare in fase contagiosa
- 58) TBC extrapolmonare in forma contagiosa
- 59) Tularemia
- 60) Ulcera venerea
- 61) Vaiolo
- 62) Vaccinia generalizzata
- 63) Encefalite postvaccinica
- 64) Varicella

CAPO II PROVVEDIMENTO DI PROFILASSI GENERICA

Art. 193 - Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati.

I sanitari che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita denuncia, per iscritto, all'Ufficiale Sanitario, compilando in maniera completa l'apposito modulo (Mod.15) fornito gratuitamente dall'Ufficio di igiene. La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore di ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori di scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori- di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività. Ai fini di controlli epidemiologici e per eventuali interventi da parte dell'Autorità Sanitaria, devono essere segnalati anche i casi di malattie infettive non previste nell'elenco di cui al capo I del presente titolo ed in particolare: meningiti, enteriti polmonari, congiuntiviti, esantemi. A norma del DPR 8.2.1954, n.320, il Veterinario comunale segnala all'Ufficiale Sanitario i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali indicando anche le misure adottate per impedire il contagio umano.

L'Ufficiale Sanitario parimenti segnala al Veterinario comunale i casi di dette malattie accertate nell'uomo che possono avere connessione con la patologia animale. L'Ufficiale Sanitario, nei casi sopra indicati esegue con il concorso del Veterinario Comunale, le necessarie indagini e adotta provvedimenti atti ad impedire la diffusione. L'Ufficiale Sanitario provvede a trasmettere al medico provinciale per ogni caso delle malattie elencate i moduli mod.15 completati in ogni loro parte, nonché il bollettino decade le di cui al Mod.16.

Art. 194 - Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure.

Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetta di esserlo, l'Ufficiale Sanitario, personalmente o a mezzo del personale da lui dipendente, provvede all'inchiesta epidemiologica e, quando occorre, alla raccolta del materiale patologico da inviare per gli esami, al Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi, all'istituto zooprofilattico sperimentale o ad altri Istituti riconosciuti, per l'accertamento diagnostico.

Egli valuta inoltre le condizioni igieniche ambientali ai fini della profilassi e dispone quando occorra per l'isolamento dei malati, la contumacia dei familiari, conviventi e contatti, le vaccinazioni, la ricerca dei portatori, le disinfezioni e tutte le altre misure atte ad impedire la diffusione della malattia. Segnala comunque sollecitamente i casi di particolare interesse ai fini profilattici al Medico Provinciale.

Art. 195 - Isolamento.

L'Ufficiale Sanitario stabilisce, caso per caso, il tipo di isolamento da adottare in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia e ne informa i familiari del malato che sono tenuti ad uniformarsi alle sue prescrizioni. In caso di rifiuto, promuove i necessari provvedimenti. Quando l'ammalato può essere isolato a domicilio, l'isolamento è affidato al medico curante, ai familiari e in particolare alla persona che lo assiste, che ne assume la completa responsabilità. Tanto il medico curante che i familiari e le persone addette all'assistenza hanno l'obbligo durante la malattia e il periodo di convalescenza, fino a quando l'ammalato è contagioso, di mettere in esecuzione i provvedimenti disposti dall'Ufficiale Sanitario. Il ricovero in reparto di isolamento viene disposto dal Sindaco, quando l'Ufficio Sanitario, caso per caso, secondo le esigenze della profilassi e tenute presenti le istruzioni di cui all'allegato n. 14.

Il periodo di isolamento o di contumacia per ammalati di malattie trasmissibili o loro conviventi o contatti viene stabilito dall'Ufficiale Sanitario, caso per caso, secondo le esigenze della profilassi e tenute presenti le istruzioni di cui all'allegato n. 14.

Art.196 - Portatori e contatti

Ai fini della adozione dei provvedimenti di profilassi, allo stato di malattia è assimilato lo stato di portatore di agenti patogeni.

Per portatore si intende una persona che, senza presentare i sintomi apparenti di una malattia trasmissibile, ne ospita e propaga l'agente infettivo specifico.

Art.197 - Trasporto di malati

Il trasporto di ammalati di forme infettive contagiose deve, di regola, essere effettuato mediante autolettighe.

In caso di urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata: il medico curante deve darne comunicazione all'Ufficiale Sanitario.

Spetta al medico responsabile del pronto soccorso e dell'accettazione dell'istituto di cura valutare la necessità di disporre, in caso di ricovero di malato infettivo contagioso, che il proprietario sottoponga l'automezzo alla disinfezione presso l'apposito servizio, informandone contemporaneamente l'Ufficio di igiene competente.

Art. 198 - Disinfezione continua e finale dei locali di abitazione

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereci e personali nonché di tutti gli altri oggetti che siano stati a contatto con ammalati di malattie infettive o parassitarie. Anche i prodotti di rifiuto, gli escrementi e gli altri materiali biologici infetti prima di essere allontanati o smaltiti devono essere sottoposti a disinfezione.

L'Ufficiale Sanitario può disporre la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di vita, di lavoro e di studio frequentati da detti ammalati.

Le disinfezioni disposte d'ufficio sono gratuite e vengono eseguite secondo le istruzioni dell'Ufficiale Sanitario.

L'Ufficiale di Igiene può inoltre fare eseguire, a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione, applicando un'apposita tariffa stabilita dall'Amministrazione comunale.

Il Comune deve disporre in proprio o in convenzione di un servizio di disinfezione e disinfestazione, per provvedere alla bonifica ambientale ed al trattamento dei materiali infetti, di cui all'art.134 e segg. del Regolamento generale sanitario R.D. 1.2.1901 n. 45.

Art. 199 - Disinfezione di altri locali pubblici o privati

E' da prevedere in determinate circostanze, a giudizio dell'Ufficiale Sanitario, la disinfezione dei locali degli Istituti di cura e di ricovero sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri, dei cinema, dei mezzi di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo.

Dette disinfezioni sono a carico dei titolari degli esercizi e, se eseguite dall'Ufficio di igiene, verrà applicata la tariffa di cui all'articolo precedente.

Art. .200 - Disinfezione di vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci e libri usati

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o lettereci usati che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale, stabilito dall'autorità municipale, della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un'apposta attrezzatura per la disinfezione periodica dei libri, secondo le istruzioni impartite dall'Ufficio di igiene.

E' vietata l'introduzione in Comune di stracci sudici che non siano muniti di un certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati. In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese dell'interessato.

CAPO III – PROVVEDIMENTI DI PROFILASSI SPECIFICA.VACCINAZIONI

Art. 201 - Vaccinazioni

L'Ufficio sanitario del Comune provvede, negli orari e secondo le modalità all'uopo stabilite, alle seguenti vaccinazioni di obbligo:

a) *antivaiolosa*, secondo le norme del R.D, n.328/1892 e degli artt.266 e 267 del T.U.LL.SS. n.1265/1934, modificata dalla L. n.323/1977;

b) *antidifterica*, secondo le norme della L. n.891/1939 e del D.C.G. 7.3.1940 modificato con L. n.419/1968;

c) *antitetanica*, secondo le norme della L. n.292/1963, del regolamento approvato con DPR n.1301/1965, modificate con L. n.419/1968 e con D.M. 16.10.1975;

d) *antipoliomielitica*, secondo le norme della legge n. 51/1966 del D.M. 25.5.1967 e del D.M. 14.1.1972 (in G.U. n. 40 del 12.2.1972);

e) *antitifo - paratifico*, secondo le norme del D.C.G. 2.12.1926;

f) *antitubercolare* secondo le norme stabilite dalla L.1088/1970 e dal Regolamento approvato con DPR 477/1975. La vaccinazione antirosolia è volontaria e gratuita e viene eseguita secondo le disposizioni della Legge Regionale n.2/1975.

Le vaccinazioni per le malattie quarantenarie (peste, colera, tifo esantematico, vaiolo, febbre gialla), previste dagli accordi internazionali, possono essere eseguite - a pagamento - solo da parte di Uffici sanitari autorizzati dal Ministero della Sanità con il D.M. 24.5.1963, il D.M. 16.4.1969 e successive modificazioni.

Art.202 - Esenzione e registrazione delle vaccinazioni

L'amministrazione comunale provvede ad attuare altri interventi di immunizzazione attiva o passiva a carattere facoltativo o obbligatorio contingente su disposizione dell'autorità sanitaria superiore.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite.

Il Sindaco stabilisce, su proposta dell'Ufficiale Sanitario, i luoghi, i giorni, gli orari in cui debbono aver luogo le vaccinazioni e li rende noti alla popolazione mediante avvisi pubblici e con comunicazione personale ai genitori dei vaccinand.

Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite dalle apposite leggi e regolamenti, e da eventuali istruzioni relative a singole vaccinazioni.

Possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni coloro che - a giudizio dell'Ufficiale Sanitario - siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere assoggettati senza danno.

Presso l'Ufficio di Igiene è tenuta nota, in appositi schedari o registri, delle vaccinazioni eseguite, anche ai sensi del successivo art. 246.

Alla esecuzione delle vaccinazioni sono tenuti a collaborare i medici condotti, i medici scolastici e tutto il personale sanitario del Comune.

Art. 203 - Compiti dell'Ufficio di Stato Civile - Registrazioni - Certificazioni

L'Ufficio di Stato Civile trasmette mensilmente all'Ufficio di igiene i dati anagrafici di ogni nato.

Lo stesso Ufficio trasmette parimenti ogni mese all'Ufficio di igiene, l'elenco corredato delle generalità degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

Il rilascio di certificazioni di vaccinazioni obbligatorie è gratuito.

Art. 204 - Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite

I medici, sia liberi esercenti che dipendenti da Enti pubblici, o da aziende hanno l'obbligo di dare comunicazione, all'Ufficiale Sanitario, per iscritto, delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto, nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato con il nome della ditta produttrice, numero della serie coi fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, data in cui sono state eseguite, secondo modulo da compilarsi da parte del curante.

Art. 205 - Vaccinazioni e frequenza in collettività

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola d'obbligo e altre collettività se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte.

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

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti d'ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale dell'Ufficio di Igiene.

CAPO IV – MISURE PROFILATTICHE SPECIALI**Art. 206 - Difesa dalle malattie quarantenarie**

Nei casi di malattie infettive esotiche, o sospette di esserlo, debbono essere applicate d'urgenza le norme profilattiche generali contro le malattie infettive, come al presente regolamento.

Il Sindaco, in queste forme infettive, valendosi del potere di ordinanza contingibile ed urgente, può provvedere all'isolamento del malato o delle persone che hanno avuto con lui contatto, nel modo che crede più opportuno e finché non sia scomparso ogni pericolo di contagio.

L'isolamento può essere esteso non solo all'infermo ed alle persone che lo assistono, ma anche agli abitanti della stessa casa o del gruppo di case, ove si è manifestata la malattia, nonché ai «contatti».

Qualora le case o i gruppi di case si trovassero in cattive condizioni igieniche, si potrà provvedere all'allontanamento di tutti gli individui sani ed al completo risanamento delle abitazioni infette.

Le persone provenienti da luoghi infetti devono, appena arrivate nel Comune, sottoporsi ad una vigilanza speciale dell'Ufficio di igiene per la durata di tempo che è stabilita, nei singoli casi, dall'Autorità sanitaria.

Gli albergatori, gli affittacamere e chiunque riceva nel proprio domicilio persone provenienti da luoghi infetti da malattie esotiche, devono darne immediata denuncia al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario.

Nei casi di malattie esotiche, l'autorità comunale può, per misura profilattica, vietare le fiere, i mercati e le pubbliche riunioni.

Art.207 - Profilassi delle malattie veneree

La profilassi delle malattie veneree è disciplinata dalla L.857/1956, e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con DPR 2035/1962.

Negli Istituti di pena, il Comune svolge le mansioni affidatigli in materia dalla L.354/1975, e relativo regolamento di esecuzione approvato con DPR n.431/1976.

Al funzionamento dei Dispensari Antivenerei, a norma dell'art.2 della L.R. n.51/1954, provvede il Consorzio Socio Sanitario con gestione diretta o tramite apposita convenzione.

Art. 208 - Antropozoonosi

Quando sia fondato il sospetto che animali siano portatori di agenti infettivi trasmissibili all'uomo, il Sindaco, sulle risultanze degli accertamenti e degli esami disposti, ordina le misure necessarie a interrompere il pericolo di contagio, su proposta, secondo le rispettive competenze, dell'Ufficiale Sanitario e del Veterinario Comunale.

Art. 209 - Misure di profilassi antirabbica - Detenzione di cani

Quando un cane, un gatto o altro animale, capace di trasmettere la rabbia, morsi una persona, deve essere fatta denuncia tanto dal proprietario detentore dell'animale quanto dal medico che ha assistito la persona, all'Ufficiale Sanitario il quale provvede a:

- a) segnalare l'animale morsicatore al Veterinario Comunale per gli accertamenti e la conseguente osservazione per il tempo previsto dal regolamento di Polizia Veterinaria;
- b) indirizzare il morsicato a un Istituto antirabbico per un eventuale trattamento profilattico.

Il Veterinario Comunale comunicherà sollecitamente all'Ufficiale Sanitario l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore. Il detentore di un animale morsicatore ha l'obbligo di denunciare immediatamente al Veterinario Comunale l'avvenuta morsicatura di persone o di animali.

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

Nei luoghi pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto i cani devono portare la museruola e devono essere tenuti al guinzaglio.

Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia soltanto entro i limiti da sorvegliare purché non aperti al pubblico. 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 di Polizia utilizzati per servizio, possono essere tenuti liberi nei limiti della loro specifica utilizzazione.

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

CAPO V – DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE**Art. 210 - Lotta contro le mosche e altri insetti**

Nei mesi di marzo ed ottobre, 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 gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro le mosche secondo metodi e mezzi riconosciuti idonei dall'Ufficiale Sanitario che impartisce istruzioni anche sulla durata e modalità dei singoli trattamenti.

Coloro che usano o impiegano insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate nelle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

La lotta contro altri insetti nocivi o molesti deve essere effettuata ogni qualvolta l'autorità sanitaria ne ravvisa la necessità, secondo le norme del presente capo, in quanto applicabili.

Art. 210 bis- Lotta agli insetti nocivi e molesti

Tutta la popolazione (privati cittadini, amministratori condominiali, società che gestiscono le aree dei centri commerciali, gestori di multisale cinematografiche, ecc.) è tenuta ad adottare le seguenti disposizioni:

- Evitare l'abbandono definitivo o temporaneo negli spazi pubblici e privati, di contenitori di qualsiasi natura e dimensione nei quali possa raccogliarsi acqua piovana ed evitare qualsiasi raccolta d'acqua piovana anche temporanea;

- Eliminare, in ambito privato e presso orti e giardini, qualsiasi raccolta d'acqua prolungata (sottovasi di piante e simili, pneumatici, teli di nylon che formano pozze artificiali) svuotando l'acqua nel terreno;
- Procedere, ove si tratti di oggetti e contenitori non abbandonati bensì sotto controllo all'interno delle proprietà private, alla sostituzione periodica quotidiana dell'acqua e alla loro accurata pulizia, provvedendo ove possibile alla loro copertura mediante strutture idonee, teli plastici o zanzariere a maglia fine;
- Tenere sgombri i cortili e le aree aperte da erbacce, da sterpi e rifiuti di ogni genere e sistemarli in modo da evitare il ristagno delle acque, meteoriche o di qualsiasi altra provenienza;
- Provvedere nei cortili e nei terreni scoperti dei centri abitati, e nelle aree ad essi confinanti incolte o produttive, al taglio periodico dell'erba;
- Svuotare le fontane e le piscine non in esercizio o eseguire adeguati trattamenti larvicidi;
- Trattare l'acqua presente nei tombini, griglie di scarico, pozzetti di raccolta delle acque meteoriche, presenti negli spazi di proprietà privata con prodotti di sicura efficacia larvicida con cadenza appropriata alla tipologia di prodotto utilizzato secondo le indicazioni presenti in etichetta. Indipendentemente dalla periodicità il trattamento è praticato dopo ogni pioggia.

Inoltre

I soggetti pubblici e privati gestori, responsabili o che comunque abbiano la effettiva disponibilità di scarpate ferroviarie, scarpate e cigli stradali, corsi d'acqua, aree incolte e aree dismesse devono:

- Mantenere le aree libere da sterpaglie, rifiuti o altri materiali che possano favorire il formarsi di raccolte d'acqua stagnante;

I conduttori di orti devono:

- Eseguire l'annaffiatura diretta, tramite pompa o con contenitore da riempire di volta in volta e da svuotare completamente dopo l'uso;
- Sistemare i contenitori ed altri materiali (es. teli di plastica) in modo da evitare la formazione di raccolte d'acqua in caso di pioggia;
- Chiudere appropriatamente e stabilmente con coperchi a tenuta ermetica gli eventuali serbatoi d'acqua.

I proprietari e responsabili, o i soggetti che ne abbiano comunque l'effettiva disponibilità, di depositi e attività industriali, artigianali e commerciali con particolare riferimento alle attività di rottamazione e in genere di stoccaggio di materiali di recupero devono:

- adottare tutti i provvedimenti efficaci a evitare che i materiali permettano il formarsi di raccolte d'acqua quali ad esempio lo stoccaggio dei materiali al coperto, oppure la loro sistemazione all'aperto ma con copertura tramite telo impermeabile fissato e ben teso onde impedire raccolte d'acqua in pieghe e avvallamenti, oppure svuotamento delle raccolte idriche dopo ogni pioggia;
- assicurare nei materiali, per cui non siano applicabili provvedimenti per evitare la raccolta d'acqua, trattamenti di disinfestazione da praticare entro 5 giorni da ogni precipitazione atmosferica.

I gestori di depositi anche temporanei di copertoni per attività di riparazione vendita ed i contenitori di copertoni in generale devono:

- stoccare i copertoni, dopo averli svuotati di eventuali raccolte d'acqua al loro interno al coperto o in containers dotati di coperchio o, se all'aperto, proteggerli con teli impermeabili in modo tale da evitare raccolte d'acqua sui teli stessi;

- svuotare i copertoni da eventuali residui di acqua accidentalmente rimasta al loro interno prima di consegnarli alle imprese di smaltimento, di rigenerazione e di commercializzazione;
- assicurare, nei riguardi dei materiali stoccati all'aperto per i quali non siano applicabili i provvedimenti di cui sopra, trattamenti di disinfestazione da praticare entro 5 giorni da ogni precipitazione atmosferica;

I responsabili dei cantieri devono:

- evitare raccolte di acqua in aree di scavo, bidoni e altri contenitori; qualora l'attività richieda la disponibilità di contenitori con acqua questi debbono essere dotati di copertura ermetica oppure debbono essere svuotati completamente con periodicità non superiore a 5 giorni;
- sistemare i materiali necessari all'attività e quelli di risulta in modo da evitare raccolte d'acqua;
- provvedere in caso di sospensione dell'attività del cantiere alla sistemazione del suolo e di tutti i materiali presenti in modo da evitare raccolte di acque meteoriche;
- assicurare, nei riguardi dei materiali stoccati all'aperto per i quali non siano applicabili i provvedimenti di cui sopra, trattamenti di disinfestazione da praticare entro 5 giorni da ogni precipitazione atmosferica;
- tenere pulita e sgombra da rifiuti, scarti e residui di qualsiasi tipo l'area di pertinenza, evitando tassativamente l'abbandono definitivo o temporaneo di contenitori ed oggetti di qualsiasi natura e dimensione (es. copertoni usati, carriole, scatole di metallo, sacchetti e teli di plastica, ecc.) nei quali potrebbe raccogliersi acqua piovana.

I soggetti pubblici e privati gestori/responsabili o che comunque abbiano l'effettiva disponibilità di contenitori (cassonetti) e/o ambienti atti alla raccolta di rifiuti solidi e ad essi assimilabili, devono:

- stoccare i cassonetti, dopo averli svuotati di eventuali raccolte d'acqua al loro interno, al coperto o in containers dotati di coperchio o, se all'aperto, proteggerli con teli impermeabili in modo da evitare raccolte d'acqua sui teli stessi;
- svuotare i cassonetti da eventuali residui di acqua accidentalmente rimasta al loro interno, prima di consegnarli alle imprese di smaltimento, di riparazione e di commercializzazione;
- assicurare nelle situazioni in cui non siano applicabili i provvedimenti di cui sopra, la rimozione dei potenziali focolai larvali eliminabili e adeguati trattamenti di disinfestazione in quelli ineliminabili, da praticare con la periodicità richiesta in relazione al prodotto utilizzato e comunque entro 5 giorni da ogni precipitazione atmosferica.

Tutti i proprietari, gestori e conduttori di vivai, serre, deposito di piante e fiori, aziende agricole site in vicinanza di centri abitati devono:

- eseguire l'annaffiatura in maniera da evitare ogni raccolta d'acqua; in caso di annaffiatura manuale, il contenitore deve essere riempito di volta in volta e svuotato completamente dopo l'uso;
- sistemare tutti i contenitori e altri materiali (es. teli di plastica) in modo da evitare la formazione di raccolte d'acqua in caso di pioggia;
- chiudere appropriatamente e stabilmente con coperchi gli eventuali serbatoi d'acqua;
- eseguire adeguate verifiche ed eventuali trattamenti nei contenitori di piante e fiori destinati alla coltivazione e alla commercializzazione.

I responsabili delle aree cimiteriali devono:

- evitare il deposito all'aperto dei materiali di risulta delle attività cimiteriali (es. rifiuti cimiteriali);
- eliminare l'acqua dai sottovasi nelle zone coperte ed eliminare i sottovasi nelle aree scoperte;
- trattare con prodotti larvicidi con cadenza appropriata i pozzetti di raccolta delle acque piovane e dopo ogni precipitazione atmosferica;
- esporre cartelli indicanti le norme precauzionali di cui sopra per metterne a conoscenza i frequentatori dei cimiteri;
- rimuovere sottovasi o vasi per i quali non siano state seguite le indicazioni esposte.

All'interno dei cimiteri, qualora non sia resa disponibile acqua trattata con prodotti larvicidi i vasi portafiori devono essere riempiti con sabbia umida. In caso di utilizzo di fiori finti il vaso dovrà essere comunque riempito di sabbia, se collocato all'aperto. Inoltre tutti i contenitori utilizzati saltuariamente (es. piccoli annaffiatoi o simili) dovranno essere sistemati in modo da evitare la formazione di raccolte d'acqua in caso di pioggia.

Al fine di limitare la diffusione della infestazione da Zanzara Tigre, nel periodo dell'anno che va indicativamente dall'inizio di aprile sino alla fine di ottobre (salvo variazioni possibili in relazione ai cambiamenti meteorologici in atto e secondo le valutazioni espresse dalla competente AUSL), il Sindaco emana, su proposta dell'Azienda USL, apposita ordinanza contenente le disposizioni alle quali tutta la cittadinanza, privati e aziende, sono tenuti ad adeguarsi.

Le violazioni alle disposizioni contenute nel presente articolo e all'ordinanza sindacale sono punite con la sanzione di cui all'art. 344 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie – R.D. 27.7.1934 n. 1265.

Art. 211 - Derattizzazione

Quando per la presenza di ratti o topi, accertata in un edificio, possa temersi un danno per la salute pubblica, il Sindaco, su proposta dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario Comunale, ordina le necessarie operazioni di derattizzazione da parte del competente servizio comunale o consortile o di imprese autorizzate.

La zona da derattizzare viene delimitata dall'Ufficiale Sanitario o dal Veterinario Comunale proponente.

Nell'ambito della zona fissata, possono essere esentati dalle misure disposte gli edifici che, per la loro struttura antiratto sono da ritenersi non infestabili.

I ratti catturati od uccisi durante le operazioni di derattizzazione saranno messi a disposizione dell'Ufficio di Igiene per i controlli che riterrà necessari.

Qualora i privati intendessero praticare direttamente operazioni di disinfestazione di rilevante entità (grosse ditte, stabilimenti, magazzini e simili) devono presentare al Sindaco il relativo piano.

Il piano deve essere steso per iscritto ed eventualmente accompagnato da un grafico illustrativo del numero degli interventi, dei mezzi raticidi e del luogo dove saranno posti in opera.

Quando questi siano rappresentati da esche, ne deve essere indicata la composizione, il numero e la posizione e deve essere anche rilevato il numero delle esche non consumate e ritirate dopo l'operazione.

Quando opportuno, le esche saranno protette perché non siano accessibili all'uomo e agli animali domestici.

Gli abitanti delle case sottoposte a derattizzazione devono essere tempestivamente informati a cura della Amm.ne Comunale o della ditta incaricata delle operazioni, o del privato che provvede in via diretta della data degli interventi e delle cautele da prendere a tutela delle persone, soprattutto di età minore, e degli animali domestici.

Quando si faccia ricorso all'impiego di gas tossici devono essere osservate le norme di cui al regolamento speciale per l'impiego di gas tossici approvato con R.D.n.147/1927 e successive modifiche.

TITOLO VI - VIGILANZA SULLE ATTIVITA SANITARIE

CAPO I – ESERCIZIO DELLE PROFESSIONI SANITARIE

Art. 212 - Esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico-chirurgo, di veterinario, di farmacista; delle professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiera professionale, di vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, di erborista, delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, di infermiere abilitato od autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico - ortopedico ed ernista, di fisioterapista, di massaggiatore, di puericultrice, di tecnico di radiologia ed arti assimilate, di castrino, gli interessati devono fare registrare, ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale dall'Ufficiale Sanitario entro un mese dal giorno in cui avranno preso residenza o hanno iniziato l'attività se non residenti.

L'Ufficiale Sanitario terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

L'esercente di arte ausiliaria delle professioni sanitarie proveniente da altro comune deve, all'atto della registrazione del titolo, presentare con il titolo originale, un certificato del Sindaco del Comune di provenienza attestante la registrazione in quel Comune.

Art. 213 - Apertura di ambulatori medico-chirurgici o veterinari

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco che la concede dopo aver sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.

Le disposizioni suddette si applicano anche agli ambulatori veterinari, in merito ai quali il Sindaco provvede dopo avere sentito anche il Veterinario comunale.

Il Sindaco, indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura degli ambulatori aperti od esercenti senza l'autorizzazione suddetta. Può altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a 3 mesi, degli ambulatori nei quali fossero accertate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre irregolarità. Di tutti i provvedimenti adottati dal Sindaco relativamente agli ambulatori, è data comunicazione al Presidente della Giunta Regionale, che può annullarli entro 20 giorni dalla data di ricevimento.

Ai fini del presente articolo sono ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione. Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione del Sindaco i gabinetti personali e privati, in cui i medici generici o specializzati, esercitano la loro professione.

Art. 214 - Autorizzazione e requisiti degli ambulatori

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui al precedente articolo, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, corredandola con i seguenti documenti:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad ambulatorio e relativi servizi (pianta e sezione in scala I: 100);
- 2) descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) dichiarazione di un dottore in medicina e chirurgia o di un dottore in veterinaria (a seconda che si tratti di ambulatorio medico - chirurgico o di ambulatorio veterinario), da cui risulti che

il medesimo assume la direzione tecnica dell'ambulatorio. La dichiarazione deve essere inoltre firmata dal richiedente;

4) certificato in carta libera attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'Ordine dei Medici o dei Veterinari;

5) elenco degli altri sanitari che esercitano nell'ambito dell'ambulatorio.

La stessa procedura deve essere eseguita anche in caso di ampliamento di ambulatorio già autorizzato.

In caso di cambiamento del direttore tecnico deve essere presentata al Sindaco, da parte del direttore entrante, apposita dichiarazione in bollo, controfirmata dal direttore uscente e dal titolare dell'ambulatorio. In questo caso, alla dichiarazione medesima devono essere allegati:

a) l'autorizzazione ad attivare l'ambulatorio;

b) il certificato di cui al precedente n.4 relativo al direttore entrante.

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere dal punto di vista igienico, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con DPR 19 marzo 1956, n. 303, ed essere costituiti da almeno un locale di visita e da un locale attesa e con disponibilità di un servizio igienico con lavabo.

I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di m 1,50 dal pavimento, con materiali pure impermeabili, suscettibili di facile lavatura e disinfezione. Le latrine annesse agli ambulatori devono corrispondere ai requisiti prescritti dal presente regolamento.

Gli ambulatori possono essere autorizzati anche a favore di chi non sia medico, purché siano diretti da medici.

Art. 215 - Istituti di cura

Gli ambulatori e gli istituti nei quali vengono espletate attività di cura o di assistenza ostetrica, i laboratori di analisi a scopo di accertamento diagnostico e le case o pensioni per gestanti, sono assoggettati alla disciplina stabilita dall'art.193 del T.U. LL.SS., R.D. 27.7.1934, n.1265 e successive modificazioni.

Sono assoggettati dalla stessa disciplina gli ambulatori e gli istituti nei quali venga praticato l'esercizio della crioterapia, della chiroterapia, chinesioterapia, dell'agopuntura, della ipnosi, della psico-terapia e di altre simili applicazioni curative di competenza medico- chirurgica.

L'esercizio di cure fisiche e affini di ogni specie, l'applicazione di radioterapia c/o di materiali radioattivi a scopo curativo sono disciplinati dalle norme dell'art.194 del T.U. LL.SS. 27.7.1934, n. 1265, e succ. modificazioni.

Art. 216 - Disciplina della pubblicità sanitaria

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici o dei Veterinari, nonché dell'Ufficiale Sanitario o del Veterinario Comunale.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

Gli interessati debbono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere l'autorizzazione alla diffusione dei testi pubblicitari tenendo presente le seguenti norme:

- l'istanza deve essere redatta in bollo e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione dell'autorizzazione e della quietanza di pagamento della prescritta tassa di concessione;
- con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre, però, riferentisi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento termale;
- di ciascun testo pubblicitario, debbono essere allegate alla domanda due bozze o due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili). Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti - ortopedisti - infermieri ottici - odontotecnici, ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza del medico o del chirurgo.
- nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico dirigente responsabile;
- circa la pubblicità dei sanitari, la dicitura « specialista » è ammessa solo per i medici in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i medici, invece, che, pur non possedendo tale diploma, risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola dizione relativa alla branca medesima (es. « ulcera gastro-duodenale » vene varicose » - « malattie veneree e della pelle » - ecc.),

Art. 217 - Assistenza al parto

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e qualora, per causa di 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 le 12 ore.

In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere a norma dell'art.18 del R.D.L. 15.10.1936, n. 2128, apposito certificato di assistenza, che deve essere presentato all'Ufficiale Sanitario da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

Art. 218 - Denuncia di nato morto

Quando al momento della dichiarazione di nascita il bambino non è vivo, il dichiarante deve fare conoscere se il bambino è nato morto o è morto posteriormente alla nascita, indicandone in questo caso la causa di morte. Tali circostanze devono essere comprovate dal dichiarante con il certificato di assistenza al parto di cui al precedente articolo.

In entrambi i casi l'Ufficiale di Stato civile è tenuto a trasmettere copia del certificato all'Ufficiale Sanitario per le relative annotazioni sul registro prescritto dall'art.1 del D.P.R. 21.10.1975, n. 803.

Art. 219 - Obblighi degli esercenti la professione di medico chirurgo o negli eventi di decesso, di aborto, di nascita di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica

A norma dell'art.103 del T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265, gli esercenti la professione di medico-chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento di decesso;
- b) a denunciare al Medico Provinciale, entro due giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta secondo le norme del regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'art.365 del Codice penale e dell'art.4 del Codice di procedura penale;

- c) a denunciare al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenze, la nascita di ogni infante deforme;
- d) di denunciare al Sindaco e all'Ufficiale Sanitario, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesione da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
- e) di denunciare all'Ufficiale sanitario i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma della L.238/1975;
- f) ad informare il Medico Provinciale e l'Ufficiale Sanitario dei fatti che possano interessare la sanità pubblica;
- g) a denunciare al Medico Provinciale, entro due giorni dall'inizio, ogni trattamento terapeutico che cagioni o che possa cagionare la sterilità della donna, anche se temporanea. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta su apposito modulo.

Art. 220 - Obblighi dell'ostetrica negli eventi di nato deforme o immaturo. Registri dei parti e degli aborti - Mansioni.

A norma del DPR n.163/1975, l'ostetrica ha l'obbligo:

- a) di redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto di cui all'art.259 del presente regolamento;
- b) di denunciare al Sindaco ed all'Ufficiale Sanitario ogni nascita di neonato deforme, sempre che la denuncia non sia fatta dal medico, il cui intervento deve essere sempre richiesto ai sensi dell'art.5 del DPR sopra citato;
- c) di segnalare sollecitamente all'Ufficiale Sanitario la nascita di immaturi o di deboli vitali e di promuovere l'immediato ricovero per gli eventuali interventi;
- d) di annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito negli appositi registri che le sono forniti dal Comune, segnando in esso le annotazioni richieste. L'ostetrica è tenuta a consegnare ogni due mesi detti registri all'Ufficiale Sanitario, che appone il proprio visto. Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.

Alla fine di ciascun trimestre l'ostetrica consegna i due registri dei parti e trasmette quello degli aborti al Medico Provinciale. Le mansioni di esercizio della professione sono definiti dalla legge sopracitata.

CAPO II – COMMERCIO DI ARTIOLI SANITARI

Art. 221 - Licenza di commercio per oggetti sanitari e presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi e presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non preponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Art. 222 - Vendita di oggetti sanitari su suolo pubblico

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

CAPO III SERVIZI DI TRASPORTO INFERMI

Art. 223 - Servizi pubblici e privati di trasporto infermi

Fatta eccezione per i mezzi ed i servizi dipendenti da Enti pubblici a ciò specificamente deputati (Sanità Militare, Servizi anti incendi, C.R.I., Enti Ospedalieri, Comuni e Province) le associazioni di qualsiasi natura ed i privati non possono esercitare servizi di trasporti di infermi senza apposita autorizzazione del Sindaco.

A questo fine gli interessati dovranno presentare al Sindaco apposita istanza in bollo, allegando la seguente documentazione:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro-sanitari (pianta e sezione scala I: 100);
- 2) descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali e dei mezzi;
- 3) dichiarazione di un esercente la professione di medico-chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione del servizio;
- 4) elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali;
- 5) elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione).

Anche per eventuali modificazioni o sostituzione degli impianti e dei mezzi dovrà essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco.

L'autorizzazione sindacale viene rilasciata previo accertamento della idoneità dei servizi offerti, eseguita da apposita Commissione composta dall'Ufficiale Sanitario, da un esperto in servizio di pronto soccorso nominato dal Comune, da un rappresentante sindacale delle categorie ospedaliere. Detta commissione è presieduta dall'Ufficiale Sanitario o da un medico igienista da lui delegato.

L'autorizzazione ha validità biennale. Ogni autolettiga autorizzata deve conservare nell'abitacolo copia dell'autorizzazione, da esibire ad ogni richiesta degli organi comunali di vigilanza.

Il trasporto in ospedale degli infermi di malattie contagiose deve essere eseguito a mente dell'art.133 del Regolamento generale sanitario R.D. 3.3.1901, n. 45, con mezzi e con lettighe, di volta in volta disinfettati.

Se il trasporto è avvenuto con autolettighe di proprietà di Enti ed associazioni a ciò legalmente deputate, oppure con altri mezzi privati, la disinfezione deve essere eseguita presso la Stazione municipale di disinfezione o comunque dal servizio di disinfezione comunale.

CAPO IV – DISCIPLINA DEL SERVIZIO FARMACEUTICO

Art.224 - Servizio farmaceutico

Il servizio farmaceutico è svolto secondo le norme del T.U. LL.SS. R.D. 27.7.1934, n. 1265, della L. 4.4.1968, n. 475 e dei relativi regolamenti R.D. 30.10.1938, n. 1706 e D.P. 21 agosto 1971, n. 1275 e successive modificazioni, nonché dalla L. 8.3.1968, n. 221 integrata con le norme della L. 5.3.1973, n. 40 per i farmacisti rurali.

Art. 225 - Orari delle farmacie

Gli orari all'apertura e chiusura delle farmacie ed al servizio notturno sono determinati dal Sindaco, sentito l'Ufficiale Sanitario ed i Consigli circoscrizionali di cui alla L. 8.4.1976, n. 278 ed in conformità alle norme fissate dal Medico Provinciale.

Gli orari predetti debbono essere esposti al pubblico all'esterno di ciascuna farmacia, a cura del farmacista direttore.

A cura dell'Ordine dei Farmacisti i turni e gli orari delle farmacie del comune dovranno essere esposti anche nel Municipio e nelle sedi dei Consigli circoscrizionali.

TITOLO VII - REGOLAMENTO PER LA DISCIPLINA DELLE ATTIVITA RUMOROSE

CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 226 - Campo di applicazione

Il presente regolamento disciplina le competenze comunali in materia di inquinamento acustico ai sensi del D.P.C.M. 1/3/91 e dell'art.6 della Legge 447/95.

Dal medesimo vengono escluse le fonti di rumore arrecanti disturbo alle occupazioni ed al riposo delle persone, quali schiamazzi e strepiti di animali, cui provvede il primo comma dell'art.659 del C.P.

Art.227 - Disciplina delle attività rumorose a carattere temporaneo - Definizioni

Si definisce attività temporanea qualsiasi attività che si esaurisce in periodi di tempo limitati e/o legata ad ubicazioni variabili di tipo provvisorio. Sono da escludersi le attività a carattere stagionale.

CAPO II – CANTIERI EDILI, STRADALI ED ASSIMILABILI

Art. 228 - Impianti ed attrezzature

In caso di attivazione di cantieri, le macchine e gli impianti in uso dovranno essere conformi alle direttive CEE recepite dalla normativa nazionale; per tutte le attrezzature, comprese quelle non considerate nella normativa nazionale vigente, dovranno comunque essere utilizzati tutti gli accorgimenti tecnicamente disponibili per rendere meno rumoroso il loro uso (ad esempio: carterature, oculati posizionamenti nel cantiere, ecc..).

In attesa dell'emanazione delle norme specifiche di cui all'art.3 comma g Legge 447/95, gli avvisatori acustici potranno essere utilizzati solo se non sostituibili con altri di tipo luminoso e nel rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

Art.229 - Orari

L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi in cantieri edili od assimilabili al di sopra dei livelli di zona è consentita nei giorni feriali, escluso il sabato pomeriggio, dalle ore 8.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 19.00.

L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi in cantieri stradali od assimilabili al di sopra dei livelli di zona, è consentita nei giorni feriali, dalle ore 7.00 alle ore 20.00.

Art.230 - Limiti massimi

Il limite assoluto da non superare (Leq) è 70 dBA. Non si considerano i limiti differenziali ne' altre penalizzazioni. Tale limite si intende fissato in facciata delle abitazioni confinanti delle aree in cui vengono esercitate le attività. Nel caso di ricettori posti nello stesso fabbricato in cui si eseguono i lavori, si considera il limite di 65 dBA a finestre chiuse.

Art. 231 - Emergenze

Ai cantieri edili o stradali da attivarsi per il ripristino urgente dell'erogazione dei servizi pubblici (linee telefoniche ed elettriche, condotte fognarie, acqua, gas) ovvero in situazioni di pericolo per l'incolumità della popolazione, è concessa deroga agli orari ed agli adempimenti amministrativi previsti dal presente regolamento.

Art. 232 - Modalità per il rilascio delle autorizzazioni

L'attivazione di cantieri, nel rispetto dei limiti indicati negli articoli precedenti, non necessita di specifica richiesta di autorizzazione. Tali limiti saranno riportati nelle relative concessioni/autorizzazioni o licenze (allegati 3/1 e 3/2).

Qualora per eccezionali e contingenti motivi documentabili, il responsabile del cantiere ritenga necessario superare i limiti indicati nel regolamento, dovrà indirizzare al Sindaco specifica domanda di autorizzazione in deroga, secondo lo schema allegato 3/3. E Sindaco, valutate le motivazioni eccezionali e contingenti, sentito il parere dei servizi preposti al controllo, può autorizzare deroghe a quanto stabilito nel presente Regolamento.

CAPO III – MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO, FESTE POPOLARI ED ASSIMILABILI

Art. 233 - Definizioni

Sono da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo e come tali possono usufruire della deroga ai limiti di legge, i concerti, gli spettacoli, le feste popolari, le sagre, le manifestazioni di partito, sindacali, di beneficenza, i luna park, le manifestazioni sportive (ad es. gare di cross, rally) e quant'altro necessari per la buona riuscita della manifestazione dell'utilizzo di sorgenti sonore che producono elevati livelli di rumore (amplificate e non) e con allestimenti temporanei.

Sono altresì da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo e come tali possono usufruire della deroga ai limiti di legge, le attività di piano-bar, le serate di musica dal vivo, la diffusione musicale, esercitate presso pubblici esercizi solo se a supporto dell'attività principale licenziata e qualora non superino le 16 giornate nell'arco di un anno solare.

Art. 234 - Localizzazione

Le manifestazioni di cui all'art.8 dovranno essere ubicate nelle apposite aree da destinarsi a spettacolo a carattere temporaneo, ovvero mobile, ovvero all'aperto di cui all'art.4 comma I lettera a della Legge 447/95 individuate nella Zonizzazione Acustica qualora adottata dal Comune, e coordinate con le sotto-zone di cui all'art.2 comma V della Legge Regionale 35/90. Le attività di cui all'art.8 non si possono effettuare nelle aree ospedaliere e, se poste in quelle adiacenti ad esse, non dovranno influenzarne i livelli acustici.

Art. 235 - Limiti ed orari

Lo svolgimento nel territorio comunale delle manifestazioni temporanee a carattere rumoroso indicate all'art.234 è consentito nei limiti ed orari indicati nella tabella 1.

Le deroghe indicate in tabella sono basate su criteri che correlano la tipologia della manifestazione (i valori sociali, politici, storici e tradizionali che rappresentano ed il numero di persone che presumibilmente coinvolgono) con gli orari di attività, la durata in giorni, l'ubicazione ed altre deroghe concesse per il medesimo sito nell'arco di un anno.

Le categorie indicate nella tabella 1 sono impostate sulla base di tipologie di manifestazioni che tradizionalmente si organizzano sul territorio comunale.

I limiti indicati in tabella sono da misurarsi in facciata degli edifici adibiti ad uso abitativo potenzialmente esposti ai livelli più elevati. Si applica il criterio differenziale come indicato in tabella. Non sono da ritenersi applicabili in nessun caso altre penalizzazioni (toni puri o componenti impulsive).

Sono fatti salvi anche per le attività temporanee i limiti, posti a tutela della salute dei frequentatori, definiti nel titolo IH, relativi ai livelli massimi da non superarsi in centro pista per le sale da ballo, ed in centro platea per i concerti e l'esecuzione di musica dal vivo (100 dBA SPL slow oppure 100 dBA Leq con t = 1 sec.).

Art. 236 - Modalità per il rilascio delle autorizzazioni

Lo svolgimento nel territorio comunale di attività ricomprese nell'art.234 deve essere esercitato nel rispetto dei limiti ed orari indicati in tabella 1 e necessita di comunicazione da inviare al Sindaco 30 gg. prima dell'inizio della manifestazione il quale la trasmette con tempestività agli organi preposti al controllo come da allegato 3/4 al presente regolamento.

Per tutte le attività non ricomprese in tabella 1 o non rientranti nei limiti in essa indicati, il responsabile dovrà indirizzare al Sindaco specifica domanda di deroga 30 gg. prima dell'inizio della manifestazione, come da allegato 3/5. Il Sindaco, sentito il parere dei Servizi preposti al controllo, può autorizzare deroghe a quanto stabilito nel presente regolamento.

CAPO IV – DISCOTECHE, SALE DA BALLO E SIMILARI E TUTTE LE STRUTTURE DESTINATE ALLO SPETTACOLO**Art. 237 - Limite**

In tutte le strutture fisse, aperte o chiuse, destinate al tempo libero e spettacolo, quali ad es. discoteche, sale da ballo, piano-bar, circoli privati e similari, ai fini della tutela della salute dei frequentatori, dovrà essere rispettato il limite di 100 dBA SPL slow o 100 dBA LAeq con t = 1 sec. da misurarsi in centro pista per le sale da ballo e similari, o in centro platea per i locali adibiti a pubblico spettacolo (teatri, concerti, ecc.).

Art. 238 - Domanda

La domanda di concessione l'autorizzazione edilizia per le strutture di cui al presente titolo deve contenere un'ideale documentazione di impatto acustico (D.I.A.), predisposta secondo i criteri e gli elaborati illustrati nell'allegato 3/6 al presente Regolamento.

Sono da intendersi soggetti alla presentazione di tale documentazione, i nuovi insediamenti, le ristrutturazioni, gli ampliamenti ed i cambi di destinazione d'uso.

Qualora ad una richiesta di volturazione o di nuova licenza d'esercizio non corrisponda in parallelo la presentazione di domanda di concessione/autorizzazione edilizia, la D.I.A. dovrà essere allegata alla domanda di licenza.

Il rilascio di concessione l'autorizzazione edilizia è subordinato al parere da richiedersi agli organi preposti al controllo. La realizzazione degli interventi previsti nella D.I.A. e nelle eventuali prescrizioni, - è condizione vincolante per il rilascio dell'agibilità/usabilità della struttura e della licenza.

Alla documentazione già richiesta ai sensi dell'art.4, comma I del DPR 22 aprile 1994 n.425, il proprietario dell'immobile allega la certificazione di collaudo degli interventi previsti dalla D.I.A. e di quelli eventualmente prescritti dagli organi preposti al controllo. La certificazione è sottoscritta dal tecnico redattore della D.I.A.

Art. 239 - Attività rumorose e incomode

Macchine da giardino - l'uso di macchine e impianti rumorosi per l'esecuzione di lavori di giardinaggio è consentito nei giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 7,30 alle 13.00 e dalle 15 alle 19. Nei giorni festivi ed al sabato, dalle ore 9 alle 12 e dalle 16 alle 19.

Le macchine e gli impianti in uso per l'esecuzione di lavori di giardinaggio, devono essere tali da ridurre l'inquinamento acustico nelle aree adiacenti ai più bassi livelli consentiti dalla tecnica corrente, ovvero conformi alle direttive comunitarie recepite dalla normativa nazionale.

Altoparlanti - l'uso di altoparlanti su veicoli, ai sensi dell'art.59 del Regolamento del Codice della Strada, è consentito nei giorni feriali dalle ore 8 alle ore 13 e dalle ore 15 alle ore 19.

Cannoncini antistorno - in attesa che, per la protezione dei prodotti coltivati, vengano trovate tecnologie meno disturbanti per la popolazione, l'uso dei dissuasori sonori sul territorio comunale è consentito nel rispetto dei criteri sotto indicati:

- posizionamento del cannone il più possibile lontano da abitazioni e con la bocca di sparo non orientata verso residenze;
- ai fini di sicurezza e per evitare manomissioni da parte di estranei occorrerà proteggere il cannone con una recinzione;
- fascia oraria: 7.30 - 13.00 e 15.00 - 19.00: cadenza di sparo ogni 3 minuti;
- fascia oraria: 13.00 - 15.00: cadenza di sparo ogni 6 minuti;
- in caso di piccoli vigneti, valutare la sostituzione del cannone con attrezzature non rumorose.

CAPO V – SISTEMA SANZIONATORIO E DISPOSIZIONI FINALI

Art. 240 - Sanzioni

- L'inosservanza alle norme contenute nel Titolo VII Capo II (cantieri edili, stradali ed assimilabili) e delle prescrizioni contenute nelle autorizzazioni espresse., è punito con la sanzione amministrativa da £.500.000 a lire 3.000.000.

Il mancato rispetto degli orari comporterà l'immediata sospensione dell'attività. La ripresa dovrà essere autorizzata con provvedimento espresso.

Il mancato rispetto dei limiti di rumore comporterà la sospensione dell'attività sino all'adeguata insonorizzazione delle attrezzature rumorose. In caso di recidiva la sanzione amministrativa va da £. 1.000.000 a lire 2.000.000.

- L'inosservanza delle norme contenute nel Titolo VII Capo III e delle prescrizioni contenute nelle autorizzazioni espresse, è punito con la sanzione amministrativa da £. 500.000 a £.5.000.000.

Il mancato rispetto degli orari comporterà l'immediata sospensione dell'attività. La ripresa dovrà essere autorizzata con provvedimento espresso.

Il mancato rispetto dei limiti di rumore comporterà la sospensione dell'attività sino all'adeguata insonorizzazione delle attrezzature rumorose.

In caso di recidiva la sanzione amministrativa va da £.1.000.000 a £.20.000.000.

- Per le strutture di cui al TITOLO VII CAPO IV (Discoteche sale da ballo e similari e tutte le strutture destinate allo spettacolo), il mancato rispetto dei limiti massimi di rumorosità all'interno ed all'esterno, comporta, oltre alle sanzioni previste dalle vigenti leggi e dal presente Regolamento, la sospensione della licenza d'esercizio fino all'avvenuto adeguamento ai limiti fissati dalla normativa.

Sono fatte salve le sanzioni penali previste dagli artt.659 e 660 del C.P. e quanto previsto dall'art.650 C.P. per l'inosservanza di provvedimenti legalmente dati dall'autorità sanitaria per ragioni di igiene.

Art. 241 - Misurazioni e controlli

Per la strumentazione, le modalità di misura e le definizioni tecniche si fa riferimento alla normativa

nazionale vigente. In particolare i limiti in facciata si verificano con misure eseguite nel vano di una finestra aperta o su di un balcone, ad almeno un metro da pareti riflettenti.

L'attività di controllo è demandata alla sezione provinciale dell'A.R.P.A. ed al Corpo di Polizia Municipale.

TITOLO VIII - SEVIZIO PER LA PROCREAZIONE LIBERA E RESPONSABILE, PER LA TUTELA SANITARIA E SOCIALE DELLA MATERNITA' DELL'INFANZIA E DELL'ETA' EVOLUTIVA, PER L'ASSISTENZA ALLA FAMIGLIA - ATTIVITA' SPORTIVE

Art. 242 - Norme generali

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale cui compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi e prescrittivi comprese le ordinanze contingibili e urgenti in materia di igiene, sanità e salvaguardia dell'ambiente nell'ambito del territorio comunale.

In particolare fa capo al Sindaco nella veste sopra specificata il compito di perseguire e vigilare sulla tutela della pubblica salute e dell'ambiente, in ordine alla quale promuove l'adozione dei provvedimenti tecnici di diretta competenza dei servizi territoriali e, se del caso, dei servizi cui è attribuita la gestione degli stabilimenti sanitari.

Il Sindaco può formulare proposte di atti e di iniziative di competenza degli organi dell'Unità Sanitaria Locale.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazioni di altri uffici o enti, di associazioni di operatori sanitari o di privati cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antigiene, malsane, a rischio o illegali nel campo sanitario o di comportamenti o conduzioni di attività che possono arrecare danno o

pregiudizio all'ambiente può richiedere, attraverso la direzione dei servizi, l'intervento immediato degli organi tecnici dell'Unità Sanitaria Locale o dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambienti (A.R.P.A.)

Qualora i provvedimenti proposti dal Sindaco coinvolgano specifiche competenze dell'Unità Sanitaria Locale o di altri

Comuni o della Provincia o della Regione dovrà esserne data preventiva informazione alle rispettive Amministrazioni.

Nel caso di ordinanze contingibili ed urgenti tale comunicazione dovrà essere contestuale al provvedimento.

L'esame degli organi collegiali dell'Unità Sanitaria Locale è necessario quando le iniziative concernenti il territorio e i presidi, siti in uno dei Comuni, comportano il determinarsi di uno squilibrio nel livello delle prestazioni rispetto a quello esistente nel restante territorio dell'Unità Sanitaria Locale.

1.2.2. Strutture e supporti operativi dell'Autorità Sanitaria Locale

Il Sindaco nell'esercizio delle sue prerogative Autorità Sanitaria Locale si avvale dei servizi dell'Unità Sanitaria Locale e dell'A.R.P.A. ed in particolare dei seguenti:

- Servizio Farmaceutico per le proprie spettanze;
- Servizio Igiene Pubblica;
- Servizio Prevenzione e Sicurezza sugli Ambienti di Lavoro;
- Servizio Territoriale dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambienti (A.R.P.A.);
- Presidio ospedaliero S.Sebastiano;
- Servizio Materno - infantile relativamente alla tutela sulle comunità infantile e protette;
- Servizio Veterinario;
- SIMAP.

Ai fini dell'erogazione dei prestazioni analitiche di rilievo sia ambientale sia sanitario il Sindaco si avvale del Dipartimento Tecnico dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambienti istituita con legge regionale 19 aprile 1995 n. 44.

Art. 243 - Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Unità Sanitaria Locale

I servizi elencati nel punto precedente, salvo l'A.R.P.A., sono tenuti al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:

- a) devono riferire all'Autorità Sanitaria Locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità;
- b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco indicati al primo comma, punto 1.2. 1. del presente Regolamento;
- c) in rapporto alle situazioni e accordi locali, curano la predisposizione degli schemi di provvedimenti da sottoporre alla firma del Sindaco,
- d) curano l'esecuzione materiale e amministrativa degli interventi richiesti dal Sindaco come specificato al 3° comma, punto 1.2. 1. del presente Regolamento;
- e) in ogni caso auspicano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanitaria e veterinaria;

Art. 244 - Servizio di Igiene Pubblica

Il Comune per il personale Tecnico provvede a mezzo del Servizio Azienda U.S.L. Distrettuale appositamente istituito, e a mezzo di personale proprio, a norma delle Leggi Nazionali e Regionali vigenti. E' comunque il responsabile Servizio Igiene Pubblica che coordina tutto il servizio. A lui compete l'espletamento delle attribuzioni previste dal

T.U.L.L.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265 e successive modificazioni e comunque da tutte le Leggi in vigore, in particolare deve:

- a) vigilare sull'applicazione del presente Regolamento e sull'osservanza di quanto ordinato dal Sindaco, in materia di igiene e sanità;
- b) coordinare l'attività del servizio di Igiene Pubblica;
- c) riferire al Sindaco tutto ciò che riguarda l'igiene e la sanità pubblica nel Comune e proporre gli opportuni provvedimenti;
- d) denunciare e promuovere le denunce all'Autorità Giudiziaria delle contravvenzioni alle Leggi, Decreti e Regolamenti sanitari.

è Ufficiale di Polizia Giudiziaria quando svolge accertamenti e rilievi circa le infrazioni alle norme regolamentari, legislative e le disposizioni che interessano la sanità pubblica (art.221 C.P.P.). Nelle stesse circostanze tutto il personale Tecnico ispettivo del Servizio di Igiene Pubblica riveste le funzioni di agente di Polizia Giudiziaria. Nell'espletamento delle sue funzioni l'Ufficiale Sanitario è coadiuvato dall'eventuale Ufficiale Sanitario aggiunto, da tutti i medici dipendenti dal Comune e dal Consorzio, nonché da tutto il personale assegnato ai servizi igienico-sanitari del Comune. In caso di assenza o impedimento dell'Ufficiale Sanitario viene sostituito dall'Ufficiale Sanitario Aggiunto, in mancanza per impedimento anche di questi, dal Medico Condotta o da altri medici dipendenti dal Comune o dal Consorzio di Comuni.

Art. 245 - Compiti dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente

L'ARPA è ente strumentale della Regione Emilia Romagna preposto all'esercizio (delle funzioni tecniche per la prevenzione collettiva e per i controlli ambientali, nonché all'erogazione di prestazioni analitiche di rilievo sia ambientale sia sanitario. L'ARPA svolge le attività e i compiti di cui all'art.1 della Legge 21 gennaio 1994 n. 61 e all'art.5 della Legge Regionale 9 Aprile 1995 n.44 ed in particolare a livello di Servizio Territoriale:

- a) esercita la prevenzione e il controllo ambientale con riferimento all'inquinamento di acqua, aria, suolo e sottosuolo, da rifiuti solidi e liquidi, alla radioattività ambientale, ai grandi rischi industriali e all'inquinamento acustico negli ambienti di vita,
- b) effettua il controllo preventivo e periodico dei fenomeni di inquinamento e dei fattori di rischio legati all'immissione nell'ambiente esterno, anche accidentale, di agenti fisici, chimici e biologici;
- c) formula i pareri e fornisce il supporto tecnico alle istruttorie su progetti o procedimenti per il rilascio di autorizzazioni, licenze, concessioni, nulla-osta o altri atti di assenso comunque denominati di competenza del Sindaco con riferimento alle matrici o alle problematiche ambientali indicati al precedente punto a) ;
- d) concorre esplicitamente in qualsiasi altro procedimento istruttorio, sul quale non detiene responsabilità primaria, che sia collegato alle competenze in materia ambientale,
- e) riferisce all'Autorità Sanitaria Locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela dell'ambiente o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della prevenzione collettiva e della protezione ambientale;
- f) in rapporto alle situazioni di inadempienza o di emergenza relative all'ambiente propone i provvedimenti da sottoporre alla firma del Sindaco;
- g) raccoglie dati, promuove indagini ed elabora informazioni di interesse ambientale ai fini della determinazione di mappe territoriali di rischio;
- h) redige periodiche relazioni sullo stato dell'ambiente.

L'assetto organizzativo dell'ARPA, i compiti, le dimensioni e le forme di direzione e coordinamento delle sue strutture, compreso l'esercizio integrato e coordinato delle funzioni in comune con il Dipartimento di Prevenzione dell'USL, sono inoltre definiti nel regolamento dell'ARPA di cui all'art.15, comma 8, della L.R. 19 aprile 1995 n. 44.

TITOLO IX - DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE. SANZIONI

Art. 246 - Applicazione del Regolamento

Il presente Regolamento, dopo intervenuta la prescritta approvazione, sarà pubblicato all'albo pretorio per quindici giorni consecutivi, dopo di che diventerà esecutivo ad ogni effetto di legge. Il Sindaco del Comune, avuto riguardo a particolari situazioni locali, ove l'attuazione di alcune delle disposizioni del presente Regolamento non sia immediatamente realizzabile, a seconda dei casi, o per lo stato dei luoghi o per la necessità del rinnovo delle attrezzature dei locali o per l'acquisto di nuove apparecchiature, può concedere una proroga, non superiore a mesi sei, sentito il parere dell'Ufficiale Sanitario.

Art. 247 - Applicazione di altre leggi

Per quanto non compreso o non previsto nel presente Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T:U: Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e nelle altre leggi e regolamenti emanati dallo Stato e dalla Regione sulle specifiche materie. Le norme delle leggi statali e regionali che verranno emanate sulle materie disciplinate dal presente regolamento importano automatica modifica delle disposizioni in esso contenute, senza bisogno di particolare recepimento nel presente regolamento. Il coordinamento, delle nuove norme statali e regionali con le restanti disposizioni del regolamento dovrà seguire con immediatezza, ad opera dell'Amministrazione Comunale.

Art. 248 - Sanzioni

Le violazioni alle disposizioni contenute nel presente regolamento, quando non riguardino le Leggi, regolamenti e/o disposizioni altrimenti sanzionate, verranno punite ai sensi dell'art.344 del T.U.LL.SS. 27/07/1934 n.1265 e successive modificazioni ed integrazioni, con la sanzione amministrativa fino a L. 1.000.000 e secondo le procedure contenute nella Legge 24/11/1961 n. 699 e successive modificazioni. Ai sensi della Legge Regionale 28/04/1984 n.21:

- i proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie derivanti da violazioni a norme igienico sanitarie spettano alle UU.SS.LL. (art.18, II comma);
- l'attività istruttoria e preparatoria concernente le sanzioni amministrative in materia igienico sanitaria, applicata dal Sindaco, è svolta dal competente servizio dell'U.S.L. e dell'ARPA, la misura della sanzione amministrativa è stabilita dalla Giunta.

Art. 249 - Testo coordinato

Il presente Regolamento si sostituisce al precedente Regolamento Comunale di Igiene e successive modificazioni ed integrazioni.