

Regolamento Locale di Igiene

Comuni di: Carpiano - Colturano - Dresano - Mediglia - Melegnano - Pantigliate
Paullo - Peschiera Borromeo - San Donato Milanese - San Giuliano Milanese
Tribiano - Vizzolo Predabissi

一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百

La formulazione e l'approvazione del Regolamento Locale d'Igiene dei Comuni dell'U.S.S.L. 57 segna una tappa fondamentale nella storia dello sviluppo sanitario e sociale del nostro territorio, divenendo strumento indispensabile per la promozione di un miglioramento delle qualità di vita e di lavoro. L'essere giunti all'elaborazione di un testo moderno, aggiornato e predisposto a future integrazioni non è stata opera semplice. Un merito va certamente riconosciuto allo sforzo prodotto dal Servizio Igiene Pubblica dell'Assessorato Regionale alla Sanità che ha elaborato il testo del Regolamento d'Igiene Tipo con il pregevole intendimento di rendere uniformi, su tutto il territorio regionale, i principi generali sui quali elaborare i Regolamenti Locali. Le varie tappe politiche ed amministrative che si sono succedute per la formulazione del testo attuale hanno confermato la grande attenzione posta a tutti i livelli, e sottolineano il «momento storico» che questo Regolamento viene a definire, annullando da un lato la miriade di Regolamenti precedenti, la maggior parte dei quali risalgono ai periodi compresi tra il 1934 e il 1960, ed iniziando dall'altro un nuovo corso al passo con le attuali conoscenze ed esperienze in campo sanitario ed ambientale.

Lo spirito che ha guidato la stesura del testo è stato quello di calare nella realtà del nostro territorio le indicazioni del Regolamento Regionale, modificandone ed integrandone gli articoli con l'intento di giungere ad una unica stesura per i dodici Comuni dell'U.S.S.L..

Con impegno e con soddisfazione è stato elaborato ed approvato dall'Assemblea dell'U.S.S.L. il 18.12.1985 il Regolamento Locale Tipo, successivamente al quale tutte le Amministrazioni Comunali hanno dato il proprio contributo con proposte di modifiche ed integrazioni che sono state successivamente coordinate nel testo definitivo. Grande importanza infine è stata attribuita ai momenti di informazione e coinvolgimento delle forze sociali, della cittadinanza, delle associazioni attraverso incontri, dibattiti, proposte.

Una stima particolare va riconosciuta agli operatori del Servizio Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro che, con il loro contributo e con il coordinamento del Dott. Dario Del Fabbro, Responsabile del Servizio, hanno permesso l'elaborazione di un Regolamento Locale d'Igiene che, oltre a diventare per gli operatori stessi un fondamentale strumento di lavoro, rappresenta il momento di passaggio tra il vecchio metodo di fare prevenzione ed il nuovo corso che la Legge di Riforma Sanitaria ha indicato.

IL PRESIDENTE DELL'U.S.S.L. 57
Roberto Cassago

La moderna impostazione della Legge di Riforma Sanitaria nell'affrontare in modo ampio ed integrato tutti quegli aspetti che influiscono e determinano situazioni di benessere psico-fisico e sociale, ha reso necessario un importante sforzo nella definizione di regole alle quali fare riferimento per contribuire a mantenere e migliorare sane condizioni di vita e di lavoro.

La coscienza sociale ormai attenta ai problemi ambientali ed alle ripercussioni che questi possono avere sulle condizioni sanitarie di una popolazione, l'esigenza sempre più marcata di usufruire di servizi sanitari moderni ed adeguati, la necessità di disporre di ambienti di vita salubri, l'importanza di alimenti sani e protetti da alterazioni e sofisticazioni, hanno fatto emergere l'esigenza di uno strumento di riferimento, quale vuole essere il Regolamento Locale d'Igiene, per indirizzare i nostri comportamenti e per educarci a modi di vivere sempre più proiettati a mantenere buoni livelli di salute.

Il Regolamento Locale d'Igiene affronta per la prima volta, ed in modo articolato, non solo aspetti strettamente sanitari, ma anche aspetti ambientali ed alimentari che rilevante importanza hanno nel condizionare lo stato di salute.

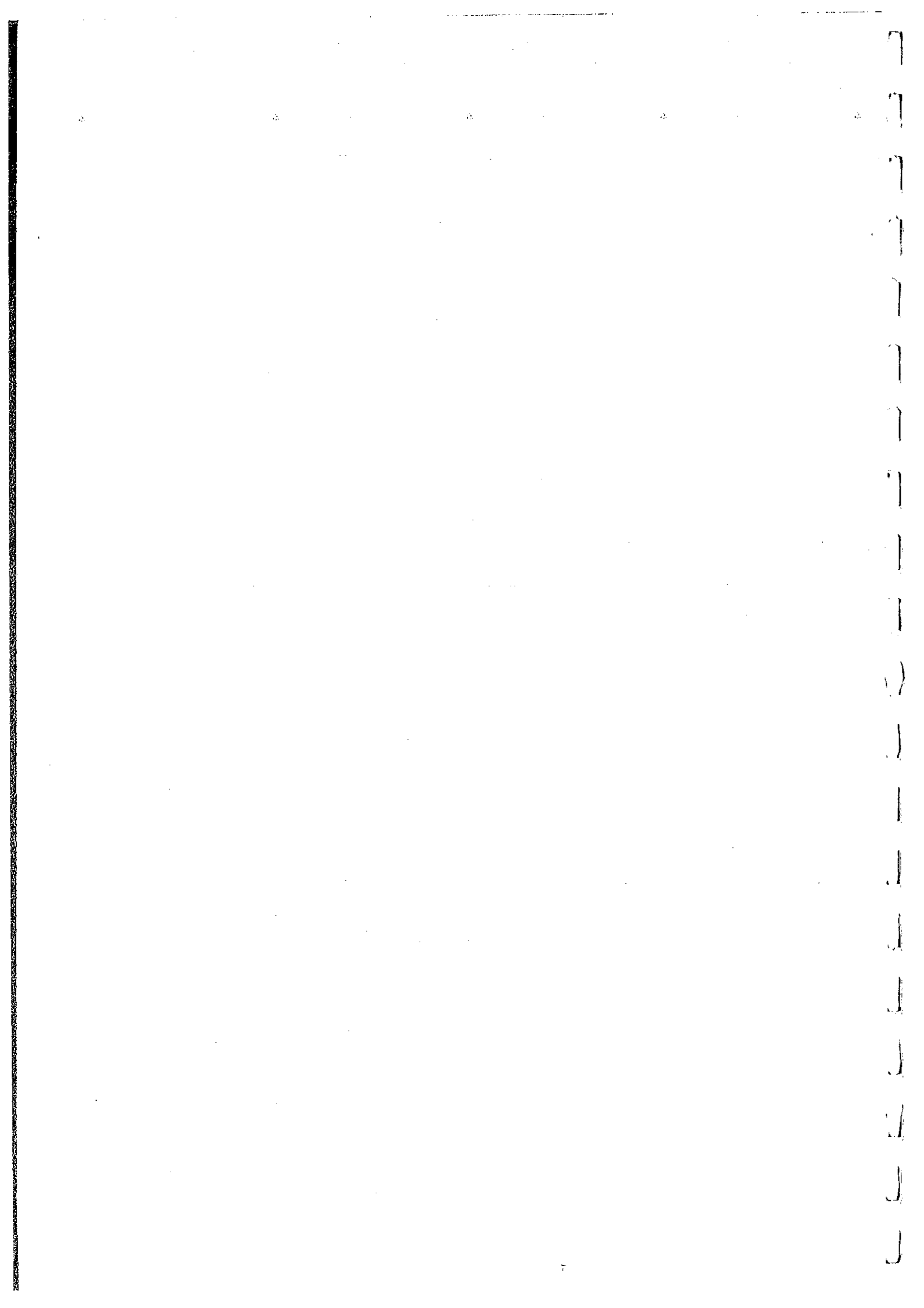
Il testo del Regolamento nasce da indicazioni regionali, ma è stato ampiamente rivisto nelle parti in cui emergevano aspetti legati ad esigenze socio-economiche e geografiche della nostra zona, diventando quindi uno strumento del tutto applicabile ed operativo.

Mi sento di rivolgere un particolare ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito all'elaborazione del testo ed in particolare ai Tecnici d'Igiene Luigi Toscani e Giuseppe Maina per i determinanti suggerimenti nella stesura del Titolo IV sull'Igiene degli Alimenti, e all'Ing. Fabrizio Salvaneschi e al Dott. Giuseppe Scaricarozzi per le numerose osservazioni tecnico-giuridiche in particolare sui temi ambientali del Titolo II.

L'augurio mio particolare è che questo Regolamento diventi lo strumento di base al quale fare riferimento per tutti coloro che si trovano ad affrontare la materia, considerandolo non un elemento di potere o repressivo, ma un utile strumento di indirizzo finalizzato al miglioramento del benessere sanitario della popolazione e pronto a modificarsi in armonia con l'evoluzione scientifica, tecnologica e sociale per la quale il Regolamento vuole essere a tutti gli effetti un valido contributo.

Il Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica Ambientale
e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro

Dott. Dario Del Fabbro



TITOLO 1

DISPOSIZIONI GENERALI

INDICE SISTEMATICO

Cap. 1 - Norme generali

Cap. 2 - Vigilanza igienico-sanitaria

Cap. 3 - Attività informativa

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

Cap. 5 - Esercizio di attività di vigilanza sulle farmacie

Cap. 6 - Esercizio dell'attività di Polizia mortuaria

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

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

Cap. 9 - Rapporti del Servizio con l'utenza

TITOLO 1

DISPOSIZIONI GENERALI

INDICE ANALITICO

Cap. 1 - Norme generali	13
1.1.1. Competenze amministrative dell'Ente Responsabile dei servizi di zona (E.R.)	13
1.1.2. Competenze del Sindaco	13
1.1.3. Competenze del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.	13
1.1.4. Direzione e responsabilità del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.	13
1.1.5. Rapporti del Servizio n. 1 con altri Servizi e Presidi dell'U.S.S.L.	13
1.1.6. Operatività a livello distrettuale	14
1.1.7. Collaborazione con gli uffici comunali	14
Cap. 2 - Vigilanza igienico-sanitaria	14
1.2.1. Funzioni di Polizia Giudiziaria	14
1.2.2. Incompatibilità	14
Cap. 3 - Attività informativa	
1.3.1. Raccolta dati	15
1.3.2. Mappe di rischio	15
1.3.3. Collaborazione uffici comunali e distrettuali	15
1.3.4. Pubblicità dei dati	15
Cap. 4 - Esercizio delle funzioni di prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie	15
1.4.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive	15
Denuncia	
1.4.2. Obbligo di segnalazione	16
1.4.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione	16
1.4.4. Denuncia	16
1.4.5. Malattie infettive soggette a denuncia	16
1.4.6. Registrazione e trasmissione delle denunce	16
Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria	17
1.4.7. Provvedimenti urgenti	17
1.4.8. Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi	17
1.4.9. Trasporto di ammalati infetti o sospetti	17

Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione	
1.4.10. Competenze del Servizio n. 1 della U.S.S.L.	17
1.4.11. Obbligo della disinfezione - disinfestazione	18
1.4.12. Interventi di derattizzazione	18
1.4.13. Avviso	19
1.4.14. Prodotti impiegati	19
1.4.15. Protezione degli addetti	19
1.4.16. Controlli	19
1.4.17. Oneri del proprietario	19
1.4.18. Profilassi delle malattie esotiche	19
Profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali, trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche	
1.4.19. Collaborazione tra servizi della U.S.S.L.	20
1.4.20. Segnalazione di morsicatura	20
1.4.21. Misure preventive	20
Vaccinazioni	
1.4.22. Competenze del Servizio n. 1 della U.S.S.L.	20
1.4.23. Esenzioni	20
1.4.24. Interventi contingenti	21
1.4.25. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate	21
1.4.26. Dati anagrafici	21
1.4.27. Registrazione dei dati vaccinali	21
1.4.28. Certificazione	21
1.4.29. Controlli e richiami	21
1.4.30. Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive	21
1.4.31. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori	22
Cap. 5 - Esercizio di attività di vigilanza sulle farmacie	22
1.5.1. Competenze	22
1.5.2. Periodicità delle ispezioni	23
1.5.3. Inadempienze - diffide - decadenze	23
1.5.4. Disposizioni urgenti	23
Cap. 6 - Esercizio dell'attività di Polizia Mortuaria	23
1.6.1. Competenze	23
1.6.2. Normativa di riferimento	23
1.6.3. Attività necroscopica	23
1.6.4. Costruzione di tombe private e loculi	24

1.6.5. Lavori nel cimitero	24
1.6.6. Riduzione aree di rispetto	24
1.6.7. Richiami normativi	24
1.6.8. Comunicazione e registrazione dati mortalità	24
Cap. 7 - Esercizio dell'attività di vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie	25
1.7.1. Ambiti dell'attività di vigilanza	25
1.7.2. Figure soggette a vigilanza	25
1.7.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza	25
1.7.4. Obbligo della registrazione dei titoli	25
1.7.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti	26
1.7.6. Certificato di assistenza al parto	26
1.7.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni	26
1.7.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge	26
1.7.9. Vendita presidi medico-chirurgici	26
1.7.10. Autorizzazione sanitaria	27
1.7.11. Domanda di autorizzazione sanitaria	27
1.7.12. Istruttoria	27
1.7.13. Determinazioni successive	28
1.7.14. Direzione e responsabilità sanitaria	28
1.7.15. Archiviazione e conservazione dei dati	29
1.7.16. Pubblicità sanitaria	29
1.7.17. Ispezioni	29
1.7.18. Diffida e revoca dell'autorizzazione sanitaria	30
Cap. 8 - Medicina legale - Certificazioni nell'interesse della collettività	30
1.8.1. Competenze	30
1.8.2. Accertamenti collegiali	30
1.8.3. Accertamenti di idoneità alla guida	30
1.8.4. Prestazioni nell'interesse di privati	31
1.8.5. Attività distrettuale	31
1.8.6. Controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione	31
Cap. 9 - Rapporti del Servizio con l'utenza	31
1.9.1. Obbligo della risposta alle richieste dei cittadini	31
1.9.2. Accessibilità dei cittadini al Servizio n. 1 della U.S.S.L.	31
1.9.3. Interventi urgenti. Reperibilità	31
1.9.4. Modalità ed organizzazione della U.S.S.L.	32

NORME GENERALI

1.1.1. Competenze amministrative dell'Ente Responsabile dei servizi di zona (E.R.).

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionatorie di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

Il Comitato di Gestione e il suo Presidente si avvalgono del Servizio Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro di cui all'art. 3 della Legge regionale 11 aprile 1980, n. 39, di seguito denominato Servizio n. 1.

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

1.1.2. Competenze del Sindaco.

Il Sindaco esercita le attribuzioni conferitegli nella materia dalla leggi dello Stato e della Regione Lombardia, avvalendosi anche del Servizio n. 1, sulla base di procedure concordate con l'Ufficio di Direzione della U.S.S.L.

1.1.3. Competenze del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.

Il Servizio n. 1, istituito e regolamentato ai sensi dell'art. 5 del Regolamento Regionale n. 2/81, provvede a tutte le prestazioni tecniche di competenza dell'Ente Responsabile dei servizi di zona, di seguito denominato E.R., fermi restando i compiti specifici dei Presidi Multizonali di Igiene e Prevenzione (P.M.I.P.) per quanto previsto dalle disposizioni regionali vigenti.

Ai sensi dell'art. 6 della L.R. 64/81 tutte le attività di vigilanza in materia di igiene e sanità pubblica, già esercitate dall'Ufficiale Sanitario e dal Medico Provinciale, sono svolte di norma dal Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.

1.1.4. Direzione e responsabilità del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.

Il Servizio n. 1 della U.S.S.L. esercita le proprie competenze tecniche nel rispetto dei livelli gerarchici rappresentati dagli organi di Amministrazione dell'E.R. ed in stretta collaborazione con gli organi istituzionali degli Enti Locali Territoriali facenti parte dell'U.S.S.L. medesima.

1.1.5. Rapporti del Servizio n. 1 con altri Servizi e Presidi della U.S.S.L.

Il Servizio n. 1 opera costantemente in stretta collaborazione con gli altri Servizi della U.S.S.L. per assicurare il perseguimento degli obiettivi del Servizio Sanitario Nazionale, allo scopo il Servizio n. 1 informa, tramite l'Ufficio di Direzione, gli altri Servizi sul proprio operato e sui propri programmi.

Il Servizio n. 1 assicura a tutte le strutture operative dell'U.S.S.L. la propria collaborazione affinché, anche nel perseguimento degli obiettivi degli altri Servizi, il fine ed il metodo della prevenzione primaria abbiano la dovuta rilevanza e continuità.

Il Servizio n. 1, o proprie Unità Operative, può costituirsi in dipartimento con altre Unità Operative di altri Servizi deputati ad interventi di igiene e sanità pubblica, sulla base dei piani e programmi della U.S.S.L. oltreché delle indicazioni del Piano Sanitario Regionale o di apposite leggi regionali.

Il Servizio n. 1, oltre che della collaborazione degli altri Servizi dell'U.S.S.L. si avvale del P.M.I.P., e per la parte di competenza anche delle Unità Operative Ospedaliere di medicina del lavoro del bacino di riferimento per l'esercizio di funzioni operative, tecniche, analitiche ed ispettive in materie ed attività che non possono essere svolte direttamente.

1.1.6. Operatività a livello distrettuale.

A livello distrettuale, il Servizio n. 1, tramite propri operatori funzionalmente addetti all'equipe distrettuale deve assicurare l'espletamento delle prestazioni previste dall'articolo 10 della L.R. 64/81.

1.1.7. Collaborazione con gli uffici comunali.

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

Capitolo 2

VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA

1.2.1. Funzioni di Polizia Giudiziaria.

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

L'esercizio delle funzioni da parte degli operatori tecnici con la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria include, ai sensi degli artt. 219 e seguenti del C.P.P., anche i provvedimenti urgenti nella materia di competenza.

Nel caso di adozione di tali provvedimenti, il personale con funzioni di vigilanza dovrà formalizzare subito per iscritto e darne immediata comunicazione al responsabile del Servizio e, tramite esso, all'Ufficio di Direzione dell'U.S.S.L. con la salvaguardia dell'eventuale segreto istruttorio.

1.2.2. Incompatibilità.

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

- 1) esercitare direttamente o indirettamente per proprio o altrui conto, qualsiasi commercio o industria soggetti a tale vigilanza;
- 2) comunicare i risultati o le conclusioni delle ispezioni e delle perizie a persone estranee, assicurando il rigoroso rispetto del segreto d'ufficio e, se del caso, del segreto professionale.

ATTIVITÀ INFORMATIVA

1.3.1. Raccolta dati.

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

1.3.2. Mappe a rischio.

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

1.3.3. Collaborazione uffici comunali e distrettuali.

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

1.3.4. Pubblicità dei dati.

I dati raccolti ed elaborati dal Servizio dovranno essere trasmessi ai competenti Servizi che verranno indicati dalle Autorità regionali ed essere accessibili a tutti gli organi della Pubblica Amministrazione che ne facciano richiesta tramite l'Ufficio di Direzione dell'U.S.S.L.

ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

1.4.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive.

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

- a) denuncia - segnalazione;
- b) provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria;
- c) modalità di trasporto di malati infetti o sospetti;
- d) disinfezione e disinfestazione;
- e) profilassi delle malattie esotiche;

- f) profilassi delle malattie infettive e diffuse trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche;
- g) vaccinazioni;
- h) accertamenti e controlli.

Denuncia

1.4.2. Obbligo di segnalazione.

Ai sensi delle leggi vigenti (art. 254 T.U.L.L.SS.) chiunque esercitando una professione sanitaria o una professione sanitaria ausiliaria venga a conoscenza nel territorio in cui opera di un caso di malattia infettiva o parassitaria, accertata o sospetta, deve farne sollecita segnalazione al Servizio n. 1 e coadiuvare l'autorità sanitaria nell'aprontamento ed esecuzione delle misure igieniche necessarie (art. 256 T.U.L.L.SS.).

1.4.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione.

L'obbligo di segnalazione compete nei casi previsti dalla legge anche ai Direttori di scuole, collegi, istituti di ricovero e cura, industrie, opifici, ai proprietari e conduttori di vaccherie, latterie e agli albergatori ed affittacamere, ai titolari di esercizi alimentari, ai Direttori di piscine ed impianti sportivi, per i casi accertati o sospetti di malattie infettive e parassitarie che si verifichino nelle rispettive collettività.

1.4.4. Denuncia.

Nel caso l'accertamento di una malattia di cui all'art. 1.4.5. sia fatto da un medico, questi ha l'obbligo di inoltrare denuncia su apposito modulo che dovrà essere stampato a cura dell'U.S.S.L. Nei casi in cui venga effettuato il ricovero ospedaliero la denuncia su modulo sarà effettuata dal medico ospedaliero.

Le denunce vanno inoltrate direttamente al Servizio n. 1 dell'U.S.S.L. cui fa capo il comune di residenza dell'ammalato, che essendo responsabile della sorveglianza epidemiologica del territorio assicurerà il proprio intervento ai fini di controllo e di collaborazione col medico curante.

Qualora successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modificazione della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al Servizio n. 1 dell'U.S.S.L. di competenza.

Nel caso di malattia particolarmente grave dal punto di vista epidemiologico, la denuncia dovrà essere preceduta da comunicazione telefonica.

1.4.5. Malattie infettive soggette a denuncia.

L'elenco delle malattie infettive per cui è previsto l'obbligo della denuncia, ai sensi dell'art. 254 T.U.L.L.SS. è quello approvato con D.M. 5 luglio 1975 e successive modifiche, cui vanno aggiunte la malattia di Lassa, la febbre di Marburg, AIDS e sindromi prodromiche e tutte le reazioni postvaccinali. Per queste ultime la segnalazione va eseguita seguendo le istruzioni regionali.

1.4.6. Registrazione e trasmissione delle denunce.

Il personale addetto al Servizio n. 1 compila la scheda di denuncia di malattia infettiva predisposta dalla Regione.

Tale scheda è composta di due fogli: il primo va inviato al Servizio Igiene Pubblica della Regione, il secondo è trattenuto dal Servizio n. 1 che se ne potrà avvalere per una eventuale elaborazione a livello locale.

Nel caso di pazienti residenti in Comune non facente parte dell'U.S.S.L. sarà compito del Servizio n. 1 segnalare il caso al Comune di residenza che dovrà provvedere alla trasmissione della denuncia.

Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria.

1.4.7. Provvedimenti urgenti.

Il medico che osserva un caso di malattia infettiva accertata o sospetta, dove provvedere all'effettuazione di tutte le misure necessarie onde prevenirne la diffusione, fornire alle persone conviventi le istruzioni e le informazioni del caso, provvedere, ove necessario, alla contumacia o all'isolamento a domicilio o in ambiente ospedaliero. Per l'attuazione dei provvedimenti sopra descritti, il sanitario si avvale della collaborazione del Servizio n. 1 e si attiene ai protocolli comportamentali per la gestione del malato sospetto infettivo, disposti in sede locale, regionale e nazionale.

1.4.8. Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi.

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

1.4.9. Trasporto di ammalati infetti o sospetti.

Il trasporto di ammalati infetti o sospetti va eseguito di norma con autolettighe. Qualora venga usato mezzo pubblico o privato ne va fatta comunicazione al Servizio n. 1 che deciderà anche in quali casi sottoporre i mezzi trasportatori a procedimento di disinfezione o disinfestazione.

Le Associazioni autorizzate ai sensi del successivo art. 1.7.11. al trasporto di malati sono obbligate ad assicurare il trasporto su richiesta del responsabile del Servizio n. 1 che disporrà, se del caso, le precauzioni da adottare e gli eventuali necessari provvedimenti di disinfezione o disinfestazione.

Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione.

1.4.10. Competenze del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.

La decisione di effettuare operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione è presa dal Responsabile del Servizio n. 1 di concerto con il Sindaco del Comune sul cui territorio deve essere eseguito l'intervento, sulla base di specifico programma.

L'esecuzione del programma deciso è svolta dal Servizio n. 1 direttamente e/o con l'ausilio del Centro Profilattico del P.M.I.P.

Qualora, per motivi di pratica impossibilità o per diverse motivate esigenze, il Servizio n. 1 non possa provvedere come disposto al precedente comma, l'esecuzione del programma può essere affidata a ditte private autorizzate, sotto la vigilanza ed il controllo del Responsabile del Servizio n. 1.

La determinazione della necessità, gli aspetti organizzativi e tecnici del programma sono stabiliti in relazione alle modalità di eliminazione, trasmissione e resistenza nell'ambiente degli agenti patogeni e della biologia dei parassiti.

1.4.11. Obbligo della disinfezione - disinfestazione.

Ogni qualvolta ritenuto necessario da parte del Servizio n. 1, vengono eseguite obbligatoriamente la disinfezione e la disinfestazione di istituti di cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo; è fatto divieto di asportare vestiario od oggetti dai locali prima che le operazioni di disinfestazione siano state eseguite.

È vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione.

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

Le attività di disinfestazione devono essere svolte, a cura dei proprietari, almeno una volta all'anno, di regola nei mesi da marzo a giugno, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare le mosche, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali.

Tali attività vanno inoltre eseguite in caso di presenza di scarafaggi ed altri insetti in qualsiasi edificio, in ogni periodo dell'anno.

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

1.4.12. Interventi di derattizzazione.

Quando è accertata la presenza di ratti o topi in un edificio, in un complesso residenziale, in un comparto urbanistico o su tutto il territorio, il Responsabile del Servizio n. 1, di concerto con il Sindaco del Comune interessato, dispone il programma delle necessarie derattizzazioni.

L'esecuzione del programma disposto è svolta dal Servizio n. 1 direttamente o, in caso di pratica impossibilità o per diverse motivate esigenze, da ditte private autorizzate, sotto la vigilanza ed il controllo del Responsabile del Servizio n. 1.

Qualora vengano usate esche, esse non devono essere accessibili alle persone ed agli animali domestici.

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

Quando l'intervento deve essere praticato all'interno di macelli o di stabilimenti alimentari con servizio veterinario a carattere continuativo, le decisioni e la formulazione del programma, adottate con le modalità di cui al primo comma, sono assunte anche con il concerto del Responsabile del Servizio di Medicina Veterinaria dell'U.S.S.L.

1.4.13. Avviso.

Gli abitanti delle case e gli utilizzatori degli ambienti e dei luoghi sottoposti ad interventi di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione, devono essere tempestivamente informati dei motivi, della data delle operazioni, e delle cautele da prendere a tutela delle persone e delle cose.

In base alla Legge n. 638 del 2 dicembre 1975, sono soggetti a denuncia i casi di intossicazione da antiparassitari.

1.4.14. Prodotti impiegati.

I prodotti usati per le operazioni di cui sopra devono essere registrati presso il Ministero della Sanità come Presidi medico-chirurgici secondo le modalità stabilite dall'art. 189 del R.D. n. 1265/34 e dal R.D. n. 3112/28 e successive modificazioni. Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici, devono essere rispettate le norme di cui all'apposito regolamento (R.D. n. 147/27 e successive modifiche). Le imprese pubbliche o private che intendono impiegare i prodotti di cui al comma precedente, devono darne comunicazione al Responsabile del Servizio n. 1 ed attenersi alle modalità d'uso stabilite dallo stesso. Esse devono inoltre comunicare il nominativo del responsabile delle operazioni.

1.4.15. Protezione degli addetti.

Nel corso delle operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione gli addetti devono essere dotati di idonei mezzi di protezione ed al termine delle operazioni devono disporre immediatamente di idonei sistemi per l'allontanamento dalla cute di eventuali residui dei prodotti usati.

1.4.16. Controlli.

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

1.4.17. Oneri del proprietario.

Tutti gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione vengono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo, o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.

Gli interventi sui beni demaniali (strade, fognature, ecc.) sono a carico degli Enti proprietari.

Restano a carico dell'E.R. gli interventi che per loro natura non appaiono riferibili ad immobili determinati, come nel caso dell'aria e dell'acqua.

Qualora i proprietari non eseguano le disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni, prescritte dal Responsabile del Servizio n. 1, secondo quanto previsto nei precedenti articoli 1.4.11. e 1.4.12., l'E.R. provvede direttamente, o avvalendosi del P.M.I.P., o di ditta privata autorizzata, e trasmette la nota delle spese al Sindaco competente che la rende esecutiva, udito l'interessato, e la rimette all'esattore che ne fa la riscossione nelle forme e con i privilegi determinati dalle leggi sulla riscossione delle imposte dirette.

1.4.18. Profilassi delle malattie esotiche.

Fermi restando i provvedimenti di cui agli articoli precedenti, nel caso di malattie diffuse sottoposte al Regolamento Sanitario Internazionale e comunque ogni qualvolta si verifichi un caso accertato o sospetto di malattia infettiva d'importazione, dovrà

essere data immediata comunicazione al Servizio n. 1 e da questo al Servizio di Igiene Pubblica della Regione.

Profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali, trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche.

1.4.19. Collaborazione fra Servizi dell'U.S.S.L.

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

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

1.4.20. Segnalazione di morsicatura.

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

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

1.4.21. Misure preventive.

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

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

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

Vaccinazioni.

1.4.22. Competenze del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.

Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dai Servizi dell'U.S.S.L. o dai Medici convenzionati o privati sotto il controllo ed il coordinamento del Servizio n. 1 (art. 3 della L.R. 64/81).

Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e regolamenti: allo scopo il Servizio redige e diffonde con apposita circolare le norme, le procedure ed il calendario delle vaccinazioni, ne dà informazione con comunicazione personale ai genitori dei vaccinandosi per i minori, ne cura l'esecuzione registrando i dati ed assicurando la certificazione.

1.4.23. Esenzioni.

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

1.4.24. Interventi contingenti.

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

1.4.25. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate.

Tutti i sanitari che comunque eseguono vaccinazioni hanno l'obbligo di darne comunicazione, per iscritto, al Servizio n. 1 per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, il tipo di vaccino adoperato e nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo dello Stato, nonché la data in cui sono state eseguite.

1.4.26. Dati anagrafici.

L'Ufficio dello stato civile comunale trasmette al Servizio n. 1 dell'U.S.S.L., con frequenza mensile od altra diversa, concordata preventivamente con il suo Responsabile, i dati anagrafici di ogni nato registrato successivamente all'invio della precedente comunicazione.

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

1.4.27. Registrazione dei dati vaccinali.

A cura del Servizio n. 1 è tenuta nota delle vaccinazioni eseguite.

Ciascun utente deve essere dotato di apposito tesserino riportante i dati sommari delle vaccinazioni effettuate.

1.4.28. Certificazione.

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

I Direttori di scuole, istituti e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma; la certificazione relativa deve essere conservata nella scuola e/o collettività, di regola nella cartella sanitaria individuale, ed esibita ad ogni richiesta dei competenti organi di controllo.

Nell'espletamento di tali funzioni i responsabili della collettività si avvalgono della collaborazione degli operatori del Servizio Sanitario, che operano nella collettività.

1.4.29. Controlli e richiami.

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

1.4.30. Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive.

Devono essere obbligatoriamente eseguiti:

- a) Controllo di idoneità sanitaria per gli alimentaristi ai sensi della legge 283/62, articolo 14, per il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto, distribuzione e vendita di alimenti solidi e/o liquidi. I controlli devono essere eseguiti annualmente.

La visita medica ed i connessi accertamenti sono eseguiti secondo le modalità previste al Titolo IV del presente Regolamento.

Quanto sopra vale anche per il personale impiegato negli stabilimenti termali e di produzione di acqua minerale naturale e artificiale e per gli addetti al trattamento delle acque potabili, per quanto riguarda le attività di captazione, preparazione e distribuzione.

- b) Controlli sanitari ai sensi del D.P.R. n. 264/61, art. 10, per tutto il personale a qualunque titolo impiegato in scuole ed istituti di ogni ordine e grado, da eseguirsi entro 30 giorni dall'assunzione in servizio e ripetuti almeno ogni 2 anni.
- c) Controlli sanitari preventivi agli operatori sanitari ai sensi del D.P.R. 130/69 e del D.P.R. 25 giugno 1983, n. 348 e successive modifiche e integrazioni.
- d) Vaccinazione antitubercolare per soggetti cutinegativi ai sensi della legge 1088/70, art. 10; figli di personale di assistenza in servizio presso Ospedali sanatoriali; addetti ad Ospedali e Case di cura; studenti in medicina; militari.
- e) Vaccinazione antitifida, obbligatoria ai sensi del D.C.G. del 2 dicembre 1926 e dall'art. 38 del D.P.R. 327/80, per personale di assistenza, di cucina, di lavanderia e di pulizia di Ospedali e Case di cura, sia pubblici che privati, per addetti ai servizi di disinfezione, trasporto ammalati, per addetti a lavanderie pubbliche, per addetti ai servizi di acquedotto e di raccolta, trattamento e distribuzione del latte, nonché per gli alimentaristi.
- f) Vaccinazione antitetanica, ai sensi della legge 292/63 e D.P.R. n. 1301/65 e successivi decreti per le categorie in essi previste.
- g) Vaccinazioni obbligatorie della prima infanzia (antitetanica, antidifterica, antipoliomelittica) previste dalla legislazione nazionale vigente, fermo restando il carattere facoltativo per le campagne di vaccinazione promosse dalla Regione Lombardia o dall'U.S.S.L.

1.4.31. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori.

Ferme restando le responsabilità individuali dei singoli interessati e/o di chi esercita la patria potestà in caso di minore, qualora vi sia inadempienza alle norme di cui al precedente articolo, è fatto divieto ai Responsabili dei luoghi (azienda, istituti, enti, ecc.) in cui si svolgono le attività richiamate, di assumere o di accogliere il personale soggetto agli interventi sanitari obbligatori di cui all'articolo precedente, senza la preventiva acquisizione della documentazione attestante il rispetto di tali obblighi o l'autorizzazione all'esenzione di cui all'art. 1.4.23.

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

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

Capitolo 5

ESERCIZIO DI ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE FARMACIE.

1.5.1. Competenze.

Ai sensi degli artt. 5 e 9 della L.R. n. 46/83 contenente «Norme per l'esercizio delle funzioni in materia farmaceutica e di vigilanza sulle farmacie», l'E.R. assicura la

vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite l'Ufficio Farmaceutico dell'U.S.S.L. ed il Servizio n. 1, secondo criteri e modalità organizzative stabiliti dall'Ufficio di Direzione della U.S.S.L.

1.5.2. Periodicità delle ispezioni.

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

1.5.3. Inadempienze - diffide - decadenze.

Le farmacie sono tenute al pieno rispetto delle norme vigenti.

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

1.5.4. Disposizioni urgenti.

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

Capitolo 6

ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI POLIZIA MORTUARIA.

1.6.1. Competenze.

Ferme restando le competenze del Prefetto ai sensi degli artt. 25, 26, 27, 102 del D.P.R. 803/75 e quelle del Sindaco di cui all'art. 12 delle Leggi regionali 64-65/81, come modificato dalla L.R. n. 61/84, tutte le funzioni in materia di Polizia Mortuaria spettano all'E.R.

1.6.2. Normativa di riferimento.

Nell'esercizio di tali funzioni deve essere assicurato il rigoroso rispetto delle norme del Regolamento di Polizia Mortuaria di cui al D.P.R. 803/75, cui peraltro, anche i Regolamenti locali di Polizia Mortuaria e Cimiteriali devono uniformarsi.

1.6.3. Attività necroscopica.

L'attività necroscopica di cui all'art. 4 del D.P.R. 803/75 viene svolta da sanitari dipendenti dall'U.S.S.L., di norma a rapporto di lavoro a tempo pieno o che comunque non svolgano attività di tipo privatistico nel distretto in cui operano.

Tali operatori, ancorché funzionalmente assegnati ad altri Servizi ed Unità Operative, nell'espletamento delle funzioni di medicina necroscopica rispondono al Responsabile del Servizio n. 1.

1.6.4. Costruzione di tombe private e loculi.

Per la costruzione di tombe private e loculi si applica in fase autorizzativa la normale procedura per le pratiche edilizie, fermo restando che le norme costruttive sono quelle stabilite dal D.P.R. 803/75; in particolare è fatto divieto alla costruzione di loculi sovrapposti senza il previsto spazio libero per il diretto accesso dei feretri.

1.6.5. Lavori nel cimitero.

A sensi di quanto disposto dall'art. 49 del D.P.R. 21.10.1985 n. 803, la manutenzione, l'ordine e la vigilanza sanitaria del cimitero competono al Sindaco, e, se il cimitero è consortile, al Sindaco del Comune nel cui territorio questo si trova.

Il Responsabile del Servizio n. 1 esercita la vigilanza ed il controllo sul funzionamento dei cimiteri e propone al Sindaco i provvedimenti necessari per assicurare il regolare servizio.

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

Le norme contenute nei precedenti commi devono ritenersi complementari ed integrative di quelle già recate per la fattispecie dal Regolamento Locale di Polizia Mortuaria.

1.6.6. Riduzione aree di rispetto.

Le competenze in materia di Polizia Mortuaria già del Medico Provinciale sono esercitate dall'E.R.

Spetta a tale Ente decretare la riduzione delle fasce di rispetto di cui all'art. 338 del T.U.L.L.SS. 1265/34 e successive modificazioni previa delibera dei Consigli Comunali interessati, motivata da esigenze di ampliamento dei cimiteri e qualora non ostino impedimenti di natura igienico-sanitaria.

1.6.7. Richiami normativi.

Ad integrazione e parziale modifica del D.P.R. 803/75 si richiama la validità delle seguenti disposizioni:

- D.P.R. 627/81 sullo spessore delle tavole delle casse di legno (25 mm in ogni punto).
- Sentenza TAR Lazio 718/77 e Consiglio di Stato 960/79 che legittimano l'applicazione alle casse mortuarie delle speciali valvole autorizzate con provvedimenti ministeriali.
- Circolare ministeriale n. 400/49 del 19 giugno 1978 sulle dimensioni dei monumenti funebri delle tombe e inumazione (2/3 della superficie).
- LL.RR. 64 e 65/81 in particolare per le previsioni di cui all'art. 8, come modificato dalla L.R. 61/84, che detta norme sulla composizione della Commissione prevista dal D.P.R. 803/75.

1.6.8. Comunicazione e registrazione dati mortalità.

Ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 1 del D.P.R. 803/75, presso il Servizio n. 1, a cura dei Comuni interessati dovrà essere conservato e tenuto aggiornato un registro con l'elenco dei deceduti nell'anno e relativa causa di morte.

A tale scopo gli Uffici dello stato civile dei Comuni della zona sanitaria devono far pervenire al Servizio n. 1 mensilmente l'elenco dei deceduti fra la popolazione resi-

dente con relativa causa della morte. Tale elenco è riferito alla popolazione residente e non alla popolazione presente per la quale valgono le disposizioni vigenti in materia. Gli Uffici dello stato civile dei Comuni di residenza devono richiedere ai Comuni in cui si è verificato il decesso i dati occorrenti.

Capitolo 7

ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE

1.7.1. Ambiti dell'attività di vigilanza.

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

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

1.7.2. Figure soggette a vigilanza.

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

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

1.7.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza.

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

- a) Ambulatori medici e veterinari.
- b) Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico e centri prelievo (L.R. 79/80).
- c) Presidi di diagnostica strumentale.
- d) Case di cura.
- e) Presidi per cure fisiche di ogni specie.
- f) Servizi residenziali tutelati (comunità alloggio e case protette).
- g) Servizi di trasporto infermi e feriti.

1.7.4. Obbligo della registrazione dei titoli.

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

Per gli adempimenti sopra indicati il responsabile del Servizio n. 1 cura la tenuta, presso il proprio ufficio, di un apposito registro in cui sono annotati gli estremi dei titoli di studio e di abilitazione degli esercenti arti e professioni sanitarie, di cui al primo comma, gli estremi di iscrizione all'Albo Professionale, per i soggetti a tale obbligo, e nel quale sono depositate le rispettive firme.

Il registro è pubblico e può essere visionato da chiunque lo richieda; i soggetti di cui al primo comma sono tenuti a procedere al rinnovo del deposito della firma almeno ogni quinquennio; in tale occasione e ad ogni richiesta il Responsabile del Servizio è tenuto a relazionare a tutti i Sindaci ed all'E.R. sulla situazione degli esercenti di cui al primo comma.

Quanto disposto ai precedenti primo e secondo comma del presente articolo non può intendersi sostitutivo ed esonerativo dell'obbligo recato, per gli esercenti arti e professioni sanitarie, dall'art. 100, secondo comma, del T.U.L.L.SS. approvato con R.D. 27.7.1934, n. 1265.

1.7.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti.

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

Alla fine di ciascun anno l'ostetrica consegna i due registri al Responsabile del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.

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

1.7.6. Certificato di assistenza al parto.

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

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

1.7.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni.

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

1.7.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge.

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

1.7.9. Vendita presidi medico-chirurgici.

La licenza di commercio per la vendita di strumenti, apparecchi o altri prodotti speciali ai sensi dell'art. 6 del R.D. 31 maggio 1928 n. 1334, viene rilasciata dal Sindaco, salve le previsioni della legge 426/71, previo parere favorevole rilasciato dal Respon-

sabile del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L. È proibito l'esercizio su suolo pubblico e comunque all'aperto delle operazioni relative alle arti sanitarie e la vendita in forma ambulante di Presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.

1.7.10. Autorizzazione sanitaria.

Nessuno può aprire e mantenere in esercizio un'istituzione o una struttura a carattere sanitario di cui al precedente art. 1.7.3. senza la speciale autorizzazione, già prevista dalle norme del Titolo II, Capitolo VI, del T.U.L.L.SS. n. 1256/34, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, come di seguito specificato, che costituisce condizione indispensabile e preventiva all'inizio dell'attività e al rilascio di eventuali autorizzazioni amministrative comunali laddove previste.

Tali istituzioni e strutture devono possedere i requisiti igienico-sanitari e strutturali previsti dalle leggi vigenti.

1.7.11. Domanda di autorizzazione sanitaria.

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

La domanda deve essere completa di:

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

Alla domanda debbono essere allegati:

- planimetria dei locali in scala 1:100 datata e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;
- elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura;
- dichiarazione a firma autenticata nelle forme di legge, di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del direttore designato;
- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, qualora si tratti di ditta gestita individualmente o in forma societaria;
- documentazione comprovante i titoli professionali, accademici e di studio del direttore e del personale sanitario operante nella struttura;
- licenze d'uso dei locali;
- relazione di radioprotezione, redatta da esperto qualificato, ai fini di quanto previsto dal D.P.R. 13.2.1964, n. 185.

In riferimento alla lettera g) dell'art. 1.7.3. la domanda deve rispondere a quanto stabilito all'art. 10 della L.R. 17.2.1985 n. 5.

1.7.12. Istruttoria.

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

1.7.13. Determinazione successive.

Le procedure autorizzative si differenziano successivamente nel seguente modo:

- a) ambulatori medici e veterinari: si intendono per tali, strutture direttamente accessibili al pubblico, dotate di propria autonomia ed individualità strutturale, ove vengono eseguite prestazioni mediche e veterinarie di prevenzione, di diagnostica, cura e riabilitazione. Tra essi vanno compresi gli ambulatori di cui i medici devono dotarsi per accedere alla convenzione unica nazionale col S.S.N. ed esclusi gli studi privati dei singoli professionisti, senza dipendenti e che non presentino affisse targhe pubblicitarie, che ne consentano la pubblica individuazione ed il libero accesso.
Sulla base del risultato dell'ispezione tecnica, accertata la rispondenza delle strutture ai requisiti previsti, il competente organo amministrativo dell'E.R. assume direttamente le determinazioni del caso.
- b) Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico: si seguono le procedure previste dalla L.R. 79/80, dal D.P.C.M. 10.2.1984 e relative successive modificazioni e integrazioni.
- c) Altri presidi di diagnostica strumentale non compresi e regolamentati dalla L.R. n. 79/80: la procedura autorizzativa è la stessa di cui al punto a), previa acquisizione preventiva anche dei pareri della Commissione di cui all'art. 89 del D.P.R. n. 185/64 ove ne ricorrano il caso e/o l'opportunità.
- d) Stabilimenti termali idroterapici, Centri o Ambulatori o Gabinetti ove si praticino attività nel settore della riabilitazione, o cure fisiche di ogni specie (ivi comprese ionoforesi, elettrodiatermocoagulazione, saune, lampade a raggi, magnetoterapia ed altre attività che implicino apparecchi elettromedicali); la domanda corredata dai risultati dell'ispezione tecnica e del parere del Comitato di Gestione viene inoltrata al Settore Sanità ed Igiene della Regione, ai sensi del D.P.G.R. n. 945 del 20 novembre 1981, sin quando la competenza non sia trasferita all'E.R. In tal caso si procederà come per il punto c).
- e) Case di cura e luoghi di ricovero privati: la domanda viene trasmessa al Settore Sanità ed Igiene della Regione.
- f) Servizi residenziali tutelari: la domanda di autorizzazione viene trasmessa ai competenti organi regionali.

Nel caso di richiesta di autorizzazione per funzionamento di Centri trasfusionali fissi e/o mobili le domande inoltrate al Presidente dell'E.R. e istruite tramite l'ispezione tecnica del Servizio n. 1 e parere del Comitato di Gestione, vanno trasmesse al Settore Sanità ed Igiene della Regione per il rilascio dell'autorizzazione.

1.7.14. Direzione e responsabilità sanitaria.

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

Il direttore sanitario è responsabile:

- a) dell'organizzazione tecnico-funzionale e del buon funzionamento dei servizi igienico-sanitari;
- b) dell'assegnazione ai singoli Servizi del personale sanitario, tecnico e paramedico che deve essere fornito dei titoli indispensabili per l'esercizio delle singole attività professionali;
- c) del controllo del funzionamento delle apparecchiature diagnostiche e terapeutiche installate nel complesso sanitario;

- d) del rispetto delle norme di tutela degli operatori contro i rischi derivanti dalla specifica attività;
- e) del controllo dei Servizi, in particolare di quelli di disinfezione e di sterilizzazione;
- f) della registrazione, trascrizione ed archiviazione dei referti;
- g) delle segnalazioni obbligatorie previste dalle vigenti disposizioni di legge;
- h) della vigilanza sull'applicazione delle vigenti disposizioni in materia di Presidi diagnostici, curativi e riabilitativi.

1.7.15. Archiviazione e conservazione dei dati.

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

- 1) Per le prestazioni degli ambulatori medici fintanto sussista il rapporto fiduciario.
- 2) Per le prestazioni dei laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico nel rispetto della L.R. 79/80 e successive modificazioni e integrazioni.
- 3) Per le altre prestazioni di diagnostica strumentale almeno un anno, fatte salve quelle di medicina nucleare in vivo e di radiodiagnostica che vanno conservate per 20 anni.
- 4) Per le prestazioni di cure fisiche di ogni specie per tre anni almeno.
- 5) Per ricoveri in Istituzioni sanitarie, fermo restando gli obblighi dei precedenti punti, la documentazione clinica va conservata per almeno un decennio.

1.7.16. Pubblicità sanitaria.

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

Per ottenere l'autorizzazione di cui sopra, il richiedente deve presentare la domanda, con allegato nulla-osta dei competenti Uffici comunali, ove occorra, e con precisato il testo, disegno e fotografia del messaggio, nonché di ogni altro dato eventualmente richiesto dal Responsabile del Servizio n. 1.

Nella pubblicità sanitaria è fatto divieto di incentivare il consumismo sanitario; per gli studi professionali la pubblicità anche a mezzo targhe dovrà fare riferimento esclusivo al nome del sanitario, alla sua qualifica e specializzazione usando titoli accademici riconosciuti.

Per la professione di medico-chirurgo, la pubblicità sanitaria è vincolata al rispetto, oltre che delle norme contenute nel presente articolo, anche di quelle recate dal regolamento approvato dal Comitato Centrale della F.N.O.M. il 27.1.1984 e sue successive modifiche ed integrazioni.

Sono esclusi dalle presenti disposizioni gli avvisi di pubblica utilità ai fini di informazione.

1.7.17. Ispezioni.

Al fine di esercitare la vigilanza igienico-sanitaria, le Istituzioni e le Strutture di cui all'art. 1.7.3. sono ispezionate periodicamente ed ogni qualvolta se ne ravvisi l'opportunità dal personale ispettivo del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.

Di ogni ispezione verrà redatto apposito verbale di cui verrà rilasciata copia al titolare delle istituzioni e strutture ispezionate e che sarà trasmesso al Presidente dell'E.R.; in caso di strutture pubbliche il Responsabile del Servizio n. 1 può avvalersi o delegare di volta in volta operatori dei Servizi dell'U.S.S.L.

1.7.18. Diffida e revoca dell'autorizzazione sanitaria.

Indipendentemente dalle sanzioni previste dal T.U.L.L.SS. 1265/34, in caso di accertata inadempienza alle norme vigenti o alle condizioni espresse nell'atto autorizzativo, l'autorità competente al rilascio della speciale autorizzazione può diffidare il titolare dell'Istituzione o Struttura sanitaria, ad eliminarle entro un congruo termine. Trascorso detto termine, ovvero immediatamente, qualora sia necessario provvedere d'urgenza, la stessa autorità revoca la speciale autorizzazione ed ordina la chiusura temporanea della istituzione o struttura o la sospensione dell'attività che ha dato luogo ai rilievi fino a quando non vengano rimosse le cause che hanno determinato il provvedimento.

Capitolo 8

MEDICINA LEGALE. CERTIFICAZIONE NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVITÀ.

1.8.1. Competenze.

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

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

Le funzioni medico-legali relative agli accertamenti di controllo per l'invalidità temporanea dei lavoratori dipendenti sono esercitate dall'U.S.S.L. tramite il competente Servizio nelle forme, modi e procedure previste nella delibera della Giunta Regionale n. 20711, del 5 ottobre 1982.

1.8.2. Accertamenti collegiali.

Le attività collegiali per l'accertamento dell'invalidità permanente da cause lavorative e di servizio, dell'invalidità civile, nonché gli accertamenti relativi ai ciechi civili e sordomuti sono svolte dall'U.S.S.L. nel rispetto di quanto stabilito dalla L.R. n. 9 del 5 febbraio 1982 e successive modifiche ed integrazioni e dalle relative circolari applicative, mediante commissioni specificatamente nominate.

Le attività medico-legali che richiedono accertamenti collegiali per cui non siano previsti specifici organi e che sono di competenze dell'E.R. sono svolte di regola da Commissioni nominate dall'U.S.S.L.

1.8.3. Accertamenti di idoneità alla guida.

Le attività di accertamento della idoneità alla guida di autoveicoli e natanti vengono svolte dai medici del Servizio n. 1 appositamente di ciò incaricati o da altri medici dipendenti specificatamente nominati.

1.8.4. Prestazioni nell'interesse di privati.

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

1.8.5. Attività distrettuale.

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

1.8.6. Controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione.

Tutta l'attività di medicina legale è sottoposta al diretto controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione, cui spetta stabilire in particolare le procedure ed i rapporti di collaborazione fra i vari Servizi, onde consentire i corretti apporti integrativi e specialistici per lo svolgimento delle prestazioni.

Di ogni disfunzione o disservizio, l'Ufficio di Direzione dovrà essere informato al fine di adottare i conseguenti provvedimenti come pure all'Ufficio di Direzione è attribuita la competenza di proporre modifiche al presente capitolo del regolamento e di dare disposizioni per regolamentare l'attuazione di quanto previsto.

Capitolo 9

RAPPORTI DEL SERVIZIO CON L'UTENZA

1.9.1. Obbligo della risposta alle richieste dei cittadini.

Nelle materie di competenza, il Servizio n. 1 deve dare evasione ad ogni richiesta, da qualunque parte provenga nel rispetto della prassi amministrativa.

Il cittadino che singolarmente o in gruppo si rivolge all'E.R. o direttamente al Servizio n. 1 per chiedere un intervento o una informazione deve avere una risposta esauriente.

Per qualsiasi richiesta che prevede un servizio di sopralluogo è indispensabile una richiesta scritta, motivata e circostanziata.

1.9.2. Accessibilità dei cittadini al Servizio n. 1 dell'U.S.S.L.

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

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

1.9.3. Interventi urgenti. Reperibilità.

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

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

1.9.4. Modalità ed organizzazione della U.S.S.L.

Le modalità e l'organizzazione per assicurare quanto previsto nei precedenti articoli sono stabilite con apposito atto deliberativo dell'E.R.

TITOLO II

IGIENE DEL TERRITORIO

INDICE SISTEMATICO

- Cap. 1 - Scarichi idrici
- Cap. 2 - Suolo
- Cap. 3 - Acque superficiali
- Cap. 4 - Fognatura
- Cap. 5 - Inquinamento dell'aria (Comuni in zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13/7/66, n. 615)
- Cap. 6 - Insediamenti produttivi
- Cap. 7 - Rumori
- Cap. 8 - Vibrazioni
- Cap. 9 - Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi
- Cap. 10 - Balneazione
- Cap. 11 - Detergenti sintetici
- Cap. 12 - Impiego di presidi sanitari per l'agricoltura

TITOLO II

IGIENE DEL TERRITORIO

INDICE ANALITICO

Cap. 1 - Scarichi idrici	41
2.1.1. Autorizzazioni	41
2.1.2. Vigilanza e controllo	42
2.1.3. Campionamento degli scarichi	42
2.1.4. Scarichi provenienti da insediamenti produttivi	42
2.1.5. Scarichi provenienti da insediamenti civili	42
2.1.6. Insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio	42
2.1.7. Scarichi provenienti da ospedali e case di cura	43
2.1.8. Acque di prima pioggia	43
2.1.9. Articolo 26 della legge n. 319/76	43
Cap. 2 - Suolo	45
2.2.1. Terreni non edificati	45
2.2.2. Irrigazioni	45
2.2.3. Coltivazioni a riso	45
2.2.4. Spargimento dei liquami a scopo agricolo	45
2.2.5. Trasporto di liquami	46
2.2.6. Fanghi	46
2.2.7. Compost	47
2.2.8. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi	47
2.2.9. Serbatoi	47
2.2.10. Condotti di collegamento	48
2.2.11. Zone di carico e scarico	48
2.2.12. Autorizzazione allo scarico sul suolo e negli strati superficiali del suolo	48
2.2.13. Scarichi di insediamenti produttivi	48
2.2.14. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio	49
2.2.15. Scarichi di insediamenti civili - Divieto di recapito sul suolo in prossimità di corpi d'acqua superficiali	49
2.2.16. Scarichi di insediamenti civili in zone diverse da quelle di cui al punto 2.2.15.	49
2.2.17. Scarichi di acque meteoriche	50
2.2.18. Scarichi delle pubbliche fognature	50

2.2.19. Opere di smaltimento	50
2.2.20. Svuotamento delle opere di smaltimento	50
2.2.21. Smaltimento di materiali organici	51
Cap. 3 - Acque superficiali	51
2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque	51
2.3.2. Divieto di uso di acque sporche, infette, alterate	51
2.3.3. Bacini artificiali, recipienti	51
2.3.4. Acque meteoriche	51
2.3.5. Canali	52
2.3.6. Ordinanze - Prescrizioni	52
2.3.7. Autorizzazione allo scarico in acque superficiali	52
2.3.8. Scarichi di insediamenti produttivi	52
2.3.9. Scarichi di insediamenti civili	53
2.3.10 Scarichi delle pubbliche fognature	53
Cap. 4 - Fognature	53
2.4.1. Condutture pluviali	53
2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura	54
2.4.3. Scarichi di insediamenti produttivi	54
2.4.4. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio e civili in pubblica fognatura	54
2.4.5. Scarichi della pubblica fognatura	54
Cap. 5 - Inquinamento dell'aria (Comuni in zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13/7/66, n. 615)	55
2.5.1. Ambito della disciplina	55
2.5.2. Impianti termici civili	55
2.5.3. Combustibili	55
2.5.4. Limiti di impiego dei combustibili	55
2.5.5. Autorizzazione per l'impiego dei combustibili	55
2.5.6. Parere della U.S.S.L. per il rilascio dell'autorizzazione	56
2.5.7. Parere CRIAL	56
2.5.8. Contenuto zolfo	56
2.5.9. Camini	56
2.5.10 Camini - Pareri CRIAL e U.S.S.L.	56
2.5.11. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 Kcal/h di imprese artigiane e commerciali	57
2.5.12. Focolari	57
2.5.13. Prescrizioni dell'E.R.	57
2.5.14. Caratteristiche dei camini	57

2.5.15. Innalzamento dei camini	57
2.5.16. Ordinanze contingibili ed urgenti	57
2.5.17. Stabilimenti industriali	58
2.5.18. Abbattimento degli inquinanti	58
2.5.19. Industrie salubri	58
2.5.20. Nuovi insediamenti produttivi	58
2.5.21. Insediamenti produttivi esistenti	58
2.5.22. Nulla osta all'esercizio	58
2.5.23. Guasti agli impianti di abbattimento	59
2.5.24. Rifiuti solidi	59
2.5.25. Sistemi di lavaggio e pulizia	59
2.5.26. Camini negli insediamenti produttivi	59
2.5.27. Impiego di combustibili	59
2.5.28. Autorizzazione all'impiego di combustibili	59
2.5.29. Pareri CRIAL e U.S.S.L.	60
2.5.30. Contenuto di zolfo	60
2.5.31. Altre fonti di emissione (artigiani, commercianti, ecc.)	60
2.5.32. Divieto di combustione all'aperto	60
2.5.33. Veicoli con motore diesel	60
Cap. 6 - Insediamenti produttivi	61
2.6.1. Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazioni, nuovi impianti	61
2.6.2. Comunicazione preventiva di attività	61
2.6.3. Industrie insalubri	62
2.6.3.1. Classificazione	62
2.6.3.2. Nuovi insediamenti produttivi	62
2.6.3.3. Lavorazioni insalubri di 1 ^a classe	62
2.6.3.4. Insediamenti esistenti	62
2.6.3.5. Prescrizioni a tutela dell'ambiente	62
2.6.3.6. Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi	63
2.6.3.7. Impianti di abbattimento degli inquinanti	63
2.6.3.8. Ordinanze del Sindaco	63
2.6.4. Tossici ad alto rischio	63
Cap. 7 - Rumori	63
2.7.1. Campo di applicazione	63
2.7.2. Caratteristiche della strumentazione	64
2.7.3. Modalità generali di misura del rumore	64
2.7.4. Rumore di fondo	64
2.7.5. Criteri specifici di misura per i diversi tipi di rumore	65

2.7.6. Tipi di zone	65
2.7.7. Periodi del giorno	65
Limiti massimi consentiti	
2.7.8. Rumore proveniente da sorgenti sonore esterne all'insediamento disturbato	66
2.7.9. Rumore proveniente da sorgenti sonore interne all'edificio sede del locale disturbato	67
2.7.10. Correzioni ai limiti indicati	67
Cap. 8 - Vibrazioni	68
2.8.1. Campo di applicazione	68
2.8.2. Modalità di misura	68
2.8.3. Limiti massimi consentiti	68
Cap. 9 - Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi	70
2.9.1. Normativa e competenze	70
2.9.2. Fanghi	70
2.9.3. Rifiuti speciali, tossici e nocivi	70
2.9.4. Controllo e vigilanza	70
Cap. 10 - Balneazione	70
2.10.1. Normativa	70
2.10.2. Zone idonee alla balneazione	71
2.10.3. Stagione balneare	71
2.10.4. Delimitazione delle zone idonee e non idonee	71
2.10.5. Apposizione della segnaletica	71
2.10.6. Inquinamento massiccio delle acque di balneazione	71
2.10.7. Articolo 26 della Legge n. 319/76	71
2.10.8. Campionamento ed accertamenti analitici	71
Cap. 11 - Detergenti sintetici	72
2.11.1. Normativa	72
2.11.2. Autorizzazioni sanitarie	72
2.11.3. Attività di vigilanza	72
Cap. 12 - Impiego di Presidi Sanitari per l'Agricoltura	72
2.12.1. Impiego di Presidi Sanitari con mezzi meccanici	72
2.12.1.1. Comunicazione preventiva	72
2.12.1.2. Contenuto della comunicazione preventiva	72
2.12.1.3. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire	73
2.12.1.4. Modalità di preparazione delle miscele	73

2.12.2. Impiego di Presidi Sanitari con mezzi aerei	73
2.12.2.1. Autorizzazione	73
2.12.2.2. Contenuto della richiesta di autorizzazione	73
2.12.2.3. Formulati consentiti	74
2.12.2.4. Colture e dimensioni delle aree da trattare	74
2.12.2.5. Zone sensibili	75
2.12.2.6. Segnaletica a terra	75
2.12.2.7. Base a terra - Preparazione di miscele	75
2.12.2.8. Erogazione dei prodotti	75
2.12.2.9 Intervallo di agibilità	75
2.13.3. Controllo e vigilanza	75

SCARICHI IDRICI

2.1.1. Autorizzazioni.

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici e privati, è stabilita dalla Legge n. 319/76 e successive integrazioni e modificazioni.

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

Fermi restando gli obblighi previsti dalla Legge n. 319/76 per gli scarichi esistenti, per gli scarichi di nuova attivazione in corpi d'acqua superficiali, sul suolo o negli strati superficiali del suolo l'Autorità competente rilascia una autorizzazione provvisoria allo scarico contestualmente al rilascio della licenza d'uso, previo accertamento dell'avvenuta installazione dei presidi depurativi necessari per il rispetto dei limiti di accettabilità e delle prescrizioni di cui al presente Regolamento.

A domanda dei titolari dei nuovi scarichi l'Autorità competente nel rilasciare l'autorizzazione provvisoria, assegna un periodo di tempo per la messa a punto funzionale dei presidi depurativi durante la fase di avviamento.

Il periodo di tempo concesso non potrà superare, di norma, i 180 giorni dalla data di attivazione dello scarico, prorogabili, in via eccezionale ed in presenza di impianti particolarmente complessi, di ulteriori 90 giorni, a seguito di motivata e documentata richiesta da parte dell'interessato.

Nel provvedimento di autorizzazione provvisoria, l'Autorità competente è legittimata a porre termini inferiori a quelli massimi consentiti dal presente comma, quando la relativa semplicità degli impianti non giustifichi e richieda tempi lunghi per la loro definitiva regimazione o quando, pur in presenza di impianti complessi, lo richiedano circostanze particolarmente gravi e/o urgenti di tutela della salute ed igiene pubblica.

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

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

2.1.2. Vigilanza e controllo analitico.

La vigilanza, le analisi e le determinazioni sulla qualità delle acque scaricate sono svolte, a richiesta dell'Autorità competente al controllo sugli scarichi, dall'E.R., tramite il Servizio n. 1 ed il P.M.I.P. ai sensi dell'art. 22 del D.P.R. 23.12.1978 n. 833 e dell'art. 3 della L.R. n. 64 del 1981.

Le relative funzioni tecniche sono programmate dall'E.R. e svolte dal P.M.I.P., fatta salva la facoltà che, previ accordi con lo stesso P.M.I.P., i prelievi possano essere effettuati dal personale del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L. o da personale del Comune, appositamente istruito.

Ad accertamento espletato, l'E.R. invia all'Autorità richiedente la relativa nota spese, al fine di consentire la liquidazione finale delle spese istruttorie previste dall'art. 18 della legge 10.5.1976, n. 319.

2.1.3. Campionamento degli scarichi.

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

L'Autorità che effettua il prelievo deve indicare i motivi per cui ricorre alle varie modalità di prelievo.

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nelle determinazioni dei parametri sono quelle indicate nelle Tabelle allegate alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificate e integrate dalla Legge 24 dicembre 1979, n. 650.

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

2.1.4. Scarichi provenienti da insediamenti produttivi.

Per scarichi provenienti da insediamenti produttivi si intendono quelli provenienti da insediamenti o complessi produttivi come definiti nell'art. 1-quater, voce a), della Legge 8 ottobre 1976, n. 690.

Sono considerati inoltre insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nella Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980.

2.1.5. Scarichi provenienti da insediamenti civili.

Ai fini della loro disciplina, gli scarichi degli insediamenti civili, come definiti dall'articolo 1-quater, voce b), della Legge 8 ottobre 1976, n. 690, sono distinti nelle seguenti categorie:

- 1) scarichi provenienti da insediamenti abitativi, alberghieri, turistici, sportivi, ricreativi, scolastici e sanitari di consistenza fino a 50 vani o a 5.000 metri cubi, che non comprendano laboratori chimici, fisici o biologici;
- 2) scarichi provenienti da insediamenti abitativi, alberghieri, turistici, sportivi, ricreativi, scolastici e sanitari di consistenza superiore a 50 vani e a 5.000 metri cubi, che non comprendano laboratori chimici, fisici o biologici;
- 3) scarichi provenienti da qualunque insediamento diverso da quelli di cui ai numeri precedenti, assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi;
- 4) scarichi provenienti da insediamenti comprendenti laboratori chimici, fisici o biologici, nonché ogni altro scarico proveniente da insediamenti civili diversi da quelli di cui ai numeri precedenti.

2.1.6. Insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio.

Le categorie di insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio, come definiti nell'art. 1-quater, voce b), della Legge 690/76 assimilabili agli insediamenti produttivi, in attesa di essere individuate con delibera della Giunta Regionale sono le seguenti:

- 1) Lavanderie e tintorie abiti.
- 2) Stazioni di servizio, autofficine, autolavaggi, carrozzerie.
- 3) Autorimesse, concessionarie auto, autotrasportatori.
- 4) Studi e laboratori fotografici e radiografici.
- 5) Impianti di smaltimento rifiuti solidi urbani, ivi compresi centri di raccolta di rifiuti ed autoveicoli in disuso.

- 6) Laboratori di analisi.
- 7) Laboratori annessi alla vendita di prodotti alimentari.
- 8) Depositi all'ingrosso di sostanze liquide e/o polverose.
- 9) Tipografie e centri stampa in genere.
- 10) Mense, ristoranti e cucine con potenzialità maggiore a 300 posti/die.
- 11) Officine meccaniche che utilizzano macchine utensili che presuppongono l'impiego, anche ai soli fini della lubrificazione, di prodotti oleosi.
- 12) Depositi all'ingrosso, con o senza operazioni di preparazione e/o confezionamento, di generi alimentari.
- 13) Supermercati alimentari.

2.1.7. Scarichi provenienti da ospedali e case di cura.

Gli scarichi degli ospedali e delle case di cura a norma della deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4.2.1977 devono essere sempre sottoposti al trattamento di disinfezione previo pretrattamento in vasche di sedimentazione.

Alla disinfezione vanno sottoposti anche gli scarichi provenienti da ambulatori, laboratori di analisi mediche e simili.

2.1.8. Acque di prima pioggia.

Agli effetti del presente Regolamento sono considerate acque di prima pioggia quelle corrispondenti per ogni evento meteorico ad una precipitazione di cinque millimetri uniformemente distribuita sull'intera superficie scolante servita dalla rete di drenaggio.

Ai fini del calcolo delle portate, si assume che tale valore si verifichi in 15 minuti.

I coefficienti d'afflusso alla rete si assumono pari ad 1 per le superfici coperte, lastricate od impermeabilizzate ed a 0,3 per quelle permeabili di qualsiasi tipo, escludendo dal computo le superfici coltivate.

2.1.9. Articolo 26 della Legge n. 319/76.

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

Limitatamente agli scarichi in fognatura, sono ritenuti assimilabili a quelli provenienti dagli insediamenti abitativi gli scarichi provenienti da qualunque tipo di insediamento, produttivo o civile, a condizione che per gli stessi siano riscontrabili, contemporaneamente, i seguenti requisiti:

- a) che a mezzo dello scarico siano allontanate, dopo l'uso, acque di approvvigionamento per un volume annuo massimo non superiore a quello dell'edificio (singolarmente considerato) da cui provengono;
- b) che le acque scaricate abbiano un contenuto inquinante, prima di qualsivoglia trattamento depurativo, riguardante esclusivamente i parametri indicati alla successiva tabella 1 e sia inferiore alle corrispondenti concentrazioni limite delle seguenti tabelle 2 e 3.

Tabella 1 - SCARICHI CIVILI - CONCENTRAZIONI LIMITE PER I PARAMETRI UTILIZZATI PER L'INDIVIDUAZIONE DEGLI SCARICHI A QUELLI PROVENIENTI DA INSEDIAMENTI ABITATIVI

Parametri	Concentrazioni
pH	6,5-8,5
Temperatura °C	30
Colore	Non percettibile dopo diluizione 1:40 su uno spessore di 10 cm
Odore	Non deve essere causa di inconvenienti e molestie di qualsiasi genere.
Materiali sedimentabili (ml/l)	10
Materiali in sospensione totali (mg/l)	200
BOD5 (mg/l)	250
COD (mg/l)	500
Cloruri (mg/l come CL)	100
Fosforo totale (mg/l come P)	10
Azoto ammoniacale (mg/l come NH ₄)	30
Azoto nitroso (mg/l come N)	assente
Azoto nitrico (mg/l come N)	assente
Azoto complessivo (mg/l come N)	50
Grassi e oli minerali e vegetali (mg/l)	100
Tensioattivi (mg/l)	10

Per i restanti parametri di cui alle Tabelle A e C della Legge 10 maggio 1976, n. 319 e successive modificazioni ed integrazioni sono ammesse concentrazioni non superiori a quelle dell'acqua approvvigionata.

Tabella 2 - SCARICHI CIVILI - LIMITI DI ACCETTABILITÀ

Parametri	Concentrazioni
Materiali sedimentabili (ml/l)	0,5
BOD (ml/l)	80
COD (mg/l)	200

Per tutti gli altri parametri contemplati nella Tabella A allegata alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata dalla Legge 24 dicembre 1979, n. 650, valgono i limiti ed i criteri ivi stabiliti.

Tabella 3 - SCARICHI CIVILI - LIMITI DI ACCETTABILITÀ

-
- a) Per il fosforo (come P) sono da osservarsi i seguenti limiti:
- 0,5 mg/l per scarichi recapitati nei laghi e nei loro immissari, ovvero sul suolo e negli strati superficiali del suolo, in zone appartenenti al bacino idrologico dei laghi, entro la fascia di 1 km dalla linea di costa degli stessi;
 - 10 mg/l per scarichi recapitati in corpi d'acqua superficiali diversi dai laghi e dai loro immissari, ovvero sul suolo e negli strati superficiali del suolo in zone esterne alle parti delle fasce di 1 km dalla linea di costa dei laghi ricomprese nel bacino idrologico degli stessi.
- b) Per tutti gli altri parametri contemplati dalla Tabella A allegata alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata dalla Legge 24 dicembre 1979, n. 650, valgono i limiti ed i criteri ivi stabiliti.
-

Capitolo 2

SUOLO

2.2.1. Terreni non edificati.

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

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

2.2.2. Irrigazioni.

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, sono permesse solo in località distanti dall'abitato agglomerato purché l'acqua abbia continuo ricambio e non producano impaludamenti od inconvenienti igienici di qualsiasi natura.

Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni sparse quando queste non siano convenientemente protette e possa derivare umidità ai muri delle abitazioni stesse.

2.2.3. Coltivazioni a riso.

I terreni adibiti alla coltivazione del riso sono disciplinati dalle norme contenute nel Capo Secondo del Titolo Terzo del T.U.L.S. 27/7/1934, n. 1265 e successive modificazioni.

2.2.4. Spargimento dei liquami a scopo agricolo.

Lo spargimento sul suolo a scopo di concimazione di materiale organico di origine animale, derivante da imprese agricole (considerate insediamenti civili ai sensi della deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980) è consentito con le modalità di seguito fissate.

Sono comunque fatti salvi gli obblighi di cui alla Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riferimento alla deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4 febbraio 1977 ed alla normativa regionale in materia.

È consentito lo spargimento di deiezioni di animali sani, non sottoposte a pretrattamento, liquide e solide, purché corrispondenti ad un carico non superiore a 40 q/ettaro di peso vivo di bestiame o ad un carico di inquinanti equivalente in caso di liquami sottoposti a processo fermentativo, solo in terreni di proprietà o disponibili per contratto d'uso.

In considerazione delle caratteristiche pedologiche ed agronomiche della zona, il Sindaco, previa l'assunzione di parere tecnico potrà indicare un rapporto peso animale/ettaro inferiore a quello riportato, differenziando altresì il carico derivante dai suini da quello derivante dai bovini.

Lo spargimento sul suolo non è consentito in terreni con coltivazioni in atto destinate direttamente e senza processi di trattamento dei prodotti all'alimentazione umana. Ogni stalla deve essere dotata di idonea vasca in materiale impermeabile per la raccolta delle deiezioni liquide e solide.

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

In caso del persistere di condizioni ambientali, anemologiche e termiche particolarmente sfavorevoli, il Sindaco, con proprio motivato provvedimento, può limitare gli orari giornalieri in cui è consentita la concimazione.

La concimazione mediante impiego di sostanze spruzzate od aerodisperse è ammessa fino ad una distanza non inferiore a m 100 dalle abitazioni. È comunque vietato ogni tipo di concimazione fino a m 10 dal confine delle abitazioni.

È opportuno evitare lo spandimento nei periodi in cui le precipitazioni atmosferiche siano notevoli, soprattutto sui terreni con forte permeabilità, presenza di una falda idrica poco profonda ed in vicinanza dei pozzi.

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

2.2.5. Trasporto di liquami.

L'esercizio dell'attività di raccolta, trasporto e smaltimento di liquami prevalentemente di origine animale, che non rientri nella disciplina del D.P.R. 915/1982 e di altre normative regionali, comporta l'utilizzo di mezzi e serbatoi conformi al D.M. 27 settembre 1982, pubblicato in Gazzetta Ufficiale del 28 ottobre 1982, n. 298.

La vigilanza ed il controllo sulle attività di cui al precedente comma, per quanto attiene ai mezzi ed ai serbatoi impiegati ed alla tutela della salute pubblica, nelle diverse fasi della raccolta, del trasporto e dello smaltimento, sono esercitati dagli organismi tecnici del Comune, ciascuno per la parte di specifica competenza e, se del caso, di concerto tra di loro e, occorrendo, con l'intervento del Responsabile del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L., che riferiscono al Sindaco ogni circostanza rilevata contraria o non del tutto conforme alle norme che disciplinano la materia ed a quanto disposto nel presente Regolamento.

2.2.6. Fanghi.

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

I fanghi utilizzabili, non tossici e nocivi, sono individuati con i criteri dettati dalla Delibera del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27/7/1984.

La disciplina dell'utilizzo dei fanghi a scopo di fertilizzazione agricola è dettata dalla Legge n. 319/76 e successive modificazioni e relative prescrizioni tecniche, in particolare la Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, del 4/2/1977 e dalle disposizioni regionali emanate in attuazione delle L.R. n. 94/83.

2.2.7. Compost.

Il compost, prodotto ottenuto mediante un processo biologico aerobico dalla componente organica dei rifiuti solidi urbani, da materiali organici naturali fermentabili o da loro miscele con fanghi derivati da processi di depurazione delle acque di scarico di insediamenti civili, può essere utilizzato sui suoli agricoli secondo le modalità e se corrispondente alle caratteristiche agronomiche previste dalla Delibera del Comitato Interministeriale di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27/7/1984.

2.2.8. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi.

I fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi, sono classificati e disciplinati secondo la Legge n. 774/84.

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

2.2.9. Serbatoi.

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

I serbatoi fuori terra devono essere collocati in vasche a tenuta perfetta, di capacità almeno corrispondente alla capacità utile del serbatoio più voluminoso, realizzate con materiale inattaccabile dalle sostanze stoccate ed aventi superfici interne impermeabili alle stesse e superfici esterne impermeabili all'acqua.

Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico.

I nuovi serbatoi interrati devono essere contenuti in camere aventi le seguenti caratteristiche:

- 1) pareti impermeabili;
- 2) fondo impermeabile e con pendenza tale da consentire l'accumulo dei liquidi in un punto circoscritto;
- 3) essere dotate di adeguati dispositivi di aspirazione dei liquidi che si siano concentrati nel punto di raccolta e di sfiato per consentire l'eventuale ventilazione forzata e/o all'occorrenza, insufflazione di gas inerte;
- 4) essere dotate di ispezione in corrispondenza del punto di accumulo dei liquidi.

Eventuali diverse soluzioni dovranno avere requisiti di sicurezza equivalenti rispetto ad eventuali perdite, a giudizio del Sindaco, sentito il parere dell'U.S.S.L.

È fatto obbligo ai proprietari di eseguire controlli periodici, con frequenza indicativamente mensile.

Per la situazione esistente alla data di entrata in vigore del Regolamento, e limitatamente ad essa, il Sindaco impartisce disposizioni di adeguamento alle norme contenute nel presente capitolo, in relazione a particolari condizioni di rischio connesse con lo stato di conservazione dei manufatti ed avuto riguardo al risultato delle prove di tenuta eseguite ed alla natura delle sostanze contenute.

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

È fatto obbligo ai proprietari dei serbatoi esistenti di fornire, su richiesta del Sindaco, la descrizione delle caratteristiche costruttive e d'uso. Gli esiti dei controlli devono essere annotati su apposito registro custodito dal proprietario in loco.

Lo stoccaggio dei rifiuti industriali è disciplinato dalle norme recate dal D.P.R. 10/9/1982 n. 915, dalla L.R. 7/6/1980 n. 94, e dalle relative deliberazioni tecniche e regolamenti.

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

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

2.2.10. Condotti di collegamento.

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

Le opere di cui sia prevista o venga prescritta la realizzazione devono essere realizzati a cura degli interessati.

2.2.11. Zone di carico e scarico.

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

È vietato accumulare negli insediamenti produttivi in spazi aperti materiali disagregati polverosi, idrosolubili o evaporabili, salvo vengano realizzate le opere idonee ad evitarne la dispersione ed a consentirne la raccolta, il convogliamento e la depurazione delle acque di dilavamento.

L'idoneità delle opere di cui ai commi precedenti è pronunciata dal Sindaco.

2.2.12. Autorizzazione allo scarico sul suolo e negli strati superficiali del suolo.

Gli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati, sul suolo e sugli strati superficiali del suolo devono essere autorizzati dal Sindaco del Comune, ad eccezione degli scarichi derivanti da pubbliche fognature, che sono autorizzati dell'E.R. a' sensi dell'art. 13 della L.R. 27.5.1985 n. 62.

2.2.13. Scarichi di insediamenti produttivi.

È vietata l'immissione sul suolo e negli strati superficiali del suolo di scarichi provenienti da nuovi insediamenti produttivi in mancanza della rete di pubblica fognatura.

È fatto divieto di attivare nuovi scarichi provenienti da insediamenti produttivi esistenti sul suolo e negli strati superficiali del suolo e comunque di recapitare scarichi da insediamenti produttivi esistenti, già sversanti in altri recettori, sul suolo e negli strati superficiali del suolo.

Gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi esistenti ed aventi recapito sul suolo e negli strati superficiali del suolo devono essere progressivamente disattivati e convogliati ad altri recapiti, nel termine notificato dal Sindaco.

Inoltre il Sindaco può disporre la preventiva chiusura di scarichi di insediamenti produttivi esistenti ai sensi dell'art. 12, punto 3, o dell'art. 13, punto 3, della Legge 319/76, tenendo conto anche delle prescrizioni della Direttiva del Consiglio n. 80/60/CEE del 17 dicembre 1979 concernente la protezione delle acque sotterranee dall'inquinamento provocato da sostanze pericolose, con particolare riguardo agli elenchi I e II di famiglie e gruppi di sostanze delle quali deve essere rispettivamente impedita e limitata l'immissione in acque sotterranee.

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

2.2.14. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio.

Agli scarichi sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle categorie di insediamenti adibiti a prestazione di servizio, come definiti nel punto 2.1.6., si applicano le disposizioni previste dal presente regolamento per gli insediamenti produttivi.

2.2.15. Scarichi di insediamenti civili - Divieto di recapito sul suolo in prossimità di corpi d'acqua superficiali.

Nelle zone non servite da pubbliche fognature e che si trovano in prossimità di corpi d'acqua superficiali, diversi dai laghi e dai loro emissari, non sono ammessi nuovi scarichi civili, diversi da quelli di cui al n. 1) dell'art. 2.1.5. aventi recapito nel suolo o negli strati superficiali del suolo.

Il Comune competente per territorio determina le zone di cui al comma precedente. Nelle zone di cui sopra gli scarichi in atto, diversi da quelli di cui al n. 1) del punto 2.1.5., aventi recapito nel suolo o negli strati superficiali del suolo, dovranno mutare recapito entro il termine che sarà stabilito dal Sindaco del Comune competente per territorio con apposito provvedimento da notificarsi all'interessato.

2.2.16. Scarichi di insediamenti civili recapitanti sul suolo e negli strati superficiali del suolo in zone diverse da quelle di cui al punto 2.2.15.

- 1) I nuovi scarichi recapitati nel suolo e negli strati superficiali del suolo, non ricadenti nelle zone di cui al punto 2.2.15. devono essere adeguati, fin dalla loro attivazione:
 - a) alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4/2/77 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, nel caso in cui appartengano alle categorie indicate ai numeri 1) e 3) (se di consistenza inferiore a 5.000 mc) del punto 2.1.5;
 - b) ai limiti di inaccettabilità della Tabella 3 allegata al precedente punto 2.1.9., nonché alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4 febbraio 1977 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, nel caso in cui appartengano alla categoria indicata ai numeri 2), 3) (se di consistenza superiore ai 5.000 mc) e 4) del punto 2.1.5.
- 2) Gli scarichi di insediamenti civili recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo non ricadenti nelle zone di cui al punto 2.2.15. esistenti devono, entro i termini stabiliti dalla Autorità competente con appositi atti prescrittivi e comunque entro 3 anni dalla entrata in vigore del presente regolamento, essere adeguati:

- a) alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4/2/77 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento ai numeri 1), 2) e 3) del punto 2.1.5.;
- b) ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata al punto 2.1.5., nonché alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4/2/77 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5. e non siano stati individuati come stabilito nel punto 2.1.6.

2.2.17. Scarichi sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle acque meteoriche.

Le acque meteoriche possono essere recapitate sul suolo o negli strati superficiali del sottosuolo, ove non sia diversamente disposto nel regolamento Comunale per il servizio di fognatura.

Nel silenzio di quest'ultimo sono applicate le norme di cui ai commi seguenti.

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

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

2.2.18. Scarichi delle pubbliche fognature sul suolo o negli strati superficiali del suolo.

Gli scarichi delle pubbliche fognature sul suolo e/o negli strati superficiali del sottosuolo sono disciplinati dal Titolo Secondo della L.R. 27.5.1985 n. 62.

2.2.19. Opere di smaltimento.

Le opere di smaltimento sul suolo o negli strati superficiali del suolo di scarichi ammessi devono essere realizzate in modo da consentire il prelevamento dei campioni per i controlli previsti per legge in modo agevole e in condizioni di sicurezza per gli operatori e secondo le indicazioni della deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4 febbraio 1977.

2.2.20. Svuotamento delle opere di smaltimento.

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

Ove non sia possibile applicare i metodi e le tecnologie previsti al precedente comma, lo svuotamento dei pozzi neri e delle fosse settiche può essere eseguito:

- a) non oltre le ore 8 nei mesi di gennaio, febbraio e dicembre;
- b) non oltre le ore 7 nei mesi di marzo, ottobre e novembre;
- c) non oltre le ore 6 nei mesi di aprile, maggio, giugno, luglio, agosto e settembre.

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

2.2.21. Smaltimento di materiali organici.

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

Ove ne ritenga la necessità, il Responsabile del Servizio n. 1 della U.S.S.L. può tenere presso il proprio ufficio, e costantemente aggiornato, un registro delle ditte abilitate alla raccolta, al trasporto ed allo smaltimento dei liquidi e fanghi in luoghi diversi da quello ove vengono prodotti.

Capitolo 3

ACQUE SUPERFICIALI

2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque.

Su segnalazione degli organi tecnici e di vigilanza della propria Amministrazione, di quelli del Servizio n. 1 della U.S.S.L., di qualsivoglia altro agente, Pubblico Ufficiale od incaricato di pubblico servizio che rilevi l'esecuzione di lavori od opere che ostacolano il naturale deflusso delle acque o che, comunque, possono modificare il livello e/o le caratteristiche qualitative delle acque sotterranee, il Sindaco assume i provvedimenti di propria competenza, ai sensi dell'art. 12 della L.R. n. 64/1981 e successive modificazioni. Il Sindaco provvede inoltre alla denuncia alla competente Autorità Giudiziaria, qualora il fatto costituisca reato.

2.3.2. Divieto di uso di acque infette, sporche, alterate.

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

Il Sindaco, a seguito della segnalazione degli organi ed agenti di cui al precedente articolo, e previo accertamento analitico della qualità delle acque da parte del P.M.I.P. o di altri istituti di analisi chimiche e/o batteriologiche, adeguatamente accreditati ed attrezzati, provvede a fare apporre, nel territorio comunale, apposita segnaletica concernente il divieto di cui al primo comma.

2.3.3. Bacini artificiali, recipienti.

La raccolta di acqua a scopo agricolo o industriale o di semplice abbeveraggio in appositi bacini artificiali o, comunque, in recipienti deve ottemperare alle seguenti norme:

- a) che sia agevole lo svuotamento del serbatoio stesso ed avvenga nel rispetto della normativa vigente relativa agli scarichi;
- b) che sia attuabile, quando risulti necessario, l'impiego dei mezzi larvicidi ed insetticidi;
- c) che resti eliminato qualsiasi pericolo di impaludamento ed ogni possibile causa di insalubrità.

2.3.4. Acque meteoriche.

Nei centri ad alta e media densità abitativa, e comunque con esclusione delle zone edificate a case sparse ed in quelle agricole, le acque meteoriche precipitate su terreni scoperti, che non siano in grado di assorbirle rapidamente, devono essere allontanate

mediante idonee opere di convogliamento fino ad un recapito, artificiale o naturale, atto a riceverle.

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

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

Le acque di prima pioggia provenienti da aree relative ad insediamenti industriali devono essere separate dalle restanti acque meteoriche e sottoposte ai trattamenti per l'adeguamento ai limiti della Tabella A della Legge n. 319/76, tenuto conto della natura dell'attività svolta e di ogni elemento che possa influire sul grado di inquinamento delle superfici scolanti e delle relative acque di dilavamento.

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

2.3.5. Canali.

Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alla possibilità di convogliamento delle acque anche nei periodi di piena.

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

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

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

È comunque fatto obbligo ai proprietari ed agli utenti di provvedere di idonei sistemi di grigliatura i canali stessi ad ogni imbocco di tratto tombinato.

Per quanto riguarda i tratti di canali scoperti, la programmazione degli espurghi è stabilita dall'E.R. previa intesa con coloro che sono tenuti alla manutenzione dei canali e su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della U.S.S.L.

2.3.6. Ordinanze - Prescrizioni.

Qualora, per la natura e la quantità delle acque convogliate nei corsi d'acqua superficiali, possano derivare danni o molestie di carattere igienico-sanitario o ambientale, il Sindaco o l'E.R., ciascuno per le rispettive competenze, previa istruttoria dei rispettivi organi tecnici, prescrivono l'eliminazione delle cause ai sensi degli artt. 12 e 13 delle LL.RR. 64-65/81.

2.3.7. Autorizzazione allo scarico in acque superficiali.

Gli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati, compresi quelli provenienti da impianti di depurazione comunali e/o consortili aventi recapito in acque superficiali devono essere autorizzati dall'E.R. previa istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della U.S.S.L.

2.3.8. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in acque superficiali.

In mancanza della rete di pubblica fognatura, gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi possono essere recapitati nei corsi o corpi d'acqua superficiali, se gli insediamenti sono situati in prossimità dei medesimi, nel rispetto dei limiti di accettabi-

lità stabiliti dalle Tabelle allegate alla legge n. 319/76 e successive modificazioni. In relazione a particolari tipologie produttive oltre ai parametri previsti nelle tabelle suddette sono da sottoporre al controllo altre sostanze come indicato dalle normative vigenti e dalla letteratura tecnico-scientifica nazionale ed internazionale.

Gli insediamenti produttivi allocati in zone che non sono servite dalla pubblica fognatura, né si trovano in prossimità di corsi o corpi d'acqua superficiali, possono provvedere allo stoccaggio, allontanamento e smaltimento delle loro acque di rifiuto, secondo le disposizioni della L.R. 94/80 e del D.P.R. 915/82.

2.3.9. Scarichi civili.

Nei corpi d'acqua superficiali, diversi dai laghi e dai loro immissari, non sono ammessi nuovi scarichi provenienti da insediamenti civili appartenenti alla categoria indicata al numero 1) del punto 2.1.5.

I nuovi scarichi, diversi da quelli di cui al precedente comma, recapitati in corpi d'acqua superficiali diversi dai laghi e dai loro immissari, dovranno essere conformi:

- a) ai limiti di accettabilità della Tabella 2 allegata al punto 2.1.9. nel caso in cui appartengano alla categoria indicata nei numeri 2) e 3) del punto 2.1.5.;
- b) ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata al punto 2.1.9. nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5.

Gli scarichi civili, recapitati in corpi d'acqua superficiali diversi dai laghi e dai loro immissari, esistenti, sono soggetti alla seguente disciplina:

- a) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 1) del punto 2.1.5. devono essere disattivati entro 5 anni e convogliati ad altro recapito, secondo le disposizioni date dal Sindaco, compatibilmente con i piani di costruzione ed attivazione della rete fognante pubblica; diversamente, devono essere adeguati ai limiti di accettabilità previsti per l'ipotesi di cui al successivo punto b);
- b) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata ai numeri 2) e 3) del punto 2.1.5., devono essere adeguati entro 5 anni ai limiti di accettabilità della Tabella 2 allegata al punto 2.1.9. nonché, qualora si tratti di scarichi provenienti da insediamenti adibiti allo svolgimento di attività sanitarie, essere muniti di trattamento di disinfezione;
- c) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5. devono essere adeguati entro 3 anni ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata al punto 2.1.9.

2.3.10. Scarichi delle pubbliche fognature.

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

Capitolo 4

FOGNATURA

2.4.1. Conduttore pluviali.

È vietato immettere qualunque scarico di natura diversa dalle sole acque di pioggia nelle condutture pluviali e comunque si fa rinvio allo specifico contenuto dell'art. 2.3.10.

2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura.

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

L'autorizzazione allo scarico deve essere richiesta all'Ente gestore della fognatura pubblica.

Tutti gli scarichi devono essere provvisti di un sistema di ispezione, le caratteristiche del quale devono essere indicate nel regolamento di fognatura.

Eventuali situazioni esistenti in difformità devono, a cura dell'interessato e previa acquisizione dell'autorizzazione prevista, essere eliminate mediante allacciamento, entro il termine previsto notificato dal Sindaco.

L'estensione della rete fognaria comunale o consortile in nuove vie obbliga i proprietari degli stabili prospicienti ad allacciarsi alla rete pubblica nel termine di cui sopra.

Per i nuovi stabili non sarà concessa autorizzazione allo scarico se non previa verifica della regolarità del medesimo da parte dell'Ente gestore del servizio di pubblica fognatura.

2.4.3. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in pubblica fognatura.

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

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

2.4.4. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio e civili in pubblica fognatura.

Gli scarichi degli insediamenti adibiti a prestazione di servizio di cui al punto 2.1.6. sono ammessi nella pubblica fognatura nel rispetto delle norme stabilite dall'Ente gestore della fognatura e comunque ove non diversamente specificato, nei limiti stabiliti per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi, a far tempo, per i nuovi insediamenti dalla loro attivazione, e per gli insediamenti già esistenti entro i termini stabiliti dall'Ente gestore della pubblica fognatura.

Per gli scarichi civili di cui al punto 2.1.5. l'autorizzazione allo scarico è sostituita dalla concessione, da parte dell'Ente gestore della fognatura, del permesso di allacciamento alla fognatura stessa.

2.4.5. Scarichi della pubblica fognatura.

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

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

Gli scarichi delle pubbliche fognature esistenti, che recapitano sul suolo o negli strati superficiali del suolo, sono disciplinati come previsto nel punto 2.2.18.

INQUINAMENTO DELL'ARIA

2.5.1. Ambito della disciplina.

Sono sottoposti alle norme del presente regolamento gli impianti termici a funzionamento continuo e discontinuo, alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi; i mezzi motorizzati; gli stabilimenti artigianali e commerciali e qualsiasi attività che possa dar luogo ad emissioni di qualunque tipo che, oltre ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria, possono costituire o contribuire al pregiudizio della salute, al danno di beni pubblici e privati, alle colture agricole, alla flora ed alla fauna ed all'ambiente in genere.

2.5.2. Impianti termici civili.

Gli impianti termici civili, di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h, nonché i locali e le relative installazioni, devono possedere i requisiti tecnici e costruttivi atti ad assicurare un idoneo funzionamento secondo le norme stabilite dalla legge 13 luglio 1966, n. 615 e relativo Regolamento di applicazione 22 dicembre 1970, n. 1391. Sono in ogni caso compresi tra gli impianti termici, di cui al comma precedente, quelli aventi le seguenti destinazioni:

- a) riscaldamento di ambienti;
- b) riscaldamento di acqua per utenze civili;
- c) cucine - lavaggio stoviglie - sterilizzazioni e disinfezioni mediche;
- d) lavaggio biancheria e simili;
- e) distruzione di rifiuti (fino ad 1 tonnellata/g);
- f) forni di pane e forni di altre imprese artigiane (Legge 25 luglio 1958, n. 860).

2.5.3. Combustibili.

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

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

2.5.4. Limiti di impiego dei combustibili.

Sono esenti da qualsiasi limitazione d'impiego i combustibili elencati all'art. 12 della Legge 13 luglio 1966, n. 615 e successive modificazioni (D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400) purché la loro combustione non sia fonte di danno o molestia accertata.

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

Per gli impieghi di questi ultimi è richiesta la preventiva autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito il parere dell'E.R. e del Comando Provinciale dei VV.FF.

2.5.5. Autorizzazione per l'impiego dei combustibili.

Ai fini dell'autorizzazione di cui al punto 2.5.4. la domanda rivolta al Sindaco deve essere completata dalla seguente documentazione:

- caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;
- ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale;
- potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;
- destinazione d'uso del calore prodotto (acque calde, riscaldamento ambienti, vapore per lavanderie, ecc.);

- caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di caricamento, delle camere di combustione, con l'indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si richiede l'autorizzazione;
- se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 4°E (50°C);
- altezza del camino ed altezza degli edifici circostanti in un raggio minimo di 50 metri e loro destinazione.

2.5.6. Parere della U.S.S.L. per il rilascio della autorizzazione.

Il Servizio n. 1 dell'U.S.S.L., nell'esprimere il proprio parere al Sindaco, sull'opportunità di rilasciare o di rinnovare l'autorizzazione, tiene conto degli elementi ambientali, delle emissioni conseguenti alla combustione, nonché dei risultati dei rilevamenti eventualmente effettuati sulle concentrazioni al suolo dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico, dei dati del precedente punto 2.5.5. e di ogni altro elemento necessario.

2.5.7. Parere CRIAL.

Per gli impianti di potenzialità termica totale superiore a 2.000.000 Kcal/h sarà sentito anche il parere del CRIAL ai fini dell'autorizzazione di cui al precedente punto 2.5.4.

2.5.8. Contenuto di zolfo.

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5°E a 50°C, oggetto dell'autorizzazione di cui all'art. 2.5.4., devono avere contenuto di zolfo non superiore al 3% in peso, tenuto conto della particolare situazione meteorografica della Regione.

Il contenuto massimo di zolfo è comunque autorizzato valutando le diverse condizioni ambientali, riportate al punto 2.5.6. e sulla scorta delle indicazioni di cui al punto 2.5.5.

2.5.9. Camini.

I camini degli impianti termici devono rispondere a quanto previsto all'art. 6 del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391. Può essere consentita deroga ai sensi dell'art. 7 del citato D.P.R. a presentazione di domanda che deve essere corredata da:

- disegno planimetrico ed altimetrico della zona interessata;
- caratteristiche funzionali dell'impianto (potenzialità termica unitaria delle caldaie, ecc.);
- tipo di combustibile usato;
- eventuali apparecchiature per il controllo della combustione;
- eventuale esistenza di molestia diretta in rapporto all'andamento delle correnti d'aria in quella zona;
- motivazioni tecniche a supporto delle richieste di deroga.

Il Sindaco sottopone la richiesta di deroga al CRIAL e, su parere di questo, adotta la conseguente decisione.

2.5.10. Camini - Parere CRIAL.

Le altezze di sbocco dei camini degli impianti termici esistenti alla data dell'8 luglio 1968 od all'entrata in vigore del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391, qualora all'entrata in vigore di quest'ultimo non risulti approvato dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco il progetto particolareggiato dell'impianto ai sensi dell'art. 9 della Legge 615, devono rispondere a quanto stabilito dal Sindaco su parere del CRIAL.

2.5.11. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali.

Gli impianti termici civili di potenzialità inferiore a 30.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti.

2.5.12. Focolari.

Quando un focolare sia condotto in modo da dare luogo a produzione di gas e/o vapori che possono generare molestia o costituire pericolo, l'E.R. prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della U.S.S.L. e il parere dei VV.FF. visti la Direttiva del Consiglio CEE del 15 luglio 1980 relativa al valore limite ed al valore guida della qualità dell'aria per anidride solforosa e le particelle in sospensione (80/779/CEE in G.U. delle Comunità Europee n. L 229/30 del 30 agosto 1980) e il D.P.C.M. 28 marzo 1983 (in supplemento ordinario alla G.U. 28 luglio 1983 n. 206. Il Sindaco, sentito il parere dell'E.R., può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestia.

2.5.13. Prescrizioni dell'E.R.

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

2.5.14. Caratteristiche dei camini.

Le bocche dei camini devono risultare più alte di almeno 1 metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti e a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri. Per distanze superiori valgono le prescrizioni dell'art. 6, comma 17, del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.

Per i camini inseriti od inglobati nell'edificio non può essere imposta un'altezza sporgente dal tetto o dalla copertura superiore ai 5 metri. I camini con struttura indipendente o collegati a centrali termiche costituenti edificio indipendente o ad esso tecnicamente riconducibile non sono soggetti alla limitazione d'altezza di cui al precedente comma.

2.5.15. Innalzamento dei camini.

Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, in riferimento agli ostacoli ed abitazioni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli impianti stessi, l'E.R. salvo ed impregiudicato l'esame della modifica sotto il profilo urbanistico di competenza del Sindaco, prescrive l'opportuno innalzamento.

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

2.5.16. Ordinanze contingibili ed urgenti.

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

2.5.17. Stabilimenti industriali.

Si intende per stabilimento industriale ogni installazione o complesso di installazioni volto in modo continuo o discontinuo ad effettuare estrazione o produzione o trasformazione o utilizzazione o deposito di sostanze di qualunque natura. La loro attività è regolata dalle norme della Legge 13 luglio 1966, n. 615, dal relativo Regolamento di applicazione, D.P.R. 15 aprile 1971, n. 322, dal D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive rettifiche.

2.5.18. Abbattimento degli inquinanti.

Ai sensi dell'art. 20 della citata Legge 615/66, tutti gli stabilimenti industriali, che possono contribuire all'inquinamento atmosferico, che siano o saranno posti in attività nel territorio comunale devono possedere impianti, installazioni o dispositivi tali da contenere, entro i più ristretti limiti che il progresso della tecnica consenta, le emissioni di fumi, gas o polveri che possano contribuire all'inquinamento atmosferico o costituire pericolo o molestia per gli abitanti.

2.5.19. Industrie insalubri.

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

2.5.20. Nuovi insediamenti produttivi.

Per i nuovi insediamenti, per gli ampliamenti o modifiche di cicli tecnologici di stabilimenti esistenti nonché per le modifiche e gli ampliamenti di impianti di abbattimento già in esercizio dovrà essere seguita la procedura di cui al punto 2.6.2. del presente Regolamento.

Al verificarsi delle condizioni previste all'art. 5, comma sesto, del D.P.R. 15/4/1971 n. 322, il Sindaco ed il Presidente della Provincia effettuano le dovute comunicazioni al CRIAL.

2.5.21. Insediamenti produttivi esistenti.

Gli stabilimenti industriali, in esercizio alla data di entrata in vigore del D.P.R. 322/71, devono seguire le procedure previste dall'art. 10 dello stesso.

La relazione tecnica di cui all'art. 10 dovrà essere redatta secondo le indicazioni del modello predisposto dal Servizio Protezione Aria della Regione, indicando in particolare le produzioni in atto, le apparecchiature utilizzate per le suddette produzioni ed una valutazione delle emissioni.

2.5.22. Nulla osta all'esercizio.

Ai sensi dell'art. 5 punto 4 del D.P.R. 322/71 tutti gli impianti industriali ed ogni tipo di nuova lavorazione, per i quali sono stati approvati i progetti dei relativi impianti di abbattimento da parte del CRIAL, per essere attivati devono ottenere dal Sindaco il nulla osta all'esercizio degli impianti stessi.

Il parere favorevole del CRIAL sui progetti di impianti di abbattimento, funzionanti secondo cicli ad umido, non esime gli interessati dal rispetto della normativa vigente in materia di scarichi liquidi.

Gli impianti di abbattimento di una nuova installazione non possono essere messi in esercizio fino a che gli scarichi liquidi non siano conformi alle norme vigenti.

2.5.23. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento.

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

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

2.5.24. Rifiuti solidi.

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

2.5.25. Sistemi di lavaggio e pulizia.

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

2.5.26. Camini negli insediamenti produttivi.

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

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

2.5.27. Impiego dei combustibili.

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

È consentito, con le opportune limitazioni, l'impiego dei combustibili previsti dall'articolo 13 della stessa legge, così come modificato dall'art. 3 del D.P.R. 8/6/1982 n. 400. Per l'impiego di questi ultimi è necessaria la preventiva autorizzazione del Sindaco, che provvede sentito il parere dell'E.R. e del CRIAL.

2.5.28. Autorizzazione all'impiego di combustibili.

Ai fini dell'autorizzazione per l'impiego dei combustibili con limitazione, la domanda rivolta al Sindaco deve essere completata dalla seguente documentazione:

- a) ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale;
- b) potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;
- c) caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;
- d) consumo massimo orario e medio giornaliero di combustione;
- e) destinazione d'uso del calore prodotto;
- f) caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di caricamento delle camere di combustione, con indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si chiede l'autorizzazione;

- g) se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 4°E a 50°C;
- h) altezza dei camini esistenti rispetto al piano terra dello stabilimento;
- i) tipo di costruzione dei camini e se termicamente isolati;
- l) dimensione della sezione dei camini;
- m) tipo di tiraggio: se naturale o forzato;
- n) se sono installate o sono previste apparecchiature per il controllo della combustione;
- o) una planimetria orientata scala 1:100 della zona dello stabilimento recante, in un raggio di almeno 200 metri di perimetro, l'altezza degli edifici circostanti e la loro destinazione (abitazione civile, ospedale, scuole, industrie, ecc.). Delle entità produttive ricomprese nel raggio di 200 metri di cui innanzi dovrà essere indicata, se possibile, la ragione e/o la denominazione sociale.

L'autorizzazione è rilasciata dal Sindaco ed ha validità di anni 2; essa può essere rinnovata su domanda degli interessati.

2.5.29. Pareri CRIAL e U.S.S.L.

Il Servizio n. 1 dell'U.S.S.L., nell'esprimere il proprio parere al Sindaco sull'opportunità di rilasciare o rinnovare l'autorizzazione di cui al punto 2.5.27., tiene conto degli elementi ambientali, delle installazioni per la riduzione delle emissioni inquinanti, nonché dei risultati degli eventuali accertamenti effettuati dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico del P.M.I.P.

Per il rilascio dell'autorizzazione di cui all'ultimo comma dell'articolo precedente, e per il rinnovo della stessa, il Sindaco assume obbligatoriamente il parere del CRIAL, cui trasmette la documentazione presentata dalla ditta.

2.5.30. Contenuto di zolfo.

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

2.5.31. Altre fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc.).

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

Il Sindaco, assunti, ove ritenuti necessari, i pareri del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L. e del CRIAL, tenute presenti le direttive del Consiglio CEE 80/779 e le norme contenute nel D.P.C.M. 28/3/1983 e successive rettifiche del 28/7/1983, dispone i provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità ai sensi degli artt. 151 e 152 T.U.L.C.P.

2.5.32. Divieto di combustione all'aperto.

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

2.5.33. Veicoli con motore diesel.

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

INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

2.6.1. Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazioni, nuovi impianti.

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

Nessuna attività produttiva può essere avviata senza il nulla osta del Sindaco.

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

La comunicazione preventiva al Sindaco va corredata di una relazione tecnica e della documentazione di cui al punto 2.6.2.

Tale comunicazione con relazione e documentazione, deve essere presentata in duplice copia.

La comunicazione vale ad ottemperare gli obblighi previsti dall'art. 216 del T.U.L.L.S.S. n. 1265/34 e dell'articolo 48 del D.P.R. n. 303/56 per quanto indicato all'articolo 21 della L.R. n. 64/81.

Al fine di rispettare i termini di legge per le competenze previste dai suddetti articoli (art. 48 ed art. 216) una copia della comunicazione deve essere tempestivamente trasmessa all'E.R. a cura dell'Amministrazione Comunale.

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

Detto termine è interrotto in caso di richiesta, da parte dell'Autorità, di supplemento di documentazione e riprende a decorrere, tenendo conto del periodo di tempo già trascorso tra la data di presentazione della domanda e quella di richiesta dei supplementi istruttori, dalla data di presentazione al Comune della documentazione integrativa richiesta.

2.6.2. Comunicazione preventiva di attività.

La comunicazione, di cui al punto precedente, deve essere corredata da una relazione tecnica che descriva le caratteristiche del processo produttivo e/o delle modificazioni che si intendono introdurre, le sostanze utilizzate ed i loro possibili effetti sull'uomo e sull'ambiente, la rispondenza di macchine ed impianti alla normativa prevenzionale vigente, redatta secondo le indicazioni fornite dal Servizio n. 1 della U.S.S.L.

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

- 1) relazione prevista dall'art. 5 del D.P.R. 322/71 o copia del parere del CRIAL per l'attivazione di impianti in grado di contribuire all'inquinamento atmosferico o per modifiche degli stessi;
- 2) domanda di autorizzazione rivolta al Sindaco nel caso si intendano impiegare i combustibili soggetti a restrizioni d'uso ai sensi dell'art. 13 della Legge 615/66;
- 3) domanda di autorizzazione o copia dell'autorizzazione allo scarico di acque provenienti da insediamenti produttivi ai sensi delle vigenti norme statali e regionali;

- 4) copia del nulla osta al progetto rilasciato dai VV.FF. e della richiesta del certificato di prevenzione incendi per le attività soggette, ai sensi della Legge 966/65 e del D.P.R. 577/82;
- 5) copia delle richieste di autorizzazioni per lo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi ai sensi del D.P.R. 915/82 e della normativa regionale vigente;
- 6) copia delle schede descrittive di rifiuto speciale trasmesse all'Ente gestore del Catasto ai sensi della normativa regionale.

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

2.6.3. Industrie insalubri.

2.6.3.1. Classificazione.

Ai sensi dell'art. 216 del T.U.L.L.S.S. n. 1265/34, del Regolamento generale sanitario R.D. 3/2/1901 n. 45, delle LL.RR. n. 64 e n. 65/81 e del Regolamento regionale n. 2 del 14/8/81 ed in base all'elenco delle lavorazioni insalubri di cui al D.M. 18/11/81, il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1, procede alla classificazione degli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zooagricoli già esistenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nel su indicato elenco. La classificazione della classe cui appartiene l'insediamento è notificato al proprietario a mezzo di agenti del Comune. Contro tale classificazione è ammesso il ricorso da parte di qualsiasi interessato nei modi di legge.

2.6.3.2. Nuovi insediamenti produttivi.

Per la classificazione dei nuovi insediamenti produttivi, il Sindaco, ricevuta la comunicazione di cui ai punti 2.6.1. e 2.6.2. e previa ispezione del Servizio n. 1, stabilisce a quale classe l'insediamento appartenga, secondo le modalità di cui alle disposizioni della Regione Lombardia. Successivamente è riservata al Servizio n. 1 dell'U.S.S.L. la facoltà di svolgere ispezioni all'interno degli insediamenti di cui al primo comma.

2.6.3.3. Lavorazioni insalubri di 1ª classe.

I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto od in parte, lavorazioni insalubri iscritte nella 1ª classe, anche se ubicati in zone o in distretti industriali, non sono consentiti all'interno dei centri edificati, così come definito dalla Legge 22/10/1971, n. 865. Analogamente, nel perimetro dei centri edificati, non sono consentiti ampliamenti e/o ristrutturazioni di insediamenti esistenti relativi a cicli di lavorazioni insalubri iscritte nella 1ª classe.

2.6.3.4. Insediamenti esistenti.

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

2.6.3.5. Prescrizioni a tutela dell'ambiente.

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

2.6.3.6. Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi.

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

2.6.3.7. impianti di abbattimento degli inquinanti.

Ai sensi del citato art. 216 del T.U.L.L.S.S. n. 1265/34 e dell'art. 20 della Legge 615/66, spetta all'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L., stabilire se gli impianti di abbattimento degli inquinanti atmosferici, applicati a cicli tecnologici di lavorazioni insalubri, siano tali da non recare danni all'ambiente e all'abitato, anche ad integrazione di pareri rilasciati dal CRIAL.

2.6.3.8. Ordinanza del Sindaco.

Spetta al Sindaco, su conforme parere dell'E.R., ordinare la chiusura degli insediamenti insalubri o il loro allontanamento dall'abitato. Per le situazioni che presentino caratteristiche di contingibilità ed urgenza, il Sindaco è tenuto ad emettere apposite ordinanze ai sensi dell'art. 153 del T.U.L.C.P.

2.6.4. Tossici ad alto rischio.

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

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

Capitolo 7

RUMORI

2.7.1. Campo di applicazione.

Il presente regolamento si applica:

- a) al rumore proveniente da sorgenti fisse e mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato, ad eccezione del rumore prodotto dal normale fluire del traffico nelle sue diverse forme;
- b) al rumore da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali ed assimilabili.

Le norme contenute nel presente capitolo non sono applicabili a quegli edifici che, per destinazione d'uso, sono adibiti ad opifici, fabbriche, officine, laboratori artigianali ed attività assimilabili.

Per i rumori provocati dal traffico aereo si rinvia alla specifica disciplina contenuta nella Deliberazione della Giunta Regionale n. 3762 del 3/12/1985, concernente determinazione delle zone di rispetto aeroportuali.

Il controllo sulle sorgenti che producono rumori è eseguito dagli organi di vigilanza dell'E.R. che potrà anche avvalersi, di concerto con il Sindaco, previa istruzione di apposito personale, degli organi di vigilanza delle singole Amministrazioni.

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

Il Sindaco emette ordinanze alla regolamentazione delle attività rumorose, ai sensi dell'art. 66 del Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della U.S.S.L.

L'E.R. relaziona al Sindaco circa i provvedimenti da adottare per la rimozione della causa dei rumori al di sopra dei limiti consentiti.

2.7.2. Caratteristiche della strumentazione.

Per l'esecuzione dei rilievi di rumore secondo le modalità indicate al successivo punto 2.7.5. risulta in generale adeguato l'impiego di un fonometro avente caratteristiche di precisione non inferiori a quelle indicate per i fonometri di classe 2 dalla International Electrotechnical Commission (I.E.C.).

Il fonometro deve essere dotato di batterie di filtri a bande di ottava di frequenza centrali: 31,5; 63; 125; 250; 500; 1000; 2000; 4000; 8000 Hz. Nel caso vengano impiegati altri strumenti di misura essi devono avere precisione non inferiore a quella prevista per il fonometro.

2.7.3. Modalità generali di misura del rumore.

Il fonometro deve essere tarato mediante calibrazione acustica all'inizio ed al termine di ogni serie di rilievi.

I rilievi vanno eseguiti in condizioni climatiche di normalità in rapporto alla specifica situazione esaminata.

E precisamente:

- a) rumore proveniente da sorgenti esterne all'insediamento disturbato:
 - nel caso di spazi aperti, il rumore va misurato collocando il microfono ad un'altezza dal suolo non inferiore a 1,5 m.;
 - nel caso di ambienti chiusi, il rumore va misurato posizionando il microfono nel vano di una finestra aperta e ad una altezza dal suolo non inferiore a 1,5 m.;
- b) rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali e assimilabili.

Il rumore va misurato collocando il microfono nelle posizioni in cui il locale viene maggiormente utilizzato, con specifico riferimento alla funzione del locale stesso.

2.7.4. Rumore di fondo.

Per il rumore di fondo si intende il livello sonoro (prodotto anche dall'eventuale traffico) che, misurato nei tempi e nei luoghi oggetto di disturbo, essendo inattive le sorgenti individuate come cause specifiche del disturbo stesso, è superato nel 90% di un significativo periodo di osservazione.

In prima approssimazione il livello del rumore di fondo può essere assunto come il valore più basso indicato più frequentemente dal fonometro. Nel caso che il livello del rumore di fondo sia uguale o superiore ai limiti indicati ai successivi punti 2.7.8. e 2.7.9. del presente Regolamento, non è consentito ad alcun insediamento preso a sé stante di superare tali limiti.

2.7.5. Criteri specifici di misura per i diversi tipi di rumore.

1) Rumori continui.

Viene assunto come continuo un rumore caratterizzato da una cadenza di ripetizione elevata (indicativamente superiore a 10 eventi acustici al secondo).

Si adotta la costante di tempo SLOW e si effettuano le seguenti misure:

- livello sonoro globale in dB (A);
- livelli sonori in dB nelle bande di ottava di frequenza centrale comprese tra 31,5 e 8000 Hz.

Si assume che il rumore preso in esame sia caratterizzato dalla presenza di un tono puro quando il livello sonoro misurato in una banda di ottava superi di almeno 3 dB il livello sonoro misurato in entrambe le bande ad essa adiacenti, oppure quando il livello sonoro misurato in una banda di un terzo di ottava superi di almeno 5 dB quello misurato in entrambe le bande di un terzo di ottava ad essa adiacenti.

2) Rumori impulsivi.

Viene assunto come impulsivo un rumore caratterizzato da una successione di singoli eventi sonori di breve durata percepibili distintamente (carenza di ripetizione indicativamente inferiore a 10 eventi acustici al secondo).

Si effettua la misura globale in dB (A) con costante di tempo IMPULSE.

3) Rumori sporadici.

Sono rumori di durata limitata che si verificano saltuariamente. Si effettua la misura globale in dB (A) SLOW e si assume come lettura il valore massimo indicato dallo strumento. Sono esclusi i rumori di allarme.

2.7.6. Tipi di zone.

Ai fini dell'applicazione della presente regolamentazione, il territorio viene schematicamente suddiviso in quattro tipologie di zone:

- Zone tipo 0 = ZONE DI PARTICOLARE TUTELA
(per queste zone la quiete rappresenta una condizione indispensabile, ovvero essa può essere tutelata integralmente; tali zone sono individuate e delimitate da appositi atti comunali su proposta del Servizio n. 1 della U.S.S.L.).
- Zone di tipo A = RESIDENZIALI
(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono prevalentemente insediamenti abitativi e similari).
- Zone di tipo B = MISTE
(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono abitazioni e attività industriali, artigianali, agricole ed assimilabili).
- Zone di tipo C = INDUSTRIALI
(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono abitazioni e attività industriali, artigianali, agricole ed assimilabili).

Tale tipo di zonizzazione deve tenere conto delle situazioni di fatto esistenti e quindi può non coincidere necessariamente con la zonizzazione prevista dal Piano Regolatore.

2.7.7. Periodi del giorno.

La giornata è schematicamente suddivisa in due periodi:

- diurno: dalle ore 6 alle ore 22;
- notturno: dalle ore 22 alle ore 6.

Limiti massimi consentiti.

2.7.8. Rumore proveniente da sorgenti sonore esterne all'insediamento disturbato.

Non è ammesso l'esercizio di alcuna attività che alteri la situazione di quiete delle zone protette (zone di tipo 0) indipendentemente dalla localizzazione dell'insediamento rumoroso e dalla circoscrizione amministrativa a cui esso appartiene.

Nel caso di nuovi insediamenti di attività rumorose, i limiti indicati vanno rispettati in ogni punto delle zone adiacenti destinate ad insediamenti abitativi ed assimilabili (uffici, alberghi, scuole, ecc.) anche se non ancora edificati, indipendentemente dalle circoscrizioni amministrative. Per quanto riguarda le tipologie di zone A - B - C in funzione del tipo di rumore e del periodo del giorno si assumono come limiti massimi i valori di dB (A) indicati in Tabella 1.

Tabella 1 - LIMITI MASSIMI CONSENTITI (dB) (A).

Tipo di rumore	Periodo notturno			Periodo diurno		
	Zona A	Zona B	Zona C	Zona A	Zona B	Zona C
Continuo senza toni puri	40	45	50	55	60	65
Continuo con toni puri	37	42	47	52	57	62
Impulsivo	40	45	50	55	60	65
Sporadico	55	60	65	70	75	80

Per maggior dettaglio di valutazione, nel caso di rumori di tipo continuo, si può fare riferimento ai livelli sonori limite nelle diverse bande di ottava riportati in Tabella 2.

Tabella 2 - LIVELLI SONORI MASSIMI CONSENTITI NELLE DIVERSE BANDE DI OTTAVA dB.

Frequenza centrale della banda di ottava (Hz)	Periodo notturno			Periodo diurno		
	Zona A	Zona B	Zona C	Zona A	Zona B	Zona C
31,5	64	67	70	74	77	80
63	57	62	67	72	75	78
125	50	55	60	65	69	70
250	43	48	53	58	63	68
500	39	44	49	54	59	64
1.000	35	40	45	50	55	60
2.000	32	37	42	47	52	57
4.000	29	34	39	44	49	54
8.000	26	31	36	41	46	51

I limiti indicati nelle tabelle 1 e 2 sono relativi ai livelli sonori rilevabili presso l'insediamento disturbato, nel caso che l'attività rumorosa sia preesistente alla entrata in vigore del Presente Regolamento.

2.7.9. Rumore proveniente da sorgenti sonore interne all'edificio sede del locale disturbato

1) Periodo diurno

Rispetto al livello del rumore di fondo rilevabile nel locale in assenza del disturbo, è consentito un aumento di 3 dB (A) nella zona residenziale e mista, di 5 dB (A) nella zona industriale.

2) Periodo notturno

Non è consentita alcuna attività che modifichi il livello sonoro nel locale disturbato.

2.7.10. Correzioni ai limiti indicati.

a) Rumore proveniente da sorgenti esterne all'insediamento disturbato:

a1) Periodo diurno.

Qualora l'esercizio delle attività rumorose sia limitato ad una frazione del periodo diurno, relativamente ai rumori di tipo continuo o impulsivo vengono ammessi i seguenti incrementi dei limiti indicati nelle tabelle 1 e 2.

Durata delle attività nel periodo diurno (minuti primi)	Correzione dei limiti indicati dB o dB (A)
≤ 120	+ 3
≤ 60	+ 6
≤ 30	+ 9

a2) Periodo notturno.

Limitatamente al rumore prodotto per il funzionamento di impianti o apparecchiature in condizioni di emergenza è ammesso un incremento di 10 dB (A) rispetto ai limiti indicati per i rumori di tipo sporadico.

a3) Impianti funzionanti con continuità.

Nel caso di impianti preesistenti all'entrata in vigore del presente Regolamento e la cui attività è vincolata a un funzionamento continuo per esigenze tecniche, è ammesso, limitatamente al periodo notturno, un aumento di 5 unità dei limiti corrispondenti indicati nelle tabelle 1 e 2.

b) Rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.

Nel caso di disturbo di ridotta durata, limitatamente al periodo diurno, sono ammesse le seguenti correzioni:

Durata del disturbo nel periodo diurno (minuti primi)	Correzione dei limiti indicati dB o dB (A)
≤ 120	+ 2
≤ 60	+ 3
≤ 30	+ 4

VIBRAZIONI

2.8.1. Campo di applicazione.

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

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

Le norme contenute nel presente capitolo non sono applicabili a quegli edifici che, per destinazione d'uso, sono adibiti ad opifici, fabbriche, officine, laboratori artigianali ed attività assimilabili.

Per le vibrazioni provocate dal traffico aereo si rinvia alla specifica disciplina contenuta nella Deliberazione della Giunta Regionale n. 3762 del 3/12/1985, concernente determinazione delle zone di rispetto aeroportuali.

Il controllo sulle sorgenti che producono vibrazioni è eseguito dagli organi di vigilanza dell'E.R. che potrà anche avvalersi, di concerto con il Sindaco, previa istruzione di apposito personale, degli organi di vigilanza delle singole Amministrazioni.

L'E.R. relaziona al Sindaco circa i provvedimenti da adottare per la rimozione della causa delle vibrazioni al di sopra dei limiti consentiti.

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

2.8.2. Modalità di misura.

Come unità di misura viene assunto il valore efficace (RMS) dell'accelerazione, espresso in m/s^2 .

L'analisi di frequenza della vibrazione va effettuata in bande da 1/3 d'ottava nel campo da 1 a 80 Hz (estremi inclusi).

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

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

Come indice di riferimento va assunta la peggiore situazione riscontrata.

2.8.3. Limiti massimi consentiti.

I limiti massimi consentiti sono quelli indicati dalle norme ISO in vigore (2631-1978) e relativi addendum (tra cui addendum 1 alla ISO 2631-1980) ed eventuali successive integrazioni.

Attualmente a scopo indicativo in Tabelle 1 sono riportati i valori limite di base riferiti rispettivamente all'asse Z e agli assi X e Y e nella Tabella 2 sono riportati i fattori moltiplicativi dei valori limiti di base della Tabella 1 a secondo del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui esso insiste e del periodo del giorno (diurno o notturno).

Tabella 1 - VALORI LIMITE DI BASE.

Frequenza centrale della banda ad 1/3 d'ottava (Hz)	Accelerazione (rms) (m/s ²)	
	Asse Z	Asse X e Y
1.00	1.00×10^{-2}	3.60×10^{-3}
1.25	8.90×10^{-3}	3.60×10^{-3}
1.60	8.00×10^{-3}	3.60×10^{-3}
2.00	7.00×10^{-3}	3.60×10^{-3}
2.50	6.30×10^{-3}	4.51×10^{-3}
3.15	5.70×10^{-3}	5.68×10^{-3}
4.00	5.00×10^{-3}	7.21×10^{-3}
5.00	5.00×10^{-3}	9.02×10^{-3}
6.30	5.00×10^{-3}	1.14×10^{-2}
8.00	5.00×10^{-3}	1.44×10^{-2}
10.00	6.25×10^{-3}	1.80×10^{-2}
12.50	7.81×10^{-3}	2.25×10^{-2}
16.00	1.00×10^{-2}	2.89×10^{-2}
20.00	1.25×10^{-2}	3.61×10^{-2}
25.00	1.56×10^{-2}	4.51×10^{-2}
31.50	1.97×10^{-2}	5.68×10^{-2}
40.00	2.50×10^{-2}	7.21×10^{-2}
50.00	3.13×10^{-2}	9.02×10^{-2}
63.00	3.94×10^{-2}	1.14×10^{-1}
80.00	5.00×10^{-2}	1.44×10^{-1}

Tabella 2 - FATTORI MOLTIPLICATIVI A SECONDA DEL TIPO DI INSEDIAMENTO, DEL TIPO DI ZONA E DI PERIODO DEL GIORNO.

Insediamento	Periodo	Fattore moltiplicativo	
		Zona residenziale	Zona industriale/artigianale
— di particolare tutela (es. ospedali, ecc.)	diurno	1	
	notturno	1	
— abitazioni e assimilabili	diurno	2,0	4,0
	notturno	1,4	1,4
— uffici e assimilabili	diurno	4	
	notturno	4	

RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI

2.9.1. Normativa e competenze.

Il D.P.R. 10/9/1982 n. 915 disciplina lo smaltimento dei rifiuti solidi, fatta salva la previgente normativa (art. 32 del D.P.R. n. 915) in quanto compatibile.

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

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

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

Resta fermo l'obbligo di assicurarsi il rispetto di quanto previsto dalla Regione con riferimento ai piani per lo smaltimento dei rifiuti, ai procedimenti autorizzativi ed alle eventuali normative integrative e di attuazione del D.P.R. 915/82.

2.9.2. Fanghi.

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

2.9.3. Rifiuti speciali, tossici e nocivi.

Lo stoccaggio e l'ammasso temporaneo dei rifiuti speciali, tossici e nocivi sono soggetti alle norme stabilite dal D.P.R. n. 915/82, e successiva normativa tecnica e di attuazione. Lo stoccaggio e l'ammasso temporaneo dei rifiuti non inerti ed in grado di rilasciare sostanze inquinanti, per i quali non sia prevista una specifica normativa, devono essere attuati in modo tale da impedire la dispersione nell'ambiente di qualsiasi sostanza potenzialmente tossica o dannosa.

2.9.4. Controllo e vigilanza.

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

BALNEAZIONE

2.10.1. Normativa.

L'attività di balneazione è disciplinata dal D.P.R. n. 470 dell'8 giugno 1982, nonché dalle norme del presente Regolamento.

2.10.2. Zone idonee alla balneazione.

L'individuazione delle zone idonee alla balneazione compete alla Regione che provvede a darne comunicazione all'E.R. almeno un mese prima dell'inizio della stagione balneare ai sensi dell'art. 4, lettera b), del D.P.R. 470/82.

Per «acque idonee alla balneazione» si intendono quelle corrispondenti ai requisiti di cui all'allegato 1 del D.P.R. 470/82 secondo quanto previsto degli artt. 4, 6, 7, 8 e 9 del D.P.R. 470/82.

2.10.3. Stagione balneare.

Per «stagione balneare» si intende il periodo compreso tra il 1° maggio e il 30 settembre di ogni anno.

Tale periodo può essere ampliato con disposizione regionale a seconda delle esigenze e consuetudini locali, su proposta dell'E.R.

2.10.4. Delimitazione delle zone idonee e non idonee.

Prima dell'inizio di ogni stagione, l'E.R. provvede a delimitare le zone non idonee alla balneazione e propone l'adozione dell'ordinanza al Sindaco ai sensi dell'art. 5 lettera a), del D.P.R. n. 470/82.

Qualora durante il periodo di balneazione i risultati delle analisi non siano conformi alle prescrizioni di cui agli artt. 6 e 7 del D.P.R. n. 470/82, l'E.R. provvede a delimitare le zone non idonee temporaneamente alla balneazione nei termini di cui al primo comma ai sensi dell'art. 5, lettera b), del D.P.R. n. 470/82.

Quando le analisi risultino favorevoli per tutti i parametri previsti nella tabella allegata al D.P.R. n. 470/82, il Sindaco adotta il provvedimento di revoca del divieto, su proposta dell'E.R.

2.10.5. Apposizione della segnaletica.

Per quanto previsto dal punto 2.10.4., il Comune provvede all'apposizione di segnaletica nelle zone interessate al divieto di balneazione (art. 5, lettera d), del D.P.R. n. 470/82).

2.10.6. Inquinamento massiccio delle acque di balneazione.

Qualora il Servizio n. 1 riscontri un caso di inquinamento massiccio delle acque di balneazione, provvede alla segnalazione immediata al P.M.I.P. per gli accertamenti previsti (art. 5, lettera e), del D.P.R. n. 470/82).

Contemporaneamente deve essere data comunicazione al Sindaco del Comune interessato.

2.10.7. Articolo 26 della legge n. 319/76.

Qualora il P.M.I.P. o il Servizio n. 1 della U.S.S.L. riscontrino la necessità di un provvedimento immediato per la tutela della salute pubblica, provvedono alla comunicazione al Sindaco per i conseguenti tempestivi provvedimenti ai sensi dell'art. 26 della Legge 319/76 e dell'art. 153 del T.U.L.C.P.

2.10.8. Campionamento ed accertamenti analitici.

Il campionamento e gli accertamenti analitici sono di competenza del P.M.I.P. che, limitatamente al campionamento, può avvalersi del Servizio n. 1 della U.S.S.L.

Capitolo 11

DETERGENTI SINTETICI

2.11.1. Normativa.

Le attività di produzione, detenzione, immissione in commercio, introduzione nel territorio dello Stato o uso di detergenti sintetici da parte degli stabilimenti industriali o esercizi pubblici sono normate dalle leggi: Legge 26/4/1983 n. 136, Legge 5/3/1982 n. 62 e successivi decreti ministeriali.

2.11.2. Autorizzazioni sanitarie.

Sono subordinate al possesso di specifica autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco su domanda degli interessati, le attività di produzione, preparazione e confezionamento di detersivi, a' sensi dell'art. 5 della Legge 26/4/1983 n. 136.

2.11.3. Attività di vigilanza.

L'attività di vigilanza sul contenuto di fosforo nei detergenti è attribuita al Sindaco ai sensi dell'art. 6 della Legge 26/4/1983 n. 136.

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

Il Sindaco per l'esercizio delle attività di vigilanza si avvale del Servizio n. 1 della U.S.S.L. e del P.M.I.P., ai sensi dell'art. 2-bis della Legge 5/3/1982 n. 62.

L'attività di vigilanza sulla biodegradabilità dei detergenti sintetici è attribuita all'E.R., ai sensi dell'art. 3 della Legge Regionale 64/81, modificato dall'art. 1 della Legge Regionale 61/84.

Capitolo 12

IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA

2.12.1. Impiego di presidi sanitari con mezzi meccanici.

2.12.1.1. Comunicazione preventiva.

I conduttori di aziende agricole che intendono eseguire programmi di trattamento con presidi sanitari per l'agricoltura, devono darne comunicazione, con almeno 15 giorni di anticipo al Sindaco (o ai Sindaci) del Comune sul cui territorio insiste il fondo agricolo da sottoporre a trattamento ed alla U.S.S.L. L'obbligo di comunicazione preventiva riguarda tutti i trattamenti che utilizzano presidi sanitari di 1^a e 2^a classe tossicologica.

2.12.1.2. Contenuto della comunicazione preventiva.

La comunicazione di cui al precedente articolo deve contenere:

- 1) il nominativo del committente;
- 2) il nominativo del responsabile del trattamento e gli estremi del patentino per l'uso di prodotti di prima e seconda classe;
- 3) una descrizione del territorio con la segnalazione di zone sensibili (corsi d'acque, abitazioni, allevamenti, approvvigionamenti idrici, ecc.);
- 4) le colture da trattare;

- 5) l'indicazione del presidio sanitario usato per singola coltura, gli estremi della registrazione e le quantità previste;
- 6) il diario e l'orario dei trattamenti previsti;
- 7) l'indicazione del luogo di preparazione e travaso delle miscele e di attingimento dell'acqua;
- 8) l'indicazione del/dei mezzo/i con cui saranno effettuati i trattamenti.

2.12.1.3. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire.

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

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

Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuali necessari a seconda delle modalità di trattamento.

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

2.12.1.4. Modalità di preparazione delle miscele.

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

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

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

2.12.2. Impiego di presidi sanitari con mezzi aerei.

2.12.2.1 Autorizzazione.

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

La richiesta di autorizzazione deve essere inoltrata all'E.R., e per conoscenza al Sindaco (o ai Sindaci) del Comune sul cui territorio insiste il fondo agricolo da sottoporre a trattamento, da parte del committente il trattamento stesso entro i termini fissati annualmente dall'E.R.

2.12.2.2. Contenuto della richiesta di autorizzazione.

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

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

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

La documentazione di cui al comma precedente dovrà essere integrata dalla documentazione, rilasciata dalle competenti autorità dell'aviazione civile, da cui risulti che nulla osta all'effettuazione dei voli necessari per l'esecuzione dei programmi di trattamento con presidi sanitari dei fondi agricoli.

2.12.2.3. Formulati consentiti.

I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/44.6/11/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per i trattamenti con formulati a base di principi attivi di III e IV classe di cui al D.P.R. n. 1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 705/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporazione.

2.12.2.4. Colture e dimensioni delle aree da trattare.

I trattamenti con aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota succitata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocoltura. Le superfici di terreno a monocoltura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.

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

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

2.12.2.5. Zone sensibili.

Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc.; strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri. L'E.R. può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni caso per caso. Le deroghe di cui al precedente comma devono essere preventivamente concordate con le competenti autorità dell'aviazione civile.

2.12.2.6. Segnaletica a terra.

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

2.12.2.7. Base a terra - Preparazione delle miscele.

La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, inoltre di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare. Per le modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal punto 2.12.1.4.

2.12.2.8. Erogazione dei prodotti.

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

2.12.2.9. Intervallo di agibilità.

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

2.13.3. Controllo e vigilanza.

All'E.R., tramite i servizi dell'U.S.S.L. per le parti di rispettiva competenza, spetta il controllo e la vigilanza, ai sensi dell'art. 3 delle LL.RR. 64 e 64/81, perché vengano adottate tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali di azienda, dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, durante i trattamenti.

Il Servizio n. 1 dell'U.S.S.L., tramite i suoi operatori con qualifica di ufficiale o agente di polizia giudiziaria, può svolgere controlli e prelevare dei prodotti utilizzati. Quando riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, l'operatore deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.

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

Qualora abbiano a verificarsi incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, l'operatore deve avvisare i servizi dell'U.S.S.L. interessati ed il Sindaco (o i Sindaci) del Comune sul cui territorio insiste il fondo agricolo oggetto del trattamento medesimo.

Handwritten text in a vertical column on the right margin, likely a page number or index.

TITOLO III

AMBIENTI CONFINANTI - IGIENE EDILIZIA

Il titolo Terzo del Regolamento Locale «Tipo» di Igiene, concernente «AMBIENTI CONFINANTI - IGIENE EDILIZIA», nel testo deliberato dalla Giunta Regionale con atto n. III/49784 del 28 marzo 1985, integrato con deliberazione della Giunta Regionale n. III/52097 del 7 maggio 1985, che fu oggetto di osservazioni e di proposte di modificazioni ed integrazioni, viene TEMPORANEAMENTE STRALCIATO dal complesso delle presenti norme regolamentari, conformemente a quanto disposto con deliberazione della Giunta Regionale n. IV/16543 del 19 dicembre 1986, avente per oggetto:

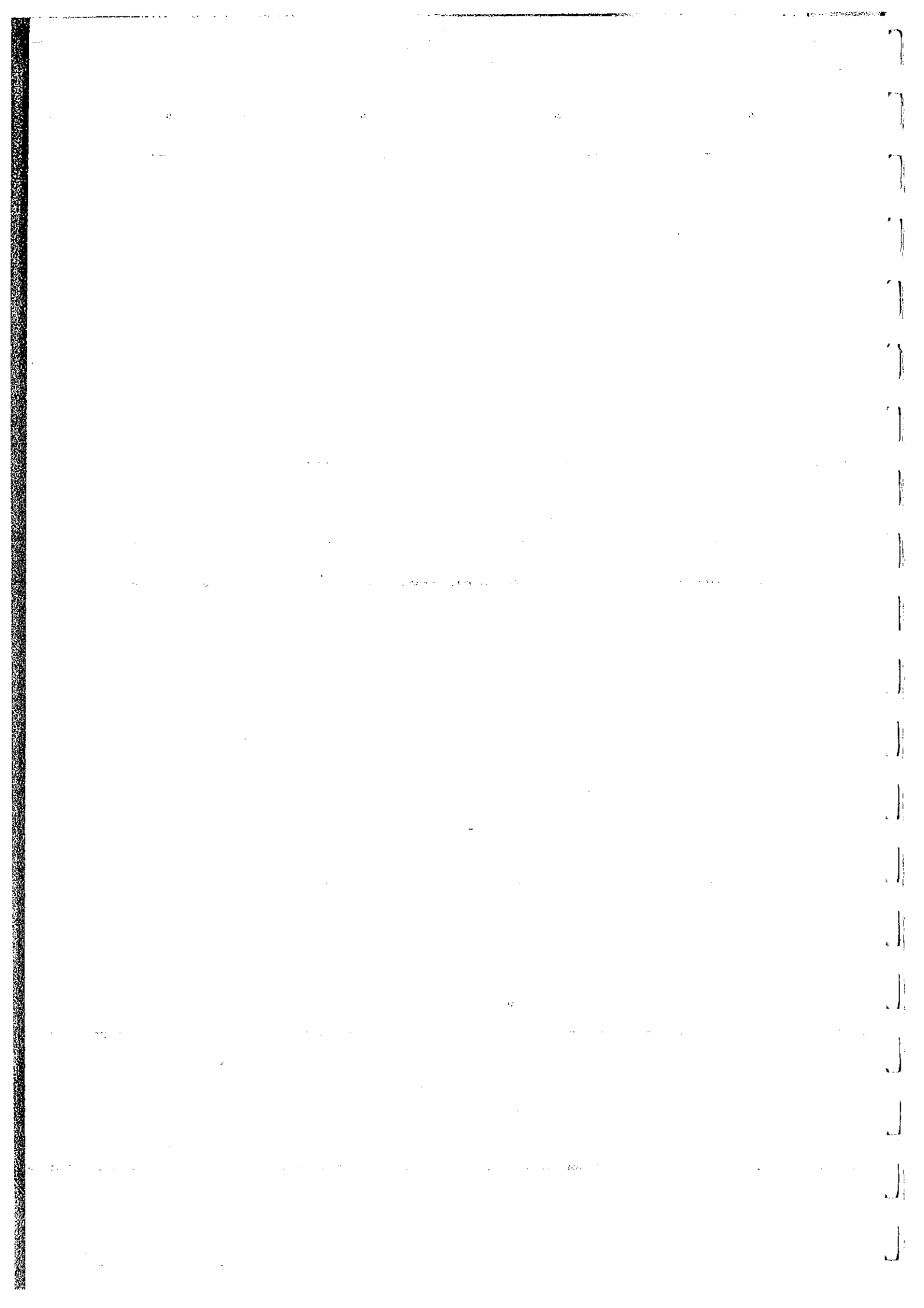
Istituzione gruppo di lavoro per l'«igiene edilizia» per la revisione e l'aggiornamento del Titolo III del Regolamento Locale di Igiene Tipo inerente gli ambienti confinati e l'igiene edilizia - stralcio temporaneo del suddetto titolo.

che così testualmente dispone:

- 1) di stralciare, temporaneamente, dal Regolamento Locale di Igiene Tipo, ex articolo 53 della L.R. 26 ottobre 1981 n. 64, approvato dalla Giunta Regionale il 28 marzo 1985 ed aggiornato al 1° maggio 1985 con delibera della Giunta Regionale del 7 maggio 1985 n. III/52097, il Titolo III del citato Regolamento inerente gli ambienti confinati e l'igiene edilizia;
- 2) di dare atto che i Comuni che, a' sensi dell'articolo unico della L.R. n. 16 del 7 giugno 1986, non abbiano, alla data di esecutività del presente provvedimento, ancora provveduto a deliberare il Regolamento di Igiene Comunale sono legittimati a non inserire in detto regolamento il Titolo III in attesa della riformulazione dello stesso da parte della Giunta Regionale a' sensi del presente provvedimento.

Conseguentemente il presente Regolamento verrà completato con il nuovo testo del TITOLO TERZO ad avvenuta approvazione da parte della Giunta Regionale e pre-
vie le procedure di studio, osservazione, eventuale integrazione ed adattamento alla realtà locale del «Testo Tipo», analogamente a quanto attuato per l'approvazione dei titoli Primo, Secondo e Quarto.

Per il titolo «AMBIENTI CONFINATI - IGIENE EDILIZIA» restano pertanto attualmente in vigore, sotto il profilo igienico sanitario, le norme recate dal vigente Regolamento Edilizio e quelle contenute nel Titolo Terzo del precedente Regolamento Comunale di Igiene, adottato con delibera C.C. n. 101 del 22/10/1981 (esaminata senza rilievi dal C.R.C. nella seduta del 27/11/1981 atti n. 100517).





COMUNE DI SAN DONATO MILANESE
PROVINCIA DI MILANO

REGOLAMENTO DI
IGIENE

TITOLO III

ALLEGATO DELIBERA cc N. 44 DEL 21.6.93

IL SEGRETARIO GENERALE



Capitolo 1

NORME GENERALI (PROCEDURE)

3.0.0. Campo di applicazione

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

Le norme si applicano, per gli aspetti inerenti l'igiene e la sanità pubblica, a tutti i nuovi interventi soggetti al rilascio di concessione o autorizzazione da parte del Sindaco.

Agli edifici esistenti o comunque autorizzati all'uso, per interventi anche parziali di ristrutturazione, ampliamenti e comunque per tutti gli interventi di cui alle lettere b), c) e d) dell'art.31 della Legge 5 agosto 1978 n. 457, si applicheranno le norme del presente titolo fermo restando che per esigenze tecniche documentabili saranno ammesse deroghe agli specifici contenuti in materia di igiene della presente normativa purchè le soluzioni comportino oggettivi miglioramenti igienico-sanitari.

Restano in ogni caso fatti salvi i vincoli legislativi di natura urbanistica e/o ambientale.

A motivata e documentata richiesta possono adottarsi soluzioni tecniche diverse da quelle previste dalle norme del presente titolo, purchè tali soluzioni permettano comunque il raggiungimento dello stesso fine della norma derogata.

Le deroghe, inerenti comunque i soli aspetti igienico-sanitari regolamentati nel presente titolo, vengono concesse dal Sindaco, con l'atto autorizzativo e/o di concessione, su conforme parere espresso dal responsabile del Servizio n°1.

3.1.1. Richieste di autorizzazione o concessioni edilizie; opere interne art.26 Legge 47/85

Tutte le richieste di autorizzazione o concessione edilizia devono essere inoltrate al Sindaco complete della documentazione e nel rispetto delle procedure previste dalle vigenti Leggi e dalle norme del regolamento edilizio comunale.

Sarà cura del Sindaco sottoporre agli organi dell'Ente Responsabile dei servizi di zona le pratiche ed acquisire i pareri secondo procedure concordate che tengano conto del rispetto dei termini previsti dalla normativa vigente.

La comunicazione di cui al 3° comma dell'art.26 della Legge 47/85, qualora comporti deroga, ai sensi del precedente art.3.0.0., ai requisiti igienico-sanitari di cui al presente titolo, deve essere accompagnata da preventivo visto del Responsabile del Servizio n°1.



3.1.2. Parere tecnico sulle richieste di autorizzazioni o concessioni

Il Sindaco provvede al rilascio di autorizzazioni o della concessione edilizia, previo parere del Responsabile del Servizio n°1 e sentita la Commissione Edilizia.

Il parere del Responsabile del Servizio n.1 costituisce il parere obbligatorio ed autonomo previsto dall'art.220 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265.

Limitatamente agli insediamenti produttivi relativi a produzione, lavorazione, trasformazione, conservazione di alimenti di origine animale ed a quelli che comunque raccolgono, lavorano ed utilizzano spogli di animali od avanzi di animali, deve essere preventivamente acquisito il parere dei Responsabili dei Servizi n.1 e n.4 nell'ambito delle rispettive competenze.

Per i casi di opere a destinazione specifica definita, gli obblighi di notifica di cui all'art. 48 del D.P.R. 303/56 e art. 216 del T.U. LL.SS. nonché la procedura per il rilascio del nulla osta di cui ai successivi articoli 3.1.9. e 3.1.10, devono essere assolti in sede di richiesta di concessione edilizia.

Ai fini del rispetto dei termini entro i quali dovrà assumere le proprie determinazioni, il Sindaco provvede in tempo utile all'invio della documentazione all'E.R..

3.1.3 Parere sulle richieste di autorizzazioni o concessioni edilizie concernenti ambienti di lavoro

In caso di richiesta concernente insediamenti produttivi o laboratori o ambienti comunque destinati a lavorazione, il parere espresso dal Responsabile del Servizio n. 1 dovrà contenere le prescrizioni della Unità Operativa Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro cui tali progetti devono essere sottoposti per l'esame degli aspetti di competenza.

3.1.4. Documentazione integrativa

Ad ogni richiesta di concessione o autorizzazione corredata della necessaria documentazione va allegata, con riferimento a tutti gli aspetti relativi agli impianti tecnologici non specificatamente indicati in progetto, una dichiarazione impegnativa del titolare con la quale si assume ogni responsabilità in ordine al rispetto di tutte le norme igienico-edilizie di cui al presente titolo.



3.1.5. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione generica.

Le richieste di concessione o autorizzazione concernenti, in tutto o in parte, ambienti di lavoro, quando sia nota soltanto la destinazione generica, oltre alla dichiarazione di cui al precedente art. 3.1.4., dovranno altresì contenere una dichiarazione di impegno del titolare della richiesta al rispetto di tutte le norme e prescrizioni che verranno dettate dagli organi competenti in fase di preventivo rilascio del nulla-osta all'esercizio della specifica attività di cui ai successivi articoli 3.1.9. e 3.1.10.

Nell'atto di concessione o autorizzazione e nella licenza d'uso di cui al successivo art.3.1.7., dovrà essere richiamato l'impegno previsto dal comma precedente insieme all'obbligo a trasferire detto impegno all'effettivo utilizzatore specifico.

3.1.6. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione specifica e definita

Le richieste di concessione o autorizzazione concernenti, in tutto o in parte, ambienti di lavoro la cui destinazione sia specifica e definita già all'atto dell'inoltro della richiesta, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al precedente art.3.1.4.:

A) Qualora il progetto riguardi attività che non risultano soggette all'obbligo di presentazione della dichiarazione di compatibilità ambientale di cui alle successive lettere B) e C) del presente articolo, alla richiesta di concessione o autorizzazione dovrà comunque essere allegata una relazione tecnica sull'attività lavorativa che verrà svolta con particolare riferimento alle caratteristiche dei processi produttivi e dei materiali impiegati ivi compresi acqua ed energia; tale relazione tecnica dovrà essere compilata secondo quanto indicato nella modulistica predisposta dal Servizio n.1.

B) Qualora il progetto riguardi attività che rientrano nel campo di applicazione del D.P.C.M. 10 Agosto 1988 n.377 dovrà essere sottoposto alla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale (V.I.A.) secondo quanto previsto dallo stesso D.P.C.M. 10 Agosto 1988 n. 377 e dal D.P.C.M. 27 dicembre 1988.

C) Qualora il progetto riguardi una o più attività specificate nell'allegato elenco 1, il Sindaco, previo conforme parere motivato dal Responsabile del servizio n.1, può richiedere la presentazione della dichiarazione di compatibilità ambientale.

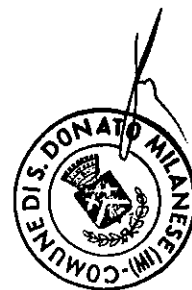


In tal caso la documentazione dovrà essere integrata secondo quanto previsto nell'allegato A del presente articolo.

Il parere del responsabile del Servizio n.1 (di cui sopra) deve essere reso entro 30 giorni dal ricevimento della documentazione di cui alla precedente lettera A) del presente articolo.

Il silenzio del Responsabile del Servizio n.1 equivale alla non necessità della richiesta di compatibilità ambientale.

La presentazione della richiesta di concessione concernente ambienti di lavoro a destinazione specifica e definita, completa della documentazione integrativa, vale ad ottemperare all'obbligo di notifica previsto dall'art. 216 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934 n. 1265 e dall'art.48 del D.P.R. 19 marzo 1956 n. 303.



Elenco 1

PROGETTI DI CUI ALL'ARTICOLO

3.1.6. LETTERA B)

1. Agricoltura

- a) Progetti di ricomposizione rurale;
- b) Progetti volti a destinare terre incolte o estensioni seminaturali alla coltivazione agricola intensiva;
- c) Progetti di idraulica agricola;
- d) Primi rimboschimenti, qualora rischino di provocare trasformazioni ecologiche negative, e dissodamenti destinati a consentire la conversione ed un altro tipo di sfruttamento del suolo;
- e) Impianti che possono ospitare volatili da cortile;
- f) Impianti che possono ospitare suini e bovini;
- g) Piscicoltura di salmonidi;

2. Industria estrattiva

- a) Estrazione della torba;
- b) Trivellazioni in profondità escluse quelle intese a studiare la stabilità del suolo e in particolare:
 - trivellazioni geotermiche;
 - trivellazioni per lo stoccaggio dei residui nucleari;
 - trivellazioni per l'approvvigionamento di acqua;
- c) Estrazione di minerali diversi da quelli metallici e energetici, come marmo, sabbia, ghiaia, scisto, sale, fosfati, potassa;
- d) Estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni in sotterraneo;
- e) Estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazione a cielo aperto;
- f) Estrazione di petrolio;



- g) Estrazione di gas naturale;
- h) Estrazione di minerali metallici;
- i) Estrazione di scisti bituminosi;
- j) Estrazione di minerali non energetici (senza minerali metallici) a cielo aperto;
- k) Impianti di superficie dell'industria di estrazione di carbon fossile, di petrolio, di gas naturale e di minerali metallici nonchè di scisti bituminosi;
- l) Cokerie (distillazione a secco del carbone);
- m) Impianti destinati alla fabbricazione di cemento;

3. Industria energetica

- a) Impianti industriali per la produzione di energia elettrica, a vapore e acqua calda;
- b) Impianti industriali per il trasporto del gas, vapore e acqua calda, trasporto di energia elettrica mediante linee aeree;
- c) Stoccaggio in superficie di gas naturale;
- d) Stoccaggio di gas combustibili in serbatoi sotterranei;
- e) Stoccaggio in superficie di combustibili fossili;
- f) Agglomerazione industriale di carbon fossile e lignite;
- g) Impianti per la produzione o l'arricchimento di combustibili nucleari;
- h) Impianti per il ritrattamento di combustibili nucleari irradiati;
- i) Impianti per la raccolta e il trattamento di residui radioattivi;
- l) Impianti per la produzione di idroelettrica;

4. Lavorazione dei metalli

- a) Stabilimenti siderurgici, comprese le fonderie: fucine, trafilerie, laminatori;



- b) Impianti di produzione, compresa la fusione, affinazione, filatura e laminatura di metalli non ferrosi, salvo i metalli preziosi;
- c) Imbutitura, tranciatura di pezzi di notevoli dimensioni;
- d) Trattamento in superficie e rivestimento dei metalli;
- e) Costruzione di caldaie, di serbatoi e di altri pezzi in lamiera;
- f) Costruzione e montaggio di autoveicoli e costruzione dei relativi motori;
- g) Cantieri navali;
- h) Impianti per la costruzione e riparazione di aeromobili;
- i) Costruzione di materiale ferroviario;
- j) Imbutitura di fondo con esplosivi;
- k) Impianti di arrostitimento e sinterizzazione di minerali metallici.

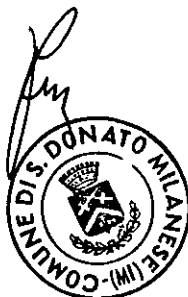
5. Fabbricazione del vetro

6. Industria chimica

- a) Trattamento di prodotti intermedi e fabbricazione di prodotti chimici;
- b) Produzione di antiparassitari e di prodotti farmaceutici, di pitture e vernici, di elastomeri e perossidi;
- c) Impianti di stoccaggio di petrolio, prodotti petrolchimici e chimici.

7. Industria dei prodotti alimentari

- a) Fabbricazione di grassi vegetali e animali;
- b) Fabbricazione di conserve di prodotti animali e vegetali;
- c) Fabbricazione di prodotti lattiero-caseari;
- d) Industria della birra e del malto;



- e) Fabbricazione di dolci e sciroppi;
- f) Impianti per la macellazione di animali;
- g) Industrie per la produzione della fecola;
- h) Stabilimento per la produzione di farina di pesce e di olio di pesce;
- i) Zuccherifici;

8. Industria dei tessili, del cuoio, del legno, della carta

- a) Officine di lavaggio, sgrassaggio e imbianchimento della lana;
- b) Fabbricazione di pannelli di fibre, pannelli di particelle e compensati;
- c) Fabbricazione di pasta per carta e cartone;
- d) Stabilimento per la finitura di fibre;
- e) Impianti per la produzione e la lavorazione di cellulosa;
- f) Stabilimenti per la concia e l'allumatura;

9. Industria della gomma

Fabbricazione e trattamento di prodotti a base di elastomeri

10. Progetti di infrastruttura

- a) Lavori per l'attrezzatura di zone industriali;
- b) Lavori di sistemazione urbana;
- c) Impianti meccanici di risalita e teleferiche;
- d) Costruzione di strade, porti, compresi i porti di pesca e aeroporti;
- e) Opere di canalizzazione e regolazione di corsi d'acqua;
- f) Dighe e altri impianti destinati a trattenere le acque o ad accumularle in modo durevole (non comprese nel D.P.C.M. 10 agosto 1988, n. 377);
- g) Tram, ferrovie, sopraelevate e sotterranee,



funicolari o simili linee di natura particolare, esclusivamente o principalmente adibite al trasporto di passeggeri;

- h) Installazione di oleodotti e gasdotti;
- i) Installazione di acquedotti a lunga distanza;
- j) Porti turistici.

11. Altri progetti

- a) Villaggi di vacanza, complessi alberghieri;
- b) Piste permanenti per corse e prove d'automobili e motociclette;
- c) Impianti d'eliminazione di rifiuti industriali e domestici;
- d) Impianti di depurazione;
- e) Depositi di fanghi;
- f) Stoccaggio di rottami di ferro;
- g) Banchi di prova per motori, turbine o reattori;
- h) Fabbricazione di fibre minerali artificiali;
- i) Fabbricazione, condizionamento, carico o messa in cartucce di polveri ed esplosivo;
- j) Stabilimenti di squartamento.



ALLEGATO A) ALL'ART.3.1.6.

LETTERA B)

1. Descrizione del progetto, comprese in particolare:
 - una descrizione delle caratteristiche fisiche dell'insieme del progetto e delle esigenze di utilizzazione del suolo durante le fasi di costruzione e di funzionamento;
 - una valutazione del tipo e della quantità dei residui e delle emissioni previsti (inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo, rumore, vibrazione, luce, calore, radiazione, ecc.) risultanti dall'attività del progetto proposto.
2. Una descrizione sommaria delle principali alternative prese in esame dal committente, con indicazione delle principali ragioni della scelta, sotto il profilo dell'impatto ambientale.
3. Una descrizione delle componenti dell'ambiente potenzialmente soggetto ad un impatto importante del progetto proposto, con particolare riferimento alla popolazione, alla fauna e alla flora, al suolo, all'acqua, all'aria, ai fattori climatici, ai beni materiali, compresi il patrimonio architettonico e archeologico, al paesaggio e all'interazione tra questi vari fattori.
4. Una descrizione (1) dei probabili effetti rilevanti del progetto proposto sull'ambiente:
 - dovuti all'esistenza del progetto;
 - dovuti all'utilizzazione delle risorse naturali;
 - dovuti all'emissione di inquinanti, alla creazione di sostanze nocive e allo smaltimento dei rifiuti e la menzione da parte del committente dei metodi di previsione utilizzati per valutare gli effetti sull'ambiente.
5. Una descrizione delle misure previste per evitare, ridurre e se possibile compensare rilevanti effetti negativi del progetto sull'ambiente.

(1) Questa descrizione dovrebbe riguardare gli effetti diretti ed eventualmente gli effetti indiretti, secondari, cumulativi, a breve, medio e lungo termine, permanenti e temporanei, positivi e negativi del progetto.



6. Un riassunto non tecnico delle informazioni trasmesse sulla base dei punti precedenti.
7. Un sommario delle eventuali difficoltà (lacune tecniche o mancanza di conoscenze) incontrate dal committente nella raccolta dei dati richiesti.

3.1.7. Licenza d'uso

Ultimati i lavori nessuna nuova costruzione potrà esser occupata parzialmente o totalmente nè avervi luogo alcuna installazione (arredi, infrastrutture, macchinari, apparecchiature, impianti di produzione, deposito di materiali, ecc) senza licenza d'uso rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'art. 221 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934 n. 1265.

La licenza d'uso è altresì necessaria per gli edifici che siano stati oggetto di interventi di ristrutturazione, di mutamenti della destinazione d'uso, nonchè per i fabbricati esistenti lasciati in disuso che risultassero dichiarati antiigienici o inabitabili ai sensi degli art.3.1.12 e 3.1.13.

La licenza d'uso è rilasciata dal Sindaco per le destinazioni già previste nell'atto di concessione o autorizzazione, quando, previo parere del Responsabile del Servizio n.1, per le proprie competenze, risulti che la costruzione sia stata ultimata e non sussistano cause di insalubrità e siano state rispettate le norme del presente regolamento.

Sono fatte salve le competenze edilizie urbanistiche degli uffici comunali.

Detta licenza abilita a tutti gli usi salvo i casi di cui al successivo art.3.1.9.

Nota all'art. 3.1.7.

Per la licenza d'uso intendesi l'autorizzazione di cui all'art.221 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 Luglio 1934 n. 1265 riassuntiva dei termini attualmente in uso: abitabilità, agibilità o altri.



3.1.8. Domanda per licenza d'uso

Le domande intese ad ottenere la licenza d'uso di un edificio devono essere dirette al Sindaco e corredate della seguente documentazione:

1) dichiarazione, da parte del direttore dei lavori e dell'esecutore, della conformità delle opere al progetto esecutivo e alle sue eventuali varianti approvate;

2) progetto esecutivo dettagliato degli impianti e certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere attestanti la rispondenza alla normativa vigente degli impianti tecnologici ivi compresi gli impianti elettrici.

3) nulla osta e certificazioni richieste dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico e quant'altro previsto;

4) certificazioni relative ai requisiti tecnico-funzionali previste dal presente Regolamento che dovranno essere sottoscritte dal costruttore e dal Direttore dei lavori e, se del caso, a richiesta del Responsabile del Servizio n.1, eseguiti da enti o professionisti abilitati.

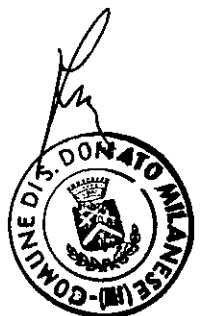
Sulle domande il Sindaco esprimerà le proprie determinazioni entro 90 giorni dalla presentazione della domanda stessa corredata dalla documentazione di cui sopra ed allo scopo anche del rispetto di tale scadenza provvederà in tempo utile all'invio della documentazione all'E.R. per l'istruttoria ed il parere di competenza.

3.1.9. Nulla Osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni o parti di esse nel territorio del Comune per iniziare, modifiche o ampliare una qualsiasi attività lavorativa o istituire un deposito di materiali, anche all'aperto, deve ottenere, oltre alla licenza d'uso dell'immobile, anche il nulla osta del Sindaco rispettando la procedura di cui al successivo art. 3.1.10

In tal senso l'interessato è tenuto a presentare il progetto relativo all'attività che si intende svolgere prima che si realizzi l'installazione nell'immobile delle apparecchiature e degli impianti di produzione inoltrando apposita domanda al Sindaco allegando la documentazione di cui al successivo art. 3.1.10

A) Il nulla osta rilasciato dal Sindaco è inteso come atto che attesta l'idoneità del progetto e la corrispondenza della documentazione prodotta rispetto alle norme vigenti in materia di conformità urbanistica, igiene edilizia, igiene ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro;



B) La domanda con relativa documentazione di cui al successivo art. 3.1.10, vale ad ottemperare agli obblighi di notifica dell'art. 216 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934 n°1265 e dell'art. 48 del D.P.R. 303/56 per le opere costruite o rese usabili con destinazione d'uso generica.

C) Per i casi di richiesta di concessione edilizia di opere a destinazione specifica e definita gli obblighi di cui al presente art., nonché quelli di notifica derivanti dall'art. 48 del D.P.R. 303/56 e dall'art. 216 del T.U.LL.SS., devono essere assolti già in sede di richiesta di concessione o autorizzazione.

D) Sulla richiesta di nulla osta il Servizio n°1 esprime il parere di competenza al Sindaco.

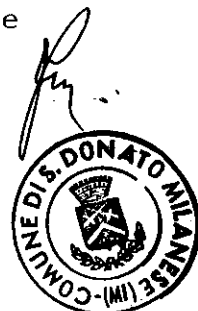
E) Il rilascio del nulla osta da parte del Sindaco deve essere condizionato all'esecuzione degli adempimenti contenuti nel parere emesso dal Servizio n°1.

3.1.10. Procedure per il rilascio del nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi.

A) Domanda di nulla osta

La richiesta di nulla osta di cui al precedente art. 3.1.9., va indirizzata al Sindaco completa della documentazione seguente (per gli atti e documenti già presentati è sufficiente il richiamo agli stessi solo se non variati:

- 1) copia della licenza d'uso (che sostituisce il successivo punto 2) qualora rilasciata;
- 2) copia della concessione o autorizzazione edilizia rilasciata dal Sindaco, copia del progetto edilizio approvato;
- 3) copia del progetto di fognatura interna, con elaborato distinto. Devono essere correttamente indicate le reti (distinti per acque nere civili, acque di processo e meteoriche) con relativi terminali, recapiti ed eventuale trattamento;
- 4) progetto esecutivo dettagliato degli impianti che ne documenti anche la corrispondenza alle norme vigenti, ivi compreso il presente Regolamento, compresi gli impianti elettrici;
- 5) nulla osta e certificazioni richiesti dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico, e quant'altro previsto;
- 6) Certificazioni relative ai requisiti tecnico-funzionali previsti dal presente regolamento che dovranno essere



sottoscritte dal costruttore e dal direttore dei lavori e, se del caso, a richiesta del Responsabile del Servizio n°1, eseguiti da enti o professionisti abilitati;

- 7) Domanda di autorizzazione allo scarico di acque reflue;
- 8) Copia della richiesta di autorizzazione ex D.P.R. 203/88 per gli impianti soggetti e relativa documentazione tecnica;
- 9) Copia della domanda di autorizzazione ex art. 13 legge 615/66 e art.12 L.R. 64/81;
- 10) Copia della denuncia e scheda descrittiva dei rifiuti speciali e tossici e nocivi;
- 11) Copia delle richieste al Ministero o alla Regione per le attività soggette al D.P.R. 175/88;
- 12) Altre autorizzazioni se ed in quanto dovute;
- 13) Per le attività soggette: dichiarazione di compatibilità ambientale o esito della procedura di V.I.A. a secondo dei casi come da precedente art. 3.1.6.;
- 14) Per tutte le altre attività non comprese nel precedente punto 13 una relazione tecnica redatta secondo lo schema proposto dal Servizio n°1.

Il Sindaco, su conforme parere del Servizio n°1, si pronuncia entro 90 giorni sul progetto presentato, prescrivendo eventuali modificazioni vincolanti per l'autorizzazione della realizzazione del progetto stesso.

B) Dichiarazione di conformità

Ultimata la realizzazione del progetto, l'interessato ne da comunicazione scritta allegando le certificazioni, eseguite da enti o professionisti abilitati, della conformità delle opere e degli impianti ai requisiti di progetto, alle prescrizioni eventualmente dettate in sede di concessione o di autorizzazione e comunque in conformità alla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza del lavoro e di igiene ambientale con particolare riferimento al presente Regolamento.

C) Rilascio del nulla osta.

Il Sindaco, ricevuta la comunicazione e le certificazioni di cui alla lettera B) del presente articolo rilascia entro 15 giorni il nulla osta per l'esercizio dell'attività.

Il Servizio n°1, fatte salve le competenze derivanti dalle norme sull'igiene e sicurezza del lavoro può operare accertamenti di verifica della conformità al progetto e richiedere al Sindaco l'adozione di provvedimenti a tutela dell'ambiente e della salute pubblica che possono giungere fino alla revoca del nulla osta.



Nota all'art. 3.1.10.

Per la documentazione relativa ai punti 1), 2), 6), 13), è sufficiente, in questa fase della procedura autorizzativa, presentare copia delle richieste di autorizzazione o di nulla osta, con la relativa documentazione tecnica, inoltrati agli Enti preposti; tali autorizzazioni dovranno essere tempestivamente prodotte non appena rilasciate.



3.1.11. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni.

E' fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità prescritte dalle Leggi e dai regolamenti comunali di edilizia e di igiene. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti previo rilascio, se necessario, di autorizzazione o concessione edilizia.

Il Sindaco può far eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico dell'U.S.S.L. per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni.

In caso di inosservanza di quanto prescritto al primo comma, il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa su proposta del Responsabile del Servizio n.1.

3.1.12. Dichiarazione di alloggio antigienico.

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

- 1) privo di servizi igienici propri e incorporati nell'alloggio;
- 2) tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o idroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione;
- 3) inadeguati dispositivi per il riscaldamento;
- 4) i locali di abitazione di cui all'art. 3.4.3. lettere a) e b) e ove previsto le stanze da bagno, presentino requisiti di aeroilluminazione naturale inferiori del 30% massimo di quelli previsti agli artt. 3.4.11. e seguenti;
- 5) i locali di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.4.3. presentino indici di superficie e di altezza compresi tra il 90% e il 100% di quelli previsti agli artt. 3.4.4., 3.4.7. e 3.4.8.

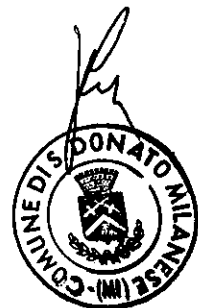
La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Responsabile del Servizio n.1, previo accertamento tecnico.

Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.

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

3.1.13. Dichiarazione di alloggio inabitabile.

Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta del Responsabile del Servizio n.1, può dichiarare inabitabile un



alloggio o parte di esso per motivi d'igiene.

I motivi che determinano la situazione di inabitabilità sono:

- 1) le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- 2) alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
- 3) mancanza di ogni sistema di riscaldamento;
- 4) requisiti di superficie e di altezza inferiori al 90% di quelli previsti agli artt. 3.4.4., 3.4.7. e 3.4.8.;
- 5) la presenza di requisiti di aeroilluminazione inferiori del 70% di quelli previsti agli artt. 3.4.11. e seguenti;
- 6) la mancata disponibilità di servizi igienici;
- 7) la mancata disponibilità di acqua potabile;
- 8) la mancata disponibilità di servizio cucina.

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

3.1.14. Concorso per la formazione degli strumenti urbanistici generali.

I competenti Servizi ed Uffici della U.S.S.L. sono chiamati a partecipare direttamente a tutta la fase tecnico-istruttoria di predisposizione degli Strumenti Urbanistici Generali.

Gli strumenti Urbanistici Generali adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia all'E.R. in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale, ferme restando le disposizioni della Legge Regionale n°64/81 e successive modificazioni ed integrazioni.



Capitolo 2
AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI
PER LE COSTRUZIONI

3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili

E' vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come deposito di immondizie, letame o altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente. Ai sensi dell'art. 98 del D.P.R. 803/75 è altresì vietato, a scopo edificabile, l'uso del terreno già adibito a cimitero per almeno 15 anni dall'ultima inumazione.

Il giudizio di risanamento è dato dal Responsabile del Servizio n.1 entro 60 giorni dalla richiesta. Il silenzio equivale ad assenso. Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e/o strutture sovrastanti.

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

3.2.2. Protezione dall'umidità

Se su un terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi siano invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa o adottare altri accorgimenti costruttivi mediante i quali è possibile raggiungere il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.

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

3.2.3. Distanze e superficie scoperta

Per quanto concerne il rapporto fra superfici aperte e scoperte, larghezza delle vie, l'arretramento dei fronti dei fabbricati, i distacchi fra edifici contigui, l'altezza massima degli edifici e ogni altra condizione concernente i rapporti fra i fabbricati stessi è fatto richiamo e rinvio ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici stabiliti per le singole località e zone approvati ai sensi della vigente legislazione.



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

Per i piani attuativi il computo della superficie scoperta e drenante deve essere calcolata come riferimento all'intera area interessata.

3.2.4. Sistemazione dell'area

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

L'area dovrà essere opportunamente delimitata.

3.2.5. Divieto al riuso di materiali

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

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

3.2.6. Intercapedini e vespai

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, costruendo, ove occorra, intercapedini munite di condutture o cunette, per lo scolo delle acque filtranti.

Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere protetto dall'umidità mediante idoneo vespaio con superfici di aerazione libera non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso, uniformemente distribuite in modo che si realizzi la circolazione dell'aria.

Per i locali destinati ad abitazione e di non diretto accesso da spazi pubblici, il piano del pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di cm. 15, minimo, dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede esistente.

3.2.7. Muri perimetrali

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e



dall'azione degli agenti atmosferici ovvero per ottenere un adeguato abbattimento acustico così come previsto all'art.3.4.51 del presente titolo.

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

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

3.2.8. Parapetti

Le finestre devono aver parapetti di altezza non inferiore a cm. 90 per i primi due piani fuori terra e di cm. 100 per tutti gli altri piani.

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

In ogni caso i parapetti, fermo restando che devono garantire sufficiente resistenza agli urti, devono essere realizzati con aperture che non abbiano larghezza libera superiore cm 11 e in modo da non favorire l'arrampicamento.

3.2.9. Gronde e pluviali

Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di raccolta sufficientemente alti per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico. I condotti delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente e da applicarsi, preferibilmente, ai muri perimetrali.

Nel caso di condotte di scarico interno, queste devono essere facilmente riparabili.

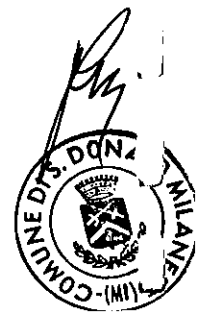
Le tubazioni non devono avere nè aperture nè interruzioni di sorta nel loro percorso.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Le condotte pluviali devono essere convogliate in idonei recapiti.

I pluviali devono essere ispezionabili.

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



Capitolo 3

MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

3.3.1. Sicurezza nei cantieri

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

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

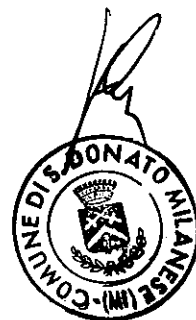
3.3.2. Recinzioni

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m.2.00.

I restauri esterni, di qualsiasi genere, ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi o con analoghe misure protettive idonee ad assicurare l'incolumità e la tutela della salute della popolazione. Le norme del presente articolo non si applicano in caso di lavori estemporanei di breve durata, inferiore alla settimana, purchè vengano adeguatamente vigilati e/o segnalati e siano messe in atto idonee misure protettive per evitare ogni possibile inconveniente.

3.3.3. Demolizioni: difesa dalla polvere

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnature allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri. In tutti i cantieri ove si proceda alla demolizione a mezzo di palle e altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Responsabile del Servizio n.1, oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti allo scopo di evitare polverosità e rumorosità.



3.3.4. Sistemazioni aree abbandonate

Le opere di demolizione di fabbricati o di parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altre che possono determinare grave situazione igienico-sanitaria, ove occorrente, devono essere precedute da adeguati interventi di derattizzazione.

3.3.5. Allontanamento materiali di risulta

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

3.3.6. Rinvenimento di resti umani

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi dell'art.5 del D.P.R. 11 ottobre 1975, n. 803, informare immediatamente il Sindaco il quale ne dà subito comunicazione all'autorità giudiziaria e a quella di pubblica sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio del nulla osta per la sepoltura.

3.3.7. Cantieri a lunga permanenza

Tutti i cantieri a lunga permanenza devono essere provvisti di idonei servizi igienici ed adeguate forniture di acqua potabile.

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



Capitolo 4

REQUISITI DEGLI ALLOGGI

3.4.1. Principi generali

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

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

3.4.2. Estensione campo di applicazione

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

3.4.3. Tipologia dei locali

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

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



A) INDICE DI SUPERFICI ED ALTEZZE

3.4.4. Superfici minime

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

Ogni alloggio a pianta libera deve avere una superficie minima netta relativa agli spazi di abitazione, di cui alla lettera a) del precedente art.3.4.3. di mq 28 per la prima persona e mq.10 per ogni successiva persona.

La superficie minima di cui al precedente comma deve possedere le caratteristiche degli spazi di abitazione di cui al punto a) del precedente 3.4.3. ad eccezione del locale bagno la cui superficie va tuttavia conteggiata per il raggiungimento del minimo previsto e le cui caratteristiche saranno quelle descritte all'art.3.4.70 e 3.4.71.

3.4.5. Volumi minimi ammissibili per i singoli locali

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

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

3.4.6 Numeri di utenti ammissibili

In relazione al rispetto degli indici di superficie minima, nell'atto di concessione edilizia e nell'atto autorizzativo della licenza d'uso, verrà stabilito per ogni alloggio, su proposta del Responsabile del Servizio n.1, il numero massimo di utenti ammissibili sotto il profilo igienico-sanitario applicando gli indici di cui al precedente articolo.

Un alloggio occupato da un numero di utenti superiori a quanto previsto in base al precedente comma, sarà da ritenersi antiigienico e, qualora sussistano condizioni di sovraffollamento tali da determinare possibili cause di insalubrità, inabitabile con i conseguenti effetti ai sensi dei precedenti artt.3.1.13. e 3.1.14.

3.4.7. Altezze minime

Fermo restando gli indici minimi e massimi di cui ai successivi commi, ai fini del presente articolo l'altezza è definita quale rapporto tra i volumi e la superficie del



singolo spazio.

L'altezza netta interna degli spazi di abitazioni di cui alla lettera a) del precedente art.3.4.2. non deve essere inferiore a m.2.70.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a m.2,10 e l'altezza media non deve essere inferiore a m.2.70.

Per gli spazi accessori e di servizio di cui alle lettere b) c) dell'art.3.4.2. l'altezza netta interna non deve essere inferiore a m.2.40, ulteriormente riducibile a m. 2.10 per i corridoi e i luoghi di passaggio in genere, compreso i ripostigli.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a m. 1,80 e l'altezza media non deve essere inferiore a m. 2,40 (mt. 2,10 per corridoi, luoghi di passaggio e ripostigli).

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

B) ILLUMINAZIONE

3.4.9. Soleggiamento

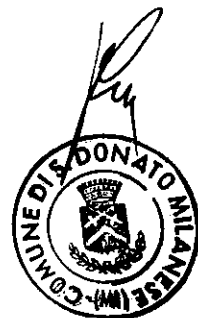
Al fine di assicurare un adeguato soleggiamento gli alloggi ad un solo affaccio non devono essere orientati verso Nord. E' pertanto vietata la realizzazione di alloggi con tale affaccio in cui l'angolo formato tra le linea di affaccio e la direttrice est-ovest sia inferiore a 30°.

3.4.10. Aeroilluminazione naturale

Tutti gli spazi degli alloggi di cui all'art.3.4.2. lettera a) b) devono avere una adeguata superficie finestrata ed apribile atta ad assicurare l'illuminazione e l'aerazione naturale.

Possono usufruire di aeroilluminazione solo artificiale:

- a) i locali destinati ad uffici, la cui estensione non consente una adeguata illuminazione naturale dei piani di utilizzazione;
- b) i locali aperti al pubblico destinati ad attività commerciali, culturali e ricreative nonché i pubblici esercizi;
- c) i locali destinati ad attività che richiedono particolari condizioni di illuminazione;
- d) i locali destinati ai servizi igienici nel rispetto di quanto previsto all'art. 3.4.22. gli spogliatoi e i ripostigli;



- e) i locali non destinati alla permanenza di persone;
- f) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale.

In tal caso gli spazi di cui alle lettere a), b), c) e), f), devono rispettare i requisiti di condizionamento ambientale di cui agli artt. 3.4.47 e 3.4.48.

3.4.11. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

La superficie finestrata dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore allo 0.018 misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ad una altezza di m.0.90 dal pavimento.

Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestrata verticale utile non sia inferiore al 12.5% (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile. Tale superficie, in relazione a particolari condizioni climatiche può essere ridotta a non meno di 1/10.

Tale norma vale solo per i locali la cui profondità non superi di 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento e quando non esistano ostacoli, come precisato nei successivi artt. 3.4.13 e 3.4.15.

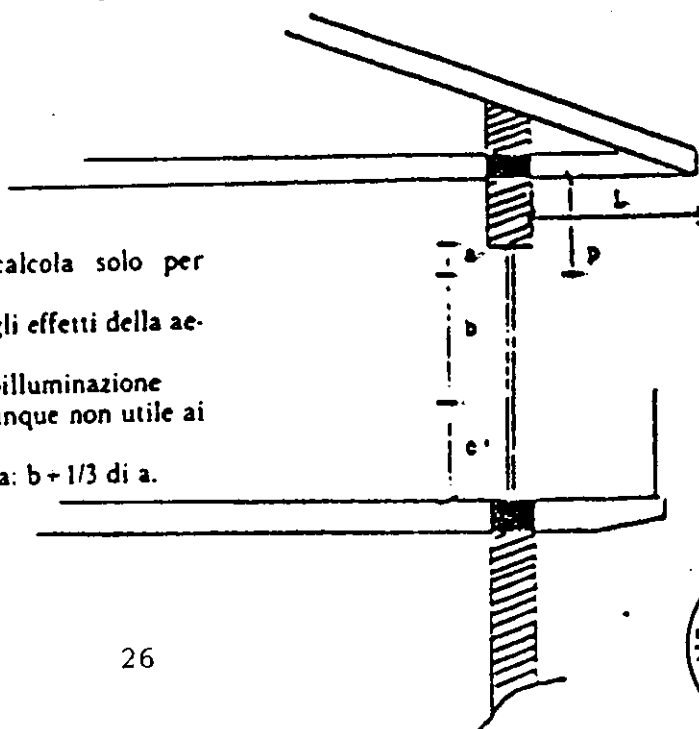
3.4.12. Superficie illuminante utile

Per superficie illuminante utile, che deve essere riportata in tabella sul progetto, si intende la superficie totale dell'apertura finestrata detratta la eventuale quota inferiore fino ad un'altezza di cm 60 e la quota superiore eventualmente coperta da sporgenze, aggetti, velette (balconi, coperture, ecc.) superiore a cm. 120 calcolata per un'altezza $p=L/2$ (ove p = proiezione della sporgenza sulla parete e L = lunghezza della sporgenza dall'estremo alla parete, in perpendicolare) così come dallo schema esplicativo.

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

Legenda

- L =lunghezza dell'aggetto superiore
- p =proiezione dell'aggetto= $L/2$. Si calcola solo per $L > \text{di cm } 120$
- a =superficie finestrata utile per 1/3 agli effetti della aeroilluminazione
- b =superficie utile agli effetti dell'aeroilluminazione
- c =superficie anche se finestrata comunque non utile ai fini dell'aeroilluminazione ($c=\text{cm } 60$)
- La superficie finestrata utile è uguale a: $b + 1/3 \text{ di } a$.



3.4.13. Presenza di ostacoli all'aeroilluminazione

Di regola la distanza fra le pareti finestrate di edifici deve essere maggiore dell'altezza, (misurata dal piano marciapiede perimetrale al colmo del tetto) dell'edificio più alto.

Per le situazioni ove ciò non si verifichi e qualora la retta congiungente il baricentro della finestra e il punto più alto di un ostacolo esterno formi con la sua proiezione sul piano orizzontale un angolo superiore a 30° , la superficie finestrata degli spazi di abitazione primaria deve essere proporzionalmente aumentata al fine di permettere l'ottenimento delle condizioni di illuminazione richieste.

3.4.14. Obbligo del progettista

E' richiesta in sede di progettazione di organismi abitativi la definizione della porzione di pavimento illuminata naturalmente senza che sia specificato l'assetto definitivo dei locali.

La superficie dell'alloggio che non risultasse regolarmente illuminata non può essere computata ai fini della definizione della superficie minima abitabile, come previsto all'art. 3.4.4.

3.4.15. Calcolo della superficie illuminante per i locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza delle finestre

Per gli spazi di cui all'art. 3.4.11. ultimo comma, potrà essere ammessa una profondità maggiore a condizione che sia incrementata proporzionalmente la superficie utile finestrata fino a raggiungere il 25% di quella del pavimento per una profondità massima di 3,5 volte l'altezza del voltino dal pavimento.

3.4.16. Requisiti delle finestre

Le superfici finestrate o comunque trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture devono poter consentire idonee condizioni di riservatezza per gli occupanti.

Al fine del proseguimento dei requisiti di temperatura, condizionamento e isolamento acustico, i serramenti devono essere dotati di doppia vetratura o di altri accorgimenti, che consentano il raggiungimento di uguali risultati.

Resta inteso che tutte le superfici finestrate devono essere comunque accessibili, alle pulizie anche per la parte esterna.



3.4.17. Illuminazione artificiale

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

3.4.18. Illuminazione notturna esterna

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

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

C) VENTILAZIONE E AERAZIONE

3.4.19. Dichiarazione di responsabilità

Così come previsto all'art. 3.1.8. il proprietario, all'atto della domanda di licenza d'uso e comunque all'atto della richiesta del nulla-osta per l'esercizio dell'attività, presenta la certificazione rilasciata dagli esecutori attestanti il rispetto di tutte le norme di buona tecnica, legislative e regolamentari in materia di ventilazione e aerazione dei locali.

3.4.20. Normativa integrativa

Oltre le norme generali UNI - CIG di cui alla Legge 6 dicembre 1971 n. 1083 e DD.MM. del 7 giugno 1973 e 20 dicembre 1985 come modificati ed integrati in particolare si dovrà assicurare anche il rispetto delle successive norme del presente capitolo che sottolineano ed integrano gli aspetti più rilevanti, sotto il profilo igienico-sanitario, della normativa vigente e che comunque dovranno essere osservate in caso di nuove costruzioni e dell'uso di combustibili non gassosi.

3.4.21. Superficie apribile e ricambi minimi d'aria

Gli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione non possono costituire rischio per il benessere e la salute delle persone ovvero per la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.

Si ritiene che tali condizioni siano in ogni caso assicurate quando sia previsto per ogni alloggio il doppio riscontro d'aria e siano assicurate le superfici finestrate apribili nella misura non inferiore a 1/10 del pavimento.

3.4.22. stanze da bagno e W.C.: superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata



La stanza da bagno deve essere di norma fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a mq 0,50 per il ricambio dell'aria.

Qualora non sia tecnicamente possibile quanto indicato al comma precedente, si possono realizzare bagni ciechi che devono essere dotati di un sistema di immissione e di estrazione dell'aria che assicuri un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

Negli alloggi dove è prevista più di una stanza da bagno, almeno una deve essere aeroilluminata naturalmente.

3.4.23. Corridoi, disimpegni, ecc.: superficie minima apribile per il ricambio d'aria, ventilazione forzata

Nei corridoi e nei disimpegni, che abbiano lunghezza superiore a m 10 o superficie non inferiore a mq 20, non aperti su spazi di abitazione primaria, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte), deve essere assicurata una adeguata ventilazione forzata che assicuri il ricambio e la presenza dell'aria almeno per il periodo di uso.

Negli altri casi gli spazi di servizio ove sia prevista permanenza anche saltuaria di persone dovranno essere serviti da idonea canna di ventilazione atta ad assicurare il ricambio d'aria necessario in relazione all'uso cui lo spazio è destinato.

3.4.24. Definizione di canne di ventilazione

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.

3.4.25. Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali

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

3.4.26. Divieti di installazione apparecchi a gas

Nelle stanze da bagno e in ogni altro locale ove non vi sia aerazione naturale continua è proibita l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera.



3.4.27. Installazione apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto

Fermo restando il rispetto delle norme di cui al D.M. 24 novembre 1984 (G.U. - s.o. n.12 del 15 gennaio 1985), la corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonché l'installazione di accessori e apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definite dalle norme UNI - CIG di cui alla Legge 6 dicembre 1971, n. 1083 e D.M. 7 giugno 1973 deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dal personale qualificato che esegue i lavori di messa in opera e provvede al collaudo successivo. La manutenzione degli impianti di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato.

3.4.28. Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili

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

La legatura di sicurezza tra i tubi flessibili e il portagomma deve essere realizzata con fascette che:

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

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

3.4.29. Apparecchi a gas: targhe e istruzioni

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

- a) nome del costruttore e/o marca depositata;
- b) dati sull'avvenuto collaudo;
- c) la designazione commerciale con la quale l'apparecchio è presentato al collaudo dal costruttore;
- d) il tipo di combustibile utilizzato e nel caso di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio;
- e) la portata termica nominale e la potenza dell'apparecchio in kcal/h.

L'apparecchio deve essere corredato da un libretto di istruzioni in lingua italiana, per il suo uso e manutenzione; in particolare devono essere dettagliate le manovre di accensione e quelle relative alla pulizia e alla manutenzione.



3.4.30. Definizione di canna fumaria

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

3.4.31. Definizione di canna di esalazione

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumane.

Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva e nella messa in opera assimilabili alle canne fumarie.

3.4.32. Allontanamento dei prodotti della combustione

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

3.4.33. Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura

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

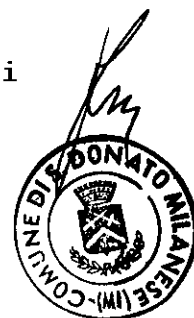
Sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti, ecc.) che non prevedono l'allontanamento all'esterno di tali prodotti.

3.4.34. Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe

I collegamenti alle canne fumarie degli apparecchi a combustione o delle cappe devono rispondere ai seguenti requisiti:

- avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingresso;
- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;
- non avere cambiamenti di direzione con angoli adeguati;
- essere facilmente montabili;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

3.4.35. Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti



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

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

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

3.4.36 Limitazione del tiraggio

E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali soggiorno o da letto a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da istituti pubblici e/o di altri enti o professionisti di riconosciuta competenza.

Saranno ritenute accettabili altre soluzioni tecniche che soddisfino, in modo analogo alle soluzioni precedentemente indicate, il requisito di limitare all'origine gli inconvenienti igienico-sanitari dovuti alla diffusione di vapori, esalazioni, odori.

3.4.37. Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento

Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione è calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate.

Nel caso di apparecchi alimentati a gas, la sezione o diametro interno è indicata nella tabella seguente:

Dimensioni canne fumarie

Altezza in metri delle canne fumarie (collegamenti esclusi)			Canne cilindriche		Canne rettangolari o quadrate
h < 10	10 ≤ h ≤ 20	h > 20	Diametro interno cm	Sezione interna cm ²	Sezione interna cm ²
Portate termiche Kcal/h					
fino a 25.000	fino a 25.000	fino a 25.000	10,0	79	87
fino a 30.000	fino a 30.000	fino a 40.000	11,0	95	105
fino a 40.000	fino a 40.000	fino a 60.000	12,5	123	125
fino a 50.000	fino a 60.000	fino a 80.000	14,0	154	169
fino a 60.000	fino a 80.000	fino a 105.000	15,0	189	208
fino a 70.000	fino a 105.000	fino a 125.000	17,0	226	249
fino a 80.000	fino a 125.000	fino a 155.000	18,0	255	280
fino a 100.000	fino a 155.000	fino a 180.000	20,0	314	345
fino a 120.000	fino a 180.000	fino a 213.000	22,0	380	418
fino a 140.000	fino a 200.000	fino a 259.000	24,0	452	497



Altezza in metri delle canne fumarie (collegamenti esclusi)			Canne cilindriche		Canne rettangolari o quadrate
$h < 10$	$10 \leq h \leq 20$	$h < 20$	Diamentro interno cm	Sezione interna cm ²	Sezione interna cm ²
Portate termiche Kcal/h					
fino a 160.000	fino a 240.000	fino a 300.000	26,0	531	584

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

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

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

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

3.4.38. Caratteristiche delle canne

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

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

3.4.39. Messa in opera delle canne fumarie

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

3.4.40. Canne fumarie singole: caratteristiche

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

3.4.41 Canne fumarie collettive: caratteristiche

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

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



cottura.

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

Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione.

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

3.4.42. Comignoli: tipi

I comignoli devono essere del tipo aspiratore statico ed aperti sui 4 lati.

3.4.43. Comignoli: altezze e ubicazioni

Le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di cm.40 rispetto alla falda nel caso di tetti chiusi, negli altri casi e comunque quando vi siano ostacoli o altre strutture distanti meno di 8 m., le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di cm. 40 del colmo del tetto.

In ogni caso restano fatte salve le disposizioni di cui al punto 6.15. dell'art.6 del D.P.R. 1391 del 22 dicembre 1970 per gli impianti termici.

D) TEMPERATURA E UMIDITA'

3.4.44. Spessore dei muri esterni

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

Tale condizione si ritiene osservata quando il coefficiente di trasmissione termica globale è uguale o inferiore a $1 \text{ Kcal/h/m}^2/\text{C}^\circ$: condizioni idoneamente certificate.

Nel caso di pareti perimetrali realizzate in materiale vetroso (tipo continuo in vetro) o in metallo, o in altro materiale assimilabile, il coefficiente di trasmissione termica globale non deve essere superiore a $2 \text{ Kcal/h/m}^2/\text{C}^\circ$.

Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di



proporzioni regolamentari riferite ad un ottavo della superficie del pavimento.

3.4.45. Impianto di riscaldamento

Gli spazi adibiti ad abitazione e quelli accessori devono essere serviti da idonei impianti di riscaldamento del tipo centralizzato con corpi scaldanti omogeneamente distribuiti in relazione all'uso dei singoli locali.

L'impianto di riscaldamento comunque deve garantire la possibilità di ottenere anche nei mesi invernali e più freddi una temperatura dell' area interna pari a 18°C (per un minimo esterno di 7°C).

Nei servizi si deve poter raggiungere la temperatura minima di 20°C.

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

3.4.46. Umidità - condensa

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

Le superfici impermeabili delle pareti interne, nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione dopo 1/2 ora dalla chiusura di eventuali fonti di umidità (quali cottura dei cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc.).

3.4.47. Condizionamento: caratteristiche degli impianti

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

- a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 35 mc/persona/ora nei locali di cui agli artt. 3.4.1. e 3.4.2.;
- b) temperatura di 20+1°C con U.R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra 25-27°C con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C;
- c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se nel caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria immessa nei locali non siano presenti particelle di concentrazione



superiore a 0,2mg/Nmc e non vi sia possibilità di trasmissione o di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento; in ogni caso l'aria prelevata dall'esterno dovrà essere sottoposta ad una filtrazione con efficienza superiore all'85% (metodo colorimetrico).

- d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m 2 o inferiore a 0,07 m/s.

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

3.4.48. Condizionamento: prese di aria esterna

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m 3 dal suolo se si trovano all'interno di cortili e ad almeno m 6 se su spazi pubblici.

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

E) ISOLAMENTO ACUSTICO

3.4.49. Parametri di riferimento

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

3.4.50. Parametri di riferimento

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

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

3.4.51. Misurazioni e valutazioni

Le misure atte a verificare i requisiti di cui al punto precedente devono essere effettuate in opera.

La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del



controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalla raccomandazione internazionale ISO 140R e 717R ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

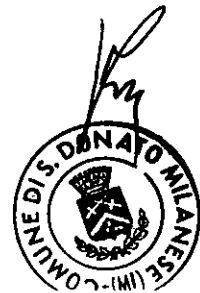
La strumentazione e i metodi di misura dovranno essere conformi alla normativa internazionale I.E.C. (International Electrotechnical Committee) come specificato all'art. 2.7.2. del Titolo II.

3.4.52. Indici di valutazione di isolamento acustico

Per i parametri individuati e misurati come precedentemente descritto, gli indici di valutazione di isolamento acustico, che devono essere assicurati e dichiarati dal costruttore e dalla direzione lavori prima dell'autorizzazione all'uso della costruzione, a secondo della zona come definita all'art.2.7.6. del Titolo II, sono quelli riportati nella seguente tabella.

I: Indice di valutazione Isolamento acustico delle strutture in dB

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



3.4.53 Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio con ambienti rumorosi

Nel caso di spazi abitativi confinanti con spazi destinati a pubblico esercizio, attività artigiane commerciali, industriali, ricreative, o che si trovano in zone con grosse concentrazioni di traffico, o che si trovano in aree delimitate dalle curve x e y di passaggio degli aerei in fase di atterraggio, fermo restando il rispetto delle norme di cui al punto 2.8.8. del Titolo II, devono essere previsti e realizzati a cura del costruttore o del titolare dell'attività, indici di fonoisolamento maggiori di 10 dB rispetto ai valori della tabella di cui all'articolo precedente.

Se del caso può essere imposto il confinamento delle sorgenti di rumore in altre parti dell'edificio ovvero le stesse essere dichiarate incompatibili con la destinazione e quindi disattivate.

3.4.54. Rumorosità degli impianti

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

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

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

3.4.55. Rumore da calpestio

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

F) RIFIUTI DOMESTICI

3.4.56. Obbligo al conferimento

E' vietato conservare nell'interno degli spazi sia di abitazione che di servizio che accessori, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili e comunque interni, per un termine superiore alle ore 24.

Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati, devono essere a cura degli abitanti,



raccolti in appositi contenitori (sacchetti) a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti tempestivamente ai luoghi di raccolta all'uopo predisposti.

¶

3.4.57. Depositi e raccoglitori

Ove non siano adottati altri sistemi di raccolta con cassonetti pubblici, i fabbricati devono disporre di un deposito atto a contenere i recipienti (sacchetti) delle immondizie. Tali depositi potranno essere costituiti da appositi locali immondezzaio o da cassoni raccoglitori.

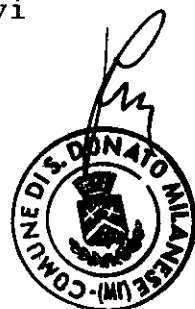
Dovranno essere dimensionati per poter contenere almeno i rifiuti di 3 giorni, calcolati in base al numero massimo di utenti previsti nell'edificio per lt 1,5 per abitante die come indice minimo.

Detti depositi devono essere sempre agevolmente accessibili dall'esterno, raggiungibili sia da scale e ascensori, sia dalla strada dai mezzi di raccolta del servizio pubblico.

3.4.58. Caratteristiche del locale immondezzaio

In ogni caso, fermo restando che tali depositi devono raccogliere rifiuti domestici già chiusi negli appositi sacchetti essi dovranno assicurare le caratteristiche seguenti:

- 1) avere superficie adeguata;
- 2) avere altezza minima interna di m 2; avere una porta metallica a tenuta, facilmente lavabile e disinfettabile, a chiusura automatica, di dimensioni 0,90 x 1,80 m;
- 3) avere pavimento e pareti con raccordi arrotondati e costituiti da materiale liscio, facilmente lavabile ed impermeabile;
- 4) essere ubicati ad una distanza minima dai locali di abitazione di m 10 muniti di dispositivi idonei ad assicurare la dispersione dell'aria viziata; potranno essere ammessi nel corpo del fabbricato qualora abbiano apposita canna di esalazione sfociante oltre il tetto;
- 5) devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio e di scarichi regolamentari e sifonati dell'acqua di lavaggio;
- 6) devono essere muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, insetti ed altri animali;
- 7) in detti depositi deve essere prevista, nella prospettiva di attuazione delle normative vigenti, la possibilità di collocare contenitori per la raccolta separata delle frazioni umide e secche di rifiuti, nonchè per il recupero di specifici materiali riciclabili (carta, vetro, metalli, etc.) e per il deposito di rifiuti pericolosi o tossici e nocivi (batterie, etc.).



3.4.59 Caratteristiche cassoni raccoglitori

I cassoni raccoglitori devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere costruiti in materiale resistente, avere superficie liscia di facile pulizia con raccordi interni arrotondati;
- avere dimensioni idonee, essere facilmente accessibili ed usabili da tutti gli utenti con particolare riguardo alle persone svantaggiate o fisicamente impediti;
- avere dispositivi di apertura e di aerazione tali da assicurare una efficace difesa antimurine e antinsetti ed una agevole pulizia, nonché il regolare lavaggio e periodiche disinfezioni;
- essere ubicate su aree preferibilmente coperte, con platea impermeabile, servita di lancia per il lavaggio e distanti il massimo possibile dai locali abitati. Tali aree potranno anche essere su pubblica via qualora autorizzati dall'Autorità Comunale;
- ricevere solo rifiuti domestici chiusi negli appositi sacchetti contenitori;
- essere predisposti per il caricamento automatico; se mobili essere dotati di idoneo impianto frenante e manovrabile dai soli addetti; muniti di segnalazione catarifrangente se ubicati in spazi accessibili al pubblico;
- essere dotati di idoneo dispositivo per lo scarico delle acque di lavaggio e/o di eventuali liquami;
- la platea impermeabile non deve favorire il ristagno di liquidi ed essere dotata di idonei pozzetti sifonati per la raccolta delle acque.

3.4.60. Canne di caduta

Le canne di caduta sono vietate.

3.4.61. Rifiuti di facile deperibilità

I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in cassoni contenitori con le caratteristiche di cui al precedente art. 3.4.59., distinti da quelli assegnati al fabbricato nel quale hanno sede. Laddove particolari situazioni lo richiedano, il Responsabile del Servizio n° 1 potrà prescrivere particolari condizioni di conservazione di talune categorie di rifiuti reperibili. Il servizio pubblico deve provvedere all'allontanamento di questi rifiuti con adeguata frequenza.

A richiesta dell'interessato previo parere del Responsabile del Servizio n°1, in relazione alle modalità di trattamento finale depurativo degli scarichi fognari, i



rifiuti di cui al presente articolo previa triturazione potranno essere ammessi in fognatura comunale nel rispetto delle norme di cui alla Legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni.

E' ammesso, nel rispetto delle norme precedenti, l'uso di tali rifiuti quali mangime per animali, fatte salve le competenze veterinarie.

3.4.62. Deroga

Il Sindaco, sentito il Responsabile del Servizio n.1, si riserva, in presenza di situazioni tecniche o dispositivi diversi da quelli indicati, di giudicare la loro conformità ai requisiti esposti negli articoli precedenti, ed ha la facoltà di chiedere a chi propone tali soluzioni la documentazione tecnica ed i chiarimenti necessari per esprimere un eventuale parere favorevole.

3.4.63 Rifiuti non domestici

Per i rifiuti provenienti da edifici per attività produttive e depositi si richiama il D.P.R. 915/82 e per quanto applicabile la L.R. 9480 e successive modifiche ed integrazioni nonché quanto previsto nel Titolo II del presente Regolamento.

G) SCARICHI

3.4.64. Tipi di scarico

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

- a) acque meteoriche (bianche)
- b) acque luride civili (nere)
- c) acque di processo industriale

3.4.65. Reti interne

Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati e distinti, in relazione alla loro origine devono essere conferiti al recapito finale ammissibile a norma della Legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni nonché alle disposizioni regionali ed a quanto previsto dal Titolo II del presente Regolamento.

E' ammessa l'unificazione delle diverse reti immediatamente a monte del recapito finale, fermo restando la possibilità d'ispezione e prelievo campione delle singole reti.

3.4.66. Acque meteoriche

Le acque meteoriche possono recapitare in pubblica fognatura rispettando le norme dell'apposito regolamento comunale.

E' ammesso il loro recapito sul suolo, e negli strati



superficiali del sottosuolo per subirrigazione purchè il disperdimento avvenga ad adeguata distanza da tutti i muri degli edifici vicini anche in relazione alla natura geologica del terreno e al profilo altimetrico.

E' ammesso pure il loro recapito in acque superficiali.

Nei casi di cui al comma secondo e terzo, quando trattasi di edifici destinati ad uso produttivo o misto o comunque quando abbiano una superficie impermeabile maggiore di 500 mq si dovrà provvedere mediante appositi separatori a convogliare le acque di prima pioggia nella fognatura comunale, nel rispetto dei limiti previsti, onde consentire il recapito sul suolo e sottosuolo e nelle acque superficiali esclusivamente delle acque meteoriche di piena o di stramazzo.

3.4.67. Acque di processo

Per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi e comunque non adibiti esclusivamente all'uso di abitazione, si fa rimando alle specifiche norme di cui al Titolo II sia per le modalità costruttive che per i limiti di qualità degli stessi.

3.4.68. Accessibilità all'Ispezione e al campionamento

Tutti gli scarichi e le relative reti devono essere dotate di idonee ispezioni e, prima della loro confluenza o recapito, avere un idoneo dispositivo a perfetta tenuta che ne consenta il campionamento.

Ove prima del recapito siano realizzati impianti di depurazione e trattamento degli scarichi, all'uscita di questi ed immediatamente a monte del recapito finale, deve essere posto un pozzetto di prelievo per analisi di apertura minima cm 40 x 40, tale pozzetto deve essere a perfetta tenuta e permettere un accumulo anche estemporaneo di acque di scarico per una profondità di almeno 50 cm.

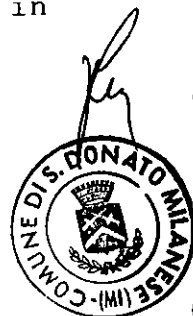
3.4.69. Caratteristiche delle reti e dei pozzetti

Le condutture delle reti di scarico e tutti i pozzetti nonchè le eventuali vasche di trattamento devono essere costruiti in materiale sicuramente impermeabile, resistente, a perfetta tenuta.

I pezzi di assemblamento e giunzione devono avere le stesse caratteristiche.

Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile: di regola devono essere interrate, salvo che per le ispezioni, e salvo casi particolari ove, a motivata richiesta, il Responsabile del Servizio n.1, può prescrivere o ammettere, percorsi controllabili a vista.

Le vasche non possono di regola essere ubicate in ambienti confinati.



H) DOTAZIONE DEI SERVIZI

3.4.70. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima

La dotazione minima dei servizi igienico sanitari per alloggio, è costituita da:

- un vaso, un lavabo, un bidet, una doccia o vasca da bagno.

La superficie minima da attribuire ai servizi igienici è di mq 4 se disposti in unico vano.

Qualora la distribuzione degli apparecchi avvenga in più spazi diversi dovrà prevedersi un adeguato incremento della superficie al fine di garantire una facile fruibilità.

Gli ambienti di cui all'art. 3.4.2. devono essere dotati di adeguati servizi igienici di uso esclusivo con almeno un vaso ed un lavabo quest'ultimo ubicato nell'eventuale antibagno.

3.4.71. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici

Tutti i locali destinati a servizi igienici alla persona quali bagni, docce, latrine, antilatrine ecc. devono avere oltre ai requisiti generali le seguenti caratteristiche particolari:

- pavimenti e pareti perimetrali sino ad una altezza di cm 180 di regola piastrellate, comunque costruiti di materiale impermeabile liscio, lavabile e resistente;

- essere completamente separati con pareti fisse da ogni altro locale;

- avere accessi da corridoi e disimpegni e non comunicare direttamente con altri locali adibiti a permanenza di persone;

- i locali per servizi igienici che hanno accesso da altri locali di abitazione o di lavoro o da spazi d'uso pubblico devono essere muniti di idoneo locale antibagno (antilatrine, antidoccia, ecc.): per secondi servizi è consentito l'accesso diretto al locale bagno da singole camere da letto.

3.4.72. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina per la preparazione degli alimenti che oltre ai requisiti generali deve avere le seguenti caratteristiche:

1) avere le superfici delle pareti perimetrali a vista piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per un'altezza di m. 1,80;

2) essere dotato di sistemi per l'allontanamento dei vapori, gas ed odori che dovranno essere portati ad esalare oltre il tetto con apposite canalizzazioni coronate da fumaio.

Lo spazio cottura, ove previsto, deve avere oltre le caratteristiche di cui sopra una superficie minima di mq.3,00, nonché regolamentare aeroilluminazione.

3.4.73. Acqua potabile

Ogni edificio deve essere servito da un impianto di distribuzione di acqua potabile realizzato in modo da garantire tutti i bisogni di tutti gli utenti.



Nella progettazione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di ridurre le possibili cause di rumorosità molesta.

3.4.74. Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe

Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto.

Ove ciò non sia possibile è consentito l'approvvigionamento con acque provenienti da falde profonde o da sorgenti ben protette e risultanti potabili previa autorizzazione del competente Servizio del Genio Civile ed acquisito il parere del Sindaco, del Responsabile del Servizio n.1 e degli altri organi competenti secondo la normativa e le procedure vigenti.

Altri modi di approvvigionamento possono essere ammessi previo trattamento di potabilizzazione ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n.1.

Per le fonti di approvvigionamento di acqua potabile private, esistenti ed attive, laddove esista la possibilità di allacciamento al pubblico acquedotto, il Sindaco, nel caso non siano state autorizzate, provvederà ad ingiungere all'interessato l'obbligo di allacciamento al pubblico servizio, con la conseguente cessazione del prelievo privato; nel caso siano autorizzate gli atti di cui sopra saranno preceduti dalla esplicita richiesta al competente Servizio del Genio Civile affinché non si proceda al rinnovo della autorizzazione o della concessione.

I pozzi privati per uso potabile, autorizzati per le zone non servite da pubblico acquedotto, devono essere ubicati a monte rispetto al flusso della falda e rispetto a stalle, letamaie, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento e da questi risultare a conveniente distanza stabilita dal responsabile del Servizio n.1.

L'acqua emunta da tali pozzi deve essere sottoposta a cura dei proprietari a periodici accertamenti chimici e batteriologici con frequenza almeno semestrale.

3.4.75. Erogazione dell'acqua. Rete di distribuzione.

L'erogazione dell'acqua mediante conduttura a rete deve avvenire in modo diretto senza l'utilizzo di serbatoi di carico aperti.

In previsione di possibili future separazioni della rete di erogazione delle acque ad uso potabile e di quelle delle acque ad uso civile, dovranno prevedersi linee specifiche per tali usi, che potranno congiungersi all'esterno degli edifici, quanto più in prossimità dell'allacciamento alla rete pubblica, ovvero immediatamente a valle del contatore se esterno all'edificio; immediatamente dopo il contatore dell'acqua dovrà essere previsto un rubinetto, facilmente accessibile per le eventuali operazioni di controllo della qualità dell'acqua stessa.



I) REQUISITI DI FRUIBILITA' A PERSONE FISICAMENTE IMPEDITE

3.4.76. Applicazione delle norme in materia di barriere architettoniche

In tutti gli edifici pubblici e privati si applicano le norme di cui al D.P.R. 384/78, alla L. 09.01.1989 n.13 e successive modificazioni ed integrazioni, al DM 236/89, alle L.R. 20.02.1989 n.6, in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.

Le norme di cui sopra si applicano per i nuovi edifici e per quelli già esistenti nel caso fossero sottoposti a ristrutturazione od a cambio di destinazione.

3.4.77. Estensione della normativa.

Al fine di rendere gli ambienti accessibili e fruibili da parte di persone fisicamente impediti si dovranno osservare le norme dell'articolo seguente per tutti gli edifici ed impianti di nuova costruzione sia pubblici che privati a qualsiasi uso destinati e con sole esenzioni per:

- le costruzioni destinate alla residenza unifamiliare o a gruppi di non più di quattro alloggi;
- le costruzioni e gli impianti destinati a usi misti o produttivi che abbiano ad assolvere a esigenze particolari e contrastanti strettamente connesse con la funzionalità;
- gli interventi sull'esistente per i quali sia documentata l'impossibilità di adeguamento alle presenti norme.



3.4.78. Regolamentazione generale (*)

Negli spazi e nelle costruzioni, di cui al precedente articolo devono essere assicurati:

- l'accesso a tutti i locali e servizi (e ai mezzi di sollevamento meccanico delle persone quando trattasi di costruzioni multipiani e tali mezzi non raggiungono il piano terra), attraverso rampe indipendenti o abbinate alle scale, di larghezza non inferiore a m. 1,20 e di lunghezza non superiore a m. 9; di pendenza contenuta entro l'8% convenientemente protette, attrezzate e pavimentate con materiale antisdrucchiolevole;

- per gli edifici di almeno 3 piani (compreso piano terra) la disponibilità di ascensore, dotato di meccanismo di autolivellamento di dimensione interna minima di 0,90 x 1,30 m, con l'apertura posta sul lato più corto e porte a battenti o a scorrimento laterale, aventi larghezza non inferiore a m. 0,80;

- la disponibilità di scale munite di corrimano su entrambi i lati, almeno su un lato non interrotto neppure in corrispondenza dei pianerottoli, di pianerottoli o piani di distribuzione anche per il solo scensore, con profondità di almeno m. 1,30, di gradini con alzata non superiore a cm. 17 e pedata non inferiore a cm. 30;

- la percorribilità dell'unità immobiliare mediante portoncino di ingresso, porte interne e disimpegni con corridoi e varchi di passaggio non inferiori rispettivamente a m. 1,25 e m. 0,80;

- la fruibilità dei bagni, cucine e cabine di cottura, attrezzabili in modo da consentire il movimento di rotazione di 360° di carrozzine e la sosta di queste ultime senza che sia impedita la praticabilità delle dotazioni essenziali.

(*) Si applicano fino all'atto di recepimento della normativa di cui alla L.R. 6/89 ovvero fino all'entrata in vigore della stessa.



CAPITOLO 5 CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

3.5.1. Cavedi e cortili: criteri generali

Eventuali interventi di ristrutturazione che interessino cavedi e cortili, dovranno tenere in particolare conto i problemi della circolazione naturale dell'aria e della privacy.

3.5.2. Cavedi: dimensioni

Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aeroilluminazione di latrine, gabinetti da bagno, corridoi da disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce, o cavedi o chiostrine.

In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

- altezza fino a m 8: lato minimo 2,50, superficie minima mq 6;
- altezza fino a m 12: lato minimo 3,00, superficie minima mq 9;
- altezza fino a m 18: lato minimo 3,50, superficie minima mq 12;
- altezza oltre m 18: lato minimo 4,00, superficie minima mq 16.

La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.

L'altezza dei cavedi, si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.

3.5.3. Cavedi: comunicazione con spazi liberi

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi, e di sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e comunque di dimensioni non inferiori a m 1,00 di larghezza e m 2,40 di altezza.

3.5.4. Cavedi: caratteristiche

I cavedi devono avere pareti in tinte chiare ed interamente libere e terminare in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni di acqua.

E' vietato, in detto scarico, versare acque o materiale di rifiuti delle case.



3.5.5. Cortili: norma di salvaguardia

E' vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale risultino peggiorate le condizioni igieniche dei cortili esistenti.

3.5.6. Accessi ai cortili

I cortili devono avere, di norma, almeno un accesso verso uno spazio pubblico, transitabile agli automezzi: ove tali accessi per automezzi debbano superare dislivelli, occorrerà che abbiano superficie antisdrucchiolevole, pendenza e raggi di curvatura tali da permettere un'agevole percorribilità ed inoltre avere almeno una piattaforma piana di lunghezza minima di m. 4,00 all'ingresso.

3.5.7. Pavimentazione dei cortili

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da permettere lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno cm 90, in modo da impedire l'infiltrazione lungo i muri. Sono ammesse altre soluzioni che assicurino parimenti la difesa dei muri.

La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di ristagni di acque.

Ogni cortile deve essere provvisto di presa d'acqua.

3.5.8. Cancelli

Ove si faccia ricorso a cancelli, porte, portoni, motorizzati dovranno essere adottati i criteri costruttivi ed i dispositivi di protezione contro gli infortuni di cui alla norma UNI del gennaio 1984 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

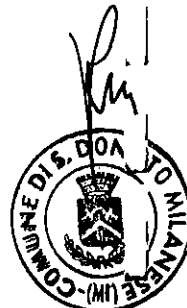
I cancelli, le porte ed i portoni motorizzati esistenti dovranno adeguarsi alla normativa di cui sopra entro 5 anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento e/o comunque entro il termine fissato dal Sindaco in specifici atti prescrittivi.

3.5.9. Igiene dei passaggi e degli spazi privati

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

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente puliti e sgombri di ogni immondizia e di qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale.

Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano diritto all'uso.



3.5.10. Suolo pubblico: norme generali

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provvisti di canalizzazione, per il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.

E' proibito gettare, spandere o accumulare immondizie o rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiali di scavo o demolizione o altro materiale che provoca offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali.

3.5.11. Concessione di suolo pubblico

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla Legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti di nomadi, raduni, ecc. è data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche indicate dal Responsabile del Servizio n.1 concernenti principalmente:

a) la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;

b) la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);

c) le indicazioni e i mezzi per lo sgombrò di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.



Capitolo 6
SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI,
SOTTOTETTI, SCALE

3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza

La superficie dei soppalchi sarà relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.

L'altezza netta fra pavimento finito e soffitto finito, sia per la parte sottostante che per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m 2,10, in tal caso la superficie del soppalco non supererà $1/3$ della superficie del locale.

Qualora l'altezza come sopra definita, sia per il locale sottostante che per il locale soprastante, sia almeno di m 2,30, la superficie del soppalco potrà raggiungere $1/2$ della superficie del locale.

Saranno ammesse gradazioni intermedie, su parere favorevole del Responsabile del Servizio n.1; in ogni caso la superficie del soppalco, ivi comprese le superfici per l'accesso, non supererà mai gli indici di cui al comma precedente.

3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi

Entrambe le parti, soprastante e sottostante, devono essere totalmente aperte e quella superiore munita di balaustra non inferiore a m 1,00 di altezza.

Il vano principale e i vani secondari così ricavati devono risultare regolamentari per quanto riguarda la superficie aeroilluminante, debbono inoltre essere assicurate tutte le caratteristiche ed i requisiti di cui al capitolo 4 del presente Titolo ad eccezione dell'altezza. Resta inteso, in ogni caso, che le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.

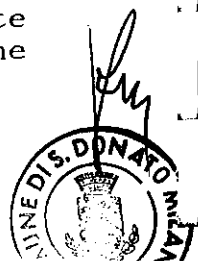
3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni

Si intende per seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il piano del marciapiede del fabbricato, per sotterraneo quel locale che si trova completamente sotto il piano del marciapiede del fabbricato.

Sia i locali seminterrati che sotterranei non possono essere destinati ad abitazione.

3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei

I locali di cui all'articolo precedente possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali servizi igienici, magazzini di vendita, uffici, mense, esercizi pubblici, ambulatori, laboratori artigianali (fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche



destinazioni) quando abbiano i seguenti requisiti:

a) altezza e superficie minima utile secondo gli indici previsti per le specifiche destinazioni;

b) dispositivi tecnici tali da "assicurare sia lateralmente che interiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici; detti requisiti sono da ritenersi soddisfatti quando i locali abbiano vespaio di m 0,50 di altezza, pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno, resistenza termica pari o maggiore a 1 kcal/mq/h/°C sia per i pavimenti che per le pareti, indici di fonoisolamento di cui al Capitolo 4 del presente Titolo;

c) adeguate condizioni di aeroilluminazione diretta come previsto nel Capitolo 4 del presente Titolo; alternativamente, qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui agli articoli 3.4.47. e 3.4.48. ed illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per le specifiche destinazioni d'uso;

d) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti;

e) idonee canne di ventilazione sfocianti oltre il tetto;

f) le condutture eventualmente presenti devono essere adeguatamente isolate e protette;

g) in relazione alle specifiche destinazioni ottenere le previste autorizzazioni in materia di sicurezza, prevenzione, igiene del lavoro, ecc.

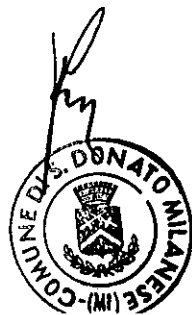
3.6.5. Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo dei locali seminterrati e sotterranei

L'uso a scopo lavorativo degli ambienti di cui ai precedenti articoli 3.6.3. e 3.6.4. deve essere, ai sensi dell'art. 8 del D.P.R. 303/56 autorizzato dall'E.R. sentito il parere del Responsabile del Servizio n.1 che viene rilasciato previa intesa fra organi tecnici competenti specificatamente in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro.

3.6.6. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso

I locali di abitazione posti sotto i tetti o terrazze devono avere una camera d'aria di almeno cm 30 interposta tra il soffitto e la copertura. Può essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiale avente speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel precedente comma; in quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le 0,50 kcal/h/mq/°C.

I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal Capitolo 4 del presente Titolo possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale, accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.



3.6.7. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione

Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a mq 1 per ogni piano.

Potrà essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernario la cui apertura deve essere pari a mq 0,40 per piano servito.

Gli eventuali infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione.

I vetri che costituiscono pareti nel vano scala, devono essere adeguatamente protetti o di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

Nei vani scala è fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'aerazione dei locali contigui.

Sono escluse dalla regolamentazione di cui al presente articolo e successivi le scale di sicurezza per le quali si applicano le vigenti norme specifiche.

3.6.8. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo

Le pareti dei vani scala devono essere realizzate con materiali lavabili che consentano una facile pulizia e di almeno cm 180.

Stesse caratteristiche devono aver il gradino - alzata pedata e pianerottoli - nonché il parapetto o la balaustra completi di corrimano.

3.6.9. Sicurezza delle scale di uso comune

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a m 0,90.

E' vietata l'apertura delle porte in adiacenza al gradino della rampa e comunque la distanza fra i punti più vicini fra il primo gradino della rampa in discesa e la soglia del vano porta non potrà essere inferiore a m 0,50.

3.6.10. Larghezza delle scale

La larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, comunque non deve essere inferiore a m 1,20 riducibili a m 1,00 per le costruzioni fino a due piani e/o ove vi sia servizio di ascensore.

Nei casi di scale che collegano locali di abitazioni, o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti dello stesso alloggio, ecc. può essere consentita una larghezza di rampa inferiore e comunque non minore di m 0,80.



3.6.11. Dimensioni delle scale di uso comune

I gradini delle scale devono avere le seguenti misure:
- alzata minima 16 cm. massima cm 18; l'altezza massima dell'alzata è consentita solo per casi particolari e comunque solo per progetti di ristrutturazione;
- pedata di larghezza minima 30 cm.;
- la somma della pedata con due alzate non inferiore a cm. 62/64.

Per il collegamento di più alloggi le scale devono essere interrotte almeno ogni 10 alzate con idonei pianerottoli che per le nuove costruzioni non devono essere di lunghezza inferiore a m 1,20, salvo quanto disposto al successivo articolo.

3.6.12. Scale a chiocciola

Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di 2 o più piani, tra diversi alloggi o comunque ad uso comune, questa dovrà avere una pedata di profondità minima di cm 25 escluse eventuali sovrapposizioni, per la larghezza di almeno m 1 per ogni gradino; l'alzata deve osservare gli indici di altezza indicati all'art. precedente.

Le scale a chiocciola che collegano locali di uno stesso alloggio o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc. devono avere un'apertura di diametro non inferiore a m 1,20.

3.6.13. Chiusura delle scale di uso comune

Nelle nuove costruzioni la scala di accesso all'alloggio, se unica, deve essere coperta; dovrà inoltre essere chiusa su ogni lato fermo restando quanto previsto dall'art. 3.6.9. qualora sia l'unico collegamento per alloggi situati su più di due piani.



CAPITOLO VII
ESERCIZI DI OSPITALITA' ED ABITAZIONE COLLETTIVA

3.7.0. Norme generali

Gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive, ad esclusione di quelle regolate da norme speciali, indicate e disciplinate dalla Legge 17/3/1983, n°217 e della Legge Regionale 8/2/1982, n°11 e successive modifiche ed integrazioni, fatta eccezione per i campeggi e i villaggi turistici di cui al successivo Capitolo 15, fermo restando le autorizzazioni amministrative e sanitarie previste per l'apertura e per l'esercizio, oltre ai requisiti previsti dalla precitata legislazione devono rispondere anche ai requisiti e alle norme riportate ai successivi articoli.

A) Alberghi, Motel, Affittacamere

3.1.7. Superficie e cubatura minima delle camere.

Le superfici minime delle camere dovranno essere conformi a quelle previste dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, pertanto:

- la superficie minima utile netta delle camere a un letto è fissata in mq. 8 e quella delle camere a due letti in mq. 14;

- la cubatura minima dovrà comunque essere rispettivamente di mc.24 e mc.42.

Le dimensioni di cui sopra, vanno calcolate al netto di ogni altro ambiente accessorio.

L'altezza minima netta delle camere non dovrà essere inferiore a m.2,70.

Fermo restando che le camere da letto non possono ospitare più di 4 letti, nel qual caso dovrà essere considerato appartamento, oltre il secondo letto per ogni letto in più la cubatura minima va aumentata di mc. 18 con non meno di mq. 6 di superficie.

3.7.2. Requisiti di abitabilità

Per quanto concerne i requisiti di illuminazione, isolamento acustico, temperatura, condizionamento e tutto quanto non previsto nel presente articolo, si fa rimando ai requisiti previsti per le civili abitazioni di cui al Cap. 4 del presente titolo.

Devono inoltre essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi ed ogni altra norma in materia di sicurezza ivi comprese quelle relative agli obblighi di conformità per i materiali, gli impianti elettrici e gli impianti di servizio.

3.7.3. Servizi igienici

Di regola ogni camera deve essere dotata di servizio igienico proprio completo di lavabo, wc, bidet, bagno o



preferibilmente doccia, cestino rifiuti.

I servizi igienici comuni sono ammessi nei soli alberghi, classificati con una stella così come individuati nell'allegato A della Legge Regionale 8 febbraio 1982, n. 11 "Disciplina della classificazione alberghiera" e successive modificazioni e per gli esercizi aventi le stesse caratteristiche.

In questo caso, fermo restando che comunque la camera dovrà essere provvista di lavabo, dovrà essere previsto un bagno completo per ogni 10 posti letto avente le caratteristiche e le superfici così come previsto per la civile abitazione.

3.7.4. Locali comuni, ristoranti, bar ecc.

Tutti gli spazi comuni dovranno osservare gli indici minimi dei requisiti degli alloggi per civile abitazione, in particolare per quanto concerne l'illuminazione, l'isolamento acustico, la temperatura e il condizionamento.

Gli eventuali locali di preparazione e consumazione pasti (alberghi, provvisti di ristorante), bar, ecc. dovranno osservare tutte le indicazioni previste nel titolo IV del presente Regolamento.

B) CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE (ALBERGHI RESIDENZIALI)

3.7.5. Requisiti

Le case e appartamenti per vacanze e le residenze turistico alberghiere devono possedere tutti i requisiti di abitabilità previsti per le civili abitazioni e riportati al Capitolo 4 del presente Titolo.

C) OSTELLI PER LA GIOVENTU', CASE PER FERIE, COLLEGI.

3.7.6. Caratteristiche

Gli ostelli per la gioventù, le case per ferie, i collegi devono disporre di:

a) dormitori separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno mc 18 per persona; nel caso di dormitori fino a 4 persone, dovranno essere assicurati gli indici minimi previsti per gli alberghi. Tale superficie è riducibile a mc15 per i collegi per bambini fino ad un'età di anni 12;

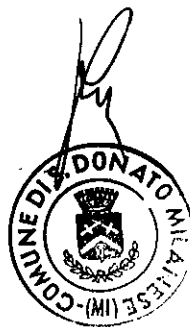
b) aree sociali destinate a soggiorno ed eventualmente a studio;

c) refettorio con superficie da mq. 0,70 a mq. 1,20 per persona in relazione all'età;

d) cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel titolo IV del presente Regolamento;

e) lavanderia e comunque un locale ben ventilato per la raccolta di biancheria sudicia;

f) una latrina ogni 10 persone, un lavabo ogni 5 persone, una doccia ogni 10 persone. Tali servizi, distinti



per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità ed aventi caratteristiche previste al Cap. 15;

g) locale per infermeria con numero di posti letto pari al 5% della ricettività totale dell'abitazione, sistemati in camerette di non più di 2 letti, separate per sesso, dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato;

h) locale isolato per la temporanea sosta di individui ammalati o sospetti di forme contagiose, dotato di servizio igienico proprio;

i) servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, delle suppellettili e delle stoviglie in uso ai soggetti di cui al precedente punto h;

Tutti gli ambienti devono avere pavimento in materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m.2 e devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico, temperatura e condizionamento) previsti per gli alloggi di civile abitazione di cui al Capitolo 4 del presente Titolo.

3.7.7. Alloggi Agro-turistici

Fermo restando quanto disposto dalla Legge 5 dicembre 1985, n.730 "Disciplina dell'Agriturismo" i complessi o gli alloggi destinati a tale attività devono possedere i requisiti minimi, per gli aspetti igienico-sanitari, di cui all'articolo precedente ad eccezione dei punti g), h), i), che si applicano solo per attività che prevedano la presenza di un numero di ospiti maggiore di 50.

Tali requisiti si applicano in via provvisoria fino all'adeguamento alla normativa igienico-sanitaria che verrà stabilita dalla Regione ai sensi dell'art.5 della Legge 730/85.

D) DORMITORI PUBBLICI, ASILI NOTTURNI, OSPIZI.

3.7.8. Dormitori pubblici, Asili notturni: caratteristiche.

Trattasi di esercizi di ospitalità a carattere temporaneo, di tipo collettivo, con attrezzature essenziali.

I dormitori pubblici o asili notturni, sempre separatamente per i due sessi, devono avere almeno:

- una cubatura totale da assicurare minimo mc. 24 per posto letto;

- una disponibilità di servizi igienici collettivi aventi le caratteristiche previste al Capitolo 9 per gli Alberghi diurni e che assicurano almeno un bagno completo per ogni 10 letti, un lavabo ogni 5 letti;

- un esercizio di disinfezione e disinfestazione degli individui, della biancheria e dei letti con locali per la bonifica individuale.

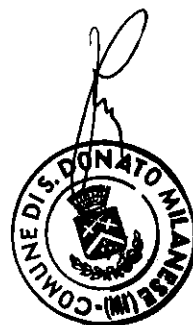
Tutti gli ambienti devono avere inoltre sempre tutte le caratteristiche previste all'ultimo comma dell'articolo 3.7.6.



3.7.9. Ospizi definizione e caratteristiche.

Si definiscono ospizi, gli esercizi di ospitalità collettiva ove, i soggetti ospitati per le precarie condizioni individuali, anche se non ammalati ed autosufficienti in genere, necessitano di particolare assistenza socio-sanitaria. Per questi esercizi devono essere assicurati i parametri per i collegi per adulti e garantire tutti i servizi occorrenti in relazione al tipo di ospite.

Gli ambienti devono avere le stesse caratteristiche previste dall'ultimo comma dell'art. 3.7.6.



Capitolo 8

LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

3.8.0 Normativa generale

I locali di cui al presente Capitolo devono rispettare le norme previste in materia di igiene e sicurezza previste dalla normativa nazionale in vigore, in particolare quelle dettate dalla Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 5 febbraio 1951 ed inoltre quanto di seguito previsto.

Per quanto altro non previsto nel presente capitolo sono fatte salve le norme generali di Regolamento.

Restano altresì fatte salve le prescrizioni in materia della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo nonché le norme di sicurezza e le competenze dei Vigili del Fuoco in proposito.

3.8.1 Cubatura minima

I Teatri, i Cinema e in genere tutti gli ambienti adibiti a pubblico spettacolo, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti e devono inoltre essere ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici e con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura dello spazio destinato agli spettatori non deve essere in ogni caso inferiore a mc.4 per ogni potenziale utente.

3.8.2. Servizi

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

Nell'antilatrina deve essere collocato un lavabo ad acqua corrente e potabile con comando di erogazione acqua non manuale e dotato di distributore di sapone liquido o in polvere e di asciugatoi non riutilizzabili.

3.8.3. Requisiti

Gli edifici di cui al presente Capitolo devono possedere tutti i requisiti previsti per civili abitazioni dal presente Regolamento, ad eccezione di quelli di aeroilluminazione naturale diretta per il conseguimento dei quali farà ricorso ad idonei impianti tecnici.

Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere condizioni ambientali di benessere previste dal Capitolo 6 del presente Titolo.

Gli impianti di ventilazione devono assicurare un ricambio d'aria per una portata non inferiore a mc 30 per persona ora.

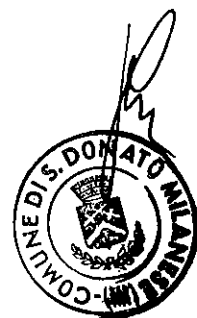
3.8.4 Divieto di fumare

Nei locali di cui all'art. 3.8.1. devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "VIETATO FUMARE" in numero adeguato alla tipologia ed alla dimensione del locale, disposti all'interno del locale in



posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno sempre ben visibile nell'ingresso salvo il disposto dell'art.4 della Legge 11 novembre 1975 n 584.

4



Capitolo 9

STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE

3.9.1. Autorizzazione

Ferma l'autorizzazione amministrativa di cui all'art. 86 del T.U. 18 giugno 1931, n. 773, chiunque intenda aprire e mantenere in funzione stabilimenti balneari, piscine o alberghi diurni deve ottenere anche una speciale autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere del Responsabile del Servizio n.1 che la concede quando gli stessi abbiano anche le caratteristiche riportate agli articoli successivi.

A) STABILIMENTI BALNEARI

3.9.2 Numero utenze ammissibili

Stabilito che per ogni persona, in uno stabilimento balneare, deve essere assicurata una superficie minima di mq. 5, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati a servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni singola utenza.

3.9.3 Cabine-spogliatoi. Numero minimo, caratteristiche, dotazione

Il numero minimo delle cabine-spogliatoio non può essere inferiore ai $\frac{2}{3}$ del numero delle utenze massime ammissibili.

Le cabine-spogliatoi realizzate in materiale lavabile e disinfettabile, devono avere un'altezza non inferiore a m. 2,20, una superficie minima di mq. 2,50

Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione minima:

- 1 sedile;
- 1 appendiabiti;
- 1 specchio;
- 1 cestino porta rifiuti;
- impianto di illuminazione artificiale;
- punto presa per asciugacapelli

La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una corretta pulizia.

Lungo tutto il lato di accesso alle cabine, dovrà essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo di larghezza minima di m 1.

Le operazioni di pulizia della cabina, devono essere effettuate con periodicità giornaliera.

3.9.4. Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima

Il numero minimo dei WC, complessivamente, non può essere inferiore a un $\frac{1}{30}$ del numero delle cabine-spogliatoio.

I servizi devono essere separati per i due sessi; per gli uomini, $\frac{1}{3}$ del numero dei WC può essere sostituito con orinatoi a parete.



Tutti i WC siano essi destinati agli uomini che alle donne devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove dovranno essere posti più lavabi od un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi ed aventi dotazione e caratteristiche come indicato agli art. 3.9.32 e 3.9.33; le caratteristiche del lavabo dovranno essere quelle indicate all'art. 3.8.2..

3.9.5. Docce

Il numero delle docce, che preferibilmente dovranno essere all'aperto, non deve essere inferiore a 1 ogni 25 utenti.

Le docce dovranno avere una piattaforma di almeno m 1 x 1 con fognolo o pilette sifonate.

3.9.6. Raccoglitori di rifiuti

Su tutta l'area dello stabilimento dovrà essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti, che giornalmente, a cura della gestione, dovranno essere svuotati.

3.9.7. Pronto Soccorso

Tutti gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di un locale di superficie minima di mq. 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzature necessarie e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno

Quando le dimensioni della stabilimento lo richiedono e comunque ove sia prevista una utenza superiore a 300 unità dovrà essere prevista la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato in pronto soccorso

3.9.8 Luoghi di ristorazione

Qualora negli stabilimenti balneari fossero posti in esercizio bar, ristoranti, ecc. questi dovranno avere, oltre alle necessarie e preventive autorizzazioni, anche tutte le caratteristiche previste nel Titolo IV del presente Regolamento

B) ALBERGHI DIURNI

3.9.9. Superficie minima dei locali

I camerini degli alberghi diurni devono avere altezza regolamentare, una superficie di base non inferiore a mq. 4 per bagni in vasca ed a mq. 1 per bagni a doccia. In quest'ultimo caso i Camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a mq. 1 o in alternativa possono essere consentiti adeguati spazi anti-doccia per riporre gli indumenti. Sia negli spazi destinati al bagno in vasca sia nelle zone a doccia, devono essere previsti aerotermini o termoventilatori o prese per asciugacapelli; nel caso di docce con spazio anti-doccia gli aerotermini o termoventilatori o le prese degli asciugacapelli, realizzati in numero pari ai posti doccia, dovranno essere previsti in un apposito spazio preferibilmente antistante alle stesse docce.



3.9.10. Servizi Igienici

Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni 10 camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali possibilmente a pedale o a cellule fotoelettriche con distributori di salviette di panno non riutilizzabili o di carta, ovvero asciugatoi termoventilanti; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

I pavimenti devono essere a superficie unita e impermeabile, con opportuna pendenza verso una bocca di scarico delle acque di lavatura raccordata alla fognatura.

3.9.11. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti

Le pareti e i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi, secondo il tipo di bagno, nonché dei servizi igienici devono essere piastrellati (le pareti fino ad una altezza di m.2) e comunque costituiti di materiale impermeabile, di facile lavatura e disinfezione, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati.

Il pavimento inoltre deve avere adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio nonché essere antisdrucchiabile.

Infine tutte le superfici impermeabili delle pareti interne e perimetrali, nelle normali condizioni di uso e occupazione, non devono presentare tracce di condensa.

3.9.12. Caratteristiche dell'arredamento

Tutte le supellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi antidocce nonché dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile detersione e disinfezione.

3.9.13. Aerazione

Fermo restando che per i servizi è consentita una altezza di m.2,40, l'altezza dei vani di soggiorno sia del personale che eventualmente degli ospiti deve essere almeno m. 2,70.

L'aerazione dei vani di cui agli art. precedenti è ammessa sia a mezzo superficie finestrata che in aspirazione forzata; in quest'ultimo caso deve essere assicurato un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora in espulsione continua.

Se a mezzo di finestra, questa deve essere preferibilmente del tipo a vasistas, allo scopo di evitare le formazioni di correnti d'aria.

3.9.14. Condizionamento

Gli impianti di condizionamento dell'aria, obbligatori per i locali interrati, devono essere in grado di assicurare e



mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare condizioni di benessere delle persone ed in particolare garantire i requisiti di cui all'art. 3.4. del Capitolo 4 del presente Titolo.

3.9.15. Locali depositi

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio

3.9.16. Disinfezione

I bagni e le docce, dopo ogni uso vanno detersi e disinfettati con materiali idonei

La disinfezione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con detersione ad ogni occorrenza

3.9.17. Cambio biancheria

Dopo ogni bagno o doccia si dovrà provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuata a cura del gestore.

La biancheria in dotazione al servizio, per essere riutilizzata, deve essere sottoposta a lavaggio.

3.9.17 bis. altre prestazioni dell'albergo diurno

Per tutte le altre prestazioni tipiche dell'albergo diurno per la cura della persona, si fa rimando alla specifica normativa.

C) PISCINE DI USO COLLETTIVO

3.9.18. Caratteristiche della vasca

Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite in modo da assicurare l'impermeabilità con materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro). Allo scopo di garantire una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere preferibilmente di colore chiaro.

La piscina per almeno una profondità di m.0,80 deve avere pareti perfettamente verticali e lisce anche allo scopo di assicurare una regolare virata.

Su almeno metà del perimetro della piscina in posizione idonea devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura.

La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m.1,50 costituita o rivestita di materiale antisdrucciolevole.

3.9.19. Acqua di alimentazione: caratteristiche

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche. In particolare gli indici batterici devono essere assenti o



contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti.

E' prevista la possibilità di aggiungere all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze alghicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g/mc.

3.9.20. Alimentazione delle piscine

In base alle modalità con cui viene effettuata le piscine possono essere alimentate:

- 1) a circuito aperto
- 2) a circuito chiuso

3.9.21. Piscine con alimentazione a circuito aperto

L'acqua viene prelevata da un corpo idrico situato in prossimità della vasca e viene fatta quindi passare attraverso la vasca natatoria e poi inviata allo scarico.

L'uso di queste piscine è consentito solo quando l'acqua di alimentazione è idonea alla balneazione o viene sottoposta, prima dell'ingresso in vasca, ad idoneo trattamento di disinfezione e che il tempo di detenzione dell'acqua nella vasca non superi il limite di 6 ore e che, sempre per ogni bagnante, sia previsto un volume di acqua in misura non inferiore a mc.5.

3.9.22. Piscine con alimentazione a ciclo chiuso

Questo sistema consiste nel fatto che l'acqua viene fatta continuamente passare attraverso un apposito impianto di trattamento che restituisce all'acqua già utilizzata i suoi dovuti requisiti, dopo di che essa viene rinviata all'uso.

Le perdite dovute ad evaporazione, sgocciolamento dei bagnanti, e c., vengono quotidianamente reintegrate con nuove acqua provenienti dal sistema esterno di alimentazione.

3.9.23 Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua

L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata.

Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 8 ore.

L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo; a questa portata deve in ogni caso sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base.

La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n.128 del 16 giugno 1971.

L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore.



3.9.24 Caratteristiche delle canalette di sfioro

Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc.) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per sversarvi le secrezioni nasali e salivari.

Nella stessa canaletta, possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca.

La tubazione principale di raccolta degli scarichi collegati alla canaletta di sfioro, deve essere raccordata alla fognatura comunale.

3.9.25 Accesso in vasca

Per le piscine pubbliche all'ingresso deve essere segnalato l'obbligo che tutti gli utenti si servano delle docce individuali.

L'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce e zampilli a funzionamento automatico e ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di cm.15 minimo per una larghezza non inferiore a m.3 allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.

Se la piscina è dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm.15 e lunga almeno m.2.

3.9.26 L'uso della cuffia

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo dell'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso.

3.9.27 Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori generalmente compresi tra 20° e 22°C negli impianti al coperto e tra 18° e 25°C in quelli all'aperto.

La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4-5°C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca: comunque non deve mai essere superiore a 30°C e inferiore a 24°C.

3.9.28 Capienza della vasca

La capienza della vasca si calcola preferibilmente in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq.2,50 per bagnante quando la profondità della vasca sia maggiore a m.1,50.

Per profondità inferiori il rapporto sarà mc.3,50 per utente.

3.9.29 Tipi di spogliatoio

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione;
- singolo;



- collettivo.

E' consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Responsabile del Servizio n.1 della U.S.S.L. territorialmente competente, che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggiate e usate da una sola persona, di dimensioni minime di m.1 per 1) o spogliatoi collettivi.

3.9.30 Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione

Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in numero non inferiore al 15% del numero massimo degli utenti calcolata ai sensi dell'art.3.9.28, detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti.

Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m.1,5 avere due porte poste sui lati opposti: l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quella a piedi nudi come meglio specificato al successivo ultimo comma; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino dall'interno.

Le pareti devono avere un'altezza di m.2 complessiva di uno spazio libero fra pavimento e parete di altezza pari a cm.50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione.

Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati devono essere costituite o rivestite interamente con materiale lavabile.

Le cabine degli spogliatoi a rotazione oltre ad avere le porte a chiusura simultanea come sopra detto, devono essere dotate di un sedile ribaltabile, e di uno specchio; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile e di buona resistenza.

Negli spogliatoi a rotazione, devono essere previste due corsie-corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito spazio di separazione, inoltri nel corridoi a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuabile perchè a porte aperte; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca come descritto dell'art. 3.9.25.

Sul percorso a piedi nudi e prima dell'ingresso all'accesso della vasca, dovrà essere previsto apposito spazio o locale per il recapito degli indumenti.

3.9.31 Rientro del bagnante dalla vasca

Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente agli spazi dei servizi (docce, servizi spogliatoi) senza dover riattraversare la zona "accesso alla vasca".

3.9.32 Proporzionamento delle docce e del WC

Le piscine aperte al pubblico devono avere, almeno:

1) per uomini:



- a) 1 WC ogni 6 cabine;
 - b) 1 orinatoio ogni 4 cabine;
 - c) 1 doccia ogni 4 cabine;
- 2) per donne:
- a) 1 WC ogni 4 cabine;
 - b) 1 doccia ogni 4 cabine.

3.9.33 Caratteristiche delle zone docce e dei WC

La zona doccia deve comunicare con una spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari a posti doccia.

I locali WC devono avere superficie non inferiore a mq.1,50, essere provvisti di bidet (solo per donne) e di tazza (turca).

E' consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni tre servizi. Le pareti verticali dei servizi delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino ad un'altezza di m.2.

Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati.

In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati.

I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a cellula fotoelettrica.

Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.9.34 Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi.

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n.1 della U.S.S.L. territorialmente competente.

3.9.35 Insonorizzazione

Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone vasca, dovranno essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza.



3.9.36 Obblighi del gestore

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo, a cura del gestore, esporre, in zona ben visibile (alla cassa):

- 1) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
- 2) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;
- 3) i valori di cloruri misurati nella vasca con specificato il limite massimo ammesso.

Questi valori oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o/a scadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

3.9.37 Zone riservate ai tuffi

Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno n.16 del 15 febbraio 1951.

3.9.38 Pronto soccorso

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq.15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato in pronto soccorso.

3.9.39 Piscina con accesso agli spettatori

Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

3.9.40 Deposito materiale

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.



Capitolo 10

CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

3.10.1. Definizione e norme generali

Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione, al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista dei necessari servizi a quest'ultima inerenti.

Le costruzioni rurali, per la parte adibita ad abitazione, sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.

Nella costruzione di case rurali devono essere attuati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente le parte residente da quella aziendale.

Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunque comunicare con i locali di abitazione e non devono avere aperture sulla stessa facciata ove esistono le finestre delle abitazioni a distanza inferiore a m.3 in linea orizzontale.

Non è comunque consentito destinare ad uso alloggi i locali soprastanti i ricoveri per animali.

I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori avventizi devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti al Capitolo 4 del presente Regolamento.

3.10.2 Locali per lavorazioni e depositi

I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o manipolazioni agricole capaci di modificare negativamente l'aria confinata devono essere separati dai locali di abitazione mediante mezzi divisorii impermeabili, nelle nuove costruzioni detti locali devono essere ubicati in un corpo di fabbrica separato da quello ad uso di abitazione.

I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari, oltre a possedere i requisiti di cui al capitolo 6 del titolo 4°, devono essere adibiti agli usi cui sono destinati e devono essere muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori ed altri animali od insetti, in particolare è vietato conservare in tali luoghi anticrittogamici, insetticidi, erbicidi ed altri presidi.

3.10.3 Dotazione di acqua potabile

Ogni abitazione deve essere dotata di acqua corrente dichiarata potabile.

Nei casi in cui non è disponibile acqua proveniente dall'acquedotto pubblico, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato da acqua di pozzo dotato di impianto di sollevamento a motore e condotte a pressione.

L'acqua deve essere sottoposta a cura del proprietario agli accertamenti di potabilità, batteriologici e chimici da effettuarsi con frequenza almeno semestrale.

I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento.



Nei casi in cui non è tecnicamente possibile la realizzazione del pozzo il Servizio n°1 potrà consentire altre fonti di approvvigionamento idrico indicando di volta in volta, le particolari prescrizioni di carattere igienico-sanitario che devono essere adottate.

3.10.4 Scarichi

I cortili, le aie, gli orti, i giardini, anche se già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità della casa.

In ogni casa rurale, anche già esistente, si deve provvedere al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzi per le urine ed in genere tutti i serbatoi di raccolta di liquami decadenti dalle attività devono essere realizzati con materiale impermeabile a doppia tenuta e rispettare, per i recapiti finali, le norme del Titolo II del presente regolamento.

Devono inoltre essere collocati a valle e lontano dai pozzi di prelevamento o di qualsiasi altro serbatoio d'acqua potabile e devono essere ubicati ad una distanza dalle abitazioni di almeno m.50 e comunque tale da non arrecare molestia al vicinato.

3.10.5 Rifiuti solidi

Gli immondezzai sono consentiti solo presso le abitazioni rurali sparse, ove non viene effettuato il servizio di raccolta dei rifiuti e devono avere pavimento e pareti impermeabili, coperchio a tenuta ed essere svuotati prima della colmataura.

Gli immondezzai devono distare almeno m.20 dalle finestre e dalle porte dei locali di abitazione o di lavoro.

Il trasporto dei rifiuti deve comunque avvenire in modo da evitare il disperdimento.

3.10.6 Ricoveri per animali: procedure

La costruzione di ricoveri per animali è soggetta ad approvazione da parte del Sindaco che la concede sentito il parere del responsabile del Servizio n.1 per quanto attiene le competenze in materia di igiene del suolo e dell'abitato e del Servizio Veterinario sull'idoneità come ricovero anche ai fini della profilassi delle malattie diffuse degli animali e ai fini del benessere delle specie allevate.

L'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo accertamento favorevole dei Responsabili dei Servizi n.1 e Veterinario secondo le rispettive competenze.

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

Qualora trattasi di:

- allevamenti di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;



- allevamenti di carattere industriale o commerciale che utilizzano rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;
- canili gestiti da privati o da enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;
- allevamento industriale di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia;

detta autorizzazione è subordinata al nulla osta previsto dall'art.24 del Regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954, n.320 e attualmente rilasciato dall'E.R. dei servizi di zona competente per territorio.

3.10.7 Caratteristiche generali dei ricoveri

I ricoveri per gli animali, fermo restando l'obbligo del rispetto di quanto previsto dall'art.54 del D.P.R. 303/56, devono essere sufficientemente aerati e illuminati, approvvigionati di acqua potabile, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di idonee protezioni contro gli insetti e i roditori, devono essere agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili.

I recinti all'aperto devono essere dislocati lontano dalle abitazioni e quando non abbiano pavimento impermeabile devono essere sistemati in modo da evitare il ristagno dei liquami.

Tutte le stalle, le porcilaie ed altri locali adibiti al ricovero di bestiame devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio.

Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superfici finestrate apribili in modo da garantire l'illuminazione e l'aerazione del locale secondo le esigenze del tipo di allevamento praticato.

3.10.8. Stalle

Le stalle per bovini ed equini devono avere pavimentazione impermeabile, dotata di idonei scoli.

Le stalle adibite a più di due capi devono essere dotate di concimaia ai sensi dell'art.233 del R.D. 27 luglio 1934 n.1265 ed avere tutte le protezioni necessarie alla prevenzione degli infortuni.

Le stalle per vacche lattifere devono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e depositi dei recipienti; dotate di adeguati servizi igienici aventi i requisiti di cui al D.P.R. 327/80 per il personale di custodia e per i mungitori eventuali.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal R.D. 9 aprile 1929, n.994, deve essere attiguo alla stalla, avere pavimento in materiale impermeabile che permette lo scolo delle acque all'esterno, pareti rivestite in materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m.2,20, finestra apribile all'esterno e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti, spogliatoio, lavandino e doccia per gli operatori addetti.



3.10.9 Porcili

I porcili a carattere familiare devono essere realizzati con idonei materiali, ad una distanza minima di m.10 dalle abitazioni e dalle strade e devono avere aperture sufficienti per il rinnovamento dell'aria.

Devono inoltre avere mangiatoie e pavimenti ben connessi e di materia impermeabile.

Il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo delle urine in pozzetti a tenuta.

3.10.10 Pollai e conigliaie

I pollai e le conigliaie devono essere aerati e mantenuti puliti, devono essere ubicati al di fuori delle aree urbanizzate, all'interno delle quali sarà ammesso solo un numero di capi limitato all'uso familiare e comunque a distanza dalle abitazioni viciniori non inferiore a m.10.

3.10.11 Abbeveratoi, vasche per il lavaggio.

Gli eventuali abbeveratoi, vasche per il lavaggio e il rinfrescamento degli ortaggi, vasche per il bucato devono essere a sufficiente distanza e a valle dei pozzi e devono essere alimentate con acqua potabile, devono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di supero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m.50 dai pozzi per essere disperse sul fondo in modo da evitare impaludimenti o ristagni.

Sono vietate le bocche di riempimento sommerso.



Capitolo 11

EDIFICI PER ATTIVITA' PRODUTTIVE, DEPOSITI

3.11.1 Norme generali

Fatto salvo il rispetto delle vigenti Leggi in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro e diverse disposizioni di Legge a norma dell'art.24 della legge 833/78, gli edifici destinati all'uso generico di laboratori, opifici, depositi, ove sia prevista permanenza continuativa di addetti od altro che si configuri come ambiente di lavoro, devono in via preliminare avere le caratteristiche costruttive indicate nei successivi articoli del presente capitolo.

Resta inteso che per gli ambienti di lavoro a destinazione specifica vale esclusivamente quanto previsto dal Capitolo 1 del presente Titolo.

3.11.2 Isolamento

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità (art.7 D.P.R. 303/56).

I locali di lavoro in ambiente chiuso devono avere una soffittatura e/o pareti laterali costituite da strutture murarie o di analoghe caratteristiche, tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione, previsti per le civili abitazioni in ogni punto dell'edificio.

3.11.3 Sistemazione dell'area esterna

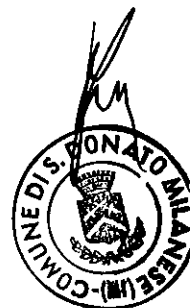
L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata, dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di cm. 70: se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato e impermeabilizzato qualora il materiale depositato possa lasciare sostanze inquinanti: dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto delle norme previste dalla Legge 319/76 e dalle LL.RR. in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio nel rispetto anche di quanto previsto dal Titolo II.

3.11.4 Pavimentazione

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno degli opifici, il piano di calpestio deve essere più alto rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso.

Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespaio regolarmente aerato, di altezza non inferiore a cm.40.

Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del Responsabile del Servizio.1, si potrà derogare dall'obbligo del vespaio.



Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale (impermeabile) resistente, in superficie unita, raccordata alle pareti con spigoli arrotondati, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

3.11.5 Illuminazione

Dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a $1/8$ della superficie del pavimento se laterale; ad $1/10$ se a livello della copertura.

Dovrà inoltre essere assicurata una superficie di aerazione naturale apribile con comandi ad altezza d'uomo, comprensiva degli ingressi, non inferiore ad $1/12$ della superficie del pavimento.

La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superfici apribili contrapposte, aperture a vasistas, posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di calore.

3.11.6 Dotazione di servizi per il personale

I locali di servizio devono essere previsti in numero e posizione adeguata sia alle esigenze di privacy e confort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.

In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 3, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno con lavabo.

L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio.

Ove sia previsto un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di tre, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno.

La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di adeguata superficie.

Ogni successivi 30 dipendenti, si dovrà prevedere un ulteriore gabinetto.

Il numero totale dei gabinetti può essere ridotto a $2/3$ qualora vengano previsti in adeguato numero orinatoi.

I vani dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

3.11.7 Caratteristiche dei servizi igienici

Il vano latrina deve essere di superficie minima di mq.1; l'antibagno di superficie minima di mq.1; laddove non sia previsto l'apposito spogliatoio e si usi l'antibagno come spogliatoio la superficie minima di esso non sarà inferiore a mq.3

I gabinetti devono essere suddivisi per sesso: devono essere regolarmente riscaldati e con regolamentari requisiti di aerilluminazione naturale diretta anche per l'antibagno usato come spogliatoio, essendo ammissibile la ventilazione



forzata solo ove sia dimostrata una impossibilità tecnica alla prima soluzione.

I pavimenti dei vani servizi e degli spogliatoi plurimi dovranno essere serviti da una piletta di scarico sifonato.

Le pareti dei servizi igienici (latrina, antilatrina) devono essere piastrellate fino ad un'altezza di m.2; la rubinetteria dovrà essere a comando non manuale con esclusione di quello a gomito.

3.11.8 Caratteristiche degli spogliatoi

Gli spogliatoi devono avere la superficie minima di mq.10 e comunque non meno di mq.1 per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m.1,80 dal pavimento; devono avere regolamentare areo-illuminazione naturale.

3.11.9 Spogliatoi: dotazione minima

Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua potabile nel rispetto degli indici di cui al D.P.R. 303/56; almeno una doccia con antidoccia in relazione a venti utilizzatori potenziali contemporanei e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore previsto.

Sia gli spogliatoi che i servizi igienici devono essere accessibili alle maestranze preferibilmente mediante passaggi coperti.

3.11.10 Mense: caratteristiche

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambienti di lavoro, per le caratteristiche delle mense e refettori che devono essere previsti laddove sia presumibile una presenza di almeno 30 addetti durante l'intervallo per la refezione, si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.

Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di mq. 1 per persona e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

3.11.11. Divieto di installazione distributori alimenti e bevande

Nell'ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con emissioni di polveri, gas o vapori, o che risultano particolarmente insudiciati non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati ed installati nel rispetto delle prescrizioni di cui al D.P.R. 327/80.

E' necessario sottoporre a pratica autorizzativa l'installazione di macchine distributrici di cibi e bevande, in rapporto sia all'ubicazione sia agli aspetti igienici e



di sicurezza degli allacciamenti dell'acqua e dell'elettricità.

Si deve inoltre imporre, qualora vengano distribuite bevande, contenitori per la specifica raccolta dell'alluminio, della plastica, del vetro, relativamente alla tipologia degli imballi.

3.11.12 Prescrizioni integrative

In fase di preventivo parere (come previsto dall'art.3.1.10 e 3.1.11 presente Titolo), in merito al nulla osta allo svolgimento dell'attività lavorativa, ed in relazione alle caratteristiche di essa, il Servizio di Igiene Pubblica Ambientale e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro, formulerà motivata richiesta di prescrizioni integrative all'autorità locale a cui il richiedente dovrà adeguarsi prima dell'inizio dell'attività ancorchè l'ambiente sia stato già autorizzato ad essere usato per attività lavorative.

3.11.13 Locali sotterranei e semisotterranei

E' vietato adibire al lavoro locali sotterranei o semisotterranei e comunque carenti di aria e luce diretta.

Lo svolgimento del lavoro nei suddetti locali, potrà essere consentito previa autorizzazione dell' E.R. allorquando siano rispettati gli altri disposti del presente Regolamento ed in particolare le previsioni di cui al Capitolo 6 del presente Titolo e si provveda con mezzi riconosciuti idonei dal Responsabile del Servizio n.1 alla aerazione, alla illuminazione ed alla protezione dall'umidità.

Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad azioni nocive.

L'ambiente di lavoro deve essere predisposto in modo tale da assicurare la possibilità di separare convenientemente le varie lavorazioni ed isolare quelle che producono elementi di rischio o di nocività.

3.11.14 Isolamento acustico

Tutte le fonti di rumorosità devono essere protette e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento non inferiore a 2/3 di quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.



Capitolo 12

LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI

3.12.0 Campo di applicazione

Fermo restando quanto già previsto all'art. 3.0.0. del cap. 1° del presente Titolo, le norme di cui agli articoli successivi devono essere applicate anche per le situazioni in cui si verifica il cambio della titolarità dell'autorizzazione.

3.12.1. Lavanderie: autorizzazione

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere del Responsabile del Servizio n.1 circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

L'autorizzazione di cui sopra deve essere richiesta anche nei casi ove si è proceduto alla ristrutturazione totale dei locali o dell'attività e dove si procede al cambio della titolarità dell'autorizzazione.

Nella domanda devono essere indicati:

- 1) il sistema di lavaggio;
- 2) gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire con particolare riferimento alle collettività (aziende industriali, ospedali, aziende ristoratrici, ecc.);
- 3) il personale addetto.

Per le lavanderie ad umido inoltre dovranno essere specificate:

- 1) quali acque verranno usate;
- 2) come si provvederà al loro smaltimento.

3.12.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido

Le lavanderie ad umido, oltre che il reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:

- a) un locale o uno spazio per la raccolta e la sosta della biancheria;
- b) un locale o uno spazio per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
- c) un gruppo di servizi composti da almeno una latrina con antilatrina completa di almeno un lavabo per il personale.

Si potrà derogare da tali requisiti di locali quando la lavanderia è organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria sia effettuato direttamente all'entrata, senza sosta della biancheria, con l'utilizzo di macchine automatiche o a gettone.



3.12.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali

I locali delle lavanderie industriali devono avere:

- a) pavimenti impermeabili, con gli angoli arrotondati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
- b) pareti a tinte chiare ed impermeabili fino ad un'altezza di m. 2 dal pavimento;
- c) altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.

3.12.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II classe, il Responsabile del Servizio n.1 propone all'Autorità Competente i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.

Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali o di adeguato spazio opportunamente delimitato (anche mediante macchine e attrezzature che definiscono le varie fasi lavorative) situati al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servizio di uso esclusivo con regolamentare antilatrina e lavabo.

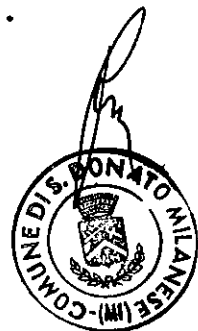
I locali o lo spazio, oltre che di ventilazione naturale, a riscontro in tutti i casi ove ciò sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria all'esterno e bocca di aspirazione sita in prossimità del pavimento; dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

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

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

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

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



3.12.5. Libretti di idoneità sanitaria

Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria da rinnovare annualmente e deve sottoporsi alla vaccinazione contro la febbre tifoide.

Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro.

3.12.6. Veicoli per il trasporto della biancheria

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile.

Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio n.1 e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche.

La biancheria sporca deve comunque essere racchiusa in sacchi, tenuti separatamente durante il trasporto.

3.12.7. Biancheria infetta

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

3.12.8. Barbieri, parrucchieri ed attività affini: autorizzazioni

L'attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e l'esercizio di casa estetica, di istituti di bellezza e di attività affini che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, quali estetista, truccatore estetista, visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico con esclusione di ogni procedimento sul corpo che necessiti di attrezzature non normali per i quali occorrerà l'autorizzazione prevista dall'art.194 T.U.LL.SS. 1215/34 è disciplinata da apposito regolamento deliberato dal Consiglio Comunale ed approvato in conformità alla Legge 14 febbraio 1963, n.161, modificata con Legge 23 dicembre 1970, n.1142.

Dette attività di norma non possono essere svolte in forma ambulante.

Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attività su parere favorevole del Responsabile del Servizio n.1 il quale accerterà la idoneità dei locali e dell'attrezzatura sotto l'aspetto igienico-sanitario.

3.12.9. Caratteristiche dei locali

I locali oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:

- a) una superficie di almeno mq 5 per ogni posto di lavoro con minimo di mq 15 per il primo posto;



- b) pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile, fino ad una altezza di m 2 dal pavimento: il pavimento dovrà avere una bocca di scarico con sifone;
- c) lavabi fissi con acqua corrente potabile;
- d) arredamento di facile pulizia;
- e) dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;
- f) per gli esercizi che fanno uso dei caschi, in relazione alle caratteristiche dei locali e delle attività, potranno essere imposti su proposta del Responsabile del Servizio n°1 mezzi di ventilazione sussidiari;
- g) un lavabo, ad uso esclusivo del personale addetto, con comando di erogazione acqua non manuale con esclusione di quello a gomito, dotato di distributore di sapone liquido o in polvere e di asciugatoi non riutilizzabili.

Inoltre devono essere disponibili:

- 1) l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro, d'attuarsi mediante immersione in alcool iodato al 2% od altro procedimento ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n°1;
- 2) appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti.

3.12.10. Attività in ambienti privati

I negozi di barbiere e parrucchiere devono avere almeno una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e servita da regolamentare antilatrina con lavabo.

Per l'attrezzatura e la rubinetteria, valgono le norme di cui al D.P.R. 327/80.

Quando le attività sono svolte in ambiente privato i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente.

3.12.11. Libretti di idoneità sanitaria

Chiunque eserciti dette attività deve munirsi del libretto di idoneità sanitaria, rilasciato dal Responsabile del Servizio n°1, che dovrà essere rinnovato annualmente.

Gli addetti, durante il lavoro, devono indossare un sopravveste di colore chiaro, devono curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani che vanno comunque lavate prima di ogni servizio e devono eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

3.12.12. Attività di tosatura animali: autorizzazione

Gli esercizi di attività di tosatura e di toilettatura di animali domestici dovranno essere autorizzati dal Sindaco previo parere del Responsabile del Servizio Veterinario.

Tali esercizi dovranno inoltre disporre di piletta sifonata sul pavimento del locale di lavaggio, avere idonei



mezzi di captazione sfocianti oltre il tetto per l'allontanamento di odori, vapori, gas che si sviluppano durante l'attività, ed avere inoltre regolamentari scarichi idrici con pozzetti di decantazione e intercettazione dei peli.

Tutti i residui organici dell'anima~~te~~e devono essere raccolti in appositi sacchi chiusi identificabili da conferire all'incenerimento.



Capitolo 13

AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

3.13.1 Autorimesse private: caratteristiche

Le autorimesse private, devono essere provviste di pavimento impermeabile e piletta di scarico per evitare il ristagno dei liquami.

Le porte devono avere feritoie in alto e in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricambio di aria; comunque deve essere garantita una superficie aperta libera non inferiore a 1/30 della superficie del pavimento che deve aprirsi su corselli o spazi di manovra.

L'altezza minima netta interna delle autorimesse non può essere inferiore a m 2.00.

E' fatto assoluto divieto far passare a vista nelle autorimesse tubazioni della distribuzione di gas a meno che non siano conformi alle norme UNI - CIG.

Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici come indicati nel Capitolo 4, lettera e) del presente Regolamento.

3.13.2 Autorimesse pubbliche: caratteristiche

Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche si dovranno assicurare le norme di cui all'art.86 del T.U.LL.PP.SS. 18 giugno 1931, n.733 come modificato dal D.P.R. 616 del 24 luglio 1977, nonchè assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste dal D.M. del 20 novembre 1981 che detta norme in materia di sicurezza per la costruzione e l'esercizio delle autorimesse e del Decreto del Ministero dell'Interno del 1° febbraio 1986 che detta norme in materia di sicurezza.

Per quanto concerne le autorimesse per carri funebri, si fa rimando all'art.19 del D.P.R. n.833 del 1975.



Capitolo 14

AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA

3.14.1 Ambulatori: caratteristiche dei locali

Fermo restando le procedure autorizzative ed i requisiti previsti nel Titolo I del presente Regolamento per l'esercizio dell'attività, i locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico-sanitario, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D.P.R. 19 marzo 1956, n.303 ed avere disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo dell'utenza con regolamentare antibagno e lavabo.

I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile e ben connessi, pareti rivestite per un'altezza di almeno m 1,80 dal pavimento costituite da materiale impermeabile di facile lavatura e disinfezione.

Le latrine annesse agli ambulatori devono possedere i requisiti prescritti dal presente Regolamento.

Gli ambulatori devono essere costituiti da locali in buone condizioni igieniche, sufficientemente ampi in rapporto all'attività che vi si deve svolgere ed essere mantenuti in condizioni costanti di funzionalità.

La sala di attesa e quella di visita devono essere convenientemente arredate.

La sala di visita deve contenere tutta l'attrezzatura, la strumentazione e le apparecchiature in relazione all'esercizio della specifica attività.

In ambulatorio deve essere posto un armadietto farmaceutico provvisto di presidi terapeutici, adeguati alle attività che vi si svolgono.

3.14.2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione

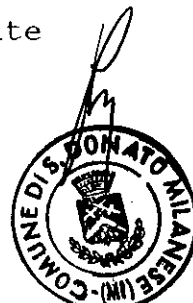
Fermo restando le necessarie e previste autorizzazioni per l'effettivo esercizio dell'attività, per la scelta dell'area e per i requisiti costruttivi e le caratteristiche tecniche degli edifici ospedalieri in genere si fa rimando alle previsioni di cui al D.C.G. 20 luglio 1939 e successive modifiche ed integrazioni.

Resta inteso che il rilascio della concessione edilizia dovrà essere subordinata alla preventiva autorizzazione dell'Autorità regionale.

I progetti per le costruzioni ospedaliere oltre alle procedure di tipo generale per il rilascio, da parte del Sindaco, della concessione edilizia, devono altresì seguire le previsioni di cui all'art.228 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265.

3.14.3. Case di cura: riferimenti generali per la costruzione. Autorizzazioni.

La realizzazione di case di cura così come definite all'art. 1 del D.M. 5 agosto 1977 nella scelta dell'area,



nella progettazione e nelle caratteristiche e requisiti costruttivi deve essere conforme alle indicazioni riportate nello stesso D.M. 5 agosto 1977 relativo alle determinazioni dei requisiti tecnici sulle case di cura private.

Il rilascio della concessione edilizia da parte del Sindaco non esaurisce l'iter autorizzativo in quanto analoga autorizzazione deve essere rilasciata anche dall'Assessore Regionale alla Sanità, per delega del Presidente della Giunta Regionale.

Solo in presenza di entrambe le autorizzazioni il privato acquisisce il diritto di costruire una casa di cura.

Ultimati i lavori, l'autorizzazione all'uso dei locali verrà rilasciata dal Sindaco ai sensi e con le procedure previste dall'art.221 del T.U.LL.SS. 1265/34 nonché dalla Regione cui compete la verifica della conformità dell'opera al progetto approvato e la sua idoneità sotto il profilo igienico-sanitario in relazione allo specifico uso cui è destinata.

Prima dell'inizio dell'effettivo esercizio dell'attività dovrà essere ottenuta anche l'autorizzazione all'esercizio della casa di cura rilasciata dall'Assessore Regionale alla Sanità per delega del Presidente della Regione Lombardia (D.P.G.R. n.845 del 20 novembre 1981 e successive modificazioni) sino alla emanazione della Legge Regionale che disciplina l'autorizzazione e la vigilanza sulle istituzioni sanitarie di carattere privato, si applicano gli articoli 51, 52, 53, I e II comma, della L. 132/68 e gli articoli 193 e 194 del testo unico delle Leggi Sanitarie R.D. n.1265/34.



Capitolo 15

A) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE

B) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

A) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE

3.15.1. Campo di applicazione

La presente normativa si applica a tutti i ricoveri a carattere temporaneo e/o provvisorio per esigenze sia di destinazione alla ricezione di turisti o nomadi che per l'allestimento in via eccezionale per emergenze causate da catastrofi naturali e non.

Tutti gli altri alloggi che rientrano tra quelli provvisori, come meglio sottospecificato, dovranno, fatte salve le disposizioni di Legge in materia, osservare quanto previsto dal presente capitolo.

Tra gli alloggi temporanei a carattere provvisorio rientrano:

- le tende;
- le roulottes, i campers e simili;
- i containers, i prefabbricati ad uso provvisorio e temporaneo;
- i bungalows.

3.15.2 Requisiti propri degli alloggi provvisori

Il proprietario o gli utenti qualora usino mezzi propri, devono assicurare che:

Tende: devono avere adeguati requisiti costruttivi, di impianto e d'uso tali da garantire un adeguato isolamento dal terreno ed una idonea aerazione dello spazio confinato.

All'interno delle tende è vietato l'uso di impianti a fiamma libera.

Roulottes - Campers: devono avere uno spazio abitabile non inferiore a mc 4 per persona.

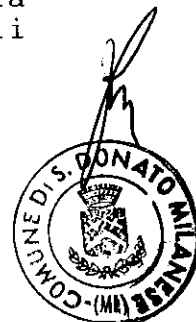
Devono avere almeno la seguente dotazione di servizi: frigorifero, cucina con cappa, spazio chiuso con servizio igienico a smaltimento chimico.

Gli allacciamenti alla corrente elettrica, devono essere sistemati in uno spazio isolato ed accessibile solo agli addetti.

Devono essere provvisti di aerazione e illuminazione naturale a mezzo di sportelli-finestre a doppia vetratura in numero sufficiente ed a mezzo di appositi aeratori.

Le bombole di gas liquido (GPL) per il funzionamento della cucina, devono essere sistemate all'esterno ed opportunamente coperte e protette.

Prefabbricati, containers ed analoghi: devono essere realizzati con idoneo materiale atto a garantire la resistenza al fuoco, evitare che si verifichino notevoli sbalzi di temperatura, che si formi condensa sulle pareti



interne ed ancora che ne permettano una facile pulizia per garantire la massima igienicità dei locali, degli spazi e dei servizi.

Devono garantire uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 per persona.

Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi d'aria ed avere un'adeguata illuminazione naturale.

Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un WC, bagno o preferibilmente doccia, il tutto regolarmente allacciato alla rete fognaria o a regolamentare impianto di trattamento.

Devono avere altezza minima non inferiore a m 2,40 i prefabbricati e a m 2,10 i container.

I pavimenti devono essere in materiale durevole e lavabile; l'impianto elettrico di illuminazione deve essere eseguito secondo le norme CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano).

Devono essere approvvigionati di acqua potabile, di regola proveniente dal pubblico acquedotto.

Bungalows: per le caratteristiche di questi alloggi si fa espresso rimando a quanto previsto agli articoli 15 e 16 del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n.8.

Fermo restando il requisito di altezza fissato dal soprarichiamato Regolamento regionale, deve prevedersi, per ogni persona uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 con un'altezza non inferiore a m 2,40.

B) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

3.15.3 Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta

Nella sistemazione o predisposizione dell'area o delle piazzuole per il posizionamento degli alloggi provvisori di cui al precedente articolo occorre che, oltre al rispetto degli indici minimi di superficie delle piazzuole di cui all'allegato A) del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n.8, gli stessi alloggi, di regola, distino tra di loro lungo tutto il perimetro:

- le tende minimo m 2,50;
- le roulotte e i campers, minimo m 3,50;
- i prefabbricati, i containers, i bungalows minimo m 5.

Tutti gli alloggi devono inoltre distare dai servizi igienici e dai depositi dei rifiuti almeno m 20.

Per particolari situazioni di gravità, si potrà derogare da tale norma previo parere del Responsabile del Servizio n.1 della U.S.S.L. territorialmente competente.

Il suolo destinato alla ricezione di alloggi provvisori, deve essere sistemato ed attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche, deve inoltre garantire un'agevole percorribilità per il passaggio delle persone.



3.15.4. Approvvigionamento idrico

Fermo restando la dotazione minima di cui al Regolamento Regionale n.8/82, la dotazione normale di acqua è fissata in 500 litri per persona e per ogni giorno di cui almeno 1/3 potabile; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi di pulizia, ed ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti, dovrà essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione.

L'acqua potabile dovrà pervenire dall'acquedotto comunale; in mancanza di questo, è previsto l'approvvigionamento privato di acqua dichiarata potabile dal competente Servizio dell'U.S.S.L..

Nel caso che l'approvvigionamento non derivi dall'acquedotto comunale è necessario installare serbatoi di riserva di acqua potabile della capacità di 100 litri/giorno per persona ospitabile oppure munire il parco di campeggio di motori o gruppi elettrogeni in grado di far funzionare le pompe.

3.15.5 Servizi idrosanitari: dotazioni minime e caratteristiche

Oltre ai requisiti e fermo restando le dotazioni previste, ai soli fini della classificazione, dal Regolamento regionale n.8/82 e dalla relativa allegata tabella A) i complessi ricettivi all'aria aperta devono essere provvisti delle seguenti dotazioni minime di servizi idrosanitari aventi anche le caratteristiche appresso specificate:

- 1 latrina per ogni 20 persone in locali distinti per i due sessi;
- 1 lavabo per ogni 10 persone;
- 1 doccia con acqua calda e fredda per ogni 10 persone in locali distinti per i due sessi.

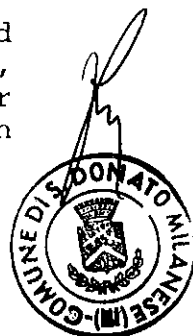
Le costruzioni destinate ai servizi igienici devono essere posizionate adeguatamente in modo da assicurarne l'isolamento e nel contempo la facile accessibilità.

Tutti gli ambienti dei servizi devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, non assorbente o poroso, facilmente lavabile; devono avere pareti, con spigoli arrotondati, rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2 ad eccezione dei locali doccia che devono essere completamente rivestiti di materiale impermeabile.

Dovrà inoltre essere assicurata adeguata pendenza del pavimento alle apposite pilette per il deflusso delle acque di lavaggio.

I locali doccia devono avere, sempre separatamente per i due sessi, adeguati spogliatoi con panche di materiale lavabile, appendiabiti e armadietti.

Devono avere, oltre ad un'adeguata illuminazione ed aerazione come meglio specificato agli articoli successivi, adeguata termoventilazione e apparecchiature per l'immissione di aria calda o prese per asciugacapelli in numero pari a quello dei posti doccia.



In alternativa ai locali spogliatoi, possono essere consentiti spazi antidoccia per riporre gli indumenti, in questo caso devono essere previste delle zone con prese d'aria calda e prese per asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

E' comunque consigliabile prevedere le zone o locali doccia, separati, anche se contigui, con il resto del servizio.

I vani latrina devono avere superficie non inferiore a mq 1. possedere tutti i requisiti previsti dal presente Regolamento ed avere preferibilmente un vaso alla turca; nei servizi destinati agli uomini potranno prevedersi in aggiunta alla dotazione minima anche orinatoi a parete.

E' consigliabile realizzare uno spazio unico anti-latrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni tre servizi.

Dovrà essere realizzato un apposito locale, distinto o incorporato ad un blocco dei servizi, ove si sistemerà tutto il materiale occorrente per le pulizie ordinarie ovvero per le disinfezioni o disinfestazioni che saranno eseguite ad intervalli di tempo adeguato.

Il locale o i locali in questione dovranno essere chiusi al pubblico.

Nei locali di servizio, devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio.

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito; devono inoltre essere sempre previsti distributori di salviette di panno o carta, ovvero asciugatoi termoventilati; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre eventuali suppellettili non comprese nel presente articolo, devono sempre essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.15.6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosanitari

Tutti i locali dei servizi idro-sanitari, devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'aerazione e illuminazione avvengano con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n.1 territorialmente competente.

Ogni locale dei servizi deve essere munito di apparecchio per l'illuminazione artificiale, tale da assicurare l'utilizzo anche nelle ore notturne.

L'illuminazione notturna dei piazzali e dei percorsi deve essere possibilmente concentrata in basso mediante l'uso di lampioncini aventi l'altezza massima di m 2,50.



3.15.7 Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria, docce all'aperto

I lavelli per le stoviglie e i lavatoi per la biancheria, possono essere installati in corpi di fabbrica o all'aperto.

Devono essere in numero adeguato al numero delle persone ospitabili, realizzati con materiale di facile pulizia.

In sostituzione dei lavatoi per la biancheria è anche consigliata l'adozione di macchine lavatrici a gettone.

Per quanto concerne le docce all'aperto, occorre che le stesse abbiano pavimentazione liscia, impermeabile, adeguata e con idonea pendenza allo scopo di evitare la formazione di pozzanghere e allagamenti alle zone limitrofe.

Nelle vicinanze di tutti i servizi di cui sopra dovranno essere apposti in numero adeguato raccoglitori di rifiuti.

3.15.8. Smaltimento dei rifiuti liquidi

Per quanto riguarda lo smaltimento dei rifiuti liquidi, gli impianti di depurazione, l'immissione delle acque depurate in specchi d'acqua, si fa riferimento alla Legge 10 maggio 1976, n.319, e successive modificazioni ed integrazioni nonché al Titolo II del presente Regolamento.

3.15.9. Pronto soccorso

Tutti i complessi devono essere muniti di cassette di pronto soccorso con i medicinali necessari.

Per i complessi aventi una ricettività superiore a 500 ospiti potenziali deve essere prevista la realizzazione di un locale, di superficie minima di mq 15, attrezzato a pronto soccorso con attrezzature e presidi farmacologici.

Restano ferme le indicazioni sull'espletamento del servizio e sulla dotazione di apparecchio telefonico o mezzo di comunicazione alternativo previsto dal Regolamento regionale n.8/82 e relative tabelle allegate.

3.15.10 Altri servizi

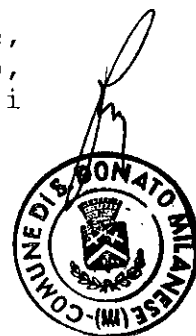
Le cucine, le dispense, le sale da pranzo, i bar, i caffè, le sale da gioco ed ogni altro esercizio di ospitalità collettiva, dovranno osservare le norme indicate negli specifici capitoli del presente Regolamento.

Analogamente vanno applicate tutte le indicazioni riguardanti il personale addetto alla manipolazione e alla somministrazione degli alimenti e delle bevande.

3.15.11. Rinvio

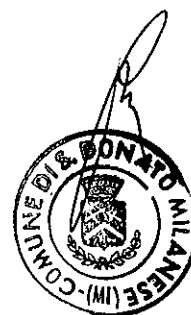
Per quanto non previsto dal presente Regolamento ed in particolare per quanto concerne:

- le procedure per l'identificazione delle aree, concessione edilizia, autorizzazione all'esercizio, obblighi del titolare, classificazione, deroghe per i complessi esistenti ecc.;



- la sistemazione del terreno;
- le caratteristiche degli accessi;
- smaltimento rifiuti solidi;
- accesso di animali;
- dispositivi e mezzi antincendio;
- impianti di illuminazione, ecc.

si fa espresso rimando a quanto previsto dalla Legge Regionale 10 dicembre 1982, n.71 e relativo Regolamento regionale di attuazione 11 ottobre 1982, n.8 e loro modifiche ed integrazioni.



TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

INDICE SISTEMATICO

- Cap. 1 - Disposizioni generali
- Cap. 2 - Stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento
- Cap. 3 - Esercizi di vendita al pubblico
- Cap. 4 - Esercizi di vendita in forma ambulante
- Cap. 5 - Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande (bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense)
- Cap. 6 - Esercizi di deposito all'ingrosso
- Cap. 7 - Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari
- Cap. 8 - Mezzi di trasporto di prodotti alimentari
- Cap. 9 - Acqua potabile
- Cap. 10 - Ghiaccio alimentare, acque minerali, acque gassate, bibite analcoliche
- Cap. 11 - Pane, pasta, sfarinati
- Cap. 12 - Latte e derivati
- Cap. 13 - Gelati
- Cap. 14 - Prodotti ortofrutticoli, funghi e tartufi
- Cap. 15 - Campionamento
- Cap. 16 - Etichettatura

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

INDICE ANALITICO

Cap. 1 - Disposizioni generali	91
4.1.1. Organi di vigilanza	91
4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza	91
4.1.3. Personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari	91
4.1.4. Libretto di idoneità sanitaria	92
4.1.5. Accertamenti di idoneità sanitaria	92
4.1.6. Accertamenti sui portatori di agenti patogeni	92
4.1.7. Esami sierologici	92
4.1.8. Conservazione e aggiornamento libretto di idoneità sanitaria	92
4.1.9. Segnalazione casi sospetti	93
4.1.10. Accertamenti estemporanei	93
4.1.11. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento	93
4.1.12. Autorizzazione sanitaria ex legge 283/62 art. 2 e D.P.R. 327/80 art. 25	93
4.1.13. Autorizzazione sanitaria	93
4.1.14. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria	94
Cap. 2 - Stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione, e confezionamento	94
4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori	94
4.2.2. Ubicazione	94
4.2.3. Caratteristiche dei locali	95
4.2.4. Stabilimenti e laboratori industriali con annessi reparti di vendita	96
4.2.5. Laboratori artigianali	96
4.2.6. Laboratori artigianali annessi ad esercizio di vendita	96
4.2.7. Deroghe	96
4.2.8. Caratteristiche degli impianti di lavorazione, dei depositi dell'acqua potabile, dei servizi igienici e dei sistemi di smaltimento	96
4.2.9. Pulizia dei locali e degli impianti	98
4.2.10. Sostanze alimentari deperibili alterate	98

Cap. 3 - Esercizi di vendita al pubblico	99
4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande. Autorizzazione sanitaria per esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari	99
4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico	99
4.3.3. Attrezzature	99
4.3.4. Protezione e conservazione degli alimenti	100
4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti	100
4.3.6. Animali o elementi estranei	100
4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione	100
4.3.8. Vendita di prodotti surgelati	101
4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari	101
4.3.10. Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata	101
4.3.11. Maneggio della moneta	101
4.3.12. Vendita di generi diversi	101
4.3.13. Vetrine di custodia e di esposizione	101
4.3.14. Sostanze pericolose o nocive	102
4.3.15. Sostanze alimentari allo stato sfuso	102
4.3.16. Chioschi - Generi consentiti	102
4.3.17. Chioschi - Caratteristiche strutturali	102
4.3.18. Pulizia dei locali e delle attrezzature	103
Cap. 4 - Esercizi di vendita in forma ambulante	103
4.4.1. Vendita ambulante - Norme generali	103
4.4.2. Autorizzazione e requisiti	103
4.4.3. Generi consentiti e modalità di vendita	104
4.4.4. Commercio ambulante e itinerante - Generi consentiti	104
4.4.5. Vendita con automezzi - Requisiti richiesti	104
4.4.6. Vendita con automezzi - Generi consentiti	105
4.4.7. Locali di deposito	105
4.4.8. Modalità di vendita	105
4.4.9. Area di mercato ambulante a posto fisso	105
Cap. 5 - Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande (bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense)	105
4.5.1. Disposizioni generali	105
4.5.2. Autorizzazioni	106
4.5.3. Requisiti generali	106
4.5.4. Arredamenti, attrezzatura e utensili - Operazioni di pulizia	106

4.5.5. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche - Requisiti strutturali	107
4.5.6. Mense gestite dall'E.R.	108
4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali	109
4.5.8. Zone di cottura e preparazione dei cibi - Installazione degli impianti di cottura	109
4.5.9. Somministrazione in pertinenze esterne	109
4.5.10. Olio di frittura	109
4.5.11. Protezione dei cibi in caso di somministrazione in pertinenze esterne	109
4.5.12. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande	110
4.5.13. Temperature di conservazione	110
4.5.14. Preparazioni estemporanee all'aperto	111
4.5.15. Feste popolari	111
4.5.16. Modalità di inoltro delle richieste per il rilascio del parere sanitario	112
Cap. 6 - Deposito all'ingrosso	113
4.6.1. Autorizzazione	113
4.6.2. Requisiti dei locali	113
4.6.3. Attrezzature per la conservazione	113
4.6.4. Collocazione delle sostanze depositate	113
4.6.5. Merci consentite	114
4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione	114
4.6.7. Movimento veicoli	114
4.6.8. Requisiti strutturali	114
4.6.9. Norme di sicurezza e igiene del lavoro	114
4.6.10. Personale addetto	114
Cap. 7 - Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari	114
4.7.1. Requisiti	114
4.7.2. Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni	115
4.7.3. Personale addetto al rifornimento	116
Cap. 8 - Mezzi di trasporto di prodotti alimentari	116
4.8.1. Norme generali	116
4.8.2. Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria	116
4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria	116
4.8.4. Registro delle autorizzazioni	117
4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari	117

4.8.6. Cisterne e contenitori - Caratteristiche e manutenzione	117
4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto	118
4.8.8. Idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale	118
Cap. 9 - Acqua potabile	118
4.9.1. Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua	118
4.9.2. Schedario delle fonti di approvvigionamento	118
4.9.3. Contenuto dello schedario	118
4.9.4. Fonti di approvvigionamento in disuso	119
4.9.5. Fonti non autorizzate	119
4.9.6. Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza	119
4.9.7. Rapporti con il Genio Civile	119
4.9.8. Caratteristiche costruttive	119
4.9.9. Parte superficiale del pozzo	119
4.9.10. Testata del pozzo	120
4.9.11. Pozzi a scavo	120
4.9.12. Pozzi attingenti a falde sovrapposte	120
4.9.13. Captazione da sorgenti	120
4.9.14. Captazione da falde freatiche o artesiane	121
4.9.15. Captazione da acque superficiali	121
4.9.16. Serbatoi di accumulo	121
4.9.17. Rubinetto per prelievi	122
4.9.18. Installazione di contatori	122
4.9.19. Lettura del contatore	122
4.9.20. Zona circostante il punto di captazione	122
4.9.21. Protezioni delle captazioni da acque superficiali	122
4.9.22. Misura dei livelli statici	123
4.9.23. Trattamenti di potabilizzazione	123
4.9.24. Flocculazione	123
4.9.25. Deionizzazione e addolcimento	123
4.9.26. Accesso alle strutture	123
4.9.27. Segnalazione di variazioni	123
4.9.28. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento	124
4.9.29. Documentazione da presentare	124
4.9.30. Prelievo da acque superficiali	124
4.9.31. Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto	124
4.9.32. Parere dell'E.R.	124
4.9.33. Concessione alla derivazione	124

4.9.34. Derivazione delle acque superficiali	125
4.9.35. Campionamento	125
4.9.36. Analisi e comunicazione degli esiti	125
4.9.37. Registrazione degli esiti	125
4.9.38. Controllo qualitativo: frequenza analisi e parametri	125
4.9.39. Giudizio di potabilità	126
4.9.40. Giudizio di usabilità	126
4.9.41. Acqua non usabile	126
4.9.42. Acqua non potabile	126
4.9.43. Comunicazione periodica dei dati	126
4.9.44. Conservazione degli esiti	127
4.9.45. Requisiti, metodi e frequenze di analisi	127
4.9.46. Valori limite e valori guida	127
4.9.47. Deroghe	127
4.9.48. Controllo C3	127
4.9.49. Situazioni di rischio	127
4.9.50. Parametri microbiologici accessori	127
4.9.51. Rifornimenti idrici alle industrie alimentari	128
4.9.52. Personale addetto agli acquedotti	128
4.9.53. Norma di rinvio	128
Allegate tabelle A - B	128
Cap. 10 - Ghiaccio alimentare - Acque minerali - Acque gassate - Bibite analcooliche	133
4.10.1. Autorizzazioni alla produzione di ghiaccio alimentare	133
4.10.2. Ghiaccio fuso	133
4.10.3. Certificato d'origine	133
4.10.4. Rivendite di ghiaccio	133
4.10.5. Materiali vietati per avvolgere il ghiaccio	133
4.10.6. Depezzamento e triturazione	133
4.10.7. Veicoli per il trasporto del ghiaccio	133
4.10.8. Depositi all'ingrosso di acque minerali naturali, di acque gassate e bevande analcooliche gassate e non	133
4.10.9. Registri per depositi di acqua minerale	134
4.10.10. Contrassegni	134
4.10.11. Norma di rinvio	134
4.10.12. Sostanze consentite per bevande gassate e analcooliche	134
4.10.13. Autorizzazioni regionali	134

Cap. 11 - Pane - Pasta - Sfarinati	134
4.11.1. Vendita al pubblico	134
4.11.2. Conservazione ed esposizione del pane	134
4.11.3. Modalità di vendita	135
4.11.4. Divieto di vendita in forma ambulante	135
4.11.5. Trasporto del pane	135
4.11.6. Utilizzo di gerle o ceste	135
4.11.7. Conservazione dell'impasto	135
4.11.8. Ingredienti deperibili per paste speciali	135
4.11.9. Congelamento e surgelamento del pane	136
4.11.10. Semilavorati per la panificazione	136
4.11.11. Norma di rinvio	136
4.11.12. Etichettatura - Rinvio al D.P.R. 322/82	136
Cap. 12 - Latte e derivati	136
4.12.1. Latte ammesso alla vendita	136
4.12.2. Latte per il consumo diretto	137
4.12.3. Caratteristiche del latte che perviene agli stabilimenti	137
4.12.4. Centri di raccolta, di pastorizzazione e centrali del latte. Caratteristiche strutturali e igieniche. Controlli del latte all'accettazione	137
4.12.5. Latte intero per il consumo diretto - Requisiti	138
4.12.6. Latte crudo	138
4.12.7. Latte pastorizzato presso i centri e i punti di vendita	138
4.12.8. Rinvio alle norme vigenti per i campioni regolamentari	138
4.12.9. Conservazione del latte pastorizzato	138
4.12.10. Controllo sul risanamento del latte	138
4.12.11. Latte a lunga e media conservazione	138
4.12.12. Contenitori e relative indicazioni	138
4.12.13. Rivendite di latte	139
4.12.14. Conservazione del latte negli esercizi di vendita	139
4.12.15. Consegna a domicilio	139
4.12.16. Latte scremato e parzialmente scremato	139
4.12.17. Latte disidratato - Norme generali	140
4.12.18. Latte parzialmente disidratato	140
4.12.19. Latte parzialmente disidratato sterilizzato	140
4.12.20. Latte parzialmente disidratato zuccherato	140
4.12.21. Denominazione di vendita	140
4.12.22. Latte totalmente disidratato	140

4.12.23. Confezioni per la vendita	141
4.12.24. Divieto di vendita del prodotto sfuso - Modalità di trasporto	141
4.12.25. Aggiunte al latte parzialmente disidratato zuccherato	141
4.12.26. Contenuto in lattati	141
4.12.27. Latte totalmente disidratato. Caratteristiche	141
4.12.28. Aggiunta di additivi	142
4.12.29. Panna	142
4.12.30. Divieto di additivi	142
4.12.31. Conservazione della panna	142
4.12.32. Caratteristiche microbiologiche	142
4.12.33. Confezioni della panna destinata al commercio	142
4.12.34. Contenitori della panna destinata a successive trasformazioni	142
4.12.35. Preparazione della panna montata	143
4.12.36. Yoghurt	143
4.12.37. Contenuto in materia grassa e varietà	143
4.12.38. Sterilizzazione e anti fermentativi	143
4.12.39. Confezioni dello yoghurt per la vendita e relative indicazioni	144
4.12.40. Requisiti dei locali di lavorazione	144
4.12.41. Burro	144
4.12.42. Formaggi freschi a pasta cruda	144
4.12.43. Formaggi freschi a pasta filata	144
4.12.44. Formaggi duri e semiduri	144
4.12.45. Formaggio grattugiato	145
4.12.46. Caratteristiche microbiologiche del formaggio grattugiato	145
4.12.47. Caratteristiche microbiologiche di ricotte e mascarpone	145
4.12.48. Formaggi fusi	145
4.12.49. Indicazione degli ingredienti	145
Cap. 13 - Gelati	145
4.13.1. Autorizzazione	145
4.13.2. Vendita ambulante o in chioschi	146
4.13.3. Preparazione estemporanea di gelati - Requisiti per l'installazione dei macchinari	146
4.13.4. Frequenza dei controlli sulla produzione	146
4.13.5. Campionamento di saggio	146
4.13.6. Caso di esito sfavorevole	146
4.13.7. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione	146

4.13.8. Qualità delle sostanze impiegate per la produzione	147
4.13.9. Modalità igieniche di produzione	147
4.13.10. Conservazione dei gelati	147
4.13.11. Residui scongelati	147
4.13.12. Igienicità della produzione	147
4.13.13. Banchi di vendita	147
4.13.14. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita	147
4.13.15. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati	148
4.13.16. Caratteristiche microbiologiche dei gelati	148
4.13.17. Gelati monodose	148
4.13.18. Indicazioni obbligatorie	148
4.13.19. Modalità di vendita	148
Cap. 14 - Prodotti ortofrutticoli - Funghi - Tartufi	148
4.14.1. Divieti di vendita	148
4.14.2. Esercizi di vendita	149
4.14.3. Vendita di angurie a fette	149
4.14.4. Igiene dei prodotti in vendita	149
4.14.5. Divieti	149
4.14.6. Funghi e tartufi	149
4.14.7. Autorizzazioni	149
4.14.8. Vendita di tartufi in forma ambulante - Divieto	149
4.14.9. Funghi - Casi di divieto di vendita	150
4.14.10. Funghi non riconoscibili	150
4.14.11. Vendita di funghi freschi e tartufi freschi	150
4.14.12. Limitazioni e controlli	150
4.14.13. Funghi freschi e tartufi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita	150
4.14.14. Funghi freschi coltivati	151
4.14.15. Funghi condizionati	152
4.14.16. Funghi secchi	152
4.14.17. Funghi surgelati	153
4.14.18. Visto di frontiera	153
4.14.19. Raffigurazioni sulle confezioni	154
4.14.20. Utilizzo dei funghi secchi in preparazioni diverse	154
Cap. 15 - Campionamento	154
4.15.1. Modalità di campionamento	154

Cap. 16 - Etichettatura	154
4.16.1. Norma di rinvio	154
4.16.2. Definizione di etichettatura	155
4.16.3. Definizione di confezione	155
4.16.4. Realizzazione dell'etichettatura	155
4.16.5. Indicazioni sull'etichetta	155
4.16.6. Denominazione e relativa modalità di indicazione	156
4.16.7. Ingredienti e relative modalità di indicazione	156
4.16.8. Prodotto finito	156
4.16.9. Costituente di ingrediente	156
4.16.10. Indicazione degli additivi	156
4.16.11. Termine minimo di conservazione	157
4.16.12. Prodotti omogenei	157

DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Ambiti e organi di vigilanza.

La vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi ed uffici previsti dalle norme legislative regolamentari vigenti in materia.

Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, nonché le competenze in materia veterinaria, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dal Servizio n. 1.

4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza.

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, l'E.R. ne impone l'eliminazione ai proprietari, conduttori o direttori, fissando un termine per l'esecuzione di quanto prescritto.

L'E.R., salve le sanzioni previste dalle vigenti leggi, potrà sospendere temporaneamente l'autorizzazione sanitaria (art. 2 Legge 283/62, art. 25 D.P.R. 327/80) se, nel termine prescritto, gli interessati non avranno provveduto in conformità o nei casi in cui si ravviseranno pericoli per la salute pubblica (art. 15 Legge 283/62 e art. 22 D.P.R. 327/80). L'avvenuto adeguamento deve essere segnalato all'E.R. per le opportune verifiche tramite il Servizio n. 1. Di tale provvedimento l'Ente Responsabile dà immediata informazione al Sindaco per i conseguenti provvedimenti di natura amministrativa di sua competenza.

Gli indici microbiologici riportati nel presente Regolamento, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, sono da considerarsi puramente quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione. Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni) risulti legato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento colposo, con le conseguenze del caso.

Sono, comunque, fatti salvi, laddove a giudizio dell'E.R. ne sia ravvisata la necessità, gli interventi di cui ai precedenti secondo e terzo comma.

4.1.3. Personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari.

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita delle sostanze alimentari — ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari e chiunque altro presti attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso — destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto, diretto o indiretto, con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della Legge 283/62 (art. 37 D.P.R. 327/80).

Sono compresi nelle categorie di cui sopra anche i componenti delle commissioni di vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, nonché il personale scolastico docente e non docente che provvede, non occasionalmente, alla distribuzione di alimenti e bevande.

4.1.4. Libretto di idoneità sanitaria.

Il libretto deve essere richiesto, per il conseguente rilascio, al Sindaco del Comune di residenza o di abituale dimora del richiedente, previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici, sierologici e radiologici eseguiti presso i Servizi e Presidi zionali e multizonali della U.S.S.L. Quando il richiedente proviene da un altro Comune dovrà essere prodotta dall'E.R. del Comune di provenienza una dichiarazione la quale attesti che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria.

4.1.5. Accertamenti di idoneità sanitaria.

Gli accertamenti devono verificare che il richiedente non sia affetto da manifestazioni flogistiche a carico della cute e delle mucose esposte, non sia affetto da malattie contagiose o comunque trasmissibili, non sia portatore di agenti patogeni e si sia sottoposto ai trattamenti immunitari prescritti da disposizioni di legge.

Inoltre, particolare cura deve essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

4.1.6. Accertamenti sui portatori di agenti patogeni.

Il controllo dello stato di portatori di agenti patogeni è riferibile solo agli enterobatteri-patogeni, che devono essere ricercati in particolare negli addetti alla preparazione di prodotti dietetici e di alimenti per la prima infanzia, ai macelli pubblici e privati e laboratori di sezionamento delle carni, ai laboratori di carni insaccate, salate e comunque preparate, alle macellerie, agli stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo e di prodotti caseari, nonché alle gelaterie artigianali e alle mense di ogni tipo, gastronomie, preparazioni di pasticceria fresca.

La ricerca dei portatori di stafilococchi patogeni nel secreto mucofaringeo può essere effettuata nei confronti del personale ad alto rischio di nocività, quali gli addetti alla preparazione di alimenti per la prima infanzia, di prodotti dietetici, di prodotti alla crema e di gelateria e di prodotti di gastronomia, e di ogni altra categoria di persone indicata dal Responsabile del Servizio n. 1.

4.1.7. Esami sierologici.

Gli esami sierologici, salvo casi ritenuti indispensabili, vanno intesi come accertamenti di portatori di antigeni di virus epatitici, limitatamente a quelle categorie soggette a maggior rischio di lesioni cutanee durante la lavorazione.

Il Responsabile del Servizio n. 1 potrà, per particolari esigenze, effettuare accertamenti diversi, individuandone le categorie interessate.

4.1.8. Conservazione e aggiornamento libretto di idoneità sanitaria.

Il libretto è valido 1 anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro. Le categorie, di cui al secondo comma del precedente art. 4.1.3. devono provvedere personalmente alla custodia del libretto, nonché al relativo aggiornamento.

Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo ove effettuato la vendita o sul mezzo di trasporto.

Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è conservato il libretto originale.

Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

L'E.R., cui fa capo il Comune di lavoro del richiedente, può, compatibilmente con le proprie esigenze, effettuare gli accertamenti relativi al rinnovo.
In tal caso, se diverso, deve essere data comunicazione all'E.R. che ha disposto il rilascio e presso cui è istituito lo schedario di cui al 4° comma dell'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici dell'E.R. 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 causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).

4.1.10. Accertamenti estemporanei.

L'E.R. competente al rilascio e/o al rinnovo, può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

4.1.11. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento.

Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione il personale di cui al 1° comma dell'art. 37 del D.P.R. 327/80, deve indossare tute e sopravvesti di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga tutta la capigliatura (art. 42 del D.P.R. 327/80).

Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto (art. 42 del D.P.R. 327/80).

L'E.R., tramite il Servizio n. 1, potrà disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.

È in ogni caso vietato fumare durante la manipolazione di alimenti e bevande sfuse.

4.1.12. Autorizzazione sanitaria ex Legge 283/62 art. 2 e D.P.R. 327/80 art. 25.

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

- a) l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze di origine vegetale o di origine mista prevalentemente vegetale o di carattere dolciario, di stabilimenti che trattano il latte e i prodotti derivati nonché il commercio del latte e delle speciali preparazioni latte;
- b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari di origine vegetale, i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

4.1.13. Autorizzazione sanitaria.

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

I piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie) devono essere provvisti di autorizzazione sanitaria.

Sono, inoltre, soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini

degli esercenti il commercio ambulante. Sono parimenti soggette ad autorizzazione sanitaria anche le attività di cui all'art. 231 del T.U.L.L.SS. 27/7/1934 n. 1265 e successive modificazioni ed integrazioni comprese le mense delle scuole, i complessi turistici di cui alla Legge n. 326/58, le case di cura, di riposo, ecc.

L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attività di cui al presente articolo e al precedente art. 4.1.12.

4.1.14. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

L'autorizzazione sanitaria, di cui ai precedenti artt. 4.1.12. e 4.1.13., viene rilasciata dall'E.R., previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto.

Tali accertamenti sono svolti dall'E.R. in cui ha sede lo stabilimento, il laboratorio, il deposito o l'esercizio di vendita precedentemente citati. Per quanto attiene i requisiti specifici, si rimanda ai rispettivi paragrafi. I requisiti di cui agli artt. 4.2.2., 4.2.3., 4.2.4., 4.2.5., 4.2.8., 4.3.2., 4.5.5., 4.5.7., devono essere rispettati nei casi di avvio di nuove attività.

Per quanto concerne le attività esistenti e/o le relative modificazioni, può esser consentito di derogarvi, su parere dell'E.R., solo nei casi di comprovata impossibilità tecnica, adottando quelle soluzioni alternative che il medesimo E.R. giudicherà idonee.

In deroga a quanto disposto nei commi precedenti per le attività gestite direttamente dai comuni o dall'U.S.S.L., in sostituzione dell'autorizzazione sanitaria deve essere acquisito il parere tecnico di idoneità sanitaria, fermo restando il possesso dei requisiti richiesti per attività analoghe.

Capitolo 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori.

Ai fini della autorizzazione sanitaria di cui al punto 4.1.12. gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee e garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione (art. 28 D.P.R. 327/80).

4.2.2. Ubicazione.

Gli stabilimenti di cui sopra devono essere ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità e inquinamento e tale che la zona circostante possa ritenersi esente da esalazioni moleste o da altre forme di inquinamento, tali da compromettere la salubrità delle sostanze lavorate.

Per particolari e motivate situazioni l'E.R. può prescrivere l'adozione degli accorgimenti necessari per il mantenimento dei prodotti ivi lavorati o depositati.

4.2.3. Caratteristiche dei locali.

I locali, di cui al precedente art. 4.2.1., non devono avere comunicazioni dirette con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone; comunque, tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari (art. 28 D.P.R. 327/80).

Deve, inoltre, essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge. Nel caso di imprese, che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo, è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni e con attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti (art. 28 D.P.R. 327/80).

I predetti locali devono, inoltre, essere:

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- 2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale (art. 28 D.P.R. 327/80).

Le misure minime dei locali di cui alle lettere a), b) e c) del precedente punto 4.2.1., in caso di permanenza di persone, devono essere le seguenti:

- volumetria di mc. 16 per persona sino a 5 addetti, con un aumento non inferiore a mc. 10 per ogni addetto in più;
- altezza netta non inferiore a m. 3, se vengono occupati più di 5 addetti, ovvero non inferiore a m. 2,70 per un numero di addetti fino a 5;
- superficie netta calpestabile per addetto di mq. 2, al netto delle superfici occupate da arredi, attrezzature e simili.

In relazione alla natura delle sostanze trattate, al processo tecnologico di produzione, alle condizioni strutturali o ad altre particolari condizioni, l'E.R., su proposta del Responsabile del Servizio n. 1, potrà prescrivere parametri differenti;

- 3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale, anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione e secondo i disposti dell'art. 6 del D.P.R. 303/56; aerabili — naturalmente o artificialmente — sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore sia per evitare lo sviluppo di muffe (art. 28 D.P.R. 327/90).

L'areazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo.

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzanti e/o di deodoranti chimici che possano in qualche modo alterare le caratteristiche del prodotto. Il sistema di illuminazione, naturale o artificiale, deve essere, comunque, tale da evitare in ogni caso l'inquinamento delle sostanze alimentari (art. 28 D.P.R. 327/80).

Sui piano di cottura dovrà essere previsto idoneo sistema di aspirazione dei fumi e dei vapori.

- 4) con pareti intonacate e rivestite, per l'altezza non inferiore a m. 2, con materiale di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; tutti i pavimenti debbono avere analoghe caratteristiche oltre che una superficie ben connessa, con pendenza adeguata verso un numero sufficiente di fognoli muniti di chiusura idraulica, se necessaria all'attività; gli spigoli e i raccordi tra i pavimenti e le pareti e tra parete e parete debbono avere sagoma concava.

- 5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti, nonché adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.
- Per particolari esigenze di taluni prodotti, quali i formaggi ed i salumi, nonché i vini, gli aceti, i liquori e le acqueviti, l'E.R. può prescrivere requisiti diversi da quelli di cui ai precedenti punti 3) e 4), limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.
- Per i depositi di cereali e di prodotti ortofrutticoli non trasformati, può derogarsi a quanto previsto dal precedente punto 4) (art. 28 D.P.R. 327/80).

4.2.4. Stabilimenti e laboratori industriali con annessi reparti di vendita.

Gli stabilimenti e laboratori industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.3., debbono avere:

- a) un locale o vano deposito a seconda del tipo di prodotto comunicante o facilmente raggiungibile e con attrezzature idonee per la conservazione;
- b) un locale per la vendita.

4.2.5. Laboratori artigianali.

I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;
- b) un locale deposito con attrezzature idonee per la conservazione, con spazi separati per materie prime e prodotti finiti;
- c) servizi igienici, annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato;
- d) spogliatoio;
- e) docce, laddove la lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale, in numero adeguato al personale.

4.2.6. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita.

I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio, oltre ai requisiti di cui al presente art. 4.2.5. devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita.

4.2.7. Deroghe.

L'E.R. può consentire in particolari casi, anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo, che i locali, di cui alle lettere a), b) e d) del precedente articolo 4.2.1. e di cui alle lettere a) e b) dei precedenti articoli 4.2.4. e 4.2.5., siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzati (art. 28 D.P.R. 327/80).

4.2.8. Caratteristiche degli impianti di lavorazione, dei depositi, dell'acqua potabile, dei servizi igienici e dei sistemi di smaltimento.

I predetti stabilimenti e laboratori debbono essere inoltre provvisti di:

- a) impianti, attrezzature e utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico e sanitario in base alle norme in vigore e costituiti in modo (art. 28 D.P.R. 327/80):
 - da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione;
 - da evitare, per quanto possibile, che il prodotto nelle varie fasi di produzione, preparazione e confezionamento venga a contatto diretto con chi lo manipola, anche a mezzo del vestiario;
 - da consentire la facile, rapida e completa pulizia (art. 28 D.P.R. 327/80).

Le linee di produzione devono essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi contemporaneamente promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammissione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.

Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve di volta in volta procedere ad accurata pulizia.

- b) deposito e magazzini, dotati di attrezzature di refrigerazione, idonei alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo rendano necessario.

In ogni caso, devono avere caratteristiche strutturali e condizioni termoigrometriche in relazione ai generi depositati.

Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui al precedente punto.

- c) impianti di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo. La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile causa di inquinamento. Ove si disponga di pozzi di acqua potabile propri, la rete di distribuzione interna non deve essere allacciata al pubblico acquedotto.

Se l'approvvigionamento idrico non proviene da pubblico acquedotto, il titolare dello stabilimento o del laboratorio deve richiedere periodicamente all'E.R. il controllo secondo la frequenza di cui al successivo cap. 4.9.

La frequenza minima è di 2 prelievi all'anno in coincidenza con i periodi di variazione del regime della pioggia (primavera e autunno). L'Autorità Sanitaria potrà disporre altri prelievi ogniqualvolta lo riterrà opportuno e potrà prevedere frequenze con periodicità inferiore.

Ove non sia possibile disporre di una quantità sufficiente di acqua potabile, si può ricorrere ad acqua con caratteristiche chimico-fisiche diverse, rispondenti, però, ai requisiti microbiologici e, relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze nocive, a quelli chimici prescritti per le acque potabili (art. 28 D.P.R. 327/80). È vietata l'utilizzazione di acque non potabili nei cicli di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili destinati a venire a contatto con tali sostanze, salvo i casi previsti dall'art. 29 del D.P.R. 327/80.

Le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili devono essere nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione (art. 28 D.P.R. 327/80);

- d) servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie, non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari.

Per servizio igienico si intende una unità funzionale caratterizzata da una latrina ed un lavabo inseriti in vani distinti e comunicanti tra di loro.

I locali adibiti a latrina ed il lavabo antistante, dotato di porta a chiusura automatica, debbono avere pavimenti e pareti, fino a m. 2 in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve inoltre essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, preferibilmente con esclusione del comando a gomito, facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione.

I gabinetti debbono essere in numero non inferiore ad 1 ogni 15 lavoratori, dotati di acqua corrente in quantità sufficiente, forniti di vaso o turca a caduta d'acqua

o ad erogazione a passo rapido e dotati di carta igienica, posta in contenitore protettivo atto ad evitare insudiciamenti, e dotato del lavabo nell'antilatrina. L'erogazione dell'acqua potabile del lavabo deve essere azionata a comando non manuale, preferibilmente con esclusione del comando a gomito, con distributori di sapone liquido o in polvere e con asciugamani da cestinare dopo l'uso o, comunque, non riutilizzabili.

All'interno dei gabinetti, devono comunque essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti aerati, individuali, lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a due scomparti separati per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro. Le docce devono essere di numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e del numero di persone adette alla lavorazione e comunque non meno di una ogni 10 lavoratori (art. 28 D.P.R. 327/80).

- e) dispositivi, per lo smaltimento dei rifiuti, conformi alle disposizioni vigenti e alle istruzioni delle autorità competenti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento dei rifiuti solidi sia per lo smaltimento delle acque luride (art. 28 D.P.R. 327/80), con canalizzazione e scarichi e, se necessario, con impianti di depurazione delle acque e dell'aria, a norma delle vigenti disposizioni. Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa all'autorizzazione allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura. I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e di confezionamento, con acqua ed, eventualmente, con appropriata attrezzature, per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione. Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza e la moltiplicazione di insetti, roditori ed altri animali;
- f) contenitori di rifiuti e immondizie chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione, in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

4.2.9. Pulizia dei locali e degli impianti.

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, debbono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, debbono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. Nei locali adibiti alla detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione è consentita la detenzione di sostanze il cui impiego è determinato da esigenze di manutenzione e disinfestazione degli impianti e dei locali, nei quantitativi ragionevolmente necessari per tali usi, sempreché disposizioni speciali non ne vietino l'uso e la detenzione.

Le materie coloranti, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici debbono essere custoditi in depositi separati da quelli destinati alla custodia delle sostanze chimiche e degli utensili per la pulizia e disinfestazione (art. 29 D.P.R. 327/80).

4.2.10. Sostanze alimentari deperibili alterate.

Le sostanze alimentari deperibili che si trovano in stato di alterazione non possono essere tenute in deposito.

Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro a breve termine, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia,

tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli per la conservazione delle sostanze alimentari destinate alla somministrazione e alla vendita.

Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte dei fornitori e la data prevista del ritiro.

Tale disposizione è applicata anche ai prodotti comunque non commerciabili (art. 36 D.P.R. 327/80).

Capitolo 3

ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita alimenti e/o bevande - Autorizzazione sanitaria per esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari.

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire in altra zona o comunque modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa, a norma della Legge 11 giugno 1971, n. 426, secondo le tabelle merceologiche di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni.

La suddetta autorizzazione è data dal Sindaco, il quale la rilascia dopo l'accertamento, da parte dell'E.R., del rispetto della regolamentazione igienico-sanitaria.

Si fa, comunque, salva l'applicazione delle norme speciali, che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione sanitaria per l'apertura o la gestione di esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari (latte e speciali preparazioni latte, R.D. 9 maggio 1929, n. 944).

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico.

Gli esercizi di vendita al pubblico (negozi) devono essere composti da:

- a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm. 100 e comunque con superficie calpestabile dalla clientela non inferiore a mq. 8;
- b) un vano contiguo, aerato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente e con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.8. punto d);
- c) un servizio igienico annesso costituito da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.8. d).

I predetti locali devono avere i requisiti elencati nel precedente art. 4.2.3. dal punto 1 al punto 5.

4.3.3. Attrezzature.

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale inalterabile ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione.

Quando l'esercizio comporti la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista dalla normativa nazionale una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione visibile dall'acquirente.

Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente e di scarichi raccordati mediante sifoni idraulici alla fognatura. È vietato l'uso di detergenti liquidi e solido non ammessi dalla legislazione vigente.

4.3.4. Protezione e conservazione degli alimenti.

I prodotti alimentari devono essere riparati dalle mosche e dagli insetti, dal contatto diretto con il pubblico nonché da altre cause di inquinamento, non devono mai essere esposti all'esterno del negozio o depositati direttamente sul pavimento, ma da esso sollevati almeno di 20 cm.

Può essere consentita l'esposizione all'esterno dell'esercizio di vendita solo nel caso vengano utilizzate vetrinette o protezioni simili al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento, fatta salva l'adozione di idonei sistemi di conservazione.

In deroga al primo comma del presente articolo è consentito esporre all'esterno dell'esercizio frutta e verdura sempreché le immediate adiacenze non siano fonte di inquinamento dei generi esposti.

Gli alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticcera), yoghurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare debbono essere conservati a temperatura non superiore ai limiti prescritti dalle vigenti disposizioni (vedi D.P.R. 327/80 art. 31, allegato C e successive modificazioni. Detto allegato indica le condizioni di temperature che debbono essere rispettate sia durante il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate, parte I, sia durante il trasporto di determinate sostanze alimentari non congelate né surgelate, parte II).

Gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, quali piatti pronti, snack, polli, ecc., debbono essere conservati alla temperatura prescritta da disposizioni di legge (vedi D.P.R. 327/80 art. 31 allegato C e successive modificazioni).

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi, quali arrosti, roastbeef, ecc. e le paste alimentari fresche con ripieno debbono essere conservati a temperatura non superiore alle prescrizioni di legge (vedi D.P.R. 327/80 art. 31, allegato C e successive modificazioni).

4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti.

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati per la raccolta di rifiuti di recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribili a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere. Detti recipienti devono essere tenuti in luogo appartato.

Ove per effetto di operazioni di preparazione, smistamento, imballaggio o simili, residuo scarti di materia putrescibile o fonte di esalazioni moleste, si deve provvedere giornalmente al loro allontanamento.

4.3.6. Animali o elementi estranei.

È vietato tenere o introdurre negli esercizi di vendita animali di qualsiasi specie o qualsiasi altra cosa non connessa con l'attività autorizzata.

4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione.

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica derattizzazione e disinfestazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari.

4.3.8. Vendita di prodotti surgelati.

La vendita al pubblico di prodotti surgelati, in locali già autorizzati a norma della Legge 27 gennaio 1968, n. 32, è subordinata all'esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e dell'apparecchiatura frigorifera, prevista dalle vigenti disposizioni (D.M. 15 giugno 1971 e successive modificazioni) e collocata in luogo riconosciuto idoneo dall'E.R.).

4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari.

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere tenuti in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità d'impiego, umidificando eventualmente le dita solo con apposito tampone. Per avvolgere le sostanze alimentari non in confezione originale è vietato l'impiego di carta usata, di giornale, o comunque di carta che ceda il colore o che sia colorata con materie diverse da quelle consentite (per i 3 commi di cui sopra vedi D.M. 21/3/1973 e successive modificazione).

4.3.10. Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata.

Per la vendita degli alimenti non in confezione sigillata e prodotti sfusi venduti previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovranno essere messi in atto particolari accorgimenti, in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti ed alla frequente pulizia delle mani. È fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare o scegliere la merce con le mani.

Il titolare od il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate adiacenze della merce in vendita.

4.3.11. Maneggio della moneta.

Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta, agli incaricati del maneggio della moneta è vietato attendere promiscuamente alla vendita delle sostanze di cui sopra. Negli esercizi di vendita in cui il personale è addetto in modo promiscuo sia alla manipolazione dei generi alimentari che al maneggio della moneta, i generi alimentari non preconfezionati trattati alla vendita dovranno essere maneggiati mediante l'impiego di pinze, od altri simili utensili, con assoluto divieto del contatto diretto con le mani dell'addetto al servizio.

4.3.12. Vendita di generi diversi.

Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in scaffalature, reparti o scompartimenti ben distinti e separati.

4.3.13. Vetrine di custodia e di esposizione.

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere apribili dalla parte dell'acquirente, e devono garantire le condizioni di corretta conservazione delle sostanze alimentari esposte.

Le vetrine e i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggerli da ogni possibile causa di inquinamento.

4.3.14. Sostanze pericolose o nocive.

Nei negozi di prodotti alimentari, è vietato detenere o vendere sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o comunque pericolose o nocive, se non in confezioni originali e sigillate e nel rispetto di quanto previsto all'art. 4.3.12.

4.3.15. Sostanze alimentari allo stato sfuso.

Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse o previo frazionamento ai sensi dell'art. 13 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni ivi previste.

Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana a caratteri ben leggibili ed indelebili.

4.3.16. Chioschi - Generi consentiti.

Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso autorizzato dal Sindaco su parere conforme dell'E.R., può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura;
- b) funghi e tartufi;
- c) bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o somministrate con modalità idonee (es. bicchierini monouso, cannucce e simili) dal punto di vista igienico;
- d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;
- e) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- f) formaggi, burro, margarina e semiconserve;
- g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;
- h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata, nonché gelati sfusi distribuiti in coni e bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo capitolo 13;
- i) surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti alle temperature di legge (e quindi regolarmente autorizzati).

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso e sollevati dal pavimento di almeno 20 cm. Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo capitolo 4.5.

4.3.17. Chioschi - Caratteristiche strutturali.

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'E.R. e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

Essi devono avere uno spazio interno sufficiente per accogliere oltre al venditore anche i recipienti in cui i generi di vendita vanno costantemente custoditi e protetti da cause di inquinamento o di insudiciamento. È comunque vietata l'esposizione delle sostanze alimentari all'esterno del chiosco.

I chioschi devono avere pavimento di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotati di idoneo sifone intercettatore.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono essere dotati di servizio igienico e deve essere documentata la disponibilità del servizio igienico per il personale addetto.

Devono inoltre essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita.

4.3.18. Pulizia dei locali e delle attrezzature.

Per le operazioni di pulizia si fa riferimento a quanto previsto dal precedente articolo 4.2.9.

Capitolo 4

ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

4.4.1. Vendita ambulante - Norme generali.

La vendita di generi alimentari e di bevande in forma ambulante è disciplinata dalla Legge 19/5/1976 n. 398 «Disciplina del commercio ambulante», dal D.M. 15/1/1977 «Regolamento di esecuzione della legge 19 maggio 1976 n. 398 sulla disciplina del commercio ambulante», dal D.P.R. 26/3/1980 n. 327 nonché dalle norme del presente Regolamento.

4.4.2. Autorizzazione e requisiti.

La vendita ambulante a posto fisso o assegnato a turno sul suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc. è autorizzata dal Sindaco, su conforme parere dell'E.R., subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni:

- a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola, di materiale inalterabile ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 70 cm. lungo tutto il perimetro, dotata di una corea di protezione incolore e trasparente, lavabile e disinfettabile, disposta a L rovesciata su tre lati, di altezza non inferiore a 50 cm. per la parte perpendicolare al piano di esposizione e di larghezza non inferiore a cm. 30 per la parte parallela al piano stesso.

I banchi devono essere coperti all'altezza minima di m. 2 dal suolo da una tenda o altra copertura idonea a proteggere le merci dal sole e dalla pioggia;

- b) uso di automezzi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra. I banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) devono essere dotati di idonei mezzi per la conservazione.

Nel caso si verifichino percolazioni di liquidi di diversa natura i banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) dovranno essere dotati di idonei mezzi di raccolta per il successivo smaltimento in conformità alle normativa vigente, realizzati in modo da non causare insudiciamento del suolo o molestie di qualsiasi natura.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dell'E.R.

4.4.3. Generi consentiti e modalità di vendita.

I generi alimentari, dei quali è permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate, sono:

- a) frutta e verdura, con esclusione di funghi e tartufi freschi;
- b) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in busta di laminati termosaldati con esclusione dei prodotti surgelati;
- c) biscotti e dolci in involucri originali o in apposite confezioni sigillate, con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;
- d) formaggi, burro, margarina e semiconserve;
- e) bevande analcoliche in confezioni originali e sigillate o somministrate con modalità idonee dal punto di vista igienico (bicchieri monouso, cannucce);
- f) gelati prodotti e confezionati in laboratorio autorizzati e venduti in confezione originale, sigillata e conservati in adatti contenitori frigoriferi;
- g) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti originali e sigillati;
- h) prodotti ittici.

Qualora la struttura di vendita non sia dotata di adeguate strutture refrigeranti, la vendita di formaggi freschi nel periodo 1° aprile - 30 settembre è vietata.

La vendita di burro, margarina e semiconserve è consentita, se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato.

I prodotti di cui ai precedenti due commi vanno conservati con le modalità indicate fino al momento della consegna all'acquirente. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte degli insetti, dalla influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

4.4.4. Commercio ambulante e itinerante - Generi consentiti.

Il commercio ambulante in forma itinerante, cioè senza posto fisso, ma a domicilio del cliente o con mezzi ambulanti, salvo quanto previsto dall'art. 4.4.6., è consentito esclusivamente per i seguenti generi alimentari:

- a) frutta e verdura, esclusi i funghi e tartufi;
- b) bevande analcoliche in contenitori originali e sigillate o somministrate con sistema idoneo dal punto di vista igienico (bicchieri monouso, cannucce);
- c) biscotti e dolci: (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;
- d) gelati prodotti e confezionati in laboratorio autorizzati e venduti in confezione originale, sigillata e conservati in adatti contenitori termici;
- g) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti originali e sigillati.

4.4.5. Vendita con automezzi - Requisiti richiesti.

È ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi risultino specificamente carrozzati per tale scopo e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, dall'E.R. L'autorizzazione è subordinata ai seguenti requisiti:

- la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;
- il possesso di idoneo piano metallico (o similare) da lavoro munito della protezione di cui al precedente art. 4.4.2.;
- l'esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace serbatoio per acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- dotazione di idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti con i requisiti di cui all'articolo 4.3.5.

Il Sindaco, su parere conforme dell'E.R., autorizza gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi e può vietare la vendita nelle zone in cui non è consentito l'esercizio del commercio in sede fissa.

Durante gli spostamenti degli automezzi utilizzati per la vendita le sostanze alimentari devono essere opportunamente protette dalla polvere, da altre possibili cause di insudiciamento e dagli agenti atmosferici.

4.4.6. Vendita con automezzi - Generi consentiti.

Coloro che esercitano il commercio ambulante in forma itinerante con gli automezzi di cui al precedente art. 4.4.5. possono vendere i prodotti di cui all'art. 4.4.3.

4.4.7. Locali di deposito.

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante a posto fisso assegnato o in forma itinerante) deve disporre di locali di deposito autorizzati dall'E.R. convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dagli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80 e quelle previste dal successivo capitolo 4.6.

4.4.8. Modalità di vendita.

Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli artt. 4.3.9., 4.3.10., 4.3.11., 4.3.12., 4.3.13., 4.3.14., 4.3.15.

4.4.9. Area di mercato ambulante a posto fisso.

L'area su cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla Legge 398/76, sentito il parere dell'E.R., in merito al possesso dei seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura, con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile.

Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per la clientela e per il personale. Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.8. d).

Capitolo 5

ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

(Bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense)

4.5.1. Disposizioni generali.

La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense,

rosticcerie, tavole calde, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco con bar, ecc. è regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

4.5.2. Autorizzazioni.

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, oltre all'autorizzazione di Pubblica Sicurezza, anche la speciale autorizzazione sanitaria di cui all'art. 231 del T.U.L.L.S.S. 27 luglio 1934, n. 1265 e alla legge 16 giugno 1939, n. 1112. Tale autorizzazione, per effetto della L.R. 26 ottobre 1981, n. 64, modificata dalla L.R. 26 ottobre 1981, n. 65, viene rilasciata dall'E.R.

Qualora a detto esercizio sia annesso un laboratorio, o nello stesso esercizio si effettui, oltre alla somministrazione, anche la preparazione di alimenti e bevande, necessita anche l'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 30 aprile 1962 n. 283, rilasciata con unico atto autorizzativo valevole anche ai sensi delle disposizioni di cui al precedente comma.

Per quanto riguarda i criteri di annessione si rimanda al precedente art. 4.1.13.

Ai sensi dell'art. 12 della L.R. 64/81, le autorizzazioni di cui all'art. 231 del T.U.L.L.S.S. e alla Legge 16 giugno 1939 n. 1112, relativamente all'attività alberghiera o simili (pensioni, locande, affittacamere, ecc.), sono rilasciate dal Sindaco. Qualora, oltre alle attività di cui sopra, si svolgano anche le attività di cui al primo e secondo comma del presente articolo, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria, ivi prevista, rilasciata dall'E.R.

4.5.3. Requisiti generali.

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 4.5.1. devono:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile e adeguata pulizia;
- essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento.

La condizione di necessità dell'impianto di ventilazione sussidiaria dei locali è stabilita e prescritta dal Sindaco, acquisito il parere dei competenti organi tecnici della propria amministrazione e del Responsabile del Servizio n. 1 della U.S.S.L.;

- non avere alcuna comunicazione diretta con latrine e, per le nuove attività, locali di abitazione.

È vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi estranei a quelli per i quali sono autorizzati.

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 4.2.8. lettera c) del presente Regolamento.

4.5.4. Arredamenti, attrezzature e utensili - Operazioni di pulizia.

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio. Il banco per la distribuzione e il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie. Le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo, possibilmente di acciaio inossidabile, per una facile pulizia.

Le stoviglie devono essere di materiale idoneo, e comunque perfettamente integre. Utensili e stoviglie devono essere sottoposti ad adeguato lavaggio e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Attrezzature e utensili devono, inoltre, essere in quantità sufficienti per evitare durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere effettuate nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

L'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di selz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondente agli standards di legge.

4.5.5. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche - Requisiti strutturali.

Per quanto riguarda ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e in gelateria o assimilabili devono essere previsti:

A) un locale esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni non inferiori ai requisiti minimi di cui al precedente art. 4.2.3., punto 2.

Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale inoltre deve:

- a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;
- b) avere banchi per la manipolazione degli alimenti, ricoperto in materiale duro, compatto e facilmente lavabile;
- c) avere lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua potabile fredda e calda, con uno o più lavabi ad uso esclusivo del personale, muniti di comando non manuale, distributore di sapone liquido od in polvere, asciugamani non riutilizzabili;
- d) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m. 2 dal pavimento anch'esso impermeabile;
- e) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi. Dette cappe devono essere collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il colmo del tetto;
- f) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali nocivi.

Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare idoneo copricapo atto a contenere tutta la capigliatura e sopravvesti chiare e pulite.

B) a seconda del tipo di laboratorio:

- a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;
- b) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

Su parere tecnico del Servizio n. 1, circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l'E.R. può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in un unico locale.

- C) Celle frigorifere dotate, se del caso, di porte a barriera d'aria per la conservazione di alimenti e bevande deperibili, con rilevatori di temperatura visibili all'esterno, prevedendo spazi separati tali da evitare contaminazioni reciproche tra gli alimenti conservati.
- D) un locale di somministrazione munito di bancali termoregolabili, atti al mantenimento delle temperature previste, qualora vi sia sosta di alimenti finiti, ed adeguatamente protetti da cause di inquinamento.
Detto locale deve:
 - avere pavimenti lavabili e disinfettabili: pavimenti, pareti e soffitti devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia;
 - essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela e comunque con superficie minima di mq 1,20 per posto a sedere;
 - essere illuminato ed aerato naturalmente e/o artificialmente secondo quanto indicato all'art. 4.2.3.;
 - esporre cartello recante divieto di accesso agli animali.
- E) Uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti dei lavoratori.
- F) Un servizio igienico solo per il pubblico. Nel caso di locali con oltre 50 posti o locali di somministrazione con superficie non superiore a 180 mq. deve essere previsto almeno un secondo servizio igienico ad uso del pubblico. Per locali con oltre 150 posti o con superficie di somministrazione superiore a 180 mq. l'E.R., su proposta del Responsabile del Servizio n. 1, determina una dotazione di servizi igienici proporzionalmente più elevata. Con più di un servizio igienico per il pubblico va prevista anche la destinazione per sessi diversi.
- G) Un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta facilmente vuotabile o asportabile.
- H) Un locale o vano per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie.
- I) Un locale o vano deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.
- L) Negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone, devono essere disponibili spazi adeguatamente ventilati ed idonei alla eventuale collocazione senza sovrapposizione degli abiti degli avventori.
- M) A giudizio dell'E.R. possono essere previste docce per i dipendenti in relazione al numero degli stessi, nonché limitazioni al numero dei locali di cui sopra.
- N) Locali o vani spogliatoio, dotati di armadietti individuali a doppio scomparto, in numero proporzionale al personale addetto ed adeguatamente riscaldati.
- O) Nei locali di cui alle lettere A) ed H) devono essere previsti contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi, lavabili, disinfettabili e facilmente asportabili, muniti di coperchio con comando di apertura a pedale.

I locali di cui alle lettere E), F) e M) del presente articolo devono avere i requisiti previsti nel precedente art. 4.2.8., lettera d).

4.5.6. Mense gestite dall'E.R.

Per le mense gestite direttamente dall'E.R. e dai Comuni, prima dell'entrata in funzione, deve essere rilasciato parere tecnico da parte del Servizio n. 1 per la rispondenza ai requisiti di cui al precedente art. 4.5.5.

4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali.

I bar, con o senza somministrazione di cibi cotti altrove, in locali autorizzati, e le tavole fredde assimilabili devono avere:

- a) un locale di preparazione e/o somministrazione che prevede spazi separati per ciascuna attività;
 - b) un locale o vano deposito o altro ambiente giudicato idoneo;
 - c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.8. d);
 - d) un secondo servizio igienico per il pubblico, con i requisiti di cui al precedente articolo 4.2.8. d) e per i locali con oltre 50 posti o locali di somministrazione superiori a 60 mq., un ulteriore servizio igienico, fatto salvo quanto previsto al precedente articolo 4.5.5. lettera f);
 - e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e delle bevande deperibili.
- Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.5.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione dei cibi - Installazione degli impianti di cottura.

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie, bar e ogni altro esercizio di somministrazione sopra non previsto, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell'E.R., può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso, le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

4.5.9. Somministrazione in pertinenze esterne.

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento e consentire una facile e adeguata pulizia.

L'utilizzo delle aree predette è subordinato al parere del Responsabile del Servizio n. 1, previa richiesta scritta e motivata.

4.5.10. Olio di frittura.

Negli esercizi di cui ai precedenti artt. 4.5.5., 4.5.7., 4.5.8., e comunque ove si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione non è consentito il riciclo per altri usi alimentari di olio usato per frittura.

L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreiss non deve risultare positiva. Non è inoltre consentita la riutilizzazione dell'olio per frittura nei giorni successivi a quello del primo utilizzo, dopo il quale non dovrà essere utilizzato.

L'olio non più utilizzabile dovrà essere raccolto e smaltito in ottemperanza alle norme vigenti.

4.5.11. Protezione dei cibi in caso di somministrazione in pertinenze esterne.

Negli esercizi di cui al precedente art. 4.5.9., gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti se non adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e nel rispetto delle condizioni di temperature necessarie.

4.5.12. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande.

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti e aromi, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego con acqua potabile, gassata o minerale.

I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, della polvere e dagli insetti.

In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita e della mescita, al riparo dalla viva luce e lontani da sorgenti di calore. Una volta iniziate, le bottiglie devono essere tappate e mantenute refrigerate o adeguatamente conservate;
- il latte deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature previste dalla normativa vigente, all'interno del frigorifero. È ammessa la tenuta per ogni banco di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;
- la birra può essere spillata dai barili con apparecchi che vi immettano, a mezzo di tubazioni in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;
- le bibite, a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsione di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, con prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;
- la pasticceria, i dolci, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori oppure in vetrine refrigerate, presi con pinze o altro materiale idoneo.

In deroga al primo comma, è consentita la diluizione di bevande prima del loro impiego, purché contenute in recipienti chiusi mantenuti in idonee condizioni di conservazione.

Sui recipienti dovrà essere applicato un cartellino recante le indicazioni relative alla denominazione di vendita, agli ingredienti ed alla data di preparazione.

4.5.13. Temperature di conservazione.

La temperatura di conservazione delle creme e di tutti gli altri alimenti che possono subire rapida moltiplicazione microbica, non deve essere superiore ai limiti previsti dalla legge.

La crema e la pasticceria a base di crema che non vengono consumate entro 24 ore dalla produzione, devono essere poste in vendita anche con le indicazioni relative al termine minimo di conservazione, e non devono presentare *Escherichia coli* superiore a 10/g, né *Staphylococcus aureus* superiore a 10/g.

I prodotti di gastronomia non devono presentare *Escherichia coli* né *Staphylococcus aureus* superiore a 10/g.; la *Salmonella* deve essere assente in 25 g.; tali prodotti vanno conservati a temperature non superiori ai limiti previsti dalla legge.

I prodotti cotti surgelati devono presentare *Escherichia coli* non superiore a 10/g., *Staphylococcus aureus* non superiore a 10/g., *Salmonella* assente in 25 g., anaerobi sulfitoriduttori non superiori a 10/g.

4.5.14. Preparazioni estemporanee.

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, anche in occasione di fiere o simili, è vietata qualsiasi attività diretta a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere pesce, frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) ad esclusione delle castagne.

Le attività di cui al comma precedente possono tuttavia essere autorizzate, purché vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi che, oltre ai requisiti di cui al punto 4.4.6., siano dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dall'E.R., che rilascia parere di idoneità a seguito di preventiva richiesta.

4.5.15. Feste popolari.

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni o raduni, è data dal Sindaco, su parere dell'E.R. e nel rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo pubblico e privato con rifiuti di qualsiasi genere.

Le norme relative si riferiscono principalmente alla osservanza dei requisiti di cui ai successivi commi.

Nel caso venga effettuata solo attività di vendita e/o somministrazione:

- il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
- il banco di distribuzione deve essere di materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;
- i prodotti devono essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari, dal Sindaco;
- deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico riconosciuto idoneo;
- non è ammessa la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yoghurt se non in confezioni originali e conservate in attrezzature riconosciute idonee;
- nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove (es. panini, tramezzini e simili), tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri e preparati in laboratori già autorizzati.

Qualora venga effettuata anche attività di preparazione estemporanea di cibi cotti da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui al precedente comma, deve essere previsto:

a) un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:

- mondatura;
- pezzatura;
- cottura cibi;
- affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale o ambiente, inoltre deve avere:

- lavelli in numero adeguato alle necessità, muniti di rubinetto con acqua potabile;
- pareti lavabili e impermeabili fino a 2 metri di altezza dal pavimento e tenute in adeguata condizione di pulizia;
- pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, lavabile e tenuto in adeguata condizione di pulizia;
- idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, che non devono arrecare molestie;
- idonee dispense per la conservazione alle temperature necessarie delle materie prime o dei prodotti finiti;
- mezzi di protezione da mosche, insetti e altri animali nocivi;
- idonei e capaci contenitori di rifiuti con coperchio a tenuta ed apribile a pedale, facilmente svuotabili e asportabili;

b) un vano o spazio per la detenzione delle sostanze e materiali non alimentari.

4.5.16. Modalità di inoltro delle richieste per il rilascio del parere sanitario.

Le domande per il rilascio del parere sanitario devono essere indirizzate a cura del richiedente al Presidente dell'E.R. prima dell'inizio dell'attività e devono contenere le seguenti indicazioni:

- generalità del responsabile della manifestazione;
- ubicazione della manifestazione;
- elencazione delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare e somministrare;
- durata della manifestazione;
- indicazione dei termini di approntamento delle strutture;
- indicazione sulla disponibilità di servizi igienici;
- numero e generalità delle persone addette alla manifestazione;
- descrizione sommaria dei locali e delle attrezzature;
- indicazioni relative all'approvvigionamento idrico ed al sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- indicazioni relative ai metodi utilizzati per la conservazione ed il mantenimento della salubrità delle sostanze alimentari.

Il personale incaricato del Servizio n. 1 dell'U.S.S.L. provvederà ad effettuare sopralluogo di verifica ai fini del rilascio del parere di idoneità a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture e comunque prima dell'inizio della manifestazione.

Qualora non si riscontrino sussistere le condizioni di rispetto delle norme igieniche, il Responsabile del Servizio n. 1 ne darà immediata comunicazione al Sindaco per l'adozione dei conseguenti provvedimenti.

ESERCIZI DI DEPOSITO ALL'INGROSSO

4.6.1. Autorizzazioni.

Chiunque intenda attivare un deposito all'ingrosso di sostanze alimentari di origine vegetale o prevalentemente vegetale o di carattere dolciario deve ottenere l'autorizzazione dell'E.R., come previsto al punto 4.1.12.

Come previsto all'art. 4.1.12., sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante nonché i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2. Requisiti dei locali.

I locali di cui all'articolo precedente devono essere dotati degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

In particolare, i suddetti locali devono rispondere ai seguenti requisiti:

- essere ubicati a conveniente distanza dalle fonti di insalubrità ed inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e chimico-fisici delle merci depositate;
- essere illuminati e ventilati, dotati di finestra o altre aperture, idoneamente posizionate per consentire l'opportuna ventilazione e il ricambio dell'aria. È consentita l'illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica.

Il giudizio di idoneità dell'impianto è pronunciato dal Sindaco, acquisito il parere dei propri organi tecnici e del Responsabile del Servizio n. 1 della U.S.S.L. sul relativo progetto ed in relazione alla quantità e qualità delle merci che devono esservi stoccate;

- avere pareti rivestite con materiale liscio, lavabile ed impermeabile almeno fino all'altezza di 2 m. e comunque non inferiore al livello delle merci depositate, ove richiesto dalla natura delle sostanze stoccate;
- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni od inquinamento per le merci depositate;
- avere tutti i pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, e declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;
- essere dotati di acqua potabile in quantità sufficiente;
- per le sostanze alimentari e le bevande, averne destinazione esclusiva.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione.

I depositi ed i magazzini devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti alimentari, qualora la natura delle merci lo renda necessario e, ove il caso, munite di porte a barriera d'aria. Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

4.6.4. Collocazione delle sostanze depositate.

Al fine di garantire un corretto svolgimento delle attività di vigilanza igienico-sanitaria, le merci devono essere collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. È comunque, fatto obbligo di tenere le merci sollevate da terra ed a conveniente distanza dalle pareti.

4.6.5. Merci consentite.

Nei locali autorizzati ai sensi dell'art. 4.6.1. è consentito solo il deposito delle merci per cui è stata concessa autorizzazione.

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione.

Il deposito deve, almeno con periodicità annuale, essere sottoposto a trattamento di disinfestazione e deve essere adeguatamente attrezzato per la lotta antimurina, onde garantire l'assenza di roditori.

4.6.7. Movimento veicoli.

In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali di cui al presente capitolo, è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburante o da combustibili di qualsiasi tipo.

4.6.8. Requisiti strutturali.

Ai locali di cui al presente capitolo vanno estesi i requisiti e le caratteristiche strutturali indicati all'art. 4.2.1. ogniqualvolta se ne presenti il caso.

4.6.9. Norme di sicurezza e igiene del lavoro.

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche ed indipendenti da quelle sanitarie.

4.6.10. Personale addetto.

Il personale lavorante nei locali di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verifichino le condizioni previste al precedente art. 4.1.3.

Capitolo 7

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

4.7.1. Requisiti.

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 (art. 32 del D.P.R. 327/80);
- 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della Legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione (art. 32 D.P.R. 327/80; D.M. Sanità 21 marzo 1973 e successive modificazioni; D.P.R. 777/82);
- 3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande (art. 32 D.P.R. 327/80);

- 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, un'adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione (art. 32 D.P.R. 327/80; D.M. Sanità 6 febbraio 1982 e successive modificazioni):
- delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +4°C;
 - delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +65°C, o comunque non inferiore a +60°C, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;
 - delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a -18°C;
- 5) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore (art. 32 D.P.R. 327/80);
- 6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinanti (art. 32 D.P.R. 327/80);
- 7) non essere collocati nei laboratori di preparazione di sostanze alimentari.

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti con coperchio a ritorno automatico, che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza (art. 32 D.P.R. 327/80).

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'E.R. (art. 32 D.P.R. 327/80).

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 non anteriore a 15 giorni dalla comunicazione.

In tal caso sono consentiti i serbatoi idrici purché non manomissibili. Tali serbatoi dovranno essere puliti e/o disinfettati, prima di ogni ricarica, in modo da garantire la potabilità dell'acqua erogata.

Il controllo della potabilità deve essere richiesto dalla Ditta presso cui è installato il distributore secondo le frequenze stabilite dalla autorità sanitaria.

4.7.2. 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 D.P.R. 327/80 (art. 33 D.P.R. 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 (art. 33 D.P.R. 327/80).

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 (art. 33 D.P.R. 327/80).

Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dall'art. 14 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 (art. 33 D.P.R. 327/80).

4.7.3. Personale addetto al rifornimento.

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che viene a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/80 e all'art. 4.1.3. del presente Regolamento (art. 34 D.P.R. 327/80).

Capitolo 8

MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

4.8.1. Norme generali.

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno, che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali (art. 43 D.P.R. 327/80).

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate (art. 43 D.P.R. 327/80). È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano, comunque, inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni od imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento (art. 43 D.P.R. 327/80).

4.8.2. Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria.

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

- a) le cisterne e gli altri contenitori ad esse assimilabili (es. containers) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli (art. 44 D.P.R. 327/80);
- b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti (art. 44 D.P.R. 327/80).

L'autorizzazione viene rilasciata dall'E.R. cui fa capo il Comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A.

4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo debbono contenere:

- a) il nome, la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinarli;
- d) l'indicazione del luogo dove di norma l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge (art. 45 D.P.R. 327/80).

L'autorizzazione, di cui al precedente art. 4.8.2., è valida per due anni dalla data del rilascio (art. 46 D.P.R. 327/80).

4.8.4. Registro delle autorizzazioni.

Presso gli uffici dell'E.R. è costituito un apposito registro ove vengono annotati gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni (art. 46 D.P.R. 327/80).

Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato, semestralmente, in duplice copia al Ministero della Sanità (art. 46 D.P.R. 327/80), nonché ai competenti organi di vigilanza.

4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari.

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui al punto 4.8.1. del presente Regolamento ed a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità (art. 47 D.P.R. 327/80).

L'E.R. territorialmente competente ove accerti, tramite il Servizio n. 1 o su segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa dandone notizia al comando di Polizia Stradale della Provincia, in cui è stata rilasciata, e al comando dei Vigili Urbani del Comune di residenza del trasportatore (art. 47 D.P.R. 327/80).

4.8.6. Cisterne e contenitori - Caratteristiche e manutenzione.

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

- 1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici della Legge 283/1962 e dei successivi decreti di attuazione;
- 2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;
- 3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;
- 4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;
- 5) quando necessario, protezione termica e, se del caso, verniciatura esterna metallizzata;
- 6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni (es. valvole di sfiato con filtro e protezione) facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione (art. 48 D.P.R. 327/80).

Le cisterne o i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità (art. 48 D.P.R. 327/80).

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne ed i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e disinfezione con mezzi idonei seguite da lavaggio con acqua potabile (art. 48 D.P.R. 327/80).

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze non alimentari o di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi del precedente art. 4.8.2 (art. 40 D.P.R. 327/80).

Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione (art. 48 D.P.R. 327/80).

4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto.

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successivi Decreti Ministeriali di modificazione e integrazione deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento degli alimenti trasportati alle condizioni di temperatura fissata.

Il trasporto delle sostanze alimentari deperibili che necessitano di particolari accorgimenti di conservazione deve avvenire con l'osservanza delle condizioni richieste e rilevabili dalle etichette e dai documenti commerciali di vendita, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 322/82.

4.8.8. Idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale.

Su richiesta degli interessati, da effettuarsi con apposite domande in conformità dell'art. 4.8.3, verrà rilasciato certificato di idoneità igienico sanitaria, previo accertamento dei requisiti previsti dall'art. 43 del D.P.R. 327/80 e valido per 2 anni dalla data del rilascio.

Capitolo 9

ACQUA POTABILE

4.9.1. Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua.

L'acqua utilizzata per scopi potabili deve essere pura e di buona qualità, così come previsto dal T.U.L.L.SS. 1265/1934.

L'attingimento dell'acqua destinata ad uso potabile deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda freatica consentano prelievi più superficiali. Ove non sia tecnicamente possibile, a giudizio dell'E.R., può essere consentito l'attingimento dalla falda freatica.

4.9.2. Schedario delle fonti di approvvigionamento.

Presso il Servizio n. 1, è istituito un apposito schedario contenente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio della U.S.S.L.

4.9.3. Contenuto dello schedario.

Lo schedario di cui al precedente articolo deve contenere:

- a) la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o di concessione allo sfruttamento, rilasciata dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile;
- b) l'identificazione tramite un numero di codice in accordo con il P.I.M.P. e l'Ente-gestore dell'acquedotto;
- c) la stratigrafia. Per gli approvvigionamenti privati è necessaria anche la planimetria in scala 1:2.000 con l'ubicazione della fonte e la delimitazione della fascia di rispetto;
- d) una relazione tecnica in merito alle caratteristiche, al materiale dei manufatti, all'epoca della costruzione, alla portata, al consumo teorico minimo e all'uso cui viene destinata l'acqua emunta;

- e) una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze.

4.9.4. Fondi di approvvigionamento in disuso.

Le fonti di approvvigionamento in disuso, che presentino situazioni di rischio igienico o che non siano autorizzate, devono essere eliminate. Tale intervento è proposto al Sindaco, che ingiunge al proprietario di provvedere, a propria cura e spese, sotto la propria responsabilità e sotto il controllo dell'E.R., alla chiusura mediante:

- a) estrazione dei manufatti di approvvigionamento (ove possibile);
 - b) riempimento con materiale inerte (sabbia, ghiaia) nella zona satura;
 - c) apposizione in superficie di uno strato di 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.

Analoga procedura deve essere attuata per tutte le altre fonti di approvvigionamento in disuso, ancorché già autorizzate, previa richiesta di revoca dell'autorizzazione al Genio Civile.

4.9.5. Fonti non autorizzate.

Qualora si tratti invece di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio per la falda, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, purché in possesso dei requisiti, a giudizio dell'E.R., previsti dal presente Regolamento.

Sono fatte salve le ipotesi previste dall'art. 93 del R.D. 11/12/1933 n. 1775, a condizione che non siano classificabili grandi derivazioni, a sensi di quanto disposto dall'art. 6 del citato R.D.

4.9.6. Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza.

Nei casi di inadempienza a quanto previsto nei due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura, addebitandone le spese al proprietario.

4.9.7. Rapporti con il Genio Civile.

L'E.R., anche avvalendosi di opportuna delega del Servizio del Genio Civile, controlla lo stato e le caratteristiche delle fonti di approvvigionamento.

4.9.8. Caratteristiche costruttive.

Pozzi impiegati per l'approvvigionamento idrico, sia civile che industriale, devono essere del tipo tubolare e l'emungimento deve avvenire, salvo casi eccezionali, mediante pompe del tipo sommerso, non posizionate in corrispondenza dei filtri, allo scopo di ridurre al minimo la presenza di sabbia.

4.9.9. Parte superficiale del pozzo.

La parte superficiale del pozzo deve essere contenuta in apposita cameretta in uso esclusivo, che può essere interrata, seminterrata o, preferibilmente, sopra suolo, in relazione alle possibilità tecniche, relative anche all'ubicazione della medesima parte superficiale. Tale cameretta deve comunque, avere dimensioni di norma tali da consentire l'agevole accesso e movimento degli operatori addetti alla manutenzione, essere illuminata ed aerata (eventuali aperture devono essere protette con reti a maglia fine), nonché dotata di caratteristiche ed attrezzature tali da restare sempre asciutta, senza ristagni d'acqua sul pavimento ed infiltrazioni d'acqua dalle pareti e dalla copertura.

4.9.10. Testata del pozzo.

La testata del pozzo deve essere provvista di una chiusura dotata di foro (diametro 1½ pollice) munito di tappo filettato per l'introduzione di una sondina. Per l'effettuazione della misura di livello, nel caso che lo spazio tra la colonna e la camicia del pozzo non consenta il passaggio della sondina, si deve fissare alla colonna montante oppure alla camicia del pozzo un tubetto di acciaio zincato (diametro 1 pollice), che corra lungo la colonna fino alla profondità della pompa, chiusa superiormente con un tappo filettato.

4.9.11. Pozzi a scavo.

Nel caso vengano ancora impiegati pozzi del tipo a scavo, deve essere disposta la loro soppressione o trasformazione in pozzi di tipo tubolare.

4.9.12. Pozzi attingenti a falde sovrapposte.

Nei pozzi attingenti a falde sovrapposte, a scopo protettivo, è opportuno che, in sede costruttiva, in corrispondenza degli strati impermeabili del terreno (argille, limi, conglomerati e rocce compatte), il riempimento tra preforo e rivestimento venga realizzato con materiale originario, o comunque tali da costituire buona garanzia di impermeabilità.

4.9.13. Captazioni di sorgenti.

L'acqua sorgiva deve essere catturata conservando inalterati in ogni momento i caratteri fondamentali (temperatura, mineralizzazione, contenuto batterico).

Se l'acqua sgorga da più vene localizzate, ognuna dovrà essere convogliata separatamente alla vasca di raccolta con possibilità di esaminarla ed escluderla quando la variazione in qualcuno dei suoi caratteri lo consigli.

La zona immediatamente prossima alle sorgenti, in misura varia per estensione, a seconda della natura e topografia, deve essere bonificata (per esempio mediante la soppressione di depositi, ricoveri, abbeveratoi, pozzi, ecc.) e rigorosamente protetta con adeguate opere di sicura e stabile impermeabilizzazione, in modo da impedire qualsiasi inquinamento, derivante da mescolamento delle acque superficiali e altro, e conservarne la temperatura.

All'esterno della zona di protezione assoluta, per un'ampiezza dipendente dalla natura e configurazione dei terreni, si deve provvedere alla costituzione di una zona di rispetto soggetta ai vincoli di divieto di ingresso mediante recinzione, di pascolo, di coltivazione, di abitazione; deve essere inoltre prevista una razionale sistemazione della superficie per esempio mediante rimboschimento, formazione di prati, smaltimento rapido delle acque superficiali, ecc.

Le opere di presa, le cui parti essenziali sono vasca di raccolta, vasca di calma, vasca di presa, camere di manovra, devono risultare coperte, ma aerate con particolare cautela. La vasca di calma deve essere sufficientemente lunga ed ampia, in modo da ridurre al minimo la velocità delle acque e permettere il deposito di tutte le materie in sospensione.

Il livello idrico della vasca di calma non deve influenzare con rigurgiti l'acqua sgorgante dalla sorgente.

La vasca di presa deve essere sufficientemente profonda per impedire l'ingresso dell'aria in condotta.

Devono essere installati organi di misura della portata della sorgente (stramazzi, venturimetri, bocche di misura), sfioratori capaci di smaltire anche le massime portate

delle sorgenti, scarichi di fonte, misuratori della portata della condotta, tubazioni che consentano l'esclusione o la connessione di alcune vasche tra loro così da permettere spezioni e riparazioni senza interrompere il funzionamento dell'impianto. La costruzione delle varie parti dell'opera deve essere effettuata in cemento armato; l'opera deve inoltre comprendere locali accessori per le eventuali apparecchiature di disinfezione dell'acqua.

4.9.14. Captazione da falde freatiche o artesiane.

L'opera di captazione deve raggiungere l'acquifero in profondità sufficiente a prevenire possibili inquinamenti. Per la captazione possono essere impiegate batterie di pozzi tubolari metallici, situati a conveniente distanza l'uno dall'altro in modo tale da non influenzarsi sensibilmente lo sfruttamento razionale della falda. Ove occorra provvedere al sollevamento meccanico delle acque, è consigliabile dividere il sollevamento in due fasi raccogliendo l'acqua in un bacino di calma e di riserva, nel quale attingono le pompe che sollevano l'acqua alla quota richiesta dalla distribuzione.

4.9.15. Captazione da acque superficiali.

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

a) Nel caso di approvvigionamento da laghi l'opera di presa deve essere disposta a distanza dal fondo tale da evitare apprezzabili azioni di richiamo di torbidità o vegetazione, ed a distanza dalla superficie tale che, anche nelle condizioni di massimo svaso, 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.

b) Nel caso di approvvigionamenti da corsi d'acqua nell'ubicazione dell'opera di presa è necessario tenere conto del regime idrologico dell'acqua nei vari periodi dell'anno, della presenza di insediamenti, dell'ubicazione degli scarichi. Essa deve essere preferibilmente a monte di insediamenti e scarichi importanti e, se a valle, alla maggiore distanza possibile da questi.

Nei casi in cui ai punti a) e b) provvedimenti amministrativi devono essere previsti per quanto riguarda la destinazione del territorio influente, la limitazione dell'esercizio della balneazione, della pesca, della navigazione, dell'uso di fertilizzanti e pesticidi nelle zone agricole adiacenti le sponde, nonché limitazioni e controlli sugli scarichi secondo quanto previsto dall'art. 26 della Legge n. 319/76.

4.9.16. Serbatoi di accumulo.

Nel caso vengano impiegati nella distribuzione dell'acque serbatoi di accumulo, questi devono preferibilmente essere previsti doppi e in parallelo e a doppia camicia. Inoltre devono essere chiusi e costruiti con materiali idonei, con valvola di non ritorno.

Almeno trimestralmente si deve provvedere alla verifica della loro tenuta e alla loro pulizia e disinfezione.

L'arrivo dei rifornimenti deve essere distinguibile e campionabile.

La valvola di non ritorno è obbligatoria per i serbatoi di accumulo dei privati e per i serbatoi di espansione degli acquedotti pubblici.

La verifica dello stato dei manufatti, le operazioni di pulizia e disinfezione dei serbatoi vanno effettuate annualmente, salvo frequenze maggiori in relazione a specifiche esigenze.

4.9.17. Rubinetto per prelievi.

Subito dopo l'uscita della fonte deve essere derivato un rubinetto, con applicato il codice, per il prelievo dei campioni.

4.9.18. Installazione di contatori.

Come previsto dall'art. 7 della Legge 319/76, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi devono provvedere alla installazione sulla tubazione in uscita dalla fonte prima di ogni derivazione, di un contatore, preferibilmente di tipo Woltmann, regolarmente sigillato e controllato.

4.9.19. Lettura del contatore.

Per gli adempimenti connessi alla periodica lettura del contatore ed a quelli relativi all'obbligo delle denunce agli enti competenti si rinvia integralmente a quanto previsto dalla Legge 10/5/1976 n. 319, successive modificazioni ed integrazioni.

4.9.20. Zona circostante il punto di captazione.

Allo scopo di garantire il più possibile le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, è necessario che la zona circostante il punto di captazione sia protetta con misure igieniche adeguate, in relazione all'ubicazione del corpo acquifero, alle caratteristiche geostatigrafiche ed idrologiche della falda (o sorgente) ed economico-produttive locali. L'E.R. in relazione a specifiche esigenze, stabilisce eventuali misure prescrittive in relazione ai criteri di indirizzo igienico di seguito esposti.

All'interno di una fascia di dimensioni variabili a seconda dell'ubicazione del pozzo e della strutturazione urbanistica circostante, non possono essere preferibilmente ammesse determinate attività mentre altre vanno opportunamente regolamentate.

Le attività che vanno vietate o regolamentate, a seconda delle circostanze, sono le seguenti:

- dispersione di fanghi e liquami, anche depurati;
- accumulo di concimi organici;
- dispersione nel sottosuolo di acque bianche provenienti da piazzali e strade di zone ad alto traffico o densamente urbanizzate;
- aree cimiteriali;
- spandimento di pesticidi e fertilizzanti;
- aperture di cave di inerti nel sottosuolo;
- discariche di qualsiasi tipo anche se controllate;
- stoccaggio in superficie e nel sottosuolo di prodotti e sostanze di scarico, allo stato liquido, solido e gassoso e di sostanze radioattive;
- aree di ammasso di autoveicoli in demolizione;
- imprese di compostaggio e depuratori.

Deve essere, inoltre, vietata la costruzione di pozzi perdenti, mentre va curata e controllata la tenuta delle fognature, di condotte e serbatoi interrati.

L'insediamento di complessi industriali e di allevamenti di bestiame è ammesso purché soggetto alle eventuali specifiche prescrizioni dell'E.R. formulate in conformità al presente Regolamento di Igiene.

4.9.21. Protezione delle captazioni da acque superficiali.

Nel caso di opere di captazione in corrispondenza di laghi e corsi d'acqua le opere di protezione devono comprendere la sistemazione delle pendici e delle sponde, al fine di prevenire dissestamenti nonché la deviazione delle acque meteoriche e di quelle provenienti dagli scarichi a valle delle opere di presa.

4.9.22. Misure dei livelli statici.

Contemporaneamente alle analisi, che avvengono simultaneamente (nel più breve arco di tempo possibile) nel territorio, l'E.R. deve eseguire, qualora non sia già stata eseguita dal gestore del pozzo, su una maglia di pozzi predeterminati, la misura dei livelli statici.

I dati di rilevamento piezometrico sono sempre riferiti al livello del mare sulla scorta dei piani quotati esistenti presso le amministrazioni comunali o sulle carte topografiche I.G.M.

La misurazione di tale livello avviene a pozzo fermo per un tempo necessario a ristabilire l'equilibrio e in assenza di altri emungimenti, che possano influenzare il livello stesso.

L'E.R. provvede ad individuare alcuni pozzi significativi per i quali la misura avviene mensilmente.

4.9.23. Trattamenti di potabilizzazione.

Allorché vengano usate acque sotterranee a trattamento di potabilizzazione, è necessario effettuare, all'atto del prelievo, la determinazione del cloro residuo libero onde verificare l'efficacia del trattamento di disinfezione in atto.

I processi di clorazione, sia per quanto riguarda gli aspetti quantitativi che i metodi di attuazione, vanno effettuati sotto il controllo e su prescrizione dell'E.R.

Il livello ottimale di cloro libero dovrebbe essere compreso tra 0,1 mg/l e 0,2 mg/l e, in ogni caso, nei punti rete terminali non deve essere inferiore a 0,1 mg/l, mentre nei punti di immissione non deve superare 0,4 mg/l.

4.9.24. Flocculazione.

Qualora nel trattamento di potabilizzazione vengano usati flocculanti o coadiuvanti della flocculazione e prodotti tesi a migliorare le caratteristiche igieniche delle acque, devono essere opportunamente accertati il grado di purezza, la innocuità e le concentrazioni residue.

Non è consentito l'uso di polifosfati per la flocculazione.

4.9.25. Deionizzazione e addolcimento.

L'impiego di apparecchiature atte a distillare e/o deionizzare le acque, deve essere, di regola, vietato per le acque destinate ad uso potabile. Per l'impiego di addolcitori è necessaria una preventiva richiesta all'Autorità Sanitaria locale, previo parere tecnico del Servizio n. 1, che si pronuncia in merito.

4.9.26. Accesso alle strutture.

Per l'effettuazione dei controlli e delle misure di cui ai punti precedenti i tecnici delle U.S.S.L. e dei P.M.I.P. devono avere libero accesso, anche fuori orari di funzionamento, ai locali, qualora ciò sia necessario. Devono, inoltre, poter effettuare tutti i controlli richiesti, nonché consultare registri e raccogliere tutte le necessarie informazioni.

4.9.27. Segnalazioni di variazioni.

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia e a portare la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si verificano cambiamenti nelle opere di captazione o nell'impianto con possibili influenze sulla qualità delle acque, di darne immediata comunicazione all'E.R., Servizio n. 1 ed al P.I.M.P. territorialmente competenti, fatte salve le competenze del Settore Regionale Lavori Pubblici.

4.9.28. Ricerche e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento.

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere l'autorizzazione alla ricerca e captazione e/o la concessione alla derivazione, che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settori Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, su parere dell'Ente Responsabile dei Servizi di Zona e dell'Ente Gestore del Pubblico Acquedotto, dietro presentazione di documentazioni distinte e successive, fatte salve, comunque, le procedure previste dal R.D. 11/12/1933 n. 1775.

4.9.29. Documentazione da presentare.

Per il parere di cui sopra, è necessaria, a cura del richiedente, la presentazione di un progetto di ricerca, corredato di uno studio idrogeologico completo dell'area interessata, di una relazione tecnica, contenente le caratteristiche dell'impianto di captazione e delle opere di presa, e i dati relativi sia alla portata che si intende utilizzare sia agli usi.

In particolare, nello studio idrogeologico vanno approfondite le caratteristiche delle diverse fonti che si intendono utilizzare, se sorgenti, pozzi o acque superficiali, in relazione al loro utilizzo e alle conseguenze che dall'utilizzo possono derivare.

Se il prelievo è da falda, bisogna valutare il regime e il movimento della falda, il suo equilibrio con le falde attigue, nonché la stabilità dei livelli piezometrici e i possibili rischi derivanti da eventuali depressioni e depauperamenti provocati dalla nuova captazione con richiamo di acque non desiderabili.

4.9.30. Prelievo delle acque superficiali.

Se il prelievo è da acque superficiali, vanno accertate la presenza di insediamenti sia a monte che a valle, l'ubicazione e qualità degli scarichi, il regime idrogeologico nel tratto di presa.

4.9.31. Relazione sugli insediamenti nelle zone soggette alle eventuali prescrizioni dell'E.R.

Accanto allo studio idrogeologico ed alle caratteristiche dei terreni vanno sempre ricercate eventuali fonti di inquinamento attuali o potenziali e, pertanto, il richiedente, deve con precisione relazionare sugli insediamenti nelle zone soggette alle eventuali prescrizioni dell'E.R.

4.9.32. Parere dell'E.R.

Deve, inoltre, essere richiesto apposito parere all'E.R., che lo rilascia sulla base di relazioni tecniche del Responsabile del Servizio n. 1 e del P.M.I.P.

4.9.33. Concessione alla derivazione.

Anche ai fini del rilascio della concessione alla derivazione è necessario il parere dell'E.R.

Per gli aspetti igienico sanitari i Responsabili del Servizio n. 1 della U.S.S.L. e delle Unità Operative del P.M.I.P. relazioneranno in merito all'E.R., tenendo presente che le indagini e gli approfondimenti attuati in fase di captazione devono essere completati con l'analisi fisica e chimico-biologica delle acque per accertarne la idoneità al consumo, fatte salve, comunque, le procedure previste dal R.D. 11/12/1933 n. 1775.

4.9.34. Derivazione delle acque superficiali.

Qualora la concessione di derivazione interessi acque superficiali, queste devono essere previamente sottoposte ai trattamenti previsti dal D.P.R. 515/82, in base alle caratteristiche ed alla frequenza minima annuale di campionamento e di analisi ivi fissate.

4.9.35. Campionamento.

Il campionamento viene di regola eseguito dal personale del Servizio n. 1. In caso di necessità o per particolari situazioni, il campionamento può essere eseguito direttamente dal P.M.I.P. a richiesta e, comunque, in collaborazione con l'E.R. Qualora durante l'espletamento delle analisi emerga il bisogno di un nuovo controllo, il P.M.I.P., con fonogramma urgente, informa l'E.R., Servizio n. 1, il quale provvede a prelevare un nuovo campione.

4.9.36. Analisi e comunicazione degli esiti.

Una volta completati gli atti amministrativi conseguenti alla effettuazione dell'analisi, il Responsabile della Unità Operativa del P.M.I.P. competente provvede alla trasmissione degli esiti ufficiali. Comunque, considerata l'importanza per l'E.R. Servizio n. 1, di disporre in tempi brevi del risultato degli accertamenti, nei casi sospetti o sfavorevoli, il P.M.I.P. deve farsi carico di comunicare con fonogramma l'esito di tali analisi.

4.9.37. Registrazione degli esiti.

I dati relativi alle analisi vanno registrati su apposita scheda da conservarsi presso il Servizio n. 1 dell'E.R.

4.9.38. Controllo qualitativo: frequenza analisi e parametri,

Fino a quando la legislazione statale non registrerà norme diverse, il controllo qualitativo avverrà secondo quanto indicato nei successivi commi sulla base delle tabelle allegate al presente Regolamento.

A) Controllo minimo C1.

Esso comprende il controllo dei parametri organolettici, chimico-fisici di base (pH, temperatura), conducibilità o residuo fisso, microbiologici, NH_4 e nitriti, cloro residuo (per le acque sottoposte a trattamento di disinfezione).

Tale controllo, comprendente indicatori di inquinamento organico di base va svolto ogni mese in tutti i pozzi e le fonti di approvvigionamento ad uso potabile, sia pubblici che privati, ad uso esclusivamente familiare per i quali l'E.R., stabilisce forme e modi di controllo. Possono essere stabilite frequenze diverse in relazione alle caratteristiche della zona, della falda ed al numero degli utenti. Le analisi relative al controllo C1 possono essere svolte dai Servizi degli EE.RR. previo accordo con i P.M.I.P.

Il controllo per la ricerca di inquinamenti batterici va, inoltre, effettuato ogni mese sulla rete di distribuzione per un numero di campioni non inferiori a 2 per 10.000 abitanti/mese più 1 ogni successivi 6.000 abitanti o frazione superiore a 6.000.

B) Controllo normale C2.

Oltre i parametri compresi nel controllo C1, vengono ricercati nitrati, solfati, H_2S , cloruri, cromo esavalente, durezza totale (o Calcio e Magnesio), ossidabilità ed eventuali parametri significativi per la caratterizzazione delle acque della zona, da stabilire in accordo con il P.M.I.P.

Il controllo normale C2 viene eseguito ogni sei mesi in tutti i pozzi pubblici e privati a qualunque uso adibiti in relazione a situazioni documentate di rischio o per esigenze di studio, con campionamento a cura del Servizio n. 1 ed effettuazione delle analisi da parte del P.M.I.P. con oneri a carico dei privati.

C) Controllo completo C3.

Viene effettuata la ricerca di tutti i parametri di cui alla tabella A.

Il controllo va eseguito in tutti i pozzi pubblici e privati a qualunque uso adibiti ogni due anni.

Deve essere effettuato almeno due volte a sei mesi di distanza, in corrispondenza di diverse condizioni meteorologiche prima dell'inizio dello sfruttamento di una nuova risorsa.

Il campionamento è svolto dal Servizio n. 1 mentre le analisi sono svolte dal P.M.I.P.

In caso di urgenza, può essere sufficiente l'esito favorevole di una sola analisi completa, fermo restando l'obbligo di ripeterla dopo 6 mesi.

4.9.39. Giudizio di potabilità.

Il giudizio di potabilità e usabilità è di competenza dell'E.R. tramite il Servizio n. 1, sulla base del referto analitico e del parere del Responsabile della Unità Operativa che ha eseguito l'analisi.

Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici forniti dal controllo completo e sulla loro rispondenza ai limiti di cui alla tabella A), nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento.

4.9.40. Giudizio di usabilità.

Il giudizio di usabilità viene emesso sulla base del controllo minimo eseguito con frequenza mensile e del controllo normale a frequenza semestrale, volto a verificare il mantenimento delle condizioni iniziali di potabilità.

4.9.41. Acqua non usabile.

Se non sia stata accertata e dichiarata dall'E.R. la potabilità o la usabilità dell'acqua di un pozzo o di una sorgente, non ne è consentito l'impiego per l'alimentazione, per la preparazione di sostanze alimentari nonché per la lavatura di recipienti e utensili impiegati per dette attività.

4.9.42. Acqua non potabile.

Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico sia riconosciuta non potabile, su segnalazione dell'E.R., il Sindaco informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso.

Nel caso in cui le cause della non potabilità delle acque siano imputabili al comportamento del proprietario della fonte di approvvigionamento od al gestore del servizio pubblico di distribuzione, il Sindaco, contemporaneamente al divieto d'uso, impone ai soggetti di cui sopra di provvedere alla rimozione delle cause che hanno provocato la condizione di non potabilità.

4.9.43. Comunicazione periodica.

I risultati di tutti gli accertamenti di cui al presente Regolamento devono essere inviati dall'E.R. (Servizio n. 1), al P.M.I.P. ed al settore Sanità ed Igiene — Servizio

Igiene Pubblica su schema semestrale per essere riportati a cura di questi Servizi su schemi grafici, al fine di tenere costantemente aggiornata e sotto controllo la situazione dell'intero territorio regionale.

4.9.44. Conservazione degli esiti.

Presso il P.M.I.P. e presso il Servizio n. 1 devono essere conservati per un congruo periodo di tempo (possibilmente 10 anni) i registri con la trascrizione dei risultati delle analisi effettuate.

4.9.45. Requisiti, metodi e frequenze di analisi.

Le acque destinate al consumo umano devono rispondere ai requisiti indicati nella tabella A.

Modelli e frequenze di analisi sono indicati nella tabella B.

Per i metodi di analisi si fa riferimento a quanto previsto dalla Direttiva CEE 778/80 nonché al provvedimento di recepimento da parte del Ministero della Sanità.

4.9.46. Valori limite e valori guida.

Le acque per essere idonee al consumo umano non devono superare i valori limite fissati nella tabella A tenuto conto delle eventuali indicazioni contenute nella colonna delle osservazioni. I valori guida devono essere considerati come valori ottimali cui si deve tendere. I valori limite devono essere considerati come concentrazione massima accettabile, tenuto conto anche di particolari situazioni ambientali.

4.9.47. Deroghe.

I Servizi n. 1 ed i P.M.I.P. territorialmente competenti possono proporre all'E.R. deroghe ai valori limite di cui alla tabella A, esclusi comunque i parametri chimico-tossici e microbiologici e solo per particolari situazioni geologico naturali e meteorologiche.

4.9.48. Controllo C3.

In relazione a situazioni note ed accertate, i Servizi n. 1, in accordo con i P.M.I.P., possono, nel caso del controllo periodico C3 effettuato a scadenza biennale su fonti già in uso, omettere le ricerche di alcuni parametri rari previsti nella tabella A. Il controllo deve essere invece completo, se il controllo C3 è effettuato per la ricerca di nuove fonti di approvvigionamento.

4.9.49. Situazioni di rischio.

In relazione a situazioni documentate di rischio, l'E.R., tramite i Servizi n. 1 ed i P.M.I.P., può sottoporre a controllo anche i parametri non riportati nella tabella A, allo scopo di individuare effetti inquinanti derivati da insediamenti urbani, industriali, agricoli.

Per gli stessi motivi possono inoltre stabilire controllo e frequenze più ravvicinate di quelle previste nella tabella B per C2 e C3 per tutti i singoli parametri.

4.9.50. Parametri microbiologici accessori.

Le ricerche concernenti parametri microbiologici accessori, quali gli Stafilococchi patogeni, gli Enterobatteri, i Ferrobatteri, gli Enterovirus, i Batteriofagi fecali, i Protozoi, gli Elminti, le Alghe, i Funghi, la Genotossicità sono disposte, qualora ritenute necessarie, dall'E.R., tramite i Servizi n. 1 ed i P.M.I.P. competenti.

4.9.51. Rifornimenti idrici alle industrie alimentari.

Per quanto concerne i rifornimenti idrici autonomi delle industrie alimentari, si rimanda alle norme contenute nel paragrafo specifico.

4.9.52. Personale addetto agli acquedotti.

Il personale addetto agli acquedotti sia pubblici che privati deve essere in possesso del libretto di idoneità di cui agli artt. 4.1.3. e successivi.

4.9.53. Norma di rinvio.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Regolamento si deve fare riferimento alla Circolare n. 38/83 del Settore Sanità e Igiene («Direttiva per la vigilanza ed i controlli sulle acque destinate al consumo umano»), nonché alla normativa nazionale di recepimento della Direttiva CEE 778/80, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.

Tabella A - REQUISITI DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

A Numero progressivo	B Parametro ed unità di misura	C Valore guida	D Valore limite	E Osservazioni
A 1) Parametri organolettici, fisici, chimico-fisici e generali				
1	colore mg/l (scala Pt/Co)	incolore (0)	5	Valori: > 0 possono essere indice di inquinamento.
2	odore (fattore di diluizione)	inodore (0)	1:2 a 12°C 1:3 a 25°C	Valori: > 0 possono essere indice di inquinamento.
3	sapore (fattore di diluizione)	insapore (0)	1:2 a 12°C 1:3 a 25°C	Valori: > 0 possono essere indice di inquinamento.
4	torbidità mg/l SiO ₂	assente	5	Assenza di materiali grossolani e in sospensione.
5	temperatura °C	8 - 12	18	> 15° rischio di proliferazione batterica.
6	concentrazione di ioni idrogeno (pH)	6,5 - 8,5	6,5 - 8,5	
7	conducibilità elettrica specifica µscm ⁻¹ a 20°C	400	—	Aumento improvviso può essere indice di inquinamento.
8	durezza totale °F	—	—	Valori consigliati da 15 a 50°F > 50 incrostazioni < 10 corrosioni
9	residuo secco a 180°C mg/l	110 - 500	1.000	Brusche variazioni: indice di inquinamento.
10	anidride carbonica libera mg/l CO ₂	—	—	L'acqua non deve essere aggressiva.
11	ossigeno disciolto (% di saturazione)	> 75%	—	Valore > 75% non si applica ad acque sotterranee.
12	ossidabilità mg/l O ₂ (KMnO ₄)	0,5	2,5	Misurazione eseguita a caldo ed in ambiente acido. In acque molto profonde può essere di origine vegetale.
13	TOC mg/l C (carbonio organico tot.)	—	—	Deve essere ricercata qualsiasi causa di aumento delle concentrazioni normali e qualora, a seguito di clorazione vi sia formazione significativa di composti organo alogenati.
14	sostanze estraibili con cloroformio mg/l	0,1	—	

Tabella A - REQUISITI DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

A Numero progressivo	B Parametro ed unità di misura	C Valore guida	D Valore limite	E Osservazioni
A2) Parametri chimici				
15	Alluminio mg/l Al ⁺⁺⁺	0,05	0,2	Va ricercato nel corso di C2 nel caso di acque trattate con composti di alluminio.
16	Calcio mg/l Ca ⁺⁺	100	—	Concentrazione che è opportuno non superare: 200 mg/l.
17	Cloruri mg/l Cl ⁻	25	—	
18	Magnesio mg/l Mg	30	50	Il valore limite potrà essere superato, fino ad un valore massimo di 125 mg/l, in presenza di particolari situazioni idrogeologiche relative al bacino di alimentazione delle acque, sempre che il valore dei solfati (SO ₄ ⁻⁻) non sia superiore a 200 mg/l.
19	Potassio mg/l K ⁺	10	12	In associazione a Ca ⁺⁺ e Mg ⁺⁺ può dare in concentrazione limite irritazione gastro-intestinale
20	Sodio mg/l Na ⁺	20	120	
21	Solfati mg/l SO ⁻⁻	25	250	
22	Silice mg/l SiO ₂	—	—	
A3) Parametri chimici indesiderabili				
23	Azoto ammoniacale mg/l NH ₄ ⁺	assente	0,5	Il valore limite indicato può essere superato solo quando si accerti che l'ammoniaca è di origine geologica e che l'acqua non presenta indici di contaminazione biologica. In ogni caso, valori elevati di azoto ammoniacale possono favorire la crescita di flora saprofita e fenomeni di corrosione nelle tubazioni.
24	Azoto nitrico mg/l NO ₃ ⁻	5	50	Acque con valori superiori al limite possono dare metaemoglobinemia nel neonato e nel bambino fino a un anno e in soggetti a rischio (soggetti debilitati, con turbe della crasi ematica, ecc.).
25	Azoto nitroso mg/l NO ₂ ⁻	assente	0,1	Presenza: indice di inquinamento recente.
26	Azoto organico mg/l N	assente	0,5	Presenza: indice di inquinamento in atto.
27	Argento µg/l Ag ⁺	assente	—	
28	Bario µg/l Ba ⁺⁺	100	—	
29	Boro µg/l B	1.000	—	
30	Cloro residuo libero mg/l Cl ₂	0,1-0,2	v. mav. 0,4 v. min. 0,1	

Tabella A - REQUISITI DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

A Numero progressivo	B Parametro ed unità di misura	C Valore guida	D Valore limite	E Osservazioni
31	Composti organoalogenati (che non rientrano nel parametro 54) µg/l	assenti	50	Per particolari situazioni (es. Milano) possono essere ammessi valori > 50 comunque non > 200 µg/l. Il valore limite di 50 deve essere raggiunto entro 5 anni in tutti i casi.
32	Fenoli µg/l C ₆ H ₅ OH	assenti	0,5	
33	Ferro µg/l Fe ⁺⁺ +Fe ⁺⁺⁺	50	200	Le acque che superano detto valore limite possono provocare proliferazione di ferro-batteri ed incrostazioni.
34	Fluoro mg/l (da 8°C fino a 30 °C)		da 1,7 a 0,8	Secondo la temperatura media dell'aria della zona geografica considerata.
35	Fosforo totale µg/l P ₂ O ₅	assente	4.000	Indice di inquinamento da detersivi e fertilizzanti.
36	Idrogeno solforato µg/l H ₂ S	assente	non rilevabile organolettica- mente	
37	Idrocarburi disciolti od emulsionati (dopo esposizione con etere); oli minerali µg/l	—	10	
38	Manganese µg/l Mn ⁺⁺	20	50	
39	Rame µg/l Cu ⁺⁺	100	1.000	Il valore limite non deve superare il valore di 3.000 dopo 16 ore di ristagno, ma solo per i primi dieci giorni di servizio di tubazioni in rame nuove.
40	Zinco µg/l Zn ⁺⁺	100	3.000	Il valore limite è ammesso solo dopo 12 ore di ristagno in rete.
41	Tensioattivi anionici (MBAS) µg/l di lauril-solfato	assenti	200	
42	Tensioattivi non ionici µg/l nonilfenolo	p.m.	p.m.	

A 4) Parametri chimici tossici

43	Berilio µg/l Be ⁺⁺	—	5	
44	Cadmio µg/l Cd ⁺⁺	—	5	
45	Cianuri µg/l CN ⁻	—	50	Per i composti organo metallici di Hg si devono adottare limiti più severi (0,1).
46	Cromo µg/l CR ⁶⁺ (1)	—	50	
47	Mercurio µg/l Hg ⁺⁺	—	1	
48	Arsenico µg/l As ³⁺ + AS ⁵⁺ (1)	—	50	
49	Nichel µg/l Ni ⁺⁺	—	50	
50	Piombo µg/l Pb ⁺⁺	—	50	

Tabella A - REQUISITI DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

A Numero progressivo	B Parametro ed unità di misura	C Valore guida	D Valore limite	E Osservazioni
51	Antimonio µg/l Sb ³⁺ + Sb ⁵⁺ (1)	—	10	
52	Selenio µg/l Se ⁻⁻ (1)	—	10	
53	Vanadio µg/l V (1)	—	10	
54	Antiparassitari e pro- dotti assimilati µg/l: per componente sepa- rato in totale PCB, PCT diossine e simili	— — — —	— — 0,1 0,5 0	I prodotti considerati sono — insetticidi: organoclorurati organofo- sforati e carbammati; — erbicidi; — fungicidi.
55	Idrocarburi policiclici aromatici µg/l	—	0,2	Si tratta di fluorantene; 3-4-benzofluoran- tene; 1,12-benzofluorantene; 3-4-benzo- pirene; 1-2-benzopirilene; indeno (1,2,3,- cd) pirene.
A5) Parametri aggiuntivi relativi a concentrazioni minime per acque addolcite o dissalate				
56	Durezza totale mg/l Ca	—	60	Calcio e cationi equivalenti.
57	Alcalinità mg/l HCO ₃ ⁻	—	30	

- (1) Tali elementi vanno intesi come valori totali nelle varie forme di ossidazione e di riduzione.
 (2) Fare riferimento alle classi tossicologiche esistenti in Italia (D.P.R. 1255 n. 68).

Tabella A6) - PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametri	Risultati; volume del campione in ml	Numero guida (NG)	Concentraz. massima ammissibile (CMA)	
			Metodo membrana	Metodo provette multiple (NPP)
Coliformi totali	100	—	0	NPP <1
Coliformi fecali	100	—	0	NPP <1
Streptococchi fecali	100	—	0	NPP <1
Clostridi solfitoriduttori	20	—	—	NPP ≤1
Carica batterica a 37°C	1	10 colonie	—	—
Carica batterica a 22°C	1	100 colonie	—	—
Salmonelle	1.000	assenti	—	—
Stafilococchi patogeni	250	assenti	—	—
Enterovirus	5.000	assenti	—	—
Batteriofagi fecali	100	assenti	—	—
Ferrobatteri	es. microsc.	assenti	—	—
Protozoi	es. microsc.	assenti	—	—
Elminti	es. microsc.	assenti	—	—
Funghi	es. microsc.	assenti	—	—
Alghe	es. microsc.	assenti	—	—
Genotossicità	5.000	assente	—	—

Tabella R - PERIODICITÀ DEI CONTROLLI

	Controllo minimo C1	Controllo normale C2	Controllo completo C3
Parametri	Organolettici	= C1 - Durezza totale (o Ca e Mg)	Tutti i parametri di cui alla Tabella A
	pH, temperatura, conducibilità (o residuo fisso) NH_4 nitriti		
	Cloro residuo	Fosfati, solfati, H_2S , nitrati Ossidabilità (KMnO_4), cloruri Cromo ⁶⁺	
	Microbiologici: - Coliformi totali - Coliformi fecali - Carica batterica a 37°C (per acque disinfettate)	Microbiologici: come C1 - Carica batterica a 37°C - Carica batterica a 22°C - Enterococchi - Anaerobi solfitoreduttori	Microbiologici: come C2 indagini mirate per: - Stafilococchi patogeni - Salmonelle - Enterovirus (unità operativa di riferimento) - Batteriofagi fecali - Protozoi - Elminti - Funghi - Alghe - Ferrobatteri - Genotossicità (unità operativa di riferimento)
Periodicità	Fonte: mensile Rete: punti rete con periodicità 2/10.000 ab.mese (minimo)	Semestrale	2 volte a distanza di 6 mesi prima dell'inizio. 1 volta ogni 2 anni.
Sede effettuazione	U.S.S.L. e P.M.I.P.	P.M.I.P.	P.M.I.P.

Osservazioni:

- 1 Il Servizio n. 1 può stabilire qualora necessario una maggiore frequenza di controllo per C2, C3 o per singoli parametri.
- 2 Qualora risulta necessario sulla base delle analisi effettuate in C2 e C3, potranno essere effettuati controlli per inquinanti accertati (es.: solventi clorurati, tensioattivi, CO_2 , aggressiva, Fe e Mn, pesticidi, altri) sia nel corso di C1 che di C2.
- 3 Devono essere eseguiti sul posto i seguenti esami: organolettici, H_2S , CO_2 , pH, Cloro residuo, NH_4 , nitriti.

GHIACCIO ALIMENTARE - ACQUE MINERALI ACQUE GASSATE - BIBITE ANALCOOLICHE

4.10.1. Autorizzazioni alla produzione di ghiaccio per uso alimentare.

Chiunque intenda produrre a scopo di vendita ghiaccio per uso alimentare o che venga comunque a contatto con alimenti deve essere munito di autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere tecnico del Servizio n. 1.

È vietato produrre ghiaccio per uso alimentare servendosi di acqua che non sia stata riconosciuta potabile dall'E.R., tramite il Servizio n. 1 in seguito alle analisi eseguite dal P.M.I.P.

È vietato impiegare recipienti od aree di congelamento che, a giudizio dell'E.R., non garantiscano il ghiaccio da ogni possibilità di inquinamento.

4.10.2. Ghiaccio fuso.

Il ghiaccio fuso deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche e chimiche dell'acqua potabile.

4.10.3. Certificato d'origine.

Il ghiaccio ad uso alimentare proveniente da Comuni facenti capo ad altro E.R. deve essere accompagnato dal certificato di origine rilasciato dall'E.R. cui fa capo il Comune in cui è stato prodotto.

4.10.4. Rivendita di ghiaccio.

Le rivendite di ghiaccio devono disporre di magazzini e contenitori riconosciuti idonei dall'E.R.

In essa deve essere esposto un cartello che indichi la provenienza del ghiaccio venduto e l'uso cui può essere destinato.

4.10.5. Materiali vietati per avvolgere il ghiaccio.

Per avvolgere il ghiaccio alimentare, è vietato l'impiego di tele o di altro materiale coibente od avvolgente che sia adoperato promiscuamente per altri usi.

4.10.6. Depezzamento e triturazione.

Il depezzamento e la triturazione del ghiaccio alimentare per la preparazione di bevande refrigerate o di ghiacciate, granite, ecc., devono essere effettuati mediante appositi apparecchi, escluso qualunque metodo manuale diretto.

Il ghiaccio tritato deve essere raccolto in recipienti puliti e distribuito con cucchiaini o palette.

4.10.7. Veicoli per il trasporto del ghiaccio.

I veicoli destinati al trasporto delle forniture di ghiaccio alimentare devono essere riconosciuti idonei dall'E.R. e devono essere mantenuti in buone condizioni igieniche.

4.10.8. Depositi all'ingrosso di acque minerali naturali, di acque gassate e bevande analcooliche gassate e non.

I depositi all'ingrosso di acqua minerale, naturale, acque gassate, bevande analcooliche gassate e non gassate sono soggetti ad autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R.

4.10.9. Registri per depositi di acqua minerale.

Presso i depositi di acqua minerale deve essere tenuto:

- a) un registro sul quale vanno trascritti i dati del Decreto Ministeriale di autorizzazione alla vendita dei vari tipi di acqua minerale presenti nel deposito;
- b) un registro sul quale vanno segnate le ispezioni e i prelievi effettuati dagli organi competenti.

4.10.10. Contrassegni.

Non possono essere poste in commercio le bottiglie di vetro o contenitori a perdere con acqua minerale o artificiale o bibite analcooliche gassate e non gassate mancanti dei contrassegni prescritti dalle disposizioni di legge.

4.10.11. Norma di rinvio.

Per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e delle bibite analcooliche gassate e non gassate, confezionate in recipienti chiusi, si fa riferimento al D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719 e successive modificazioni e integrazioni.

4.10.12. Sostanze consentite per bevande gassate e analcooliche.

Per la produzione delle bevande di cui all'articolo precedente possono essere impiegate solo sostanze consentite dal predetto D.P.R. 719/1958 e dai successivi Decreti Ministeriali.

L'autorizzazione viene rilasciata dall'E.R.

4.10.13. Autorizzazioni regionali.

L'impiego delle sostanze diverse nonché di acque minerali deve essere autorizzato dalla Regione (v. L.R. 13/12/83 n. 95).

Capitolo 11

PANE - PASTA - SFARINATI

4.11.1. Vendita al pubblico.

La vendita al pubblico di pane, pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle leggi vigenti (v. principalmente Legge 580/67, Legge 1002/56, Legge 426/71, D.M. 30/8/71 e successive modificazioni, D.P.R. 322/82).

4.11.2. Conservazione ed esposizione del pane.

Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma comunque visibile dagli stessi, in appositi scaffali, scansie o vetrine, perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

Gli scomparti o recipienti devono essere muniti di apposito cartello indicante la denominazione di vendita, gli ingredienti ed il prezzo per ciascun tipo di pane posto in vendita.

4.11.3. Modalità di vendita.

Quando il pane sia venduto promiscuamente con 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 e con l'osservanza delle modalità di cui alla Legge n. 441/81, successive modificazioni ed integrazioni.

Il pane deve essere venduto in apposito banco oppure su apposita area del banco, distinta e delimitata da una corea di protezione.

4.11.4. Divieto di vendita in forma ambulante.

È vietata la vendita del pane in forma ambulante.

4.11.5. Trasporto del pane.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità, deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura ed a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Gli automezzi adibiti al trasporto devono essere perfettamente puliti, muniti di cassone di chiusura, ed essere dotati di adeguata ed idonea separazione tra l'abitacolo di guida ed il vano di carico.

Il vano di carico deve essere impermeabile e facilmente lavabile.

Il trasporto del pane dall'esercizio di vendita al domicilio del consumatore deve essere effettuato in contenitori o sacchetti di carta per alimenti opportunamente chiusi in negozio con sistema idoneo.

4.11.6. Utilizzo di gerle o ceste.

Se per il trasporto si utilizzano gerle o ceste, queste devono essere munite di idoneo rivestimento interno, asportabile, lavabile e di colore chiaro con idoneo sistema di chiusura.

4.11.7. Conservazione dell'impasto.

È 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.

4.11.8. Ingredienti deperibili per paste speciali.

Per la produzione di paste speciali, gli ingredienti deperibili (carne, ricotta, uova, ecc.) devono rispondere ai requisiti ed alle caratteristiche di salubrità e genuinità previsti dalle norme vigenti, ed in particolare dall'art. 5 della Legge 30 aprile 1962 n. 283, e devono essere conservati a temperature non superiori a quelle previste dalla normativa vigente, e debbono, inoltre, essere impiegati con l'osservanza delle modalità dettate da un'igienica e razionale lavorazione.

La pasta all'uovo deve essere esente da *Salmonella* in 25 g. e lo *Staphylococcus aureus* non deve essere superiore a 100 g.

4.11.9. Congelamento e surgelamento del pane.

È fatto divieto di utilizzare impasti che abbiano subito processi di congelamento o surgelamento.

È vietato vendere il pane che sia stato scongelato.

Il pane che dopo la cottura sia stato sottoposto a un processo di surgelamento deve essere posto in commercio come prodotto surgelato nel rispetto delle norme previste per i prodotti surgelati.

Il pane che dopo la cottura sia stato sottoposto a un processo di congelamento deve essere posto in commercio come prodotto congelato; pertanto deve essere riposto in separato scomparto, refrigerato, sul quale sia apposto un cartello con le indicazioni di cui all'art. 13 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

Tale prodotto deve essere venduto in pezzature preincartate e di peso predeterminato indicato nel cartello di cui al precedente comma.

4.11.10. Semilavorati per la panificazione.

La denominazione da adottare per i semilavorati comunemente chiamati miglioranti è quella di semilavorati per la panificazione, cui va aggiunta l'enumerazione degli additivi impiegati che devono essere solo quelli consentiti per il pane.

È vietato l'uso di semilavorati a base di strutto emulsionato che contengano additivi non consentiti per i grassi emulsionati.

È vietato l'uso di strutto contenente additivi o di semilavorati contenenti strutto additivato.

4.11.11. Norma di rinvio.

Per quanto non espressamente previsto nelle norme contenute nei precedenti articoli del presente Regolamento, si rimanda alle disposizioni di cui alla Legge 4 giugno 1967 n. 580 e successive modifiche e integrazioni, nonché alle altre disposizioni vigenti tra cui: DD.MM. 27 settembre 1967, 9 giugno 1969, 2 febbraio 1976, 20 marzo 1981, 26 marzo 1985; Legge 31 luglio 1956 n. 1002; D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322.

4.11.12 Etichettatura - Rinvio al D.P.R. 322/82.

Pane, pasta e sfarinati sono soggetti, per quanto concerne l'etichettatura, alle norme del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

Capitolo 12

LATTE E DERIVATI

4.12.1. Latte ammesso alla vendita.

È ammesso alla vendita e al consumo diretto, nel territorio dell'U.S.S.L., soltanto il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti indenni da tubercolosi, che sia pastorizzato o sterilizzato o sottoposto ad altri trattamenti di bonifica riconosciuti idonei dall'E.R., nonché il latte da potersi consumare crudo (certificato), proveniente dagli allevamenti riconosciuti indenni da tubercolosi e brucellosi.

4.12.2. Latte per il consumo diretto.

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura, deve essere filtrato e refrigerato e mantenuto a temperatura non superiore ai 4°C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di bonifica.

La filtrazione e il raffreddamento del latte devono essere attuati con apparecchiature idonee.

4.12.3. Caratteristiche del latte che perviene agli stabilimenti.

Il latte che perviene agli stabilimenti deve avere queste caratteristiche:

- 1) temperatura non superiore a +6°;
- 2) assenza di antibiotici e conservanti e comunque di ogni altra sostanza contaminante (Direttiva CEE 76/403 e D.P.R. 915/82);
- 3) pesticidi e pcb assenti o comunque in quantità non superiori a quelle consentite dalle normative;
- 4) carica microbica totale non superiore a 500.000 unità formanti colonie/ml a 32°C;
- 5) assenza di altre sostanze estranee;
- 6) caratteri organolettici propri del latte destinato al consumo.

4.12.4. Centri di raccolta, di pastorizzazione e centrali del latte: caratteristiche strutturali e igieniche - Controlli del latte alla accettazione.

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igieniche edilizie stabilite nel presente Regolamento per i laboratori di generi destinati all'alimentazione e corrispondere alle prescrizioni igienico-funzionali che vengono impartite all'atto dell'ispezione per la loro attivazione, ai fini di una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e di una buona conservazione del latte.

È vietato l'accesso al reparto, in cui sono installate le vasche e gli impianti di pastorizzazione e di refrigerazione, alle persone estranee allo stabilimento.

La direzione tecnica del centro è affidata ad una persona tecnicamente qualificata, che risponde del buon funzionamento del centro stesso, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita, ai fini di garantire la salubrità del latte distribuito dallo stabilimento.

Il trasporto del latte al centro deve avvenire in contenitori riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria competente, provvisti di chiusura ermetica, ai quali debbono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza, e su automezzi adeguatamente protetti, come prescritto dal D.P.R. 327/80 nonché secondo quanto indicato all'art. 4.8.6.

All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:

- 1) saggio di eventuale alterazione con la soluzione alcoolica di alizarina;
- 2) densimetria.

Inoltre, presso il laboratorio del centro, il Direttore curerà l'esecuzione delle sottoindicate prove:

- 3) sudiciometria;
- 4) crioscopia;
- 5) riduttasi;
- 6) contenuto di grasso;
- 7) residuo magro;
- 8) ossigeno disciolto.

I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate devono essere conservati per tre mesi.

4.12.5. Latte intero per consumo diretto - Requisiti.

Il latte intero destinato al consumo diretto deve avere i seguenti requisiti:

- caratteristiche organolettiche normali;
- grasso non inferiore in ogni caso al 3,2%;
- residuo secco magro non inferiore a 8,70%.

Se il tasso di grasso è superiore a 3,15% può essere ammesso un residuo secco magro fino all'8,5%.

4.12.6. Latte crudo.

Il latte da potersi consumare crudo (latte certificato) deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche del latte pastorizzato.

4.12.7. Latte pastorizzato presso i centri e i punti di vendita.

Presso i centri di pastorizzazione il latte pastorizzato deve presentare esito negativo alla prova della fosfatasi e il conteggio dei coliformi non deve superare limiti prescritti dall'Ordinanza Ministeriale 11 ottobre 1978.

Nei campionamenti di saggio presso i punti di vendita, il latte pastorizzato deve presentare coliformi assenti in 1 ml. con prova della fosfatasi negativa e perossidasi positiva.

4.12.8. Rinvio alle norme vigenti per i campioni regolamentari.

Il latte bonificato, pastorizzato a media conservazione o UHT, a lunga conservazione (sterilizzato in bottiglia) deve rispondere alle norme vigenti per i campioni regolamentari.

4.12.9. Conservazione del latte pastorizzato.

Durante la conservazione, sia nelle centrali che nei punti di vendita, e durante il trasporto del latte pastorizzato deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature previste dal D.P.R. 327/80, allegato C e successivi Decreti Ministeriali di modificazione ed integrazione.

4.12.10. Controllo sul risanamento del latte.

Tutte le fasi di lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo dell'E.R., competente per territorio, tramite il Servizio n. 1, che si avvale dei P.M.I.P.

4.12.11. Latte a lunga ed a media conservazione.

Al campionamento per le prove di saggio il latte a lunga conservazione presso i luoghi di lavorazione deve presentare dopo preincubazione a 32°C per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 10 colonie/ml. Il latte a media conservazione deve presentare, dopo preincubazione a 32°C per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 100 colonie/ml.

Entrambi i tipi di latte debbono rispondere al test di stabilità dell'alcool etilico (68%) e la differenza fra l'acidità titolabile, espressa in acido lattico, prima e dopo l'incubazione, non deve essere superiore a 0,02 g. per 100 ml. di latte (norma F.I.L. n. 48, 1969).

4.12.12. Contenitori e relative indicazioni.

Tutti i tipi di latte posti in vendita devono essere confezionati in appositi contenitori, chiusi con dispositivi non manomissibili.

I contenitori del latte posto in vendita, sia esso crudo, pastorizzato od a media e lunga conservazione, devono riportare in modo chiaramente leggibile le indicazioni previste dal D.P.R. 19 maggio 1982, n. 322.

In particolare la commerciabilità del latte, sempre subordinata all'osservanza delle cautele di conservazione di cui al successivo art. 4.12.13., è di 1 (uno) giorno per il latte da potersi consumare crudo, di 4 (quattro) giorni per il latte pastorizzato, 4 (quattro) mesi per il latte a media conservazione e di 1 (uno) anno per il latte a lunga conservazione.

Per il latte pastorizzato, il termine ultimo di conservazione deve risultare sul contenitore con la dicitura «da consumarsi entro il» seguita dalla data espressa in giorno e mese; inoltre sulla confezione dovrà essere indicato che il prodotto va conservato in frigorifero con riferimento al valore di temperatura.

Per il latte a media e lunga conservazione il termine ultimo di conservazione deve risultare sul contenitore con la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro il» seguita dalla data espressa in mese ed anno.

Le bottiglie vuote potranno essere reimpiegate per lo stesso uso solo dopo un accurato lavaggio.

4.12.13. Rivendita di latte.

Chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve fare domanda all'E.R., il quale concede l'autorizzazione, dopo aver accertato, a mezzo del Servizio n. 1, il rispetto delle condizioni prescritte dalla Legge e dal presente Regolamento.

Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alle tabelle I, VI e VII allegate ai DD.MM. 30 agosto 1971 e 14 gennaio 1972 possono vendere latte confezionato pastorizzato o certificato solo se dispongono di separato settore per tale latte, di almeno mq. 4 di superficie, con armadio o banco frigorifero di capacità tale da contenerlo tutto.

4.12.14. Conservazione del latte negli esercizi di vendita.

Il latte pastorizzato deve essere tenuto a temperature non superiori a quelle previste dalle leggi, nell'armadio o banco frigorifero, dal momento della consegna fino alla vendita diretta al consumatore. Il latte UHT e quello sterilizzato vanno comunque stoccati in ambiente fresco e giudicato idoneo.

La mescolta di latte per il consumo in luogo deve avvenire, negli esercizi pubblici, con l'osservanza delle norme previste all'art. 4.5.3. e all'art. 4.5.9.

4.12.15. Consegna a domicilio.

La consegna del latte alle rivendite deve avvenire con idonei veicoli atti a mantenere la catena del freddo.

La consegna del latte a domicilio del cliente deve essere effettuata con contenitori originali ed integri e con mezzi idonei a mantenere la catena del freddo.

4.12.16. Latte scremato e parzialmente scremato.

Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in contenitori chiusi.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di «latte scremato» deve contenere una percentuale di materia grassa in quantità non superiore allo 0,50%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di «latte parzialmente scremato» deve contenere una percentuale di materia grassa tra l'1% e l'1,80%.

In entrambi i tipi il residuo di secco magro non deve essere inferiore a quello previsto per il latte intero.

Tali tipi di latte, se non sterilizzati, devono avere i requisiti microbiologici stabiliti per il latte pastorizzato intero e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste.

I contenitori devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili «latte scremato» o «latte parzialmente scremato». In quest'ultimo caso è obbligatoria anche la dicitura della percentuale massima di grasso contenuta nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul contenitore o sulla capsula o sul tappo di chiusura. Le diciture sui contenitori, le capsule ed i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte sterilizzato), sia per il latte scremato che il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule o i tappi o per le diciture dei contenitori utilizzati per il latte intero.

Le rivendite che vendono latte scremato devono applicare all'esterno ed all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione «latte scremato» e «latte parzialmente scremato».

4.12.17. Latte disidratato - Norme generali.

La produzione ed il commercio dei tipi di latte conservato, parzialmente o totalmente disidratato sono disciplinati dal D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514, nonché dalle norme del presente Regolamento.

Il latte utilizzato nella produzione del latte disidratato deve avere comunque i requisiti di cui all'art. 4.12.3.

4.12.18. Latte parzialmente disidratato.

A tal fine per latte parzialmente disidratato (concentrato) si intende il prodotto liquido ottenuto mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, scremato, o parzialmente scremato o da una miscela di tali prodotti eventualmente con aggiunta di crema di latte.

4.12.19. Latte parzialmente disidratato sterilizzato.

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato non deve contenere *Staphylococcus aureus* in 1 ml., non deve contenere *Salmonella* in 25 ml., deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità di 3 settimane a 32°C e di 10 giorni a 55°C.

4.12.20. Latte parzialmente disidratato zuccherato.

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1:3 deve presentare *Staphylococcus aureus* assente in 1 ml., saprofiti, esclusi i lattobacilli, non superiori a 20.000/ml. e coliformi assenti in 1 ml.

4.12.21. Denominazione di vendita.

I tipi di latte di cui ai due precedenti articoli possono essere venduti con le denominazioni previste nell'allegato al D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514.

4.12.22. Latte totalmente disidratato.

Per latte totalmente disidratato (latte in polvere) si intende il prodotto solido ottenuto direttamente per totale eliminazione dell'acqua dal latte intero, parzialmente o totalmente scremato dalla crema o da una miscela di questi prodotti.

Il prodotto finito deve avere un contenuto di umidità non superiore al 5% in peso; può essere commercializzato nei tipi intero, parzialmente scremato, scremato e ricco di materia grassa con contenuto in materia grassa nei limiti sotto indicati:

— intero	26% (minimo)
— parzialmente scremato	1,5 - 26%
— scremato	1,5% (massimo)
— ricco di materia grassa	42% (minimo).

4.12.23. Confezioni per la vendita.

Il prodotto finito, parzialmente disidratato, deve essere conservato in luogo fresco, asciutto e riconosciuto idoneo dall'E.R., e deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti il termine minimo di conservazione espresso con la dizione «da consumarsi preferibilmente entro il...» seguito dalla data e recante l'indicazione a stampa della destinazione all'alimentazione umana, nonché con l'osservanza delle altre disposizioni vigenti.

4.12.24. Divieto di vendita del prodotto sfuso - Modalità di trasporto.

Non è ammessa la vendita del prodotto sfuso. Per il trasporto dallo stabilimento produttore a quello utilizzatore è ammesso l'uso di confezioni di grosso taglio, purché impermeabili e a tenuta.

Tali confezioni non sono consentite per la vendita al dettaglio. Per tali prodotti le indicazioni di cui all'art. 3 del D.P.R. 322/82 possono essere riportate solo sui documenti commerciali di vendita.

4.12.25. Aggiunte al latte parzialmente disidratato zuccherato.

Durante la lavorazione del latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, oltre al saccarosio, può essere aggiunto alla materia prima anche lattosio in quantità non superiore allo 0,02% in peso con l'eventuale aggiunta di fosfato tricalcico in quantità non superiore al 10% del lattosio aggiunto come previsto dall'art. 5 del D.P.R. 514/82.

4.12.26. Contenuto in lattati.

Il tenore in lattati non deve essere superiore a 300 mg/100 g. di estratto secco magro proveniente dal latte (art. 5 D.P.R. 514/82).

4.12.27. Latte totalmente disidratato - Caratteristiche.

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) comunque posti in commercio devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) fosfatasi negativa;
- b) salmonella assente in 25 g. e Staphylococcus aureus non superiore a 10 g.;
- c) coliformi non superiori a 10 g.;
- d) carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g. esclusi i fermenti;
- e) carica micetica non superiore a 100 g.

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia nelle campionature regolamentari ai punti di produzione devono rispondere alle leggi vigenti.

Nei campioni di saggio, il latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) carica batterica totale (flora aerobica a +32°C) non superiore a 10.000 colonie/g.;
- b) coliformi assenti in 1 g.;
- c) Staphylococcus aureus assente in 1 g.;
- d) Salmonella assente in 25 g.;

- e) carica micetica non superiore a 100 g.;
- f) fosfatasi negativa;
- g) assenza di sostanze inibenti;
- h) assenza di aflatossine e metalli pesanti.

4.12.28. Aggiunta di additivi.

Ai tipi di latte di cui al presente capitolo possono essere aggiunti additivi consentiti ai sensi dell'art. 22 della Legge 30 aprile 1962, n. 283.

4.12.29. Panna.

Per panna (crema di latte) si intende il prodotto lattiero, ricco in materia grassa, ottenuto dal latte per affioramento o centrifugazione.

La panna può essere messa in commercio solo previo trattamento termico e in contenitori sigillati, in tre tipi diversi cui corrisponde una diversa quantità di materia grassa:

- a) panna da caffetteria (grasso minimo 10%);
- b) panna da cucina (grasso minimo 20%);
- c) panna da montare (grasso minimo 30%).

4.12.30. Divieto di additivi.

La panna non può contenere alcun tipo di additivo. È da consentirsi, per il tipo «panna montata», l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellenti secondo buona tecnica industriale.

4.12.31. Conservazione della panna.

La panna deve essere sottoposta presso lo stabilimento produttore ad un trattamento di pastorizzazione o UHT o di sterilizzazione e conservata in luoghi riconosciuti idonei e comunque in ambiente fresco. Nel caso in cui sia stata sottoposta al trattamento di pastorizzazione ne deve essere assicurata la conservazione in regime di freddo (da 0 a +4°C) dal momento della produzione a quello di vendita al consumatore.

Per i prodotti dolciari a base di panna vanno rispettate le indicazioni di cui alla circolare del Ministero della Sanità n. 70 del 25 agosto 1980.

4.12.32. Caratteristiche microbiologiche.

La panna posta in commercio nelle confezioni di cui sopra deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche del latte da consumo.

4.12.33. Confezioni della panna destinata al commercio.

La panna pastorizzata, quella a media e quella a lunga conservazione deve essere posta in commercio in contenitori recanti la stampigliatura indelebile del termine di conservazione con la dicitura «da consumarsi entro il...» seguita dalla data espressa in giorni e mese per la panna pastorizzata e la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro il...» seguita dalla data espressa in mese ed anno per gli altri tipi, nonché ogni altra indicazione prevista dal D.P.R. 322/82.

4.12.34. Contenitori della panna destinata a successive trasformazioni.

La panna destinata a successive trasformazioni industriali od artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizione di gomma, lavabili con miscela detergente o disinfettante, e sterilizzabili al calore. I medesimi contenitori devono essere consegnati al rivenditore con apposita dichiarazione di accompagnamento da cui risulti l'avvenuta pastorizzazione e la data in cui questa è avvenuta.

Sui medesimi certificati vanno riportate le indicazioni dei D.P.R. 322/82, qualora non siano già state apposte sui contenitori. Il destinatario deve provvedere alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato, con temperature comprese tra 0°C e +4°C e ad estrarne la panna con strumento metallico mantenuto costantemente in perfette condizioni igieniche munito di impugnatura che eviti il contatto delle mani con il prodotto.

4.12.35. Preparazione della panna montata.

La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto la cui bonifica sia verificabile dalla dichiarazione di cui al precedente articolo; può essere effettuata sia mediante battitori a propulsione automatica non manuale, sia mediante l'emulsione con gas idoneo, non tossico.

La panna montata deve essere conservata in armadio frigorifero, a temperatura compresa tra 0°C e -4°C e non può essere esposta in mostra né nelle vetrine né sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio refrigerato, alla temperatura sopra riportata, delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

Alla vendita la panna montata disaerata deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- a) *E. coli* non superiori a 10 g.;
- b) *Staphylococcus aureus* non superiore a 10 g.;
- c) *Salmonella* assente in 25 g.

4.12.36. Yoghurt.

Con la denominazione yoghurt si intende latte fermentato da microorganismi specifici acidificanti, *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e comunque in numero non inferiore a 10⁶ g.

Il latte impiegato per la produzione dello yoghurt deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato, sottoposto comunque ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microorganismi specifici di fermentazione, ed eventualmente, ove richiesto, deve essere sottoposto a processi di omogeneizzazione o concentrazione. Lo yoghurt così ottenuto deve essere raffreddato a +4°C e mantenuto a temperatura compresa tra 0°C e +4°C fino al momento della vendita.

4.12.37. Contenuto in materia grassa e varietà.

Il contenuto in materia grassa dello yoghurt deve corrispondere a quello previsto per il tipo di latte impiegato fatta eccezione per lo yoghurt magro che può avere un contenuto in materia grassa fino all'1%.

Le percentuali in materia grassa, nelle preparazioni con l'aggiunta di altri prodotti alimentari, devono essere riferite al totale del prodotto finito. Lo yoghurt può essere preparato nelle varietà alla frutta o con l'aggiunta di altri prodotti alimentari (caffè, miele, panna, ecc.) in percentuale non superiore al 30% del prodotto finito.

4.12.38. Sterilizzazione e antifermentativi.

Qualora il prodotto già fermentato dovesse essere sottoposto in sede di lavorazione ad una sterilizzazione con il calore, lesiva per la vitalità dei fermenti, sia che si tratti di yoghurt normale sia che si tratti di altri tipi di yoghurt (alla frutta, ecc.) non può essere messo in commercio con la denominazione tipica di yoghurt.

Il prodotto non deve contenere antifermentativi tranne che nelle preparazioni alla frutta, in cui può essere impiegato acido sorbico o i suoi sali, purché il contenuto nel prodotto finito non superi 0,2 g/kg espresso in acido sorbico.

4.12.39. Confezioni dello yoghurt per la vendita e relative indicazioni.

Le confezioni di yoghurt devono riportare, oltre a quelle prescritte per le sostanze alimentari dall'art. 3 del D.P.R. 322/82, le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura «da consumarsi entro il...» per lo yoghurt e «da consumarsi preferibilmente entro il...» per i prodotti i cui fermenti non siano più vivi e vitali. La validità di tali prodotti non può essere indicata superiore a 30 giorni.

Il contenuto in sostanza grassa nel prodotto finito non deve essere inferiore a quello del latte utilizzato nella preparazione.

Durante tutto il ciclo non deve essere interrotta la catena del freddo.

4.12.40. Requisiti dei locali di lavorazione.

L'autorizzazione sanitaria alla produzione dello yoghurt è subordinata all'accertamento che la produzione si compia, oltre che in locali rispondenti ai requisiti generali di idoneità fissati per gli stabilimenti di produzione di sostanze alimentari, nell'osservanza di una corretta tecnologia che assicuri la protezione da inquinamenti durante tutto il ciclo di lavorazione, ivi comprese le fasi dell'aggiunta di ingredienti consentiti e del confezionamento del prodotto finito.

Il deposito, il trasporto e la vendita al dettaglio devono avvenire in locali e con mezzi che, oltre a rispondere ai requisiti generali di idoneità stabiliti per le suddette attività, siano dotati di impianti di refrigerazione.

Nello yoghurt coliformi e *Staphylococcus aureus* non devono essere superiori a 10 ml.

4.12.41. Burro.

La produzione del burro è regolamentata dalla Legge n. 202/83 «Modifica della Legge 23 dicembre 1956 concernente difesa della genuinità del burro» nonché dalle norme del presente Regolamento.

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione; la carica in muffe non deve essere superiore a 100/g., i coliformi in numero non superiore a 100/g. e *Staphylococcus aureus* non superiore a 100/g.

4.12.42. Formaggi freschi a pasta cruda.

La produzione di formaggi freschi a pasta cruda deve essere effettuata esclusivamente con latte pastorizzato ed utilizzando fermenti non contaminati. Tali prodotti devono essere venduti in giornata, se la struttura di vendita non dispone di adeguate strutture per la conservazione fino al momento della consegna all'acquirente. Il prodotto finito non può contenere *E. coli* in numero superiore a 10/g., *Staphylococcus aureus* in numero superiore a 100/g., con prova della fosfatasi negativa alla produzione.

4.12.43. Formaggi freschi a pasta filata.

I formaggi freschi a pasta filata non devono contenere *E. coli* in numero superiore a 10/g. né *Staphylococcus aureus* in numero superiore a 100/g. e devono essere venduti in conformità con le vigenti disposizioni, in confezioni originali sigillate, etichettate ai sensi del D.P.R. n. 322/82.

4.12.44. Formaggi duri e semiduri.

La produzione di formaggi duri e semiduri deve essere effettuata con latte di buona qualità, possibilmente pastorizzato.

Nel caso in cui non sia possibile utilizzare latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

All'analisi microbiologica il prodotto non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 100/g., né muffe superiori a 100/g., purché non siano appositamente aggiunte. È ammessa la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie, qualora la tecnologia di produzione lo richieda.

4.12.45. Formaggio grattugiato.

Il formaggio grattugiato deve provenire da forme di buona qualità alle quali sia stata previamente asportata la parte esterna contenente gli additivi di superficie e deve essere preparato estemporaneamente a richiesta dell'acquirente oppure venduto in appositi contenitori preconfezionati e portanti l'indicazione della ditta produttrice, il tipo di formaggio utilizzato, il termine minimo di conservazione e ogni altra indicazione prevista dalle disposizioni di cui al D.P.R. 322/82.

4.12.46. Caratteristiche microbiologiche del formaggio grattugiato.

Il formaggio grattugiato non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 100/g., né muffe superiori a 100/g.

Identiche norme dovranno essere rispettate negli esercizi in cui si faccia uso di formaggio grattugiato.

4.12.47. Caratteristiche microbiologiche di ricotte e mascarpone.

Le ricotte ed il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- a) *E. coli* non superiore a 10/g.;
- b) *Staphylococcus aureus* non superiore a 100/g.;
- c) *Salmonella* assente in 25/g.

4.12.48. Formaggi fusi.

I formaggi fusi devono essere conservati a temperatura di refrigerazione per evitare lo scadimento della qualità e dovrà essere garantita l'assenza di ogni tipo di microflora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

4.12.49. Indicazioni degli ingredienti.

Qualora nella produzione di formaggi siano stati aggiunti ingredienti diversi dal latte, dal sale, dagli enzimi o dalle colture di microorganismi, tali ingredienti sono indicati secondo quanto previsto dalle disposizioni di cui al D.P.R. 322/82.

Capitolo 13

GELATI

4.13.1. Autorizzazioni.

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all'E.R., il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n. 1 l'idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale. L'autorizzazione relativa alla produzione di gelati per la vendita in annessi esercizi deve essere rinnovata all'inizio di ogni attività stagionale e, comunque, alla scadenza di ogni anno di validità.

4.13.2. Vendita ambulante o in chioschi.

La vendita di gelati in forma ambulante o presso chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui agli artt. 4.3.16. e 4.4.4., purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 4.13.15.

4.13.3. Preparazione estemporanea di gelati - Requisiti per l'installazione dei macchinari.

Chi intende installare macchinari per la preparazione estemporanea di gelati in esercizi pubblici, deve richiedere l'autorizzazione all'E.R. che la rilascia purché l'interessato dimostri di:

- 1) possedere idoneo laboratorio per la conservazione delle materie prime e per la confezione delle miscele;
- 2) disporre di attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e di disinfezione delle parti interne ed esterne dell'apparecchio destinato a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;
- 3) disporre di idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;
- 4) aver provveduto a proteggere l'ugello terminale con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente al lavaggio e disinfezione.

4.13.4. Frequenza dei controlli sulla produzione.

L'esercente autorizzato alla vendita di gelati a preparazione estemporanea, deve, a propria cura, ogni mese o, comunque, secondo le indicazioni dell'E.R. fare effettuare prelievi ed esami del prodotto in uscita dal tubo distributore per controllare il permanere delle condizioni che hanno dato luogo all'autorizzazione e rimuovere le cause di insalubrità, qualora i risultati delle analisi fossero sfavorevoli.

Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 5 mesi ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitaria.

4.13.5. Campionamento di saggio.

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere in qualsiasi momento a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto attraverso l'analisi eseguita dal P.M.I.P.

A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, per finalità puramente conoscitive sulla qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in 2 aliquote. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede immediatamente ad un campionamento regolamentare.

4.13.6. Caso di esito sfavorevole.

Qualora tre campionamenti di saggio anche non consecutivi dovessero dare esito sfavorevole, l'E.R. può sospendere l'autorizzazione alla produzione estemporanea del gelato.

La sospensione è revocata dopo una attenta verifica della igienicità delle attrezzature con eventuali prelievi con esito favorevole effettuati dal Servizio n. 1.

4.13.7. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione.

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.

Prima di ogni uso, devono essere sempre sciacquati con acqua fredda, lavati con preparati detergenti, sciacquati di nuovo in acqua, quindi immersi in acqua bollente per 10'.

È vietato l'uso di spugne o teli per l'asciugatura degli apparecchi e degli utensili dopo il lavaggio.

4.13.8. Qualità delle sostanze impiegate per la produzione.

I prodotti che vengono venduti dopo la congelazione come i gelati, i pezzi duri, le granite, i ghiaccioli, le cassate, le torte gelato ed i prodotti analoghi di pasticceria debbono essere preparati con alimenti e sostanze in ottimo stato di conservazione e conformi alle disposizioni vigenti.

4.13.9. Modalità igieniche di produzione.

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni di non apportare inquinamenti al prodotto finito. Le miscele per la preparazione dei vari tipi di gelato in cui entrano come componenti il latte, le uova, il cioccolato, la panna o crema devono essere sottoposte a prolungata ebollizione, cui deve immediatamente seguire la fase di gelatura.

È consentito l'uso della panna solo se pastorizzata.

4.13.10. Conservazione dei gelati.

Il gelato preparato, in qualunque recipiente si trovi per impedire il disgelo, deve essere tenuto a temperatura sufficiente, compresa tra -15°C e -25°C ed in contenitori riservati esclusivamente a tale uso.

4.13.11. Residui scongelati.

I residui scongelati che si trovino nel fondo della gelateria e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzabili e devono pertanto essere eliminati come materiale di rifiuto.

4.13.12. Igienicità della produzione.

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzione ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

4.13.13. Banchi di vendita.

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto o, comunque, separato in modo ritenuto idoneo dall'E.R. dal banco impiegato per il commercio di altri generi. Le cialde ed i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo dalla polvere fino al momento dell'utilizzazione.

4.13.14. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita.

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili di diversa lunghezza da impiegarsi a seconda della quantità di prodotto presente nel recipiente che lo contiene.

Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e sterilizzabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumento deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso di acqua potabile corrente.

4.13.15. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati.

I contenitori per la vendita ambulante dei gelati confezionati devono essere di acciaio inossidabile od altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di -15°C .

4.13.16. Caratteristiche microbiologiche dei gelati.

La salubrità dei gelati viene accertata mediante esami microbiologici e/o chimici. Sul prodotto la carica batterica massima consentita è quella prevista dalla O.M. dell'11/10/1978.

I cosiddetti "ghiaccioli" non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie per ml. e coliformi superiori a 10/ml. e Salmonella deve essere assente in 25 ml.

4.13.17. Gelati monodose.

Anche ai fini dell'etichettatura di cui al D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, sono considerati gelati monodose i gelati atti ad essere consumati da una sola persona.

4.13.18. Indicazioni obbligatorie.

I gelati confezionati devono riportare sulle confezioni le indicazioni di cui al D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322.

I gelati venduti sfusi devono essere provvisti di un cartello ben visibile, applicato nei comparti in cui sono esposti, riportante le indicazioni relative alla denominazione di vendita ed agli ingredienti utilizzati per ciascun tipo di gelato esposto.

Analogo cartello deve essere previsto per tutte le preparazioni a base di gelato quali semifreddi, torte gelato e simili.

4.13.19. Modalità di vendita.

Il gelato sfuso da asportare, ad eccezione del gelato monodose da consumo immediato, deve essere venduto a peso ed al netto della tara in osservanza delle norme di cui alla Legge n. 441/81, successive modificazioni ed integrazioni.

Capitolo 14

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

4.14.1. Divieti di vendita.

È vietata la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polioni, ecc.) che siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti o comunque alterati.

È vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli sottoposti a maturazione artificiale oppure immaturi e non commestibili.

È vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio, che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri.

È vietato, altresì, vendere frutta che contenga residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate e tossici per l'uomo, in quantità superiore ai limiti di tolleranza fissati dalle disposizioni vigenti.

4.14.2. Esercizi di vendita.

Gli spacci di vendita di prodotti ortofrutticoli oltre ai requisiti di cui al capitolo 4.3. in particolare devono avere il pavimento impermeabile e le pareti impermeabili e lavabili sino all'altezza di due metri, nonché disporre di presa di acqua potabile con sottostante lavello munito di scarico con intercettatore idraulico.

Le persone addette alla vendita dei prodotti ortofrutticoli devono essere munite di libretto di idoneità sanitaria.

Tale disposizione si applica anche agli agricoltori che intendono vendere direttamente al pubblico i prodotti del loro campo.

4.14.3. Vendita di angurie a fette.

Per la vendita delle angurie a fette, l'esercizio deve disporre di:

- banco ricoperto di materiale impermeabile e inalterabile e dotato di vetrina;
- acqua potabile corrente a lavello per la pulizia delle stoviglie;
- recipiente chiuso per la raccolta dei rifiuti;
- stoviglie e posate sufficienti;
- servizio igienico.

4.14.4. Igiene dei prodotti in vendita.

Le insalate, i finocchi ed in genere tutti gli ortaggi, prima di essere messi in vendita, devono essere completamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

Le acque utilizzate per il lavaggio delle derrate alimentari di cui al comma precedente devono essere smaltite nei recapiti ammessi e con i limiti di accertabilità previsti dalla Legge 10/5/1976 n. 319 e della L.R. 27/5/1985 n. 62, nonché dal Regolamento Comunale di fognatura, se fatte confluire in tale impianto.

4.14.5. Divieti.

È vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque esposte ad inquinamento o comunque non dichiarate potabili.

È altresì vietato involgere detti prodotti in carta usata, stampata o comunque non rispondente ai requisiti del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

4.14.6. Funghi e tartufi.

Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, sott'aceto, in salamoia ecc.) e i tartufi in freschi e condizionati.

4.14.7. Autorizzazioni.

Chiunque intenda vendere funghi e tartufi, freschi e/o condizionati, deve essere in possesso dell'autorizzazione amministrativa prescritta dalla legge 11 giugno 1971, n. 426, sulla base delle tabelle merceologiche VI e VIII di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'esercizio della vendita dei funghi e tartufi è soggetto alle norme prescritte dagli articoli del precedente capitolo 4.3. nonché da ogni altra disposizione contenuta nel presente capitolo o prescritta da leggi e regolamenti specifici vigenti.

4.14.8. Vendita di funghi in forma ambulante - Divieto.

È comunque vietata la vendita dei funghi in forma itinerante.

4.14.9. Funghi - Casi di divieto di vendita.

È vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, ammuffiti, carbonizzati, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, o di odore sgradevole.

4.14.10 Funghi non riconoscibili.

È vietata la vendita di funghi in polvere, sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

4.14.11. Vendita di funghi freschi e tartufi freschi.

L'esercente che intende vendere funghi freschi e tartufi freschi, deve richiedere l'autorizzazione amministrativa con le modalità di cui al precedente art. 4.14.7., specificando in essa le voci «funghi freschi» e «tartufi freschi» che devono essere riportate nella relativa autorizzazione.

4.14.12. Limitazioni e controlli.

La vendita dei funghi freschi e dei tartufi freschi è subordinata alle limitazioni e ai controlli seguenti:

- 1) appartenere a specie ammesse al consumo ai sensi dell'articolo seguente;
- 2) essere in buono stato di conservazione;
- 3) essere accompagnati dalla dichiarazione di commestibilità rilasciata dall'apposito servizio micologico indicato dall'E.R.

La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla legge 17 luglio 1970, n. 568.

4.14.13. Funghi freschi e tartufi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita.

È ammessa la vendita di funghi freschi e tartufi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:

a) FUNGHI FRESCHI

Nome italiano

Porcino

Porcino

Porcinello grigio

Porcinello rosso

Pinarello o Porcinello giallo

Pinarello o Boletto granuloso

Ovolo buono

Chiodino

Russula dorata

Russula maggiore

Russula verdeggiante

Cardoncello o Cardarella

Nome scientifico

Boletus edulis

— sottospecie *edulis* Schaeff. ex Fries

— sottospecie *pinicola* Vitt. e var. *fuscus* sensu Moser

Boletus aereus Bull. ex Fries

Boletus scaber Bull. ex Fries

Boletus rufus Schaeff.,

Boletus luteus Linn. ex Fries

Boletus granulatus Linn. ex Fries

Amanita Caesarea Quelet

Armilariella mellea Ricken

Russula aurata With ex Fries

Russula cyanoxantha Fries

Russula virescens Fries

Pleurotus eryngii Quelet

Nome italiano

Agarico delizioso o lattarolo sanguigno

Agarico ostreato o gelone

Gallinaccio o Finferlo

Finferla o Cantarello giallo

Trombetta da morto

Prataiolo

Prataiolo coltivato

Steccherino dorato

Spugnola

Imbutino

Piopparello

Nome scientifico

Lactarius deliciosus S.F. Grey e Lactarius sanguifluus Paulët ex Fries

Pleurotus ostreatus Kummer

Cantharellus cibarius Fries

Cantharellus lutescens Pers

Crathaerellus cornucopioides Lin. ex Fries

Psalliota campestris Linn Psalliota arvenis Schaeff. ex Fries

Psalliota bispora Lange (e affini)

Hydnum repandum Linn. ex Fries

Morchella sp.

Clitocybe infundibuliformis Quelet

Pholiota aegerita Brig.

b) TARTUFI

Nome italiano

Tartufo bianco del Piemonte

Tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto

Tartufo nero ordinario o Tartufo di Bagnoli

Tartufo d'estate o scorzone

Tartufo nero d'inverno o trifola nera

Tartufo moscato

Terfezia

Nome scientifico

Tuber magnatum Pico

Tuber melanosporum Vitt.

Tuber mesentericum Vitt.

Tuber aestivum Vitt.

Tuber brumale Vitt.

Tuber melanosporum var. moscatum De Ferry

Terfezia leonis.

Le singole specie di funghi freschi o di tartufi freschi ammesse alla vendita devono essere tenute separate, ad eccezione dei Boletus di cui alla lettera a) del presente articolo; per la vendita al dettaglio sui contenitori deve essere apposto un cartellino indicante chiaramente il nome della specie e il prezzo di vendita.

Sono pure ammessi alla vendita, sotto la responsabilità accertata per iscritto dal perito micologo, funghi freschi appartenenti a specie mangerecce non comprese nell'elenco suddetto, purché non siano confondibili in alcun modo con specie velenose o sospette.

4.14.14. Funghi freschi coltivati.

È ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili, purché rispondano ai requisiti dell'art. 4.14.12. del presente Regolamento e siano contenuti in confezioni originali con le indicazioni di cui al D.P.R. 322/82 e della data di raccolta espressa in chiaro (giorno, mese, anno).

La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale autorizzazione da rilasciarsi, da parte dell'E.R., previo accertamento sui requisiti igienico-sanitari del luogo e delle modalità della coltura.

4.14.15. Funghi condizionati.

È ammessa la vendita di funghi condizionati, purché gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali (R.D.L. 3 febbraio 1923, n. 501 e relativo Regolamento R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927; R.D. 30 novembre 1924, n. 2035 e successive modificazioni).

Le confezioni devono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di regolamento e in particolare avere i requisiti minimi qualitativi stabiliti dall'art. 5 della Legge 283/62 e devono recare, sulla base dell'elenco di cui al presente articolo, il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo condizionato contenuta.

Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfo-botanica il riconoscimento della specie.

Non è consentita la promiscuità delle specie alla vendita.

I funghi condizionati, ad esclusione di quelli secchi e surgelati per i quali si rimanda ai successivi articoli, devono appartenere alle seguenti specie:

<i>Nome italiano</i>	<i>Nome scientifico</i>
Chiodino	Armillariella mellea Ricken (con esclusione nelle confezioni di pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci).
Gallinaccio o Finferlo	Cantharellus cibarius Fries
Porcino	Boletus edulis — sottospecie <i>edulis</i> Schaeff. ex Fries — sottospecie <i>pinicola</i> Vitt. e var. <i>fuscoruber</i> sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull. ex Fries
Prataiolo coltivato	Psalliota bispora Lange (e affini coltivate)

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi condizionati devono indicare, tra l'altro, nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le loro lavorazioni.

Se nello stabilimento vengono effettuate sul prodotto operazioni di disinfestazione con gas tossici o sostanze che liberino gas tossici deve essere fatta opportuna segnalazione all'autorità sanitaria.

4.14.16. Funghi secchi.

È ammessa la vendita di funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

<i>Nome italiano</i>	<i>Nome scientifico</i>
Porcino	Boletus edulis — sottospecie <i>edulis</i> Schaeff. ex Fries — <i>pinicola</i> Vitt. e var. <i>fuscoruber</i> sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull. ex Fries
Trombetta da morto	Crathaerellus cornucopioides Linn. ex Fries
Finferla o Cantarello giallo	Cantharellus lutescens Pers.

purché contenuti in confezioni sigillate di materiale atto a garantire la completa visibilità del prodotto.

I contenitori devono essere costruiti con materiale conforme alle prescrizioni di legge e recare le indicazioni previste dall'art. 3 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, nonché il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo contenuto, il numero della partita, il tipo merceologico. La vendita al dettaglio dei funghi secchi è permessa esclusivamente in confezioni chiuse e sigillate del peso minimo di 10 g. e multipli di 10.

È vietata la promiscuità delle specie presenti nelle singole confezioni ad eccezione del gruppo *Edulis* di cui all'art. 4.14.13.

Per la produzione di funghi secchi, si devono adoperare funghi che non siano alterati o rammolliti da pioggia.

Si intendono per funghi alterati quelli ammuffiti, fermentati o tarlati con parassiti (adulti e larve).

È vietata la vendita di funghi secchi, ammuffiti, tarlati con parassiti (adulti e larve) carbonizzati, polverizzati, di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.

La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie per grammo.

È parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.

Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 14%.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi ammuffiti, tarlati purché senza parassiti adulti e larve, carbonizzati, anneriti, irriconoscibili, nonché dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso totale.

Qualora nell'espletamento dell'attività di vigilanza igienico-sanitaria, gli organi preposti rilevino, negli stabilimenti e/o laboratori di confezionamento e negli esercizi di vendita, funghi pronti per l'immissione in commercio non rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi specifiche e/o dal presente Regolamento, gli stessi procedono nei termini di legge, al sequestro della merce ed alla eventuale distruzione della merce avariata. I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e comunque il prodotto da confezionare deve essere tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

4.14.17. Funghi surgelati.

È ammessa la vendita di funghi surgelati, purché appartenenti alle specie previste nell'art. 4.14.13., limitatamente a *Boletus* gruppo *Edulis* e *Boletus aereus*.

Non è consentita la vendita di funghi congelati.

I funghi surgelati devono essere posti in vendita con le modalità previste dalla Legge 27 gennaio 1968, n. 32 e dai relativi Decreti Ministeriali di attuazione e devono recare il nome scientifico della specie ed il nome italiano.

Il funghi destinati alla surgelazione debbono essere in buono stato di conservazione ai sensi degli artt. 4.14.9 e 4.14.10.

Non è consentita la promiscuità delle specie ammesse in vendita ad eccezione del gruppo *Edulis* di cui all'art. 4.14.13.

4.14.18. Visto di frontiera.

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione «proveniente da partite visitate da esperto micologo».

4.14.19. Raffigurazioni sulle confezioni.

Sulle confezioni non sono consentite raffigurazioni diverse da quelle della specie di funghi contenuti.

4.14.20. Utilizzo dei funghi secchi in preparazioni diverse.

È consentito l'utilizzo dei funghi secchi per la produzione di preparati gastronomici (risotti, minestre, ecc.) o preparati aromatizzanti, purché vengano rispettate le norme contenute nel presente Regolamento nonché nelle leggi vigenti.

È tuttavia consentito, per tali preparazioni, l'impiego di confezioni diverse da quanto previsto all'art. 4.14.16.

Capitolo 15

CAMPIONAMENTO

4.15.1. Modalità di campionamento.

Il campionamento deve essere effettuato con le procedure di cui agli artt. 6 e 16 del D.P.R. 327/80.

Se si tratta di prodotti sfusi, il campionamento deve essere fatto con l'osservanza della più scrupolosa asepsi.

L'invio delle aliquote al P.M.I.P. deve avvenire in un periodo di tempo e con quelle precauzioni tecniche atte a non modificare le caratteristiche microbiologiche e merceologiche del prodotto.

Per quanto attiene alla numerosità dei campioni da prelevare, alle modalità di formazione degli stessi, al quantitativo da suddividere in aliquota nonché ai criteri di giudizio dei risultati delle analisi, deve essere fatto riferimento alle vigenti disposizioni.

Qualora a seguito di un campionamento regolamentare, l'accertamento analitico metta in evidenza indici microbiologici non corrispondenti agli standards previsti dalle leggi vigenti, si procede alla applicazione delle sanzioni penali o amministrative previste dalle leggi medesime.

Capitolo 16

ETICHETTATURA

4.16.1. 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 in recepimento di disposizioni comunitarie, sono disciplinati dal D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 nonché dal presente Regolamento.

4.16.2. Definizione di etichettatura.

Per etichettatura si deve intendere l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli, che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su una etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelle, anelli o fascette legate al prodotto o, laddove previsto dalle norme specifiche, sui documenti commerciali di accompagnamento (art. 1 D.P.R. 322/82).

Tale definizione si applica anche ai prodotti alimentari destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense e ad altre simili collettività, nonché ai prodotti alimentari dagli stessi distribuiti.

4.16.3 Definizione di confezione.

Per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato si deve intendere l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolto interamente o in parte da tale imballaggio, ma, comunque, in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che l'imballaggio sia aperto o alterato (art. 1 D.P.R. 322/82).

Un prodotto non deve considerarsi confezionato quando l'apposizione nell'involucro avvenga nelle fasi immediatamente precedenti la vendita ed abbia l'unico scopo di proteggere dall'inquinamento o dallo spargimento il prodotto, consentendo comunque facile accesso al prodotto stesso senza effrazione dell'involucro.

4.16.4. Realizzazione dell'etichettatura.

L'etichettatura non deve indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sull'identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla durabilità, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto.

La stessa etichettatura non deve, altresì, attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie né accennare a tali proprietà, salvo quanto possa essere espressamente previsto da norme specifiche, ovvero attribuire effetti o proprietà che il prodotto non possieda (art. 2 D.P.R. 322/82) e che deve comunque possedere.

È consentito dichiarare l'assenza di particolari ingredienti o additivi solo quando gli stessi non siano espressamente previsti da disposizioni di legge.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi si applicano anche alla modalità di realizzazione dell'etichetta (forma, aspetto, materiali utilizzati, ecc.), alla presentazione dei prodotti ed alla relativa pubblicità.

4.16.5. Indicazioni sull'etichetta.

L'etichettatura dei prodotti alimentari comporta le seguenti indicazioni.

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) il quantitativo netto;
- d) il termine minimo di conservazione;
- e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- f) le istruzioni per l'uso;
- g) il luogo di origine e di provenienza;

- h) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;
- i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale (art. 3 D.P.R. 322/82).

4.16.6 Denominazione di vendita e di fantasia.

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini o una descrizione del prodotto accompagnata, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione.

In ogni campo visivo, la denominazione di fantasia, il marchio di fabbrica o di commercio non possono mai sostituire la denominazione di vendita o esserne disgiunti ed essere riportata con i medesimi caratteri, di uguale colore, o di uguale risalto.

4.16.7. Ingredienti e relative modalità di indicazione.

Per ingrediente si deve intendere qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare, ancora presente nel prodotto finito anche se in forma modificata salvo quanto previsto dal successivo articolo 4.16.10.

L'elenco degli ingredienti è costituito dalla enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione.

Per ingrediente composto si deve intendere una sostanza a sua volta costituita da due o più ingredienti rispondenti ai requisiti di cui al primo comma del presente articolo. Gli ingredienti composti devono figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la propria denominazione, seguiti dagli ingredienti che lo compongono in ordine di peso decrescente.

4.16.8 Prodotto finito.

Ai fini del presente Regolamento per prodotto finito si deve intendere il prodotto finale di un ciclo di produzione pronto per essere messo in commercio come tale, sia come intermedio o materia prima di un diverso ciclo produttivo.

Vengono inoltre assimilati al prodotto finito anche i prodotti intermedi, i semilavorati e le materie prime che vengono commerciati in quanto tali anche per successive utilizzazioni.

4.16.9. Costituente di ingrediente.

Per costituente di un ingrediente si deve intendere una sostanza propria e caratteristica dell'ingrediente e tale da costituire insieme agli altri costituenti elemento strutturale dell'ingrediente stesso (es. tuorlo dell'uovo, grasso del latte, ecc.).

4.16.10. Indicazione degli additivi.

È consentito non indicare in etichetta quegli additivi contenuti negli ingredienti utilizzati per la preparazione del prodotto finale, qualora questi non svolgano più la funzione per la quale sono stati originariamente aggiunti all'ingrediente, purché, sulla base delle indicazioni riportate sulle etichette degli ingredienti o sui documenti commerciali degli stessi, sia verificata la rispondenza degli additivi presenti ai requisiti di cui agli articoli 5 g) e 22 della Legge 30 aprile 1962, n. 283.

4.16.11. Termine minimo di conservazione.

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche, in adeguate condizioni di conservazione.

Tale termine deve essere indicato con la menzione «da consumarsi preferibilmente entro»; nel caso di prodotti altamente deperibili dal punto di vista microbiologico, quali affettati, confezionati, surgelati, latte pastorizzato, panna pastorizzata, yoghurt, crema, prodotti ripieni a base di uova e carne, ecc. deve essere riportata la menzione «da consumarsi entro». Le menzioni di cui sopra devono essere seguite dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura apposta in modo chiaro, leggibile ed indelebile ed espressa in giorno, mese, anno, a seconda del tipo di prodotto ed alle sue possibilità di conservazione, salvo i casi di cui al sesto, settimo e ottavo comma dell'art. 10 del D.P.R. 322/82.

4.16.12. Prodotti omogenei.

Sono da considerarsi prodotti omogenei i prodotti aventi in comune le caratteristiche peculiari (ad esempio: i gelati a base di crema, i gelati a base di pomodoro, i biscotti secchi, ecc.).

NORME TRANSITORIE E FINALI

1. Sanzioni.

Qualora il fatto non sia in altro modo sanzionato dalla legge Statale o Regionale, le violazioni delle disposizioni contenute nel presente Regolamento comportano l'applicazione delle sanzioni previste dal T.U. delle Leggi Sanitarie (RD. 27 luglio 1934, n. 1265, art. 344) e dal T.U. della Legge Comunale e Provinciale (R.D. 3 marzo 1934, n. 383, art. 1067; si osservano, per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni, gli articoli 32 e seguenti della Legge 24 novembre 1981, n. 689 e le Leggi Regionali di attuazione (LL.RR. 5 dicembre 1983, n. 90 e 4 giugno 1984, n. 27).

2. Norma transitoria.

Ove non espressamente previsto all'interno dei singoli titoli e capitoli del presente Regolamento ed ove non ostino disposizioni particolari recate da specifica disciplina legislativa o regolamentare, le situazioni esistenti all'entrata in vigore del presente Regolamento ed in contrasto con le norme in esso contenute devono essere adeguate entro e non oltre il termine di anni 3 dalla vigenza del Regolamento medesimo. In particolare, per le situazioni esistenti in contrasto con le norme dettate che, per motivate esigenze tecniche e strutturali, non sono suscettibili di adeguamento entro breve termine, devono essere sanate in occasione di mutamento e/o trasformazione dell'attività, della ragione sociale, della titolarità del diritto, e in ogni caso in cui sia prevista la variazione del contenuto delle autorizzazioni amministrative prescritte dalla Legge.

3. Revisione periodica di aggiornamento.

Il complesso delle norme contenute nel presente Regolamento è sottoposto a revisione ogniqualvolta nell'ordinamento giuridico dello Stato o della Regione vengano introdotte nuove leggi che disciplinano diversamente la materia in esso contenuta e, comunque, anche in difetto di queste, a revisione periodica non superiore al quinquennio, al fine di adeguare la presente normativa all'evoluzione tecnologica, al progresso scientifico ed alla trasformazione del costume sociale.

4. Abrogazione delle norme preesistenti.

Con l'approvazione del presente Regolamento di Igiene, si intendono abrogate tutte le norme riguardanti le stesse materie contenute nei precedenti Regolamenti Comunali.

5. Entrata in vigore.

Il Regolamento Comunale di Igiene e ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'Albo Pretorio del Comune.

