

REGOLAMENTO DI IGIENE - APPROVATO CON DELIB. DI C.C.  
N. 8 DEL 29/01/1990  
INDICE

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI.

Pag. 1	ART. 1	- Regolamento Comunale di igiene.
" "	ART. 2	- Validità.
" "	ART. 3	- Violazioni.
" "	ART. 4	- Abrogazione norme generali.

AUTORITA' SANITARIA LOCALE: SUE STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI.

Pag. 1	ART. 5	- Autorità Sanitaria Locale.
Pag. 2	ART. 6	- Strutture e supporti operativi della Autorità Sanitaria Locale.
" "	ART. 7	- Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell' U.S.L.
" "	ART. 8	- Supporti propri e ausiliari della Autorità Sanitaria Locale.
" "	ART. 9	- Attribuzioni del Comune.
" "	ART. 10	- Compiti del Comune.
Pag. 3	ART. 11	- Compiti dell' U.S.L. .
" "	ART. 12	- Rapporti con l' utenza.
" "	ART. 13	- Esercizio della vigilanza.
" "	ART. 14	- Esito della vigilanza.
" "	ART. 15	- Violazioni amministrative.
" "	ART. 16	- Esazioni delle ammende e sanzioni.

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE.

Pag. 3	ART. 17	- Compiti del Comune.
Pag. 4	ART. 18	- Compiti della U.S.L. .
" "	ART. 19	- Obbligo della denuncia.
" "	ART. 20	- Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree.
" "	ART. 21	- Modalità di effettuazione della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati.
Pag. 5	ART. 22	- Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure.
" "	ART. 23	- Trasporto di malati infettivi.
" "	ART. 24	- Disinfezione continua e finale dei locali di abitazione.
Pag. 6	ART. 25	- Disinfezione dei vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci e di libri usati.
" "	ART. 26	- Disinfestazione.
" "	ART. 27	- Lotta contro le mosche ed altri insetti.
Pag. 7	ART. 28	- Disinfestazione derattizzazione.
" "	ART. 29	- Compiti dell' Ufficio di Stato Civile - Registrazioni - Certificazioni.
" "	ART. 30	- Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni
" "	ART. 31	- Vaccinazioni e frequenza in collettività.
" "	ART. 32	- Profilassi delle malattie veneree.
Pag. 8	ART. 33	- Misure di profilassi antirabbica - Detenzione di cani.

VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE.

Pag. 8	ART. 34	- Esercizio delle professioni sanitarie.
" "	ART. 35	- Apertura di poliambulatori medico-chirurgici e di gabinetti privati.
Pag. 9	ART. 36	- Requisiti dei poliambulatori e dei gabinetti privati.
" "	ART. 37	- Altre istituzioni sanitarie a carattere privato.
" "	ART. 38	- Disciplina della pubblicità sanitaria.

- Pag.10 ART. 39 - Assistenza al parto.  
 " " ART. 40 - Denuncia di nato-morto. Adempimenti.  
 " " ART. 41 - Obblighi degli esercenti la professione di medico-chirurgo negli eventi di decesso, di aborto, di nascita infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica.  
 Pag.11 ART. 42 - Obblighi dell'ostetrica negli eventi di nato deforme o immaturo. Registri dei parti e degli aborti.  
 " " ART. 43 - Licenza di commercio per sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie.  
 " " ART. 44 - Servizi pubblici e privati di trasporto infermi.  
 Pag.12 ART. 45 - Vigilanza sulle farmacie.

## TITOLO II - IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE, COLLETTIVO E SPECIALE.

### NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI.

- Pag.13 ART. 46 - Concessione o autorizzazione alla costruzione.  
 Pag.14 ART. 47 - Attività che comportano rischio di incidente rilevante.  
 " " ART. 48 - Strumenti urbanistici generali e particolari.  
 " " ART. 49 - Autorizzazioni alla abitabilità e alla usabilità degli edifici.  
 Pag.15 ART. 50 - Dichiarazione di alloggio antigienico (art.7.4/b D.P.R. N.1935/72)  
 " " ART. 51 - Dichiarazione di alloggio inabitabile.  
 " " ART. 52 - Misure igieniche nei cantieri edili.  
 Pag.16 ART. 53 - Demolizione di fabbricati.

### PRESCRIZIONI IGIENICO-EDILIZIO DI ORDINE GENERALE PER GLI ALLOGGI.

- Pag.16 ART. 54 - Condizioni di salubrità del terreno.  
 " " ART. 55 - Protezione acustica.  
 Pag.17 ART. 56 - Trattamento materiali con amianto.  
 " " ART. 57 - Pavimento nei cortili.  
 " " ART. 58 - Igiene dei passaggi e spazi privati.  
 " " ART. 59 - Umidità interna.  
 " " ART. 60 - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici.  
 Pag.18 ART. 61 - Marciapiede.  
 " " ART. 62 - Ringhiere e parapetti.  
 " " ART. 63 - Canali di gronda.  
 Pag.19 ART. 64 - Condutture di scarico delle latrine e degli acquai.  
 " " ART. 65 - Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale.  
 " " ART. 66 - Approvvigionamento di acqua potabile.  
 Pag.20 ART. 67 - Attuazione di norme in materia di barriere architettoniche.

### REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI.

- Pag.20 ART. 68 - Campo di applicazione.  
 " " ART. 69 - Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata.  
 Pag.21 ART. 70 - Dimensioni e caratteristiche dei locali di abitazione.  
 Pag.22 ART. 71 - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione.  
 " " ART. 72 - Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta.  
 " " ART. 73 - Superficie illuminante utile.  
 Pag.23 ART. 74 - Superficie illuminante utile in presenza di ostacoli e sporgenze esterne.  
 " " ART. 75 - Requisiti delle finestre.

Pag.23	ART. 76	- Illuminazione artificiale.
Pag.24	ART. 77	- Illuminazione notturna esterna.
" "	ART. 78	- Superficie apribile e ricambio minimo di aria.
" "	ART. 79	- Locali accessori: superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata.
" "	ART. 80	- Canne di ventilazione: definizione.
" "	ART. 81	- Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali.
" "	ART. 82	- Condizionamento: caratteristiche degli impianti.
Pag.25	ART. 83	- Umidità e condensa negli alloggi.
" "	ART. 84	- Canna fumaria : definizione.
" "	ART. 85	- Canna di esalazione : definizione.
" "	ART. 86	- Allontanamento dei prodotti della combustione, di odori o fumi prodotti dalla cottura.
Pag.26	ART. 87	- Collegamenti a canne fumarie e a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe.
" "	ART. 88	- Aspiratori meccanici (ventole) : modalità di installazione e divieti.
" "	ART. 89	- Limitazioni del tiraggio.
" "	ART. 90	- Canne fumarie e di esalazione : dimensionamento, caratteristiche e messa in opera.
Pag.27	ART. 91	- Canne fumaria singola.
" "	ART. 92	- Canna fumaria collettiva.
" "	ART. 93	- Comignoli : tipi, altezza, ubicazioni.
" "	ART. 94	- Riscaldamento e impianti termici.
" "	ART. 95	- Impianto elettrico.
Pag.28	ART. 96	- Impianti di ascensore.
" "	ART. 97	- Scale.
" "	ART. 98	- Soppalchi.
Pag.29	ART. 99	- Locali a piano terreno.
" "	ART. 100	- Piani seminterrati ed interrati.

#### CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE.

Pag.29	ART. 101	- Case rurali - Locali di soggiorno e di servizio.
" "	ART. 102	- Ricoveri e recinti per animali.
Pag.30	ART. 103	- Concimaie e letami.
" "	ART. 104	- Abbeveratoi - Lavanderie - Vasche per la lavatura e il rinfresco degli ortaggi.
" "	ART. 105	- Maceri.
Pag.31	ART. 106	- Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi.
" "	ART. 107	- Allevamenti di animali nei centri abitati.

#### EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE.

Pag.31	ART. 108	- Campo di applicazione.
" "	ART. 109	- Classificazione dei locali.

#### CARATTERISTICHE DEI LOCALI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE, DEI LOCALI ACCESSORI E DI SERVIZIO.

Pag.32	ART. 110	- Altezza dei locali.
" "	ART. 111	- Superficie dei locali.
" "	ART. 112	- Locali interrati e seminterrati.
" "	ART. 113	- Soppalchi.
Pag.33	ART. 114	- Scale.
" "	ART. 115	- Uscite dai locali di lavoro.
" "	ART. 116	- Illuminazione ed aerazione naturali.
Pag.34	ART. 117	- Illuminazione artificiale.
" "	ART. 118	- Aerazione artificiale, isolamento termico, riscaldamento.
Pag.35	ART. 119	- Dotazione e caratteristiche dei servizi igienico-assistenziali.

## DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI

- Pag.36 ART. 120 - Separazione dei lavori nocivi.  
" " ART. 121 - Inquinanti aerei negli ambienti di lavoro.  
" " ART. 122 - Rumore.  
" " ART. 123 - Vibrazioni.  
" " ART. 124 - Alte e basse temperature.  
Pag.37 ART. 125 - Umidita'.

## EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO.

- Pag.37 ART. 126 - Ospedali, case di cura o di assistenza ostetrica. Istituti di cura, stabilimenti termali, farmacia, ambulatori, magazzini: prescrizioni generali.  
Pag.38 ART. 127 - Ospedali e case di cura.  
" " ART. 128 - Alberghi e simili.  
" " ART. 129 - Personale.  
Pag.39 ART. 130 - Vigilanza igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande.  
" " ART. 131 - Affittacamere.  
" " ART. 132 - Farmacie.  
Pag.40 ART. 133 - Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici. e di presidi medico-chirurgici.  
" " ART. 134 - Abitazioni collettive  
Pag.41 ART. 135 - Locali di riposo. Dormitori stabili o temporanei per lavoratori.  
" " ART. 136 - Dormitori pubblici.  
" " ART. 137 - Soggiorni di vacanze per minori.  
" " ART. 138 - Scuole.  
Pag.42 ART. 139 - Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione annuale. Divieto di fumare.  
" " ART. 140 - Nurseries.  
Pag.43 ART. 141 - Locali di pubblico spettacolo.  
" " ART. 142 - Locali privati di riunione e di divertimento.  
" " ART. 143 - Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunioni e divertimento.  
" " ART. 144 - Divieto di fumare.  
Pag.44 ART. 145 - Arene estive - Pavimentazione.  
" " ART. 146 - Arene estive: latrine.  
" " ART. 147 - Arene estive - Posti a sedere - Acustica - Illuminazione - Gestione.  
Pag.45 ART. 148 - Padiglioni per pubblici spettacoli. Alloggi mobili per girovaghi.  
Pag.46 ART. 149 - Palestre ed istituti di ginnastica.  
" " ART. 150 - Alberghi diurni - Saune e simili.  
" " ART. 151 - Lavanderie.  
Pag.48 ART. 152 - Autorimesse e servizi annessi.  
" " ART. 153 - Caseifici e burrifici.  
Pag.49 ART. 154 - Barbieri, parrucchieri: regime autorizzatorio.  
" " ART. 155 - Definizione di mestieri affini.  
" " ART. 156 - Esercizio delle attività a domicilio. Divieto di esercizio in forma ambulante.  
Pag.50 ART. 157 - Voltura delle autorizzazioni e modificazioni dei locali autorizzati.  
" " ART. 158 - Requisiti igienici dei locali.  
" " ART. 159 - Ubicazione degli esercizi.  
Pag.51 ART. 160 - Arredamento, attrezzature e dotazioni degli esercizi.  
" " ART. 161 - Libretto di idoneità sanitaria del personale.  
" " ART. 162 - Conduzione igienica delle attività.  
Pag.52 ART. 163 - Piscine.  
" " ART. 164 - Caratteristiche della vasca.  
Pag.53 ART. 165 - Acqua di alimentazione: caratteristiche.  
" " ART. 166 - Alimentazione delle piscine.

Pag.53	ART. 167	- Depurazione, riciclo, afflusso, e ricambio d' acqua.
Pag.54	ART. 168	- Caratteristiche delle canalette di sfioro.
" "	ART. 169	- Accesso in vasca.
" "	ART. 170	- Uso della cuffia.
" "	ART. 171	- Temperatura dell' acqua e dell' ambiente.
" "	ART. 172	- Capienza della vasca.
" "	ART. 173	- Tipi di spogliatoi.
Pag.55	ART. 174	- Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione.
" "	ART. 175	- Corsie - Corridoi.
" "	ART. 176	- Rientro del bagnante dalla vasca.
" "	ART. 177	- Proporzionamento delle docce e dei WC.
" "	ART. 178	- Caratteristiche delle zone doccia e dei WC.
Pag.56	ART. 179	- Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi.
" "	ART. 180	- Insonorizzazione.
" "	ART. 181	- Obblighi del gestore.
" "	ART. 182	- Zone riservate ai tuffi.
" "	ART. 183	- Pronto soccorso.
Pag.57	ART. 184	- Piscina con accesso agli spettatori.
" "	ART. 185	- Deposito materiale.

### TITOLO III IGIENE DELL' AMBIENTE FISICO DI VITA.

Pag.57	ART. 186	- Riferimenti legislativi.
" "	ART. 187	- Acque meteoriche.
Pag.58	ART. 188	- Deflusso delle acque.
" "	ART. 189	- Procedure per l' autorizzazione allo scarico per insediamenti civili e assimilabili recapitanti e non recapitati in pubblica fognatura.
" "	ART. 190	- Scarichi degli insediamenti civili classe A.
Pag.59	ART. 191	- Pubblica fognatura.
" "	ART. 192	- Modalità di smaltimento dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche o biologiche.
" "	ART. 193	- Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche.
" "	ART. 194	- Trasporto dei liquami e delle acque reflue.
Pag.60	ART. 195	- Divieto di scarico nel sottosuolo.

### SUOLO.

Pag.60	ART. 196	- Igiene del suolo - Riferimenti legislativi.
" "	ART. 197	- Pulizia del suolo.
" "	ART. 198	- Norme generali.
Pag.68	ART. 199	- Controllo e riduzione del consumo di acque.
" "	ART. 200	- nettezza urbana.
" "	ART. 201	- Detenzione di rifiuti putrescibili. Divieto di canne di caduta.
" "	ART. 202	- Immondezze.
Pag.69	ART. 203	- Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria.
" "	ART. 204	- Attività che usano solventi organici.
Pag.70	ART. 205	- Serbatoi di accumulo di prodotti chimici.
Pag.71	ART. 206	- Protezione di materiali trasportati da autocarri

### RUMORE E VIBRAZIONI.

Pag.71	ART. 207	- O. Introduzione.
Pag.76	ART. 208	- Limiti di accettabilità delle vibrazioni.

### RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE NON IONIZZANTI.

Pag.76	ART. 209	- Inquinamento elettromagnetico.
Pag.77	ART. 210	- Limiti per la popolazione.
" "	ART. 211	- Obblighi.

## RADIAZIONI IONIZZANTI.

Pag.77 ART. 212 - Riferimenti legislativi.

## TRATTAMENTI ANTIPARASSITARI.

- Pag 78 ART. 213 - Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita.  
" " ART. 214 - Locali di deposito e vendita - mezzi di trasporto.  
Pag.79 ART. 215 - Modalità d' uso.  
Pag.80 ART. 216 - Autorizzazione e limiti d' impiego con mezzi aerei a pala rotante.  
" " ART. 217 - Superfici da trattare: caratteristiche.  
" " ART. 218 - Obbligo di denuncia ai servizi d' igiene pubblica delle UU.SS.LL.  
Pag 81 ART. 219 - Cave.  
" " ART. 220 - Maceri.  
" " ART. 221 - Risaie.

## TITOLO IV - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE.

- Pag.81 ART. 222 - Vigilanza prevenzione e informazione.  
Pag.82 ART. 223 - Ispezioni, controlli, accertamenti.  
" " ART. 224 - Modalità d' esecuzione delle ispezioni.  
" " ART. 225 - Modalità di esecuzione dei controlli.  
" " ART. 226 - Campioni regolamentari e di saggio.  
Pag.83 ART. 227 - Formazione del campione regolamentare.  
" " ART. 228 - Verbale di prelevamento di un campione.  
" " ART. 229 - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni.  
" " ART. 230 - Deficienze dei locali e delle attrezzature.  
Pag.84 ART. 231 - Irregolarità delle merci.  
" " ART. 232 - Del sequestro.  
Pag.85 ART. 233 - Del dissequestro.  
" " ART. 234 - Libretto di idoneità sanitaria.  
" " ART. 235 - Modalità per il rilascio e il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.  
" " ART. 236 - Nulla-osta per esercizi di vendita al dettaglio.  
Pag.86 ART. 237 - Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingosso di sostanze alimentari e di esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.  
" " ART. 238 - Modalità per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizzazioni.  
Pag.87 ART. 239 - Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati.

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

- Pag.87 ART. 240 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi.  
Pag.88 ART. 241 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.  
" " ART. 242 - Requisiti per cucine industriali.  
Pag.89 ART. 243 - Requisiti degli esercizi di vendita con annesso deposito.  
Pag.90 ART. 244 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita.  
Pag.91 ART. 245 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.

## TRASPORTO E COMMERCIO AMBULANTE.

- Pag.93 ART. 246 - Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto.  
Pag.94 ART. 247 - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto.  
" " ART. 248 - Vendita ambulante.  
" " ART. 249 - Caratteristiche delle aree destinate al commercio ambulante.  
" " ART. 250 - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante e a posto fisso.  
Pag.95 ART. 251 - Fiere e Sagre paesane - Festival e Feste.  
" " ART. 252 - Modalità dell'autorizzazione.  
" " ART. 253 - Chioschi.

## REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE.

- Pag.96 ART. 254 - Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari.  
" " ART. 255 - Ghiaccio.  
Pag.97 ART. 256 - Acque minerali.  
" " ART. 257 - Acque gassate e bibite analcoliche.  
" " ART. 258 - Alcool e aqueviti.  
" " ART. 259 - Birra - vino e aceto - mosti - uva.  
" " ART. 260 - Cacao - cioccolato - caffè - camomilla.  
Pag.98 ART. 261 - Sfarinati, pane e pasta.  
" " ART. 262 - Trasporto pane.  
" " ART. 263 - Riso.  
" " ART. 264 - Strutto.  
" " ART. 265 - Burro.  
" " ART. 266 - Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione.  
" " ART. 267 - Oli di oliva e di semi.  
Pag.99 ART. 268 - Latte.  
" " ART. 269 - Crema di latte o panna.  
Pag.100 ART. 270 - Latti speciali e aromatizzati.  
" " ART. 271 - Latti fermentati (Yogurt, Kefin ed analoghi).  
" " ART. 272 - Latte in polvere per uso umano.  
" " ART. 273 - Latte in polvere magro di importazione.  
" " ART. 274 - Latte condensato.  
" " ART. 275 - Autorizzazione a produrre derivati del latte e latte speciale.  
Pag.101 ART. 276 - I formaggi.  
" " ART. 277 - Formaggio grattugiato.  
" " ART. 278 - Creme.  
" " ART. 279 - Paste dolci, secche e fresche, trasporto e vendita.  
Pag.102 ART. 280 - Gelati.  
" " ART. 281 - Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati.  
" " ART. 282 - Modalità di vendita dei gelati.  
Pag.103 ART. 283 - Vendita ambulante di gelati e simili.  
" " ART. 284 - Prodotti dietetici e della prima infanzia.  
" " ART. 285 - Estratti alimentari e prodotti affini.  
" " ART. 286 - Sciroppi, conserva, marmellate.  
" " ART. 287 - Prodotti surgelati.  
Pag.104 ART. 288 - Ortaggi.  
" " ART. 289 - Frutta.  
" " ART. 290 - Cocomerai.

## FUNGHI E TARTUFI.

- Pag.105 ART. 291 - Funghi e tartufi: disposizioni generali.  
Pag.106 ART. 292 - Funghi e tartufi: specie ammesse alla vendita.  
Pag.108 ART. 293 - Funghi e tartufi: divieti.  
" " ART. 294 - Funghi e tartufi: ulteriori disposizioni.

ADDITIVI CHIMICI, COLORANTI, IMBALLAGGI.

- Pag.109 ART. 295 - Additivi chimici e coloranti.  
" " ART. 296 - Carte, imballaggi ed oggetti.

ACQUA POTABILE.

- Pag.109 ART. 297 - Requisiti delle acque destinate ad uso  
potabile.  
Pag.110 ART. 298 - Inquinamenti delle acque ad uso potabile.  
" " ART. 299 - Protezione delle sorgenti e delle opere di  
presa.  
" " ART. 300 - Fontana a scarico continuo.  
" " ART. 301 - Dotazione idrica.  
Pag.111 ART. 302 - Escavazione dei pozzi  
" " ART. 303 - Opere di presa e cisterna.  
Pag.112 ART. 304 - Inattivazione e chiusura di pozzi.  
" " ART. 305 - Serbatoio negli edifici.  
Pag.113 ART. 306 - Rete idrica interna.  
" " ART. 307 - Rete idrica e fognatura.  
" " ART. 308 - Regolamentazione del consumo dell'acqua  
potabile.

## TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI .

### ART. 1 - Regolamento Comunale di igiene .

Il Regolamento Comunale di igiene detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali, in materia di : igiene del territorio , igiene edilizia e degli ambienti confinati, igiene degli alimenti e delle bevande, profilassi delle malattie infettive, vigilanza sulle professioni e arti sanitarie

### ART. 2 - Validità .

Il regolamento di igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'albo pretorio del Comune, ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione ; mentre per l'esistente, in quanto modificabile, vi è l'obbligo di adeguamento entro 3 anni dalla data di entrata in vigore, salvo deroghe specifiche da rilasciarsi previo parere favorevole dei servizi competenti dell'U. S. L. ( I. P. , M. d. L. , Veterinaria) .

### ART. 3 - Violazioni .

Le violazioni alle prescrizioni del Regolamento Comunale d'igiene, quando non comportino violazioni di legge altrimenti sanzionate, sono punite con l'ammenda da £ 100.000 a £ 10.000.000, fatto salvo il caso dell'oblazione in forma ridotta .

Per l'applicazione delle contravvenzioni il Sindaco, tramite i propri uffici, applicherà le disposizioni di cui al T.U. della legge comunale e provinciale in materia di conciliazione amministrativa .

### ART. 4 - Abrogazione norme precedenti .

Con l'approvazione del Regolamento locale di igiene si intendono abrogate tutte le norme precedenti contenute in regolamenti comunali incompatibili o in contrasto con quelle approvate.

Per tutto quanto attiene la competenza del Servizio Veterinario valgono le norme contenute nel regolamento veterinario Comunale .

## AUTORITA' SANITARIA LOCALE: SUE STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI .

### ART. 5 - Autorità Sanitaria Locale .

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale cui fa capo l'attività di prevenzione, vigilanza e controllo volta alla eliminazione dei fattori di nocività e pericolosità presenti negli ambienti di lavoro e di vita, al fine di garantire il benessere psico-fisico dei cittadini e la tutela dell'ambiente .

Al Sindaco compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi e prescrittivi comprese le ordinanze contingibili ed urgenti in materia di igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale fatta eccezione per la materia di igiene e sicurezza del lavoro .

In particolare fa capo al Sindaco, nella veste soprascpecificata, il compito di perseguire e vigilare sulla tutela della pubblica salute in ordine alla quale promuove la adozione dei provvedimenti tecnici di diretta competenza dei servizi sanitari dell'U.S.L. .

Il Sindaco può formulare proposte di atti e di iniziative di competenza degli organi della Unità Sanitaria Locale .  
Ogni qualvolta il Sindaco venga a conoscenza della esistenza e della insorgenza di situazioni antigieniche, malsane , a rischio o illegali nel campo sanitario richiede, attraverso la direzione dei servizi, l'intervento degli organi tecnici della Unità Sanitaria Locale .

ART. 6 - Strutture e supporti operativi della Autorità Sanitaria Locale .

Il Sindaco per lo svolgimento delle sue attribuzioni si avvale della U.S.L. quale struttura tecnico-operativa .

ART. 7 - Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'U.S.L. .

I servizi di cui all'art. precedente sono tenuti al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti :

- a) devono riferire alla Autorità Sanitaria Locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità ;
- b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco indicati al 1) comma dell'art.5 del presente regolamento;
- c) in rapporto alle situazioni e accordi locali collaborano per quanto concerne gli aspetti tecnico sanitari alla predisposizione dei provvedimenti da sottoporre alla approvazione dei Sindaci ;
- d) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità, veterinaria e sicurezza dei luoghi e ambienti di lavoro .

ART. 8 - Supporti propri e ausiliari della Autorità Sanitaria Locale .

Di fronte a situazioni di emergenza il Sindaco può avvalersi, anche in materia di sanità, dei propri uffici tecnici e di polizia, ponendoli alle dipendenze funzionali del Servizio dell'U.S.L. competente per materia .

ART. 9 - Attribuzioni del Comune .

Spetta al Comune il mantenimento dei rapporti giuridici inerenti le funzioni amministrative di sanità, con gli utenti di queste, sia che si tratti di singoli cittadini che di associazioni o enti .

ART. 10 - Compiti del Comune .

Il Comune riceve dagli utenti le istanze, i ricorsi e gli atti comunque determinati, ne cura la conservazione, nonché la trasmissione ai servizi per gli adempimenti tecnici di competenza.

Spetta pure al Comune la consegna agli utenti degli atti perfezionati, nonché l'estensione degli stessi .

ART. 11 - Compiti dell'U.S.L. .

I Servizi dell'U.S.L., ricevuti gli atti in copia o in originale, ne effettuano l'istruttoria tecnica, formulano i verbali e i pareri e li trasmettono al Comune per la definizione .

Alla stessa stregua trasmettono atti e proposte di iniziativa autonoma, che comportino comunque l'emanazione di provvedimenti da parte del Sindaco, quale autorità sanitaria locale .

ART. 12 - Rapporti con l'utenza .

Il Cittadino che singolarmente o in gruppo si rivolge al Sindaco o direttamente ai servizi dell'U.S.L. per chiedere un intervento o una informazione deve avere sempre una risposta, eventualmente scritta se ritenuto indispensabile, esauriente ed in un tempo utile fatte salve le notizie riservate o quelle coperte da segreto istruttorio .

L'U.S.L. pubblicizzerà, nelle forme e nei modi ritenuti opportuni, il luogo e gli orari di apertura degli uffici dei servizi . L'U.S.L. provvederà ad assicurare, in conformità ad apposito atto deliberativo della Assemblea dei Comuni, una attività di guardia igienica permanente, con i turni di reperibilità prefestivi, festivi e notturni, secondo i principi contenuti nell'art. 20 della L.R. N.19/82 e disciplinati da apposito regolamento interno .

ART. 13 - Esercizio della vigilanza .

L'attività di vigilanza è svolta dai servizi competenti per disciplina. Spetta la qualifica di agenti o ufficiali di polizia giudiziaria agli operatori abilitati agli atti di polizia amministrativa e giudiziaria .

ART. 14 - Esito della vigilanza .

Dell'esito delle ispezioni deve essere data informazione al responsabile del servizio e, nei casi di accertata violazione e se di competenza alla autorità giudiziaria . E' fatto altresì obbligo, sia per gli accertatori che per il responsabile, di dare al Sindaco comunicazione di quelle violazioni di legge e regolamento che determinino situazioni anche contingenti di rischio o pericolo per la salute pubblica, proponendo i provvedimenti di competenza e, in caso di immediato pericolo, adottando gli atti cautelativi necessari .

ART. 15 - Violazioni amministrative .

Quando la violazione concerne la norma di un regolamento comunale o sia soggetta a depenalizzazione, il referto è inviato al Sindaco che provvede nei termini di legge .

ART. 16 - Esazioni delle ammende e sanzioni .

I proventi delle sanzioni amministrative e pecuniarie, determinate con ordinanza-ingiunzione del Sindaco, derivanti da infrazioni a norme igienico sanitarie spettano alla U.S.L. competente per territorio .

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE .

ART. 17 - Compiti del Comune .

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffuse il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti e

trattamenti sanitari obbligatori, su richiesta dei servizi dell'U.S.L., nell'ambito dell'art.33 della Legge 23 del 23/12/1978 n. 833, nonché di emettere ordinanze contingibili ed urgenti.

ART. 18 - Compiti della U.S.L.

Spetta alla U.S.L. provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffuse attraverso la adozione delle misure idonee a prevenirne l'insorgenza e la diffusione.

In questo ambito la U.S.L. provvede:

- 1) raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive di cui all'elenco ufficiale;
- 2) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.

ART. 19 - Obbligo della denuncia.

I sanitari che, per ragione della loro professione, siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria accertata o sospetta, compresa nell'elenco di cui al D.M. 5.7.75 e successive modifiche, debbono farne sollecita denuncia per iscritto al servizio I.P. dell'U.S.L. Una eventuale denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'ufficio ma non dispensa dalla denuncia scritta. Oltre la denuncia, fatta all'atto dell'accertamento della malattia deve essere fatta denuncia a parte in tutti i casi di tubercolosi, in fase contagiosa, a seguito di cambiamento di domicilio del malato o del suo trasporto all'ospedale o in altro istituto di cura ed anche dopo il suo decesso.

ART. 20 - Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree.

E' fatto obbligo inoltre ai sanitari di denunciare nel più breve tempo al Servizio di Igiene Pubblica, qualunque manifestazione di malattia infettiva, non soggetta a denuncia che per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica. Il sanitario che constata un caso di malattia venerea deve darne, ai sensi dell'art. 5 della L. 25.7.1956 art. 837, notizia immediata al Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio, comunicando il sesso, l'età e il comune di residenza del malato esclusa ogni altra indicazione della sua identità.

ART. 21 - Modalità di effettuazione della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati.

La denuncia va fatta per iscritto, compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dalla Unità Sanitaria Locale.

Nella denuncia dovrà essere indicato:

- 1) Il nome, cognome, l'età, l'abilitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno di inizio della malattia;
- 2) la diagnosi della malattia;
- 3) tutte le osservazioni che un sanitario considera utili per il Servizio di Igiene Pubblica;

4) le misure adottate dal medico per prevenire la diffusione della malattia .

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai direttori di scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività .

Il Servizio Veterinario dell'U.S.L. segnala al servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali indicando anche le misure adottate per impedirne il contagio umano. Parimenti il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. segnala al servizio veterinario i casi delle analoghe malattie accertate nell'uomo.

Il Servizio di Igiene Pubblica provvede a trasmettere secondo le modalità indicate agli organi competenti ogni caso di malattia elencata nel bollettino mensile di cui al Mod. 16 .

ART. 22 - Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure .  
Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o

parassitaria o sospetta di esserlo, il Servizio di Igiene Pubblica provvede alla inchiesta epidemiologica e, quando occorre, alla raccolta del materiale patologico da inviare per gli esami ai laboratori competenti .

Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché la presenza di portatori sani e di contatti, il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio Materno-Infantile, nonché gli altri Servizi sanitari dell'U.S.L. , dispongono, per quanto di competenza, tutte le misure di profilassi ritenute necessarie: isolamento del malato, contumacia dei contatti, profilassi chemio antibiotica, vaccinazione, disinfezione, sorveglianza epidemiologica e quant'altro si renda necessario ad impedire la diffusione della malattia . L'isolamento del malato può anche essere domiciliare, affidato alla famiglia o a persona di fiducia.

Segnalano inoltre sollecitamente, accertandosi che il medico curante abbia dato, e la famiglia eseguito, le istruzioni atte ad impedire la diffusione della malattia, i casi di particolare interesse ai fini profilattici all'Assessorato Igiene e Sanità della Regione Emilia Romagna e al Ministero della Sanità - Direzione Generale Servizi Igiene Pubblica .

ART. 23 - Trasporto di malati infettivi .

Il trasporto di ammalati di forme infettive contagiose deve,  
di regola, essere effettuato mediante autolettighe di volta  
in volta disinfettate.

Spetta al medico responsabile del pronto soccorso e della accettazione dell'istituto ospedaliero di valutare la necessità di disporre, in caso di ricovero di malato infettivo contagioso, che il proprietario sottoponga l'automezzo alla disinfezione presso l'apposito servizio informandone contemporaneamente il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. .

ART. 24 - Disinfezione continua e finale dei locali di  
abitazione .

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli

effetti letterecci e personali nonché di tutti gli altri oggetti che siano stati a contatto con ammalati di malattie infettive o parassitarie per le quali tali misure siano previste da leggi o circolari. Ugualmente i prodotti di rifiuto, gli escrementi e gli altri materiali biologici infetti prima di essere allontanati e smaltiti, devono essere sottoposti a disinfezione.

Il Servizio di Igiene Pubblica può disporre la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di vita, di lavoro e di studio frequentati da detti ammalati.

Le disinfezioni disposte d'ufficio sono gratuite e vengono eseguite secondo le istruzioni del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. Il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. può inoltre fare eseguire, a richiesta e nell'interesse dei privati, operazioni di disinfezione applicando un'apposita tariffa stabilita dalla Regione.

ART. 25 - Disinfezione dei vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci e di libri usati.

E' proibito tenere o vendere abiti, effetti di vestiario o letterecci, usati che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale, stabilito dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., della subita disinfezione.

E' vietata l'introduzione nel Comune di stracci che non siano muniti di certificato del Sindaco del luogo di provenienza dal quale risulti che i medesimi sono stati disinfettati.

In caso contrario la disinfezione sarà fatta a spese dell'interessato, il quale dovrà produrre la documentazione di avvenuta disinfezione.

ART. 26 - Disinfestazione.

Spetta al Comune provvedere alla disinfestazione da blatte, ratti e mosche e altri insetti, strutture sanitarie pubbliche, scuole, mediante personale qualificato, preferibilmente avvalendosi delle strutture pubbliche operanti nel territorio. Al Servizio di Igiene Pubblica compete anche la vigilanza sulle operazioni di disinfestazione, comprese quelle eseguite per motivi di carattere turistico ambientale. Nel caso dei presidi ospedalieri tale pratica avverrà di concerto e sotto la responsabilità della direzione sanitaria. Per le abitazioni civili si eseguiranno le disinfestazioni su richiesta dell'utente o, in caso di accertata inigenicità dei locali d'ufficio. Le spese relative saranno, in ogni caso, a carico dell'utente.

ART. 27 - Lotta contro le mosche e altri insetti.

In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, periodiche misure di lotta contro le mosche secondo metodi e mezzi riconosciuti idonei dai competenti Servizi dell'U. S. L. Coloro che usano e impiegano insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, sono tenuti ad osservare le cautele

indicate nelle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente .  
La lotta contro altri insetti nocivi o molesti deve essere effettuata ogni qualvolta l'Autorità sanitaria ne ravvisa la necessità, secondo le norme del presente capo, in quanto applicabili . Qualora l'interessato non ottemperasse a quanto disposto gli si sostituirà l'U. S. L. con diritto di rivalsa delle spese sostenute .

ART. 28 - Disinfestazione e derattizzazione .

Nai casi non previsti dagli articoli precedenti quando possa temersi un danno per la salute pubblica, il Sindaco su parere dei competenti Servizi dell'U.S.L. ordina le necessarie opere di bonifica ambientali. La zona da disinfestare e da derattizzare viene delimitata dai competenti Servizi dell'U.S.L. .

Qualora i privati intendessero praticare direttamente operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione di rilevante entità ( grosse ditte, stabilimenti, magazzini e simili ) devono presentare ai Servizi competenti dell'U.S.L. il relativo piano in cui vengono illustrati il numero e la tipologia degli interventi, i mezzi scelti e i luoghi dove saranno utilizzati .

ART. 29 - Compiti dell'Ufficio di Stato Civile -  
Registrazioni - Certificazioni .

Gli uffici di Stato Civile di ogni Comune trasmettono mensilmente al Servizio Materno-Infantile e al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. i dati anagrafici di ogni nato e l'elenco corredato delle generalità degli immigrati e dei deceduti in età inferiore ai 18 anni .

ART. 30 - Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite . I medici sia liberi esercenti che dipendenti da Enti pubblici, o da azienda hanno l'obbligo di dare comunicazione, al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. per iscritto delle vaccinazioni praticate , indicando per ogni soggetto nome, cognome sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, data in cui sono state eseguite secondo modulo da compilarsi da parte del curante .

ART. 31 - Vaccinazioni e frequenza in collettività .

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola dell'obbligo e altre collettività se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte, salvo specifico nulla osta congiunto rilasciato dal servizio di igiene pubblica e dal servizio materno-infantile dell'U.S.L. .  
I direttori di scuole, istituti, fabbriche, opifici e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma .

ART. 32 - Profilassi delle malattie veneree .

La profilassi delle malattie veneree è disciplinata dalla L. 25.7.1956 n. 857 e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 27.10.1962 n. 2035 .  
Negli istituti di pena, l'U.S.L. svolge le mansioni affidatigli in materia dalla L.26.7.1975 n. 465 e relativo

regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 22.5.1975 n. 431. Al funzionamento dei Dispensari Antivenerei, a norma dell'art. 2 della Legge Regionale 21.11.1974 n.51, provvede l'Unità Sanitaria Locale con gestione diretta tramite il Servizio di Igiene Pubblica.

ART. 33 - Misure di profilassi antirabbica - Detenzione di cani

Quando un cane, un gatto o altro animale, capace di trasmettere la rabbia, morsi una persona, deve essere fatta denuncia tanto dal proprietario detentore dell'animale quanto dal medico che ha assistito la persona, al Servizio di Igiene Pubblica, il quale provvede:

- a) segnalare l'animale morsicatore al Servizio Veterinario per gli accertamenti e la conseguente osservazione per il tempo previsto dal regolamento di Polizia Veterinaria;
- b) indirizzare il morsicato, qualora se ne ravvisi la necessità, a un centro antirabbico per un eventuale trattamento profilattico.

Il Servizio Veterinario comunicherà sollecitamente l'esito della osservazione praticata sull'animale morsicatore.

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

Nei luoghi pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto i cani devono portare museruola e devono essere tenuti al guinzaglio. Nei pubblici esercizi è vietato introdurre cani, tranne quando si tratti di cane da guida di non vedenti, osservando comunque le necessarie cautele igieniche.

VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE.

ART. 34 - Esercizio delle professioni sanitarie.  
Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie, nonché delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, gli interessati devono fare registrare ai sensi delle disposizioni di legge e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. entro un mese dal giorno in cui hanno preso residenza o hanno iniziato l'attività se non residenti.

Il Servizio di Igiene Pubblica terrà un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

ART. 35 - Apertura di poliambulatori medico-chirurgici e di gabinetti privati.

Ai fini del presente articolo sono poliambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione. Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione del Sindaco i gabinetti personale e privati, in cui i medici generici o specializzati, esercitano la loro professione. Per questi ultimi, sia di nuova installazione che già esistenti, deve essere richiesto un parere di idoneità dai locali da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio poliambulatori senza speciale autorizzazione del Sindaco che la concede dopo aver sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell' U.S.L. sulla idoneità igienica dei locali per l'attività che vi deve essere svolta, e il parere del Comitato di Gestione. Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione regionale prevista dalle vigenti leggi.

Il Sindaco indipendentemente dall'eventuale procedimento penale, ordina la chiusura dei poliambulatori aperti o esercitanti senza l'autorizzazione suddetta ai sensi della legge S.1.1980 n.412.

#### ART. 36 - Requisiti dei poliambulatori e dei gabinetti privati .

Per quanto attiene ai poliambulatori si fa riferimento alla legge regionale 1.4.1985 n.10.

I gabinetti privati dovranno essere costituiti da :

- a) locale da visita provvisto di lavandino ;
- b) una sala di attesa ;
- c) un servizio igienico ad esclusivo uso dell'ambulatorio, con accesso anche dalla sala d'attesa ;

I suddetti locali dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- 1) il locale di visita dovrà essere fornito di lavandino e avere pavimenti di materiale impermeabile e facilmente lavabile e ben connesso e pareti rivestite fino all'altezza di ml.2 con materiale impermeabile e lavabile;
- 2) sia i locali di visita che la sala d'attesa devono essere illuminati e aereati direttamente dall'esterno ;
- 3) il servizio igienico dovrà possedere i requisiti previsti dal presente regolamento .

Per i gabinetti privati esistenti l'adeguamento alle suddette prescrizioni dovrà avvenire entro i termini previsti dall'art.2 del presente regolamento salvo casi particolari che verranno di volta in volta valutati dal Servizio di Igiene Pubblica .

ART. 37 - Altre istituzioni sanitarie a carattere privato .  
Per le istituzioni private non previste dagli articoli precedenti, si fa riferimento alle disposizioni vigenti e in particolare alle leggi regionali S.1.1980 n.2 e 1.4.1984 n.10. Sono fatte salve le disposizioni Regionali e Nazionali in materia.

#### ART. 38 - Disciplina della pubblicità sanitaria .

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici o dei Veterinari, nonché del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. . In particolare per quanto concerne la pubblicità relativa alle attività mediche, si rimanda alla disciplina contenuta nel Regolamento sulla pubblicità sanitaria approvato dal Consiglio Direttivo dell'Ordine dei Medici della Provincia di Reggio Emilia il 17.5.1984 e modificato all'art.2 in data 23.5.1985 .

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie

delle professioni sanitarie .

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni. Gli interessati debbono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere l'autorizzazione alla diffusione dei testi pubblicitari tenendo presente le seguenti norme :

- l'istanza deve essere redatta in bello e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione dell'autorizzazione e delle quietanza di pagamento della prescritta tassa di concessione ;
- con unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre, però, riferentesi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento termale ;
- di ciascun testo pubblicitario, debbono essere allegate alla domanda due bozze o due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili) . Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti-ortopedisti-infermieri-ottici-odontotecnici, ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratica di competenza del medico o del chirurgo ;
- nella pubblicità relativa ai poliambulatori deve essere sempre indicato in nome del medico dirigente responsabile .

ART. 39 - Assistenza al parto .

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico chirurgo e qualora, per causa di forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 12 ore .

In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere a norma dell'art.18 del R.D.L. 15.10.1936 n.2128, apposito certificato di assistenza che deve essere presentato all'Ufficio di Stato Civile il quale periodicamente deve trasmettere i certificati al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

ART. 40 - Denuncia di nato-morto. Adempimenti .

Quando al momento della dichiarazione di nascita il bambino non è vivo, il dichiarante deve fare conoscere se il bambino è nato morto o è morto posteriormente alla nascita, indicandone in questo caso la causa di morte. Tali circostanze devono essere comprovate dal dichiarante con il certificato di assistenza al parto di cui al precedente articolo.

In entrambi i casi l'Ufficiale di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia del certificato al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. per le relative annotazioni sul registro prescritto dall'art.1 del D.P.R. 21.10.1975 n.303 .

ART. 41 - Obblighi degli esercenti la professione di medico-chirurgo negli eventi di decesso, di aborto, di nascita, di infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica .

A norma dell'art.103 del T.U. LL.88. 27.7.1934 n.1265, gli

esercenti la professione di medico-chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati :

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento di decesso ;
- b) dare notizia delle interruzioni di gravidanze all'Assessorato Regionale alla Sanità secondo quanto previsto dall'art.11 della L. 22.5.1978 n.194 ;
- c) a denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme ;
- d) di denunciare al Servizio di Igiene Pubblica i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma della L. 2.12.1975 n.638 ;
- e) ad informare il Servizio di Igiene Pubblica dei fatti che possono interessare la sanità pubblica .

ART. 42 - Obblighi dell'ostetrica negli eventi di nato deforme o immaturo. Registri dei parti e degli aborti .

A norma del D.P.R. 3.1975 n.183 l'ostetrica ha l'obbligo :

- a) di redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto ;
- b) di denunciare al Sindaco, che a sua volta informa il Servizio Materno-Infantile, ogni nascita di neonato deforme, sempre che la denuncia non sia fatta dal medico, il cui intervento deve sempre essere richiesto ai sensi dell'art.5 del D.P.R. sopra citato ;
- c) di segnalare sollecitamente al Servizio di Igiene Pubblica che a sua volta informa il Servizio Materno-Infantile, la nascita di immaturi o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero per gli eventuali interventi ;
- d) di annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito negli appositi registri che le sono forniti dal Comune, segnalando in esso le annotazioni richieste. L'ostetrica è tenuta a consegnare ogni due mesi detti registri al Servizio di Igiene Pubblica, che appone il proprio visto. il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.

Alla fine di ciascun trimestre l'ostetrica consegna i due registri dei parti e trasmette quello degli aborti al Servizio di Igiene Pubblica .

ART. 43 - Licenza di commercio per sanitari e presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie .

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

ART. 44 - Servizi pubblici e privati di trasporto infermi .

Fatta eccezione per i mezzi ed i servizi dipendenti da Enti pubblici a ciò specificatamente deputati (Sanità Militare, Servizi antincendi, C.R.I., Enti Ospedalieri, Comuni e Province) le associazioni di qualsiasi natura ed i privati non possono esercitare servizi di trasporti di infermi senza

apposita autorizzazione del Sindaco.

A questo fine gli interessati dovranno presentare al Sindaco apposita istanza in bollo, allegando le seguenti documentazioni :

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro-sanitari (pianta e sezione scala 1/100) ;
- 2) descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali e dei mezzi) ;
- 3) dichiarazione di un esercente la professione di medico-chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione del servizio ;
- 4) elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali ;
- 5) elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione).

Anche per eventuali modificazioni o sostituzione degli impianti e dei mezzi dovrà essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco.

L'autorizzazione al Sindaco viene rilasciata previo accertamento della idoneità dei servizi offerti, eseguita da apposita Commissione composta dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., da un esperto in materia di pronto soccorso nominato dal Comune, da un rappresentante sindacale delle categorie ospedaliere. Detta Commissione è presieduta dal Dirigente del Servizio di Igiene Pubblica o da un medico da lui delegato.

L'autorizzazione ha validità biennale. Ogni autolettiga deve conservare nell'abitacolo copia dell'autorizzazione, da esibire ad ogni richiesta dagli organi comunali di vigilanza. Il trasporto in ospedale degli infermi di malattie contagiose deve essere eseguito a mente dell'art.133 del Regolamento Generale Sanitario R.D. 3.3.1901 n.45, con mezzi e con lettighe, di volta in volta disinfettati.

Se il trasporto è avvenuto con autolettighe di proprietà di Enti ed Associazioni a ciò legalmente deputate, oppure con altri mezzi privati, la disinfezione deve essere eseguita presso il Servizio di disinfezione dell'Ente .

#### ART. 45 - Vigilanza sulle farmacie .

Al sensi della legge regionale n.19/92, l'Unità Sanitaria Locale assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite l'Ufficio (Servizio) Farmaceutico, il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio Veterinario. Ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta ogni due anni dall'apposita commissione prevista dalla legge regionale n.19/92.

Le farmacie sono tenute al pieno rispetto delle norme vigenti. Nel caso in cui siano state riscontrate violazioni il titolare è diffidato dal Sindaco ad adottare le necessarie misure entro un termine rapportato alla situazione specifica; decorso tale termine infruttuosamente, il Sindaco su proposta del comitato di gestione, dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

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 obbligo, darà tempestiva segnalazione al Sindaco e agli organi dell'U.S.L. .  
Eventuali sanzioni amministrative previste dalle vigenti norme nei confronti del titolare della farmacia sono adottate dal Sindaco .

## TITOLO II - IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE, COLLETTIVO E SPECIALE .

### NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI .

ART. 48 - Concessione o autorizzazione alla costruzione .  
Chi intende intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica, di variazioni di uso e di attività lavorative svolte, di manutenzione straordinaria di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal regolamento edilizio e da quello presente, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia, quando richiesta dalle vigenti Leggi. Contestualmente a tale domanda deve essere presentata quella per l'autorizzazione allo scarico delle acque e delle emissioni in atmosfera agli organi competenti. Nella relazione e nei disegni da allegarsi debbono essere illustrati ed indicati : la provvista dell'acqua potabile; i materiali e le sezioni dei muri con la descrizione dei mezzi adottati per assicurare la difesa termica dell'edificio; la destinazione dei singoli vani con superficie e rapporti illuminanti; le caratteristiche degli infissi esterni; la rete di smaltimento delle acque luride, corredata dalla ubicazione, sezione delle canalizzazioni fino al recapito terminale e dai disegni, in pianta e in sezione, degli eventuali impianti di depurazione, la rete di smaltimento delle acque pluviali quando non sono a dispersione superficiale; il sistema di ventilazione secondaria delle latrine; il sistema di riscaldamento con l'ubicazione delle canne da fumo; il sistema di raccolta e smaltimento dei rifiuti.  
L'esame dei suddetti allegati verrà effettuato dagli uffici competenti.

Per gli insediamenti adibiti agli usi di cui all'art.118 esclusi gli usi agricoli e commerciali del presente regolamento la domanda deve essere corredata da apposita scheda informativa.

Detta scheda deve essere presentata ad ogni variazione nelle attività svolte anche se queste non comportano l'esecuzione di opere edilizie.

La scheda informativa, corredata da disegni in copia semplice, vale altresì quale notifica al servizio di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro ai sensi dell'art.48 del D.P.R. 303/1956 .

Al titolare dell'azienda è fatto obbligo di notifica per le lavorazioni a carattere industriale o artigianale.

Il Sindaco provvede al rilascio di concessione e autorizzazione edilizia, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, del Servizio di Medicina Preventiva e Igiene del

Lavoro, in caso di attività lavorative in genere, del Servizio Veterinario in caso di attività zootecniche e di attività di trasformazione di prodotti di lavorazione animale .

ART. 47 - Attività che comportano rischio di incidente rilevante .

Si intende per "incidente rilevante" qualsiasi evento connesso ad attività produttive e lavorative in genere che, concretizzandosi per anomalie di esercizio, possa produrre alterazioni ambientali e danni, immediati o differiti, per la popolazione, i lavoratori ed il territorio.

I nuovi insediamenti lavorativi, gli ampliamenti e le ristrutturazioni di insediamenti esistenti devono essere valutati, già in sede progettuale, anche sotto il profilo dell'incidente rilevante. Per effettuare tale valutazione dovrà essere presentata alle Autorità competenti, contestualmente al progetto, una "analisi di rischio" inerente le produzioni oggetto delle richieste di concessioni edilizie o autorizzazioni, con qualificazione e quantificazione degli eventi ipotizzabili, della estensione degli eventi, delle misure predisposte atte a minimizzare le probabilità dell'evento e le conseguenze ad evento avvenuto. E' altresì facoltà delle Autorità competenti richiedere in fase istruttoria, ove se ne ravvisi la necessità, la presentazione di "analisi di rischio" anche per progetti che, in prima istanza, non ne risultassero corredati o altresì richiedere più approfondite e dettagliate specifiche su progetti e "analisi di rischio" già prodotti.

La valutazione espressa di conseguenza, tenuto conto del contesto territoriale in cui verrebbe a porsi l'insediamento, l'ampliamento, la ristrutturazione, sarà negativa se, dalle condizioni esaminate, non verranno ad essere soddisfatte le misure di sicurezza e le distanze di rispetto per ipotizzati eventi a rischio.

In carenza di normativa specifica, oltre alle vigenti leggi e regolamenti in materia di sicurezza e sanità, è da farsi riferimento alla direttiva CEE 92/501 e successive varianti per l'identificazione dei processi e delle sostanze oggetto del presente articolo come le leggi regionali e nazionali in materia specifica.

ART. 48 - Strumenti urbanistici generali e particolari .

Gli strumenti urbanistici generali e i piani attuativi comunali sono inviati in copia ai servizi della U.S.L. in via preliminare alla loro adozione. Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione di osservazioni, il Servizio di Igiene Pubblica in accordo con il Servizio di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro ed il Servizio Veterinario, devono attuare la verifica in ordine alla compatibilità dei piani urbanistici con le esigenze di tutela dell'ambiente sotto il profilo igienico sanitario e di difesa della salute della popolazione e dei lavoratori interessati .

ART. 49 - Autorizzazioni alla abitabilità e alla usabilità degli edifici .

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure da adibirsi ad uso ed attività diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza

l'autorizzazione del Sindaco.

L'autorizzazione viene rilasciata a richiesta dell'interessato quando, a seguito di accertamenti effettuati dall'Ufficio Tecnico Comunale e dal Servizio di Igiene Pubblica di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro e di Veterinaria dell'U.S.L. nell'ambito delle rispettive competenze, risulti :

- che i lavori siano stati eseguiti in conformità al progetto approvato;
- che siano rispettate tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte sulla concessione o autorizzazione, siano esse di carattere urbanistico-edilizio, igienico-sanitario o di altro genere;
- che non siano presenti cause o fattori di insalubrità, nocività o pericolo, sia nei confronti degli utenti di essa che dell'ambiente, sia esterno che interno;
- che siano rispettate le destinazioni d'uso e le attività lavorative previste nel progetto approvato;
- che siano ultimate le necessarie opere di completamento;
- che si sia ottemperato alle norme del presente regolamento e a quanto prescritto nelle normative vigenti in materia.

All'autorizzazione all'abitabilità o usabilità quando richiesta sarà allegata l'autorizzazione allo scarico con eventuali prescrizioni.

ART. 50 - Dichiarazione di alloggio antigienico (art.7.4/b D.P.R. N.1935/72)

L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri ed eroganti acqua potabile, incorporati nell'alloggio; quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa e igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aerovilluminazione naturale gravemente insufficienti; pareti perimetrali con potere coibente manifestamente insufficiente; inadeguato sistema smaltimento acque luride con ripercussioni sull'alloggio o sugli abitanti.

La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica previo accertamento tecnico. Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento. Un alloggio dichiarato antigienico non può essere occupato se non dopo che il competente Servizio dell'U.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigenicità.

ART. 51 - Dichiarazione di alloggio inabitabile.

Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta del Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene quando sussistano situazioni di degrado tali da pregiudicare la salute degli occupanti.

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

ART. 52 - Misure igieniche nei cantieri edili.

In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.

I materiali di demolizione debbono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite trombe o recipienti, per evitare il sollevamento delle polveri.

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico, potranno effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri. Durante la costruzione e la demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili) il proprietario o il costruttore dovrà assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici ed acqua potabile.

Le eventuali latrine provvisorie, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppresse appena sia possibile e sostituire con altre all'interno dell'edificio.

#### ART. 53 - Demolizione di fabbricati .

Durante le demolizioni si dovranno adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polveri.

I pozzi neri e pozzetti dovranno essere preventivamente vuotati e disinfettati; così pure le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee. E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata e pubblica, di terreni e materiali di rifiuto provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a 20 gg. dalla fine dei lavori.

Entro tale termine il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.

Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine .

#### PRESCRIZIONI IGIENICO-EDILIZIE DI ORDINE GENERALE PER GLI ALLOGGI .

#### ART. 54 - Condizioni di salubrità del terreno .

Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito di immondizie, di liquame o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente.

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido ed esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio. In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti .

#### ART. 55 - Protezione acustica .

I materiali usabili per la costruzione di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori di impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui o da locali o spazi destinati a servizi comuni.

Le singole parti delle pareti perimetrali esterne degli alloggi di persone a qualunque scopo desinate (abitativo, di

riposo, studio, cura) , debbano avere indici di valutazione, dedotti da misure di laboratorio del potere foncoisolante, non inferiore ai seguenti :

- pareti opache 40 dB (A)
- pareti trasparenti complete  
di telaio e cassonetti 25 dB (A)
- griglie e prese d'aria . 20 dB (A)

Le pareti perimetrali interne degli alloggi debbano avere indici di valutazione, dedotte da misure in opera dell'isolamento acustico o da misure di laboratorio del potere foncoisolante, non inferiore rispettivamente ai seguenti valori

- pareti volte verso i locali destinati  
alla circolazione orizzontale e verticale ; 36-40 dB (A)
- pareti rivolte verso altri alloggi  
soffitti e solai 42-47 dB (A)
- pareti volte verso locali destinati  
ad attività artigiane, commerciali,  
industriali e comunque tali da poter  
arrecare disturbi sonori 47-53 dB (A)

I suddetti valori dovranno essere certificati da un tecnico progettistica qualora l'Ufficio Tecnico ne ravveda la necessità .

ART. 56 - Trattamento materiali con amianto .

E' fatto obbligo la rimozione dei materiali, contenenti amianto, in cattivo stato di conservazione che siano di pericolosità per la salute pubblica.

Secondo le modalità impartite dall'U.S.L.

ART. 57 - Pavimento nei cortili .

I cortili ed i pozzi di luce devono permettere il pronto scolo delle acque meteoriche e una superficie pavimentata larga almeno cm.50 lungo i muri dei fabbricati in modo che sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri .

ART. 58 - Igiene dei passaggi e spazi privati .

Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente intonacati, spazzati e sgombri di ogni immundezza e di qualsiasi deposito che possa cagionare sconci, umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale .

ART. 59 - Umidità interna .

Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti, non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità.

Qualora si verificassero ne devono essere eliminate prontamente le cause a cura del proprietario in rapporto alla natura delle cause stesse .

Ad evitare qualsiasi ristagno di acqua o le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini pensili e coperture piani devono essere adeguatamente impermeabilizzati .

ART. 60 - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei

volatili negli edifici .

In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere. Nei sottotetti vanno rese impenetrabili con griglie o reti, tutte le aperture di aerazione senza serramenti. Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere, le connessioni dei pavimenti e delle pareti debbono essere stuccate.

Nel caso di solai o vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione debbono essere sbarrati con reti a maglia fitte, e, per le condotte, debbono essere usati tubi in cemento o grès a forte inclinazione o verticali.

Negli ambienti con imbicchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture debbono essere munite di reti a maglie fitte alla sommità delle canne stesse e/o in posizioni accessibili per i necessari controlli.

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

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature o locali e tra gli elementi che collegano le fognature di un edificio con quelle stradali.

Tutti gli spazi inter-esterni (portici, androni, loggiati, ecc.) le corti, i cortili e le chiostrine debbono presentare superfici senza distacchi o crepe sia nelle pareti che nelle pavimentazioni .

ART. 61 - Marciapiede .

Tutti gli edifici di nuova costruzione dovranno essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a cm.80, oppure si possono costruire intercapedini aerate o drenanti, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio.

ART. 62 - Ringhiere e parapetti .

I davanzali delle finestre dei nuovi fabbricati dovranno avere una altezza minima di m.0,90 e comunque la somma dell'altezza dei davanzali e della larghezza dei davanzali stessi non dovrà essere inferiore a m.1,15 .

Nelle finestre a tutta altezza i parapetti devono avere una altezza non inferiore a m.1,10 . Le ringhiere delle scale dovranno essere NON scalabili, avere un'altezza minima, misurata al centro della pedata, di m.1,00 gli interspazi fra gli elementi costituenti dovranno essere inferiori a cm.15 .

I parapetti dei balconi dovranno essere non scalabili ed avere un'altezza minima di m.1,10 .

Nel caso di parapetti non pieni, valgono per gli interspazi fra gli elementi costituenti, le stesse norme delle ringhiere delle scale .

ART. 63 - Canali di gronda .

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

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente del diametro interno non

inferiore a cm,9 e da applicarsi ai muri perimetrali.  
Tali condotte non debbono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.  
Le giunture dei tubi debbono essere a perfetta tenuta.  
E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acquai, dai bagni e di qualsiasi liquido di altra origine .

ART. 64 - Condutture di scarico delle latrine e degli acquai .

Le condutture di scarico delle latrine devono essere costruite con materiali impermeabili, di diametro adeguato al numero delle latrine servite; i pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

Le condutture di scarico saranno di regola verticali e prolungate sopra al tetto, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicinato e sifonate al piede. Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitabili o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori e negozi di qualsiasi tipo. I materiali luridi derivanti dalle latrine non potranno essere immessi nelle fognature a sistema dinamico senza che siano passati, all'uscita dei fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

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

Le condutture dei bagni, acquai, ecc. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente e possono convogliare i liquidi nel tubo di latrine e mai viceversa .

ART. 65 - Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale.  
Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica tutte le  
acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il servizio pubblico competente giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune.

Nei quartieri o borgate ove l'Amministrazione Comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici debbono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari, in conformità alle norme previste nel regolamento comunale delle fognature: entro mesi sei (6) dalla fine delle opere. Fatti salvi i casi di effettiva e provata impossibilità tecnica.

Per le zone non servite di fognatura dinamica :

- A) Le nuove costruzioni dovranno essere dotate per il trattamento delle acque usate di fossa tipo Imhoff; l'acqua in uscita dovrà essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.
- B) L'affluente dovrà rispettare i limiti previsti dalla tabella II allegata alla legge regionale che disciplina gli scarichi nelle pubbliche fognature (L.R. n.7/83) .

ART. 66 - Approvvigionamento di acqua potabile .

Ogni tipo di alloggio deve essere provvisto di acqua potabile. La conduttura di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

Qualora vi sia approvvigionamento anche tramite pozzo, le due reti idriche devono essere completamente distinte.  
E' proibito ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione, o chi per essi, privare detti locali della erogazione di acqua potabile .

ART. 67 - Attuazione di norme in materia di barriere architettoniche .

Ai sensi del D.P.R. 24.7.78 n.384, nei fabbricati pubblici, con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo-sociale dovranno essere attuate le norme intese a facilitare l'accessibilità e la fruizione anche degli handicappati con difficoltà di deambulazione.

Tali norme vanno applicate negli edifici pubblici di nuova costruzione ed in quelli preesistenti, qualora vengono ristrutturati e negli edifici privati, allorché siano destinati a servizi di pubblica utilità.

Agli edifici già esistenti dovranno essere apportate le possibili e conformi varianti.

In particolare devono essere attuate le norme relative agli accessi (parcheggi, percorsi pedonali, scale, rampe, porte, pavimenti, ascensori o locali di servizio).

Dovrà inoltre essere favorita comunque l'abolizione dei dislivelli esistenti al medesimo piano .

REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI .

ART. 68 - Campo di applicazione .

Le norme seguenti si applicano per tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione ed uso.

Interventi edilizi su fabbricati esistenti o rifacimento soprattutto in centro storico possono essere ammessi anche in deroga alle norme previste dal regolamento quando ne risulti, a parere del servizio di igiene pubblica, un evidente miglioramento igienico .

ART. 69 - Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata .

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

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

A.2 studi, sale di lettura, ambulatori.

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

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

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

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

c) magazzini e depositi in genere ;

d) garages di solo posteggio ;

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

f) lavanderie private, stenditoi e legnaie ;

B.3 a) disinpegni inferiori a mq. 12 ;

Sopplano con cupola  
colture superficiali  
minimo di mq. 19,40

- b) ripostigli, magazzini e simili inferiori a mq. 5 ;
- c) vani scala colleganti solo due piani ;
- d) salette macchine con funzionamento automatico, salve le particolari norme degli enti preposti alla sorveglianza di impianti e gestione .

I locali di abitazione privata non espressamente elencati vengono classificati per analogia, a criterio della amministrazione, su parere del Servizio di Igiene Pubblica e della Commissione Edilizia .

ART. 70 - Dimensioni e caratteristiche dei locali di abitazione :

L'altezza minima interna utile nei locali adibiti ad abitazione è fissata in m.2,70 riducibili a m.2,40 per i corridoi, i disimpegni, in genere i bagni, i gabinetti e i ripostigli. Per i locali a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m.2,70 con un minimo di gronda di m.2. Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq.14 per i primi 4 abitanti e di mq.10 per ciascuno dei successivi. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq.9 se per una persona e di mq.14 se per due persone. Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq.14. Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile all'esterno. Ferma restando l'altezza minima interna di m.2,70, l'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie, comprensiva dei servizi igienici, non inferiore a mq.28 e non inferiore a mq.38 se per due persone. Oltre alla porta d'ingresso l'appartamento monostanza deve essere sempre provvisto di una finestra apribile all'esterno. I locali accessori di categoria B.1 non possono avere accesso dai locali di categoria A se non attraverso disimpegno, salvo il caso di unità edilizia, (alloggio, ufficio, albergo o simili) con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso da disimpegno di categoria B. I locali di categoria A.2 devono avere una superficie minima di mq.14. Ogni appartamento deve essere dotato di un locale o spazio adibito a cucina dotato di bocchetta per ventilazione esterna regolabile, preferibilmente indipendente dalla finestra. Per appartamenti superiori a mq.65 la superficie di questo locale o spazio dovrà essere maggiore di mq.5,40, con finestratura non inferiore a mq.1. Negli appartamenti inferiori a mq.65 sono consentite cucine in nicchia (posto di cottura) prive di finestra e di superficie non inferiore a mq.5,40 purché ampiamente aperte in altro locale di almeno mq.14 e purché la nicchia sia dotata di adeguato sistema di ventilazione. Nel caso di cucina in nicchia, la illuminazione e la ventilazione naturali dovranno essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di : WC, lavato, bidet, doccia o vasca. La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq.4,50 ed una finestra che misuri almeno mq.1 di luce libera, con parte apribile di almeno mq.0,60.

Un eventuale secondo servizio igienico potrà avere dimensioni inferiori ed essere dotato soltanto di WC, lavabo.

Le stanze da bagno nelle unità abitative non possono avere accesso da stanze di soggiorno, da pranzo e cucine se non attraverso disimpegno.

Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, WC e lavabo, debbono avere pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di m.2, di materiale impermeabile di facile lavatura. Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.

Sono permessi servizi igienici senza finestra purché dotati di adeguata ventilazione artificiale.

In tali servizi è vietata l'installazione sia di apparecchi fiamma libera che di focolari.

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

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

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

ART. 71 - Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione .  
I locali di abitazione debbono essere pavimentati con  
materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana facilmente lavabili e disinfettabili.

Inoltre debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e pulizia.

Le pareti non dovranno essere interamente rivestite di materiale impermeabile .

ART. 72 - Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta.  
La superficie finestrata dovrà assicurare in ogni caso un  
fattore medio di luce diurna non inferiore al 2% 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 norma vale solo per i locali la cui profondità, comprese anche sporgenze esterne superiori, non superi di 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento e quando non esistono ostacoli, come precisato nei successivi articoli.

Esclusivamente nei rifacimenti di fabbricati con vincoli si potrà permettere che la superficie finestrata verticale sia integrata da finestre a tetto, purché la superficie verticale, detratta l'eventuale quota fino all'altezza di cm.90, sia almeno 1/15 della superficie del pavimento .

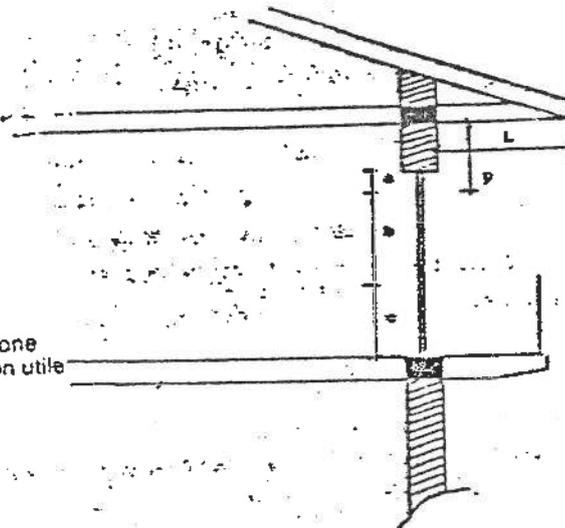
ART. 73 - Superficie illuminante utile .  
Per superficie illuminante utile, che deve essere portata in  
tabella sul progetto, si intende la superficie totale della apertura finestrata detratta la eventuale quota inferiore

fino ad una altezza di cm.80 e la quota superiore eventualmente coperta da sporgenze, aggetti, velette (balconi, coperture, ecc.) calcolata per una altezza  $p=L/2$  (ove  $p$  = proiezione della sporgenza sulla parete e  $L$  = lunghezza della sporgenza 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 un 1/3 agli effetti illuminanti.

**Legenda**

- L = lunghezza dell'aggetto superiore
- p = proiezione dall'aggetto =  $L/2$
- 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 = cm 80)

La superficie finestrata utile è uguale a:  $b + 1/3$  di a.



Schema esplicativo superficie illuminante utile

**ART. 74 - Superficie illuminante utile in presenza di ostacoli e sporgenze esterne.**

Per i locali di cui all'art. 79 penultimo comma, potrà essere ammessa una profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra dal pavimento a condizione che le pareti finestate siano almeno 2 con aperture in posizione idonea e che sia rispettato il requisito di superficie finestrata utile pari a 1/3 della superficie del pavimento.

**ART. 75 - Requisiti della finestra.**

La superficie finestrata e comunque tutte le parti trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture degli alloggi devono essere dotate di dispositivi permanenti che consentano il loro oscuramento parziale o totale. Al fine del perseguimento dei requisiti di temperatura, condizionamento e isolamento acustico, di regola i serramenti devono essere dotati di doppia vetratura o di altri accorgimenti tecnici, che consentano il raggiungimento di uguali risultati. Resta inteso che tutte le superfici finestate devono essere comunque accessibili per le pulizie, anche dalla parte esterna.

**ART. 76 - Illuminazione artificiale.**

Ogni locale 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 .

ART. 77 - Illuminazione notturna esterna .

Gli accessori, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti da adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporaneo. I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte .

ART. 78 - Superficie apribile e ricambio minimo d'aria .

I locali degli 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 siano compatibili con il benessere e la salute delle persone e con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi .

ART. 79 - Locali accessori : superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata .

La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a mq.0,60 per il ricambio dell'aria.

Nei casi di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare 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.

Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza non inferiore a m.10 o superfici non inferiori a mq.20 indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro) deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni o alternativamente una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria .

ART. 80 - Canne di ventilazione : definizione .

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 .

ART. 81 - Installazione apparecchi a combustione negli alloggi : ventilazione dei locali .

Nei locali degli alloggi dove 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 apertura all'esterno con sezione libera totale di almeno 6 cm.2 per ogni 1.000 kcal/ora con un minimo di 100 cm.2; ovvero mediante l'installazione di canne di esalazione .

ART. 82 - Condizionamento : caratteristiche degli impianti .

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria

idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:

- a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc./persona, nei locali di uso privato e a 30 mc./persona nei locali di uso pubblico. I valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria.
- b) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazioni e se del caso disinfezioni) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensioni maggiori a 30 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;
- c) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0'15 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m.2.00. Sono fatte salve diverse disposizioni dell'autorità sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, ecc..

Le prese d'aria esterne devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno m.3 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili e ad almeno m.6 se su spazi pubblici.

La distanza da camini o altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

#### ART. 83 - Umidità e condensa negli alloggi.

Nelle normali condizioni di occupazione e uso degli alloggi, le superfici interne delle pareti perimetrali, pavimenti nonché i soffitti dei locali con copertura a terrazzo non devono presentare tracce di condensa permanente nei locali di abitazione e accessori.

#### ART. 84 - Canna fumaria : definizione.

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

#### ART. 85 - Canna di esalazione : definizione.

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumane anche se effettuato su apparecchi a fiamma libera.

#### ART. 86 - Allontanamento dei prodotti della combustione, di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura.

Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaiolo. Nelle nuove costruzioni gli odori, vapori o fumi, prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione. Sono vietati altri accorgimenti tecnici che non prevedono l'allontanamento esterno di tali prodotti. E' fatto divieto l'impiego di apparecchi ozonizzatori che siano utilizzati come deodoranti, purificatori e condizionatori dell'aria confinata negli ambienti civili e

domestici.

ART. 87 - Collegamenti a canne fumarie e a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe.  
Il collegamento alle canne fumarie degli apparecchi a combustione e delle cappe deve rispondere ai seguenti requisiti :

- avere per tutta la lunghezza del tubo di scarico 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 di ingresso ;
- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2% ;
- non avere cambiamenti di direzione con angoli minori di 120 gradi ;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni .

ART. 88 - 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 di 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 a tetto e purché non provochi molestia al vicinato .

Gli impianti di aspirazione o di captazione di fumi, vapori o gas prodotti all'interno di ambienti di lavorazione devono essere condottati oltre la copertura.

ART. 89 - Limitazioni 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.

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 .

ART. 90 - Canne fumarie e di esalazione : dimensionamento, caratteristiche e messa in opera .

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

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

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da rendere facile la periodica pulizia ; per questo scopo esse devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione .

ART. 91 - Canne fumarie singole .

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 fumarie onde evitare l'ostruzione anche parziale della stessa, ma arrestarsi prima della faccia interna di questa. L'immissione deve avvenire ad un'altezza di almeno 50 cm. dalla base della canna .

ART. 92 - Canne fumarie collettive .

Le canne fumarie collettive possono ricevere solo scarichi simili :

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

Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145 gradi. 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 fumarie 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.

La corretta installazione va certificata da tecnico esperto all'atto del rilascio dell'abitabilità .

ART. 93 - Comignoli : tipi, altezza, ubicazioni .

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

Tutte le bocche dei camini, fatte salve le disposizioni di cui al punto 3.6.13 dell'art.6 del D.P.R. n.1391 del 22.12.1970, devono risultare più alte di almeno m.1 rispetto al manto di copertura .

ART. 94 - Riscaldamento e impianti termici .

Gli alloggi debbono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare temperature dell'aria interna comprese fra i 18 gradi C e i 20 gradi C.

La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei servizi, esclusi i ripostigli. Nella installazione e nell'esercizio degli impianti termici devono essere osservate le norme di sicurezza vigenti .

ART. 95 - Impianto elettrico .

Qualunque costruzione che contenga locali abitabili e non dotata di impianto elettrico, qualora non esistano prescrizioni o norme particolari in relazione alla

destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere (alle prescrizioni), alle norme CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano) .

ART. 96 - Impianti di ascensore .

Gli impianti di ascensore e di montacarichi debbono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonché nel rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni. Le dimensioni del vano ascensori, in tutti i tipi di edifici, dovranno comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni, sia la possibilità di realizzare una cabina di dimensioni non inferiori a m.1,50 di lunghezza e m.1,37 di larghezza.

La porta della cabina deve avere luce libera minima pari a m.0,90 ; sul ripiano di fermata, anteriormente alla porta della cabina, deve esservi uno spazio libero di non meno di m.2,00 di profondità .

ART. 97 - Scale .

Le scale che collegano più di tre piani (in fabbricati a più alloggi) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq.1 . Eccezionalmente potrà essere consentita la illuminazione dall'alto con lucernario, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq. 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.

Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.

I vetri che costituiscono parete debbono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiore ad un metro dal pavimento devono essere antifondamento non apribile fino all'altezza di un metro, oppure protetti da una ringhiera di altezza almeno di m.1,00 .

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

L'illuminazione artificiale dei vani scala deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce adeguati.

Le scale debbono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di scorrimento o parapetto di altezza non inferiore a m.1,00 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.

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

La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli al servizio di tre piani non deve essere inferiore a m.1.10 .

ART. 98 - Soppalchi .

I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando :

- la proiezione orizzontale del soppalco non eccede 1/3 della superficie del locale ;
- le zone abitabili dei soppalchi sono aperte e la parte superiore deve essere munita di balaustra ; le altezze dovranno essere conformi a quelle stabilite per le

- categorie dei locali di appartenenza ;
- la superficie aerocilluminata del locale è almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alle superfici superiore e inferiore del soppalco ;
- l'altezza del vano sottostante al soppalco non deve essere inferiore a m.2,70.

Possano essere creati soppalchi anche in difetto della superficie aerocilluminante se esiste il condizionamento integrale del locale rispondente alle prescrizioni del presente regolamento .

#### ART. 99 - Locali a piano terreno .

Tutti i locali destinati ad abitazione a piano terreno devono essere più elevati dal suolo circostante almeno cm.20. Devono inoltre essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di spessore di cm.40 tra il terreno battuto e il pavimento, oppure di solaio sovrastante camera d'aria di altezza non inferiore a cm.20 .

#### ART. 100 - Piani seminterrati ed interrati .

I locali dei piani interrati e seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione.

Non si considera seminterrato l'ambiente che abbia 3 lati perimetrali fuori terra.

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

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

#### CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE .

##### ART. 101 - Case rurali - Locali di soggiorno e di servizio .

Per casa colonica o rurale si intende una costruzione, generalmente isolata nell'unità poderale, destinata ad abitazione ed al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista dei necessari servizi a questa ultima inerenti. Le abitazioni rurali debbono ottemperare alle norme igieniche generali delle costruzioni residenziali urbane; i locali delle case coloniche debbono avere le stesse caratteristiche igienico-costruttive delle abitazioni urbane. Anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, raticidi ed altri presidi dovranno essere conservati in armadio o in locale apposite, al riparo dalle derrate e dai bambini .

##### ART. 102 - Ricoveri e recinti per animali .

Qualunque ambiente destinato a ricovero degli animali, deve essere indipendente dalla casa colonica ad una distanza minima di ml. 5 e per i porcili di ml. 10. Quando ciò non sia possibile le stalle e pollai saranno separati dal corpo di abitazione mediante l'interposizione di porta morta. In ogni caso detti ricoveri non possono comunicare con gli ambienti di abitazione né avere aperture nella stessa facciata ove si aprono le finestre di abitazione a distanza minore di ml. 5 in linea orizzontale.

Non potranno essere costruiti ambienti di dimora sovrapposti sottoposti o comunque a contatto immediato con stalle,

porcili, ovili, pollai, ecc.

Tutti gli allevamenti che superano per numero di capi il fabbisogno familiare, devono essere costruiti in muratura e ad una distanza minima di ml. 30 dalle abitazioni rurali e ml. 30 dai confini della proprietà, dalle strade e dalle latterie, con misure da fissarsi, caso per caso, per quelle da costruirsi in vicinanza di edifici scolastici, aggregati suburbani, stabilimenti industriali, essendo stabilita come minima una distanza di ml. 200.

In casi eccezionali, il Sindaco, previo parere favorevole del Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, potrà permettere che dette distanze siano modificate.

ART. 103 - Concimais e letamai.

Le stalle devono essere dotate di concimais.

Le caratteristiche e le dimensioni dei letamai a servizio delle stalle debbono essere conformi alle prescrizioni contenute nel Regolamento Veterinario.

Le concimais dovranno distare almeno 20 metri dalla abitazione colonica dello stesso appoderamento ed almeno 5 metri dal muro della stalla. Le concimais dovranno essere poste ad almeno 20 metri di distanza dai confini di proprietà e a 25 metri di distanza da abitazioni non facenti parte dell'appoderamento, in casi eccezionali il Sindaco può ridurre tali misure sentito il parere del Servizio di I.P. Quando trattasi di centri abitati le concimais dovranno essere poste ad almeno 50 metri di distanza, dal perimetro del centro abitato stesso, e di almeno ml.100 dagli edifici scolastici e luoghi di cura salvo diverse e più restrittive norme previste dal P.R.G..

Devono essere costruite, inoltre, a distanza minima di 50 metri, da pozzi, serbatoi ed opere di captazione di acqua potabile; Tuttavia l'Autorità Sanitaria a seconda della natura del terreno e di altre considerazioni conseguenti dall'ispezione locale, potrà disporre distanze maggiori o addirittura impedirne l'attivazione.

ART. 104 - Abbeveratoi - Lavanderie - Vasche per la lavatura e il rinfresco degli ortaggi.

Gli abbeveratoi debbono essere ubicati ad una distanza di 10 metri dal pozzo e costruiti con materiale di facile lavatura. Abbeveratoi e vasche debbono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque usate o di supero in condotti di materiali impermeabili fino alla distanza di m.20 dal pozzo e per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni e impaludimenti.

ART. 105 - Maceri.

Nei corsi e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione del lino, della canapa e in genere delle piante tessili.

Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intenda impiantare tali bacini deve fare domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso sentito il Servizio di Igiene Pubblica dall'U.S.L..

I nuovi bacini di macerazione devono distare almeno 200m. da ogni centro o nucleo abitato, classificati tali secondo ISTAT, ad almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono essere inoltre provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi

dall'abitato.

E' vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorità competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

ART. 106 - Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi .

Il proprietario è obbligato a mantenere le case rurali nelle condizioni di abitabilità sancite dal presente regolamento e, quando tali condizioni manchino, ad apportarvi le opportune riparazioni o completamenti. In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco ordina l'esecuzione dei lavori occorrenti eventualmente provvedendo d'ufficio. I conduttori di case coloniche debbono praticare a loro spese la lotta contro le mosche, le zanzare ed i pappataci nelle stalle, nei letamai, nei depositi di materiale putrescibile, nei maceri e altri invasi di acqua, preferibilmente nei mesi di marzo e ottobre.

ART. 107 - Allevamenti di animali nei centri abitati .

Nei centri e nei nuclei abitati è vietato tenere animali ad eccezione di piccoli animali di affezione ed in numero limitato e in relazione allo spazio disponibile purché l'ubicazione e la condizione igienica siano tali da non arrecare disturbo al vicinato .

**EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE .**

ART. 108 - Campo di applicazione .

In attesa della emanazione del T.U. di cui all'art.24 della Legge 833/78, sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici destinati ad attività industriali, artigianali, agricole, di prestazioni di servizio e di deposito anche se svolte temporaneamente e/o saltuariamente.

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

ART. 109 - Classificazione dei locali .

I locali di cui all'art. precedente sono così classificati :

Categoria C 1

- laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa ;
- magazzini, depositi, archivi il cui funzionamento comporti una prolungata permanenza di persone.

Categoria C 2

- uffici ;
- spogliatoi ;
- ambulatorio aziendale/camera di medicazione ;
- refettorio ;
- magazzini, depositi, archivi in cui la permanenza delle persone non si prolunga oltre al tempo strettamente necessario per le operazioni di carico-scarico e pulizia.

Categoria C 3

- latrine ;
- docce ;
- disimpegni ;

- ripostigli (intesi come locali adibiti a deposito di materiali inerti e movimentati a mano ed aventi una superficie non superiore a mq.8) .

#### CARATTERISTICHE DEI LOCALI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE, DEI LOCALI ACCESSORI E DI SERVIZIO .

##### ART. 110 - Altezza dei locali .

Per i locali di categoria C 1 l'altezza netta minima non deve essere inferiore a m.3 ad esclusione dei locali destinati ad attività commerciali, per i quali è ammessa una altezza netta minima di m.2,70.

Per i locali di categoria C 2 l'altezza netta minima non deve essere inferiore a m.2,70.

Per i locali di categoria C 3 l'altezza minima non deve essere inferiore a m.2,40.

##### ART. 111 - Superficie dei locali .

Per i locali di categoria C 1, fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni, la superficie non deve essere inferiore a mq.20 per addetto.

Per i locali di categoria C 2 la superficie non deve essere inferiore a :

- ufficio: mq.9 e ogni addetto deve disporre di una superficie di almeno mq.6 ;
- spogliatoio: mq.6 e ogni addetto deve disporre di una superficie di almeno mq. 1 ;
- ambulatori aziendali/camera di medicazione: mq.12
- refettorio: mq.12 e ogni utilizzatore deve disporre di una superficie di almeno mq.1,20 ;
- magazzino, deposito, archivio: secondo la necessità.

Per i locali di categoria C 3 la superficie non deve essere inferiore a :

- latrine: mq.1 ;
- docce: mq.1 .

##### ART. 112 - Locali interrati e seminterrati .

I locali interrati e seminterrati possono essere destinati esclusivamente a locali compresi nelle categorie C 2 e C 3, con esclusione di uffici, ambulatori, refettori.

I locali interrati e seminterrati devono :

- avere l'altezza non inferiore a quella prevista per le rispettive categorie C 2 e C 3 ;
- essere efficacemente protetti contro l'umidità ;
- essere illuminati, aerati e riscaldati in modo adeguato all'uso previsto ;
- essere provvisti di idonee misure per prevenire gli incendi e per tutelare la incolumità delle persone in caso di incendio .

Per il deposito di materiali pericolosi e per l'installazione di macchine o apparecchi a funzionamento automatico, sono fatte salve le specifiche disposizioni di legge .

##### ART. 113 - Soppalchi .

I soppalchi, cioè i dimezzamenti dei piani, sono ammessi soltanto se tali da garantire, nella parte sottostante e sovrastante, la rispondenza delle caratteristiche previste nel presente regolamento per le diverse categorie di locali. I soppalchi devono essere provvisti, su tutti i lati aperti,

di parapetto normale con arresto al piede o di altra difesa equivalente, così come definiti dall'art.26 del D.P.R. 547/55.

Sui soppalchi devono essere esposti, in punti ben visibili, cartelli riportanti l'indicazione del carico massimo del solaio (kg./mq.) desunto dalla relazione di calcolo strutturale a firma di un tecnico abilitato.

I carichi non devono superare tale massimo e la loro distribuzione deve avvenire in modo razionale.

#### ART. 114 - Scale .

Le scale destinate al normale transito negli ambienti di lavoro, devono essere realizzate in modo che, anche in situazioni di emergenza, ne sia possibile l'uso in condizioni di sicurezza.

Le scale ed i relativi pianerottoli devono essere provvisti sui lati aperti di parapetto normale o di altra difesa equivalente.

Le scale devono presentare in andamento regolare ed omogeneo per tutto il loro sviluppo ed avere la pedata in materiale antisdrucchiolevole .

#### ART. 115 - Uscite dai locali di lavoro .

Le porte e le scale dei locali devono consentire, per numero, ubicazione ed altezza, la rapida uscita delle persone.

Durante il lavoro le porte devono essere facilmente apribili dall'interno, ed avere una lunghezza di almeno 1,10 mt. (art. 14 DPR 547/55). Le porte devono essere apribili verso l'esterno. Le vie di uscita verso le porte normali e di emergenza devono essere indicate con segnaletica conforme al D.P.R. 524/82, mantenute sgombre da materiali ed avere larghezza non inferiore alla larghezza delle porte .

#### ART. 116 - Illuminazione ed aerazione naturali .

##### Locali di categoria C 1 .

Il rapporto illuminante minimo tra le superfici finestrate prospicienti spazi liberi esterni e la superficie pavimentata non deve essere inferiore ad 1/8 .

Di norma il 50% della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da lucernari; il 25% della superficie illuminante deve essere collocata a parete, se la restante parte è costituita da aperture a shed o a lanterna.

I laboratori ed i locali adibiti ad attività lavorative devono avere una superficie finestrata apribile pari ad almeno 1/16 della superficie pavimentata. Almeno il 50% della superficie finestrata apribile deve essere a parete e deve avere la soglia non superiore alla metà dell'altezza della parete netta.

Nei magazzini, depositi, archivi la superficie finestrata deve essere resa apribile in misura adeguata ed assicurare un conveniente ricambio dall'aria.

Le superfici finestrate apribili devono essere uniformemente distribuite ed avere sistemi agevolati di apertura.

##### Locali di categoria C 2 .

Nei locali adibiti ad ufficio, ambulatorio, refettorio il rapporto illuminante ed aerante minimo tra le superfici finestrate prospicienti spazi liberi e la superficie pavimentata non deve essere inferiore ad 1/8.

Nei locali adibiti a spogliatoio il rapporto illuminante ed

aerante minimo tra le superfici finestrate e la superficie pavimentata non deve essere inferiore a 1/10. Dove nello spogliatoio non sia possibile il rispetto dei parametri indicati, è ammessa l'illuminazione artificiale ed un ricambio continuo dell'aria pari a 3 volumi/ora.

Nei locali adibiti a magazzino e deposito il rapporto illuminante minimo tra la superficie finestrata e la superficie pavimentata non deve essere inferiore a 1/12. La superficie finestrata deve essere resa apribile in misura adeguata a realizzare un sufficiente ricambio dell'aria. Locali di categoria C 3.

Nelle latrine e nelle docce il rapporto illuminante ed aerante minimo tra la superficie finestrata e la superficie pavimentata non deve essere inferiore a 1/10. In ogni caso, la superficie finestrata non può essere inferiore a mq. 0,60. Dove non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati, è ammessa l'illuminazione artificiale e, nelle latrine, un ricambio forzato dell'aria che assicuri almeno 20 ricambi/ora con mantenimento della aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio. L'aerazione delle docce può essere ottenuta attraverso aperture comunicanti con lo spogliatoio.

#### 117 - illuminazione artificiale.

Intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro e di passaggio devono essere idonee allo svolgimento dello specifico compito visivo.

Nelle postazioni di lavoro ove sia necessaria una illuminazione localizzata, il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5. Devono essere assicurati i seguenti valori minimi di illuminamento sul posto di lavoro:

- impegno e compito visivo minimo : 200 lux;
- impegno e compito visivo medio : 300 lux;
- impegno e compito visivo fine : 1000 lux;
- impegno e compito visivo finissimo : 1500 lux.

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

L'impianto elettrico di illuminazione deve essere realizzato secondo quanto indicato dalle norme del Comitato Elettrotecnico Italiano.

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere devono esistere mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità. Detti mezzi devono essere conformi a quanto disposto dagli artt. 31 e 32 del D.F.R. 547/55.

#### ART. 118 - Aerazione artificiale, isolamento termico, riscaldamento.

##### a) Aerazione artificiale.

Fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione e quanto previsto dall'art. 119 per i locali adibiti a spogliatoio e latrine, gli impianti di condizionamento e/o aerazione forzata non devono essere sostitutivi della aerazione naturale.

I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta ed essere assicurati da flussi razionalmente

distribuiti, in modo da evitare sacche di ristagno.  
Gli impianti di aerazione forzata e climatizzazione devono essere realizzati in modo da evitare, sulle postazioni di lavoro, una velocità dell'aria superiore a 0,15 m/sec.  
L'aria di rinnovo deve essere prelevata da zona non inquinata e devono essere adottati i dispositivi necessari ad assicurare la purezza dell'aria immessa.  
Gli impianti per l'aerazione forzata non possono essere utilizzati per la rimozione degli inquinanti dovuti alle lavorazioni, in sostituzione della aspirazione localizzata.

b) Isolamento termico.

Nei locali di categoria C 1 l'isolamento termico delle pareti disperdenti e delle coperture deve essere realizzato con l'impiego di materiali che garantiscono una trasmittanza  $k \leq 1 \text{ kcal/h. mq. } ^\circ\text{C}$ .

Per i pavimenti si deve avere  $K \leq 2 \text{ kcal/h. mq. } ^\circ\text{C}$ .

I coefficienti di trasmittanza dei materiali usati devono essere desunti dalle norme UNI FA 161.

Per i locali di categoria C 2 e C 3 vale quanto disposto dalla Legge 373/76 e successivi decreti.

c) Riscaldamento.

Fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione o alla loro pericolosità, tutti i locali di lavoro e di servizio devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione alla attività svolta.

La temperatura interna dell'aria non deve essere comunque inferiore ai 16 °C nei locali di categoria C 1 e ai 15 °C nei locali di categoria C 2 e C 3, ad esclusione di archivi, magazzini, depositi, ripostigli.

Il riscaldamento dei locali per immissione di aria deve essere realizzato in modo da avere, sulle postazioni di lavoro, una velocità dell'aria non superiore a 0,15 m/s. e da assicurare la purezza dell'aria immessa.

ART. 119 - Dotazione e caratteristiche dei servizi igienico-assistenziali.

In tutti i luoghi di lavoro, di cui all'art.111 del presente regolamento devono esservi i seguenti servizi:

- lavandini in numero di almeno 1 ogni 5 (o frazione di 5) persone contemporaneamente presenti; devono essere dotati di acqua corrente.
- Latrine in numero di almeno 1 ogni 10 (o frazione di 10) persone contemporaneamente presenti. Devono essere dotate di antilatrina con lavandino, avere pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino ad una altezza minima di m.2, di materiale impermeabile di facile lavatura, essere collocate in modo da evitare percorsi esterni ai fabbricati.
- Docce in numero di almeno 1 ogni 10 (o frazione di 10) persone contemporaneamente presenti; devono avere pareti e pavimento in materiale impermeabile, comunicare con gli spogliatoi, essere corredate di apposito spazio antidoccia utile per il deposito degli indumenti ed essere fornite di acqua calda in quantità sufficiente.
- Spogliatoio convenientemente arredato e dotato di armadietti personali; per le lavorazioni che espongono a sostanze insudicianti, tossiche, nocive, corrosive, infettanti e quelle ove gli abiti di lavoro possono essere

bagnati, devono essere messi a disposizione degli addetti 2 armadietti (o armadietti a doppio scomparto) per consentire di riporre separatamente gli indumenti da lavoro da quelli personali.

Nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso devono esservi latrine, docce, spogliatoi separati per uomini e donna.

L'ambulatorio/camera di medicazione e il refettorio devono essere presenti nei casi previsti rispettivamente dagli artt. 30 e 41 del D.P.R. 303/56 .

## DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI .

ART. 120 - Separazione dei lavori nocivi .  
Le lavorazioni pericolose o insalubri devono essere svolte in ambienti separati al fine di non esporvi i lavoratori addetti alle altre mansioni.

ART. 121 - Inquinanti aerei negli ambienti di lavoro .  
Tutti gli inquinanti aerei, quali polveri, fumi, nebbie, gas e vapori, devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano ed in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante. L'aria aspirata non può essere riciclata nell'ambiente di lavoro.

La velocità di cattura, la geometria e la posizione delle cappe devono essere rapportate alle caratteristiche fisiche, chimiche e tossicologiche degli inquinanti.  
Le eliminazioni condottate sono complementate dal DPR 203/83.

ART. 122 - Rumore .  
Le macchine e i componenti degli impianti rumorosi, anche se ausiliari alla produzione, devono essere opportunamente insonorizzati.  
L'installazione di elementi fonoisolanti e fonoassorbenti non deve contrastare con le esigenze di illuminazione naturale, artificiale e di ricambio dell'aria .  
I materiali fonoisolanti e fonoassorbenti non devono produrre fumi e gas tossici in caso di incendio e non devono contenere fibre di amianto.  
I materiali quali lana di vetro, di roccia ecc. possono essere impiegati, purché trattati in modo da non disperdere fibre dannose negli ambienti .

ART. 123 - Vibrazioni .  
In presenza di attrezzature in grado di causare vibrazioni, tutti i basamenti devono essere posizionati su supporti antivibranti e, nel caso di impianti di maggior impegno, senza punti di contatto con il resto della pavimentazione e con le strutture portanti dell'edificio.  
In ogni caso l'isolamento dalle vibrazioni deve riguardare anche le specifiche postazioni di lavoro .

ART. 124 - Alte e basse temperature .  
In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro e dell'ambiente circostante.  
I materiali impiegati non devono contenere fibre di amianto.  
Per le lavorazioni che comportano l'esposizione a basse

temperature, devono essere forniti agli addetti idonei  
indumenti personali di protezione .

**ART. 125 - Umidità .**

Negli ambienti ove si effettuano lavorazioni e pulizie che,  
per la presenza di sostanze putrescibili, corrosive, tossiche  
e infettanti, comportano lo spargimento di liquidi, i  
pavimenti e le pareti, per una altezza minima di m.2, devono  
avere superficie unita ed impermeabile, con angoli  
arrotondati.

I pavimenti devono avere pendenza sufficiente per avviare  
rapidamente i liquidi verso i punti di raccolta e di scarico.

**EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO .**

ART. 126 - Ospedali, case di cura o di assistenza ostetrica .  
Istituti di cura, stabilimenti termali, farmacia, ambulatori,  
magazzini : prescrizioni generali .

Tutti gli stabilimenti sanitari pubblici e privati,  
qualunque ne sia la specie debbono avere, a norma dell'art.87  
del Regolamento generale sanitario R.D. del 3.2.1901 n.45,  
un regolamento proprio sul servizio igienico e sanitario,  
formalmente approvato.

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

I medici e gli altri sanitari pubblici e privati e chiunque  
detenga apparecchi radiologici e sostanze radioattive è  
obbligato a farne denuncia al Servizio di Igiene Pubblica  
D.P.R. 13.2.1964 n. 185 Sicurezza degli impianti e protezione  
sanitaria dei lavoratori e delle popolazioni contro i  
pericoli delle radiazioni ionizzanti derivanti dall'impiego  
pacifico dell'energia nucleare.

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

Lo smaltimento dei rifiuti solidi presso gli istituti di cura  
e prevenzione, pubblici e privati, è disciplinato dal D.P.R.  
915/1982.

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti  
radioattivi devono essere effettuati secondo le norme  
stabilite dagli artt.104,105,106,107 e 108 del citato D.P.R.  
13.2.1964 n.185.

Gli impianti termici di riscaldamento, quello delle cucine,  
delle lavanderie e di incenerimento dei rifiuti debbono  
rispondere alle norme di cui all'art. 207 e 208 del presente  
Regolamento.

Per la normativa riguardante il trattamento delle acque  
reflue, gli Istituti di cura sono equiparati a norma  
dell'art.1 della L.8.10.1976 n.690 " Inseguimenti civili " e  
debbono ottemperare alla disciplina della L.10.5.1975 n.31<sup>o</sup>  
" Norme per la tutela delle acque dell'inquinamento " e della

L.R. n.7/1983.

I relativi impianti di depurazione debbono essere dotati di idonei sistemi di disinfezione di caso in caso approvati dall'Autorità Sanitaria Locale.

Negli Istituti di ricovero e di cura, pubblici e privati, ai sensi dell'art.29 del D.P.R. 10.6.1955 n.354, debbono essere messe in atto misure idonee ad impedire la moltiplicazione e la disseminazione delle mosche, secondo le norme nella specie stabilite dall'art.13 del D.C.G.20.5.1928.

Negli Istituti di cura privati sono applicabili le norme di cui all'art.1 della L. 11.11. 1975 n.584, salvo l'applicazione di norme più restrittive da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

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

ART. 127 - Ospedali e case di cura.

I requisiti igienico-edilizio delle costruzioni di ricovero ospedaliero gestite da enti pubblici ospedalieri o dagli Istituti ed Enti ecclesiastici, di cui al quinto comma dell'art.1 della Legge 12.2.1968 n.132 (Enti Ospedalieri ed assistenza ospedaliera) sono stabiliti dalle istruzioni dettate dal D.C.G. 20.7.1939.

Per le case di cura private o dipendenti da Istituti ed Enti di cui al sopra citato comma della L.12.2.1968 n.132, valgono le norme di cui al D.M. 5.8.1977 (G.U. n.236 del 31.8.1977).

ART. 128 - Alberghi e simili.

Le caratteristiche igienico-edilizio degli alberghi, pensioni, locande, case di riposo, dormitori e simili, nonché le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24.5.1925 n.1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modif. con D.P.R. 30.12.1970 n.1437, nonché dal D.M. 22.7.1977 (G.U. n.246 del 9.9.1977). Per l'apertura di tali esercizi è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24.7.1977 n.616, nonché, ai fini igienico-sanitari, quella del Servizio di Igiene Pubblica ai sensi dall'art. 231 del T.U. L.L. 8.9. 27 Luglio 1934 n.1268, in relazione al D.P.R. 11.2.1961 n.264 e della L. 16.6.1939 n.1112.

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

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

ART. 129 - Personale.

Il personale degli alberghi delle pensioni e delle locande non potrà essere assunto in servizio se non munito di libretto di idoneità sanitaria da rinnovarsi ogni anno, rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica attestante l'assenza da malattie contagiose.

E' fatto in conseguenza divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere personale

sprovvisto di detto certificato, che è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo, negli esercizi suddetti.

Soppravvenendo al personale in servizio di cui innanzi o alla persona con esso conviventi una malattia contagiosa, dovrà essere allontanato al più presto.

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

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

Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addetti sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30.4.1962 n. 283 e del D.P.R. 327/1990.

ART. 130 - Vigilanza igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande.

Gli alberghi, le pensioni e le locande debbono avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via o comunque da spazi di uso pubblico.

ART. 131 - Affittacamere.

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

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

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

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

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

Il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria, da rinnovarsi ogni anno, rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica.

ART. 132 - Farmacie.

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

Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici.

Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad 1/3 della intera superficie.

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

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

Il magazzino-deposito dei farmaci può essere ubicato anche in

locali sotterranei nei quali siano, con mezzi naturali o con sistemi artificiali, assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione del farmaco. Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigorifero ed armadi termostatici, in ottemperanza alla indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale e successive modifiche .

ART. 133 - Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici :  
I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici debbono essere ubicati in locali aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da spazio pubblico, in modo da assicurarne la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.  
Detti depositi debbono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della F.U. e successive modifiche .

ART. 134 - Abitazioni collettive .  
I collegi, convitti, conventi ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità comunque costituite devono disporre di :

- a) dormitori con una superficie non inferiore a mq.6 e mc.18 per ogni posto letto;
- b) refettori con una superficie da mq.0,50 a mq.1,20 per ogni convivente;
- c) cucina di superficie proporzionata, dotata di cella frigorifera e dispensa;
- d) gruppi di servizi composti di una latrina ogni 10 persone un lavabo ogni 5, ed una doccia per ogni 10 con acqua calda e fredda .  
Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno; disimpegnate da una ampia antilatrina con aria e luce diretta;
- e) locale e guardaroba per biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- f) lavanderia, o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta dalla biancheria sporca;
- g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri .

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite o tinteggiate di materiale impermeabile fino a m.2,00, idonea aerazione e illuminazione naturale ed artificiale.  
In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20.5.1923 ed art.28 del D.P.R. 10.6.1955, n.854 per la lotta contro le mosche ed altri antropodi vettori.  
Il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria da rinnovarsi ogni anno, rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica .

ART. 135 - Locali di riposo . Dormitori stabili o temporanei per lavoratori .

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

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

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

Il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria da rinnovarsi ogni anno, rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica .

ART. 136 - Dormitori pubblici .

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

- a) le pareti rivestite o tinteggiate sino a m.2,00 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
- b) i letti distribuiti in modo che corrisponda almeno mq.6 di superficie e mc. 18 per posto letto;
- c) gruppi di servizi composti di una latrina ogni 10 persone, un lavabo ogni 5, ed una doccia per ogni 10 con acqua calda e fredda;
- d) un servizio di disinfezione e disinfezione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale.

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

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

Il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria da rinnovarsi ogni anno, rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica .

ART. 137 - Soggiorni di vacanza per minori .

I requisiti strutturali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabilite dalle "Disposizioni per la gestione dei soggiorni di vacanza nella Regione Emilia Romagna" approvata con dichiarazione consiliare n.96 del 29.3.1973.

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

ART. 138 - Scuole .

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari, secondarie di primo grado (media) e secondo grado sono fissate dal D.M. 18.12.1975 (Norme tecniche aggiornate relative alla edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modif. con D.M. 13.9.1977 (G.U. n.388 del 13.12.1977) .

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi

della L.5.9.1975 n. 412 (Norme sull'edilizia scolastica, e piano finanziario di intervento), hanno vigore le norme fissate dall'art.7 della stessa legge.  
Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, rispondenti alle prescrizioni stabilite dagli artt.3, 4, 5, 6 e 7 del D.P.R. 22.12.1967 n.1518 (Regolamento per l'applicazione del titolo III<sup>o</sup> - Servizi di medicina scolastica) del D.P.R. 11.2.1961 n.26-10 e giudicati idonei dal Servizio di Igiene Pubblica .

ART. 139 - Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione annuale. Divieto di fumare .

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, come le auto scuole, i doposcuola e simili, è assoggettata al nulla osta rilasciato dall'autorità sanitaria locale.  
La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e di ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili, con l'impegno di apparecchi di aspirazione oppure ad umido .  
E' di norma vietato servirsi dei locali scolastici per ogni altro uso diverso dall'insegnamento; nel caso che gli ambienti siano stati usati ad altro scopo (riunioni, elezioni, ecc.) non potrà esservi riammessa la scolaresca senza previa pulizia e disinfezione riconosciute sufficienti e corrette dal Servizio di Igiene Pubblica .  
Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili nido e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati almeno una volta l'anno .  
La disinfezione sarà praticata d'ufficio per le scuole pubbliche, mentre per quelle private, pareggiate o parificate dovrà essere richiesta dai loro proprietari e dirigenti al Servizio di Igiene Pubblica prima dell'apertura annuale dei corsi.  
Gli istituti che possono praticare la disinfezione con mezzi propri, potranno farlo, richiedendo le prescrizioni al Servizio di Igiene Pubblica.  
E' vietato fumare nei locali delle scuole di ogni genere e grado .

ART. 140 - NURSERRIES .

L'apertura e l'esercizio di nurseries e simili, locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli in età prescolastica, affidati all'assistenza privata, sono sottoposte ad autorizzazione del Sindaco, il quale provveda, sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.. Per i requisiti igienico edilizi, di attrezzature di articolazioni e di esercizio di tali istruzioni, si fa riferimento alle norme del DM 18.12.75 e alle indicazioni della Reg. E.R. per gli asili nido, tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata della loro sosta, del numero e della qualificazione delle persone addette. Tale personale addetto deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria e validità annuale, rilasciata dai Servizi di Igiene Pubblica della U.S.L..  
I locali nei quali i bambini vengono ospitati non possono essere adibiti ad altro uso, non debbono contenere altri

mobili o arredi all'infuori di quelli necessari ai bambini.  
Debbono inoltre essere periodicamente disinfettati .

ART. 141 - Locali di pubblico spettacolo .  
Sono locali di pubblico spettacolo : teatri, cinematografi, cinemateatri, altri locali di intrattenimento, circhi, serragli, stadi, sferisteri ed in genere luoghi per divertimento e spettacolo all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti, classificati e definiti dall'art.17 della C. Ministero dell'Interno Dir. Gen. Serv. Antincendi n.16 del 15.2.1951, la quale ne fissa i requisiti igienico-costruttivi e le norme generali di esercizio.  
L'autorizzazione alla costruzione ed all'apertura di tali locali è regolata dalle disposizioni del D.F.R. 24.7.1977 n.616.

Le sale per proiezione a passo ridotto e le arene estive, ai sensi della L.21.6.1975 n.287 sono assoggettate allo stesso regime autorizzatorio e di verifica periodica .

ART. 142 - Locali privati di riunione e di divertimento .  
Si comprendono con tale definizione le sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale, le sale chiuse da ballo, le sale corsa, le sale di riunioni e di esposizione gestite da privati, da associazioni e circoli, le quali non siano assoggettate al regime autorizzatorio del T.U. leggi di pubblica sicurezza R.D. 18.6. 1934 n.773 e del relativo regolamento di applicazione sopra citato .

ART. 143 - Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunioni e divertimento .  
I locali di ritrovo e di divertimento di cui ai precedenti articoli devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di ordine e di pulizia, mediante spazzatura ad umido ed apparecchiature di aspirazione.  
Nell'eventualità che vi sia un sistema di ventilazione o di condizionamento di aria con parziale recupero dell'aria interna, la parte di aria riciclata deve essere disinfettata attraverso una batteria di radiazioni ultraviolette.  
Almeno due giorni per settimana i locali debbono essere disinfettati.

Nei locali di pubblico trattenimento è vietata la vendita, la consumazione di semi di zucca e di altri generi che possano imbrattare e contaminare i pavimenti. Negli intervalli degli spettacoli, ove e nella misura possibile e igienicamente tollerabile, deve provvedersi all'aerazione.

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

In tutti i locali di ritrovo e di divertimento ha libero accesso il personale di vigilanza del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L..

Per la protezione acustica e la rumorosità di tali ambienti valgono i parametri di cui all'art.35 e degli articoli da 207 e 208 del presente regolamento .

ART. 144 - Divieto di fumare .  
È vietato fumare nei locali di cui all'art.1 della L.11.11.1975 n.384 (Divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico).

L'esenzione dell'osservanza del divieto può essere autorizzata dal Sindaco, sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., quando il conduttore installi un impianto di condizionamento dell'aria od un impianto di ventilazione, corrispondenti alle caratteristiche di definizione e di classificazione determinate dall'Ente italiano di unificazione.

I requisiti igienici ambientali, i relativi dispositivi di controllo, i tipi e la dislocazione dei cartelli indicatori del divieto o dell'esistenza dell'impianto installato, sono definiti dal D.M. 19-5.1975 (Disposizione in ordine agli impianti di condizionamento o ventilazione di cui alla L.11.11.1975 n.584).

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

#### ART. 145 - Arene estive - Pavimentazione.

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

Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, alla galleria ed ai palchi dovranno corrispondere alle norme di P.S. indicate nella circolare ministeriale n.16 del 15.2.1951. In particolare i gradini dovranno essere segnalati con dispositivi illuminanti, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende.

I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm. ed altezza non superiore a cm.17.

Tali norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per i cinema al chiuso. Entro il recinto e in prossimità dei confini dell'arena, non debbono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazione moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.

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

#### ART. 146 - Arene estive: latrine.

Ogni arena deve essere dotata di un adeguato numero di latrine ed antilatrine in relazione al numero dei posti autorizzati, distribuite in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalate da scritte indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza. Le latrine dovranno essere almeno due ogni 300 posti, una riservata alle donne ed una agli uomini, con accessi indipendenti e precedute ciascuna da una antilatrina. Ogni latrina deve avere dimensioni minime corrispondenti a m.1,20 x 0,90; conveniente aerazione; buona illuminazione artificiale; pavimento resistente, impermeabile, lavabile e dotato di sifone di scarico; pareti intonacate, tinteggiate e rivestite con materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m.2.

#### ART. 147 - Arene estive - Posti a sedere - Acustica -

#### Illuminazione - Gestione.

I posti a sedere debbono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e comunque mai meno di m.6, se disposti sul fronte dallo schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dallo schermo debbono almeno distare quanto i 3/4 del diametro trasversale dello schermo. I sedili debbono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, debbono essere puliti, facilmente pulibili e senza asperità (chiodi, scheggiature, ecc.) pericolose.

Sono proibite le panche e i posti in piedi.

L'impianto acustico dovrà essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto dell'arena senza produrre fenomeno di eco e distorsione tale che la intensità dell'energia sonora al di fuori dell'arena non rechi incomodo o molestia al vicinato.

Dovranno porci in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.

Tutti i locali devono essere convenientemente illuminati.

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

L'esercizio dovrà essere mantenuto in buone condizioni di pulizia;

le latrine dovranno essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica, dovrà essere eseguito un adeguato trattamento disinfettante contro gli insetti all'interno dell'arena e nelle immediate vicinanze. Nelle arena estive è vietata e la consumazione di semi di zucca e di altri generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

#### ART. 148 - Padiglioni per pubblici spettacoli. Alloggi mobili per girovaghi.

Tutto il personale addetto ai circhi equestri, padiglioni di divertimenti, spettacoli ambulanti, giostre ed attrazioni varie, durante la permanenza nel Comune deve sottostare a sorveglianza igienico-sanitaria ed alle misure profilattiche disposte dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.. Conseguentemente nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche o aperte al pubblico, sia in aree di proprietà privata, è vietato l'impianto di attrezzature atte all'esercizio di attività ambulanti, nonché la sosta per oltre 24 ore di girovaghi di altro tipo, dotati di alloggi mobili, esclusi quelli a carattere turistico, senza la preventiva autorizzazione scritta dall'Autorità Comunale. Detta autorizzazione è subordinata, ai fini igienico-sanitari al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., in relazione a motivi di tutela igienica generale ed ai seguenti requisiti particolari:

- a) che il personale dell'impresa, della carovana, del

- padiglione, ecc. sia immune da malattie trasmissibili per via orale o per contatto;
- b) che la località scelta per la sosta degli alloggi mobili sia dotata di servizi igienici di uso pubblico (latrine e fontane), salvo che i proprietari dei padiglioni o della carovana non dispongano di attrezzature proprie, riconosciute idonee dal Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L. o dimostrino di potersi agevolmente servire di analoghi servizi di proprietà altrui;
- c) che vengano date sufficienti garanzie relativamente alla pulizia del suolo pubblico e privato, al momento della partenza dal luogo di sosta.

I complessi saranno tenuti al versamento di una cauzione da L. 200.000 a L. 500.000 alla Polizia Urbana, da restituirsi previo accertamento dell'avvenuta bonifica igienica ambientale.

In caso di mancata bonifica del suolo al momento della partenza, la cauzione sarà incamerata fino alla concorrenza della spesa che il servizio della Nettezza Urbana avrà sostenuto per effettuare la pulizia del suolo stesso;

- d) quando si tratti di carovana dotata di veicoli a trazione animale o che comprendano animali adibiti a spettacoli o a mostre zoologiche, l'autorizzazione comunale di cui al comma b) è subordinata anche al parere favorevole del Servizio Veterinario della U.S.L. per quanto di sua competenza.

#### ART. 149 - Palestre ed istituti di ginnastica .

Le palestre e gli istituti di ginnastica, le scuole di danza e simili sono assoggettate alla disciplina prevista dall'art. 146 del presente regolamento.

Qualora venga praticata ginnastica correttiva si applicano le norme di cui all'art. 194 del T.U. LL.SS. n. 1265/1934 e del Titolo II del D.R. n. 1924 /1919 e le norme regionali.

Il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria da rinnovarsi ogni anno, rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica .

#### ART. 150 - Alberghi diurni - Saune e simili .

Non possono essere aperti o posti in esercizio alberghi diurni, saune o simili senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L..

In caso di apertura senza autorizzazione, si applicano le sanzioni previste dall'art. 194 del T.U. LL.SS. 27.7.1934 n. 1265, modificato dall'art. 24 del D.P. 10.6.1955 n. 834 .

#### ART. 151 - Lavanderie .

Per l'attività di lavanderie comuni o a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorità comunale per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L.. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

Le lavanderie comuni devono disporre di ambienti ampi, ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di

m.2. I pavimenti devono essere forniti di fognolo di scarico con sifone e chiusura idraulica.

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

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

Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sudicia.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua e ritenute idonee dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

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

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

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

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

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

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

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

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

essiccazione e pulizia.

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

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

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

Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte caso per caso, da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

Il personale addetto alle lavanderie, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria.

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

#### ART. 152 - Autorimesse e servizi annessi :

I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono avere pavimenti a superficie unita, impermeabile e antisdruciolevole e pendenza sufficiente per avviare rapidamente i liquidi verso i punti di raccolta e di scarico. La raccolta deve avvenire in un dispositivo per la separazione delle parti oleose dalle acque residue. Le pareti devono avere un basamento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m.1,50.

I locali devono essere mantenuti sempre in buon stato di manutenzione ed in buone condizioni di pulizia.

I locali adibiti ad autorimesse devono, inoltre, essere dotati di buona aerazione naturale e/o di idoneo impianto di aerazione forzata capace di aspirare almeno 4 ricambi orari.

I camini devono emettere l'aria aspirata al di sopra delle coperture dei fabbricati più prossimi.

Se l'autorimesse è dotata di guardiola per il custode o se in essa svolgono attività lavorative di manutenzione degli autoveicoli, i locali devono avere le caratteristiche e gli impianti necessari alla difesa dagli agenti nocivi prescritti dal presente regolamento per gli edifici adibiti ad attività lavorative.

Per le operazioni di lavaggio l'autorimesse deve essere fornita di apposita cabina o locale chiuso con telai in ferro o vetro o equivalenti, con pareti rivestite di materiale liscio, impermeabile e lavabile fino all'altezza di m.2, dotato di presa locale di acqua, di adeguata aerazione forzata, di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegata con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli oli minerali. Le stazioni di lavaggio all'aperto debbono essere provviste di platee impermeabili e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante gli stessi tipi di pozzetti.

#### ART. 153 - Caseifici e burrifici :

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

- a) ricevimento latte e burro grezzo;
- b) lavaggio e deposito di bidoni ed attrezzi;
- c) burrificio (cremeria) con cella frigorifera;

- d) caseificio;
- e) salatoio e stagionatura;
- f) confezionamento a magazzino;
- g) servizi igienici.

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

ART. 154 - Barbieri, parrucchieri : regime autorizzatorio .  
 Per esercitare, nel territorio del Comune, le attività di barbieri, di parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, ivi compresi gli istituti di bellezza comunque denominati, dovunque tali attività siano esercitate, in luogo pubblico o privato, anche a titolo gratuito, sia che si tratti di imprese individuali in forma societaria di persone o di capitali, occorre apposita autorizzazione a norma della legge 14.2.1963 n.141, modificata con legge 23.12.1970 n. 1142, e dello speciale regolamento comunale previsto dalle citate leggi.

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

ART. 155 - Definizione di mestieri affini .  
 Sono considerati mestieri affini a quelli di barbiere e parrucchiere le attività inerenti all'adeguamento estetico dell'aspetto a canoni di moda o di costume che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, come quella di estetista, truccatore, estetista-visagista, depilatore, manicure e pedicure estetico, massaggiatore facciale, oltre, naturalmente, agli istituti di bellezza e cosmesi comunque denominati.

Riveste invece carattere sanitario ed è assoggettata alla disciplina fissata dall'art.194 del T.U. LL.88. R.D. 27.7.1934 n.1265 e succ. modific. l'uso di apparecchi elettromedicali e l'esercizio della massoterapia ad esclusione del massaggio facciale e di ogni altra attività riservata per legge alle categorie sanitarie.

Sono da considerarsi di pertinenza sanitaria gli impieghi di attrezzature eroganti correnti elettriche unidirezionali (galvanica, jonoforesi), a impulsi (faradica), alternata ad alta frequenza (diatermocoagulazione per depilazione), marconiterapia, radar. .

Gli ambulatori ricadenti sotto la disciplina dell'art.194 del T.U. leggi sanitarie del 1934 qualora non siano gestiti direttamente da un medico, devono avere per direttore tecnico un abilitato all'esercizio della medicina e chirurgia a norma delle disposizioni contenute nel R.D. 29.9.1919 n.1924.

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

ART. 156 - Esercizio delle attività a domicilio. Divieto di esercizio in forma ambulante .

Lo svolgimento delle attività di cui ai precedenti articoli, può essere autorizzato presso il domicilio dell'esercitante, purché questo consenta i debiti controlli degli organi sanitari nei locali adibiti all'esercizio della professione e

si uniformi ai requisiti previsti dalle leggi sopracitate, dal regolamento speciale e dal presente Regolamento.  
E' vietato svolgere in forma ambulante le attività indicate nei precedenti articoli .

ART. 157 - Voltura delle autorizzazioni e modificazioni dei locali autorizzati .

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

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

ART. 158 - Requisiti igienici dei locali .

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

- a) per le nuove autorizzazioni ed il trasferimento di attività in altri locali, gli spazi minimi necessari ed i servizi debbono corrispondere a quelli fissati dallo speciale Regolamento comunale per la disciplina delle attività di barbiere, parrucchiere e mestieri affini;
- b) nei locali ad uso dell'esercizio ed in quelli accessori, i pavimenti e le pareti fino altezza di almeno m. 2,00, dovranno essere rivestiti di materiale impermeabile e lavabili che consentano la pulizia e disinfezione più completa;
- c) nei locali devono esistere lavandini fissi in maiolica o materiale similare (uno per ogni posto lavoro) ad acqua corrente calda e fredda e potabile, per l'uso diretto dei clienti, per la pulizia dei ferri e di ogni altra attrezzatura. Tali lavandini devono essere provvisti di adatto sistema per lo smaltimento delle acque di rifiuto. In nessun caso, comunque, le acque di scarico potranno essere riversate sul suolo pubblico.
- d) Gli esercizi nei quali si usano solventi volatili ed infiammabili devono essere provvisti di un retrobottega o, comunque, di un locale separato per la conservazione delle sostanze suddette in appositi recipienti, ed essere adeguatamente aerati per un facile e rapido ricambio d'aria;
- e) ogni esercizio deve avere una latrina propria;
- f) gli esercizi misti per uomo e per signora devono disporre di reparti e servizi igienici separati.

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

ART. 159 - Ubicazione degli esercizi .

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

L'attività può essere svolta anche presso il domicilio dell'esercente, a condizione che la parte destinata a civile abitazione sia isolata mediante porta chiudibile a chiave e che il laboratorio disponga di servizio igienico proprio. L'attività di estetista può essere svolta isolatamente o solo presso attività similari quali: parrucchiere, barbiere (limitatamente a manicure), profumerie e saloni di bellezza. Non può essere svolta in nessun caso presso ambulatori medici, istituti sanitari o farmacia.

ART. 160 - Arredamento, attrezzature e dotazioni degli esercizi

Tutti gli esercizi relativi alla attività previste dal presente titolo devono essere dotati di una cassetta a perfetta chiusura, lavabile e disinfettabile, per contenere la biancheria usata e di un armadio con sportelli per la conservazione di quella pulita, nonché di una cassetta, pure a chiusura perfetta, lavabile e disinfettabile, per la raccolta giornaliera delle immondizie.

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

Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente onde poter essere ricambiata per ogni servizio, nonché di una cassetta contenente medicinali per il pronto soccorso.

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

ART. 161 - Libretto di idoneità sanitaria del personale

Il personale di lavoro e di assistenza di ambo i sessi, comunque adibito all'esercizio, deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica ai sensi dell'art. 262 del T.U. delle LL. Sanitarie R.D. 27.7.1934 n. 1265 e successive modifiche, dal quale risulti la immunità da malattie infettive e diffuse. I libretti di idoneità sanitaria delle persone suddette devono essere tenuti in custodia dal conduttore dell'esercizio per essere esibiti ad ogni richiesta dell'autorità e sono soggetti a rinnovo annuo.

ART. 162 - Condizione igienica delle attività

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

- a) l'esercizio e i locali annessi devono essere tenuti con la massima pulizia e disinfettati periodicamente con mezzi suggeriti od approvati dal Servizio di Igiene Pubblica;
- b) rasoi e gli altri ferri taglienti del mestiere devono essere tenuti accuratamente puliti e prima dell'uso, devono essere sempre immessi nell'alcool denaturato o in altra sostanza disinfettante riconosciuta idonea allo scopo dal Servizio di Igiene Pubblica. Durante l'uso, essi devono essere ripuliti su carta sterile o sulla quale sia stata cosparsa sostanza disinfettante in polvere;
- c) nelle attività di manicure e pedicure estetico, la parte

- da trattare deve essere abbondantemente lavata con acqua e sapone ed accuratamente disinfettata;
- d) per spargere talco si deve esclusivamente fare uso di polverizzatore. E' proibito l'uso di piumini e di preparati essiccatori (allume, ecc.);
  - e) le spazzole che servono per i capelli devono essere accuratamente lavate e disinfettate dopo ogni servizio;
  - g) tutti gli attrezzi, in genere, occorrenti per l'attività devono essere sempre tenuti con la massima pulizia e, ove la loro natura lo richieda, disinfettati. La disinfezione degli utensili e degli oggetti che vengono a contatto diretto con le parti cutanee del cliente come rasoi, forbici, pennelli e simili, può anche eseguirsi a mezzo del calore;
  - h) tinture, fissativi ed altri preparati impiegati, non dovranno contenere sostanze tossiche o nocive alla salute e dovranno rispondere per la tinture ai requisiti prescritti dal D.M. 18.6.1976 e succ. modif.;
  - i) coloro che intendono effettuare il servizio a domicilio dal cliente dovranno recarsi forniti di valigetta contenente gli strumenti necessari per il rispetto delle norme igieniche sopraelencate.

I procedimenti tecnici di lavorazione, nei quali vengono impiegati prodotti o solventi la cui esalazione possono risultare fastidiose o nocive, devono sempre essere eseguiti da rapide e abbondanti aereazioni dell'ambiente.

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

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

#### ART. 163 - Piscine .

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine pubbliche o private, indipendentemente dall'osservanza delle norme di P.S. ove questa occorra, ai sensi della C.M. n.16 del 15.2.1981, è condizionata dall'autorizzazione del Sindaco ai sensi dell'art.24 del D.P.R. 10.6.1955 n.954, che la conceda previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico ivi comprese quelle di esercizi di ospitalità o di piscine private di capienza superiore ai 40 bagnanti, deve essere regolato da un regolamento interno approvato dall'autorità sanitaria locale.

#### ART. 164 - Caratteristiche della vasca .

Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite di materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro).

Allo scopo di garantire, oltre che l'impermeabilizzazione, anche 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 piane allo scopo di assicurare una regolare virata.

Su almeno metà del perimetro della piscina in posizione idonea devono essere utilizzate 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.1,30 costituita o rivestita di materiale antisdrucchiabile .

ART. 165 - 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 algicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g/mc.

ART. 166 - Alimentazione delle piscine .

In base alle modalità con cui viene effettuata, le piscine possono essere alimentate :

- 1) a circuito aperto;
  - 2) a circuito chiuso.
- 1) 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 d'acqua in misura non inferiore a mc.5.
  - 2) 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, ecc. vengono quotidianamente reintegrate con nuove acque provenienti dal sistema esterno di alimentazione .

ART. 167 - Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua .

L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata (clorazione). 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 Luglio 1971 e del 15.6.1972 n.26.

L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore .

ART. 168 - Caratteristiche delle canalette di sfioro .  
Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grassi, 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 gronda di sfioro deve essere raccordata alla fognatura comunale .

ART. 169 - Accesso in vasca .  
Per le piscine aperte al pubblico, all'ingresso deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce individuali e comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce e zampilli ed ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di cm.15 minimo per la lunghezza non inferiore a m.5 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 ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm.15 e lunga almeno m.2,00 .

ART. 170 - Uso della cuffia .  
In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligatorio l'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso .

ART. 171 - 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 20° 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 ed inferiore a 24° C .

ART. 172 - 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 di mq.3,50 per utente .

ART. 173 - Tipi di spogliatoi .  
Gli spogliatoi possono essere di tipo a :  
- rotazione;  
- singolo;  
- collettivo.  
E' consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. territorialmente competente, che detterà di 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 x 1) o spogliatoi collettivi .

ART. 174 - Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione .  
Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in  
numero non inferiore al 20% del numero massimo degli utenti  
calcolata ai sensi dell'art.187, detratto il numero di cabine  
single e spogliatoi collettivi ove presenti. Le cabine a  
rotazione devono avere le dimensioni minime di m.1,5 x 1,5;  
avere due porte poste sui lati opposti; l'una si apre su  
percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come  
meglio specificato all'articolo successivo; le porte inoltre  
devono essere realizzate in modo che, a cabina libera, le  
stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si  
blocchino all'interno.

Le pareti devono avere un'altezza di m.2,00 complessiva ed  
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  
internamente con materiali lavabili.

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 o di  
buona resistenza .

ART. 175 - Corsie - Corridoi .

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 ingresso  
registratore, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed  
entri nella cabina libera individuabile perché a porte  
aperte; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta  
verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca  
come descritto nell'art.172.

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 .

ART. 176 - 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" .

ART. 177 - Proporzionamento delle docce e dei WC .

Le piscine aperte al pubblico devono avere, almeno :

- 1) per uomini:
  - a) 1 WC ogni 6 cabine;
  - b) 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.

ART. 178 - Caratteristiche delle zone doccia e dei WC .

La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di  
termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero  
pari ai 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 3 servizi.

Le pareti verticali dei servizi e delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino ad un'altezza di m.2,00. 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 gomito 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 lavabili.

ART. 179 - 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 finestrazione possibilmente a vasistas. Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con copertura sollevata del margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Servizio di Igiene Pubblica.

ART. 180 - Insonorizzazione.

Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone vasca, dovranno essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza.

ART. 181 - 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.

ART. 192 - Zone riservate ai tuffi.

Per le zone riservate ai tuffi devono essere osservate le norme di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno n.16 del 15.2.1931.

ART. 193 - 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.

N.B. : Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato ad infermiere .

ART. 194 - 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 .

ART. 195 - 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 .

### TITOLO III IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA .

ART. 196 - Riferimenti legislativi .

Tutte le norme seguenti sulla tutela delle acque si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/c regionale per quanto non diversamente disposto.

- R.D. n.3267/1923 vincolo idrogeologico.
- T.U. delle leggi sulle acque e sugli impianti elettrici R.D. n.1772/1933.
- Legge n.319/1976 Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento.
- Legge n.650/1979.
- Legge Regionale n.7/1983 Regolamentazione scarichi civili e urbani.
- Legge Regionale n.9/1983 Piano Territoriale tutela acque.
- Legge Regionale n.13/1984 Modifiche e integrazioni alla L.R. n.7/1983 e L.R. 42/86..

ART. 197 - Acque meteoriche .

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

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

E' vietato evacuare acque nere di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque piovane.

E' parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi, gas e vapori.

I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli costantemente liberi

da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce qualora siano fonte di inconveniente igienico.

ART. 188 - Deflusso delle acque.

E' vietato far defluire sul suolo acque provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati.  
Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.  
E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in alcun modo il normale deflusso delle acque sotterranee.

E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale senza l'autorizzazione del Sindaco. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolano il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio, a spesa dell'adempiente.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.  
Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e dovranno essere usati idonei mezzi di disinfezione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.  
I proprietari o conduttori di terreni agricoli devono mantenere costantemente spurgati i fossi di scolo e eseguire tutte le opere necessarie per impedire il ristagno delle acque.

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere l'acqua per qualche tempo, sono permesse solo in località lontana dall'abitato, purchè si abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti.  
Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

ART. 189 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico per insediamenti civili e assimilabili recapitanti e non recapitanti in pubblica fognatura.

La domanda di autorizzazione va presentata unitamente alla domanda di concessione o autorizzazione edilizia per i nuovi edifici e per quelli soggetti ad ampliamento ristrutturazione e soggetti a diversa destinazione d'uso, che comportino un aumento o una modifica dello scarico.

ART. 190 - Scarichi degli insediamenti civili classe A.  
Lo scarico degli insediamenti civili di classe A in fogna è sempre ammesso purchè vengano osservate le norme e le prescrizioni dell'Ente gestore del pubblico servizio.

Nelle località servite da pubbliche fognature è obbligatorio per gli insediamenti di classe A l'allacciamento al pubblico servizio, fatte salve le deroghe previste all'articolo 65 del presente Regolamento.  
Le acque bianche devono essere smaltite separatamente.  
Nel caso in cui insediamenti civili inferiori a 30 vani e ai

3000 mc. scarichino sul suolo o nel sottosuolo lo smaltimento può avvenire attraverso uno dei seguenti sistemi indicati nella Delibera Interministeriale del 4.2.1977.

ART. 191 - Pubblica fognatura.  
Al fine dell'individuazione delle pubbliche fognature valgono  
le disposizioni contenute nell'allegato 4 della delibera del Comitato dei Ministri 4.2.1977 e nel titolo quarto della legge reg. Emilia Romagna 29.1.1983 n.7.  
Presso il Comune o il Consorzio che gestisce il pubblico servizio è depositato il censimento delle pubbliche fognature e la relativa classificazione e livello di depurazione secondo criteri riportati negli articoli 32 e 33 della legge regionale Emilia Romagna 29.1.1983 n.7.  
Qualsiasi opera interessante la pubblica fognatura non può essere intrapresa senza aver ottenuto la preventiva autorizzazione del Comune.

ART. 192 - Modalità di smaltimento dei fanghi biologici  
provenienti da fosse settiche o biologiche:  
Lo smaltimento dei fanghi biologici provenienti da fosse settiche o Imhoff, da effettuarsi almeno 1-4 volte l'anno, e da pozzi neri a tenuta (insediamenti di classe A) deve avvenire preferibilmente attraverso appositi servizi predisposti a cura dell'Autorità Comunale.  
Ogni altra forma di trasporto e smaltimento deve essere specificatamente autorizzata dal Sindaco sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..  
Lo smaltimento sul terreno a scopo concimativo dei fanghi biologici prodotti da altri impianti di depurazione, fino alla emanazione di normative nazionali e regionali, nonché da eventuali regolamenti locali deve essere autorizzato dal Sindaco sentito il parere del Servizio di Igiene pubblica dell'U.S.L..  
In ogni caso detti servizi devono osservare le norme previste al titolo 3° della L.R. n.7/83 e seguenti modifiche.

ART. 193 - Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche:  
I pozzi neri, ove ne sia consentita la costruzione, devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) impermeabilità assoluta;
- b) ubicazione in terreno libero, pozzi, tubature o serbatoi di acqua potabile ad una distanza dalle fondazioni e muri perimetrali degli edifici, non inferiore a cm.50 con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile;
- c) essere provvisti di adeguato sistema di sfianto;
- d) di capacità non inferiore a tre mc..

ART. 194 - Trasporto dei liquami e delle acque reflue:  
Il trasporto dei liquami e delle acque reflue è regolamentato dalla L.R. n.7/83 (Titolo III).

Tutti i trasporti di liquami, acque reflue, fanghi di pozzi neri o fosse Imhoff sia per conto terzi che proprio, sono tenuti ad adottare le cautele necessarie, in relazione alle caratteristiche del carico, ad evitare che le operazioni di carico, trasporto e scarico siano causa di danni igienico-sanitari e ambientali.

Chi esercita l'attività di raccolta, trasporto e smaltimento di liquami di qualsiasi tipo dovrà essere dotato di apposita autorizzazione allo svolgimento dell'attività, rilasciata dal

Sindaco, sentito il parere dell'Ufficio competente  
dell'U.S.L.

ART. 195 - Divieto di scarico nel sottosuolo .  
L'immissione nel sottosuolo di acque di qualunque natura ed  
origine e provenienza è tassativamente vietata, ad esclusione  
degli impianti di subirrigazione, che dovranno comunque  
essere autorizzati .

#### SUOLO

ART. 196 - Igiene del suolo - Riferimenti legislativi .  
Tutte le norme dell'igiene del suolo si intendono integrative  
della normativa attualmente esistente a livello statale e  
regionale e si intendono valide fino alla emanazione di  
specifiche normative a livello nazionale ed regionale per  
quanto non diversamente disposto dal D.P.R. n. 915/1982,  
dalibera Comitato Interministeriale G.U. 13.9.1984 e Legge  
Regionale n. 6/1986 .

ART. 197 - Pulizia del suolo .  
Coloro, che per qualsiasi titolo, ne hanno l'uso, sono tenuti  
a provvedere solidariamente alla pulizia delle aree, degli  
spazi, dei viali, dei cortili, dei passaggi di ragione  
privata che li fronteggiano.

La pulizia delle aree di cui al precedente comma deve essere  
sempre effettuata previo sufficiente innaffiamento con acque  
idonee allo scopo. Lo scarico di materiale di ogni specie, in  
particolare legna e carbone sul suolo pubblico, può compiersi  
solamente con le opportune precauzioni onde impedire il  
sollevamento di polvere. Alla fine delle operazioni deve  
essere praticata accurata pulizia del suolo previo abbondante  
innaffiamento.

I concessionari di suolo pubblico provvedono alla pulizia  
delle aree avute in concessione .

ART. 198 - Norme generali.

A) La costruzione di strutture d'accumulo per i liquami è  
regolamentata dalle leggi regionali n. 7/83 e n. 13/84 nonché  
dalle presenti norme.

Per la costruzione dei manufatti d'accumulo l'interessato è  
tenuto a presentare regolare richiesta di autorizzazione  
edilizia allegando il progetto redatto in conformità alle  
presenti norme dal quale risulti in particolare:

a1) la localizzazione in zona agricola in relazione allo  
spandimento agronomico. Ad esclusione delle zone A e di tutte  
le zone di rispetto e tutela ambientale, nelle zone agricole  
è consentita la costruzione di strutture di accumulo dei  
liquami a cielo aperto, che garantiscono la perfetta tenuta,  
della capacità massima di 5.000 mc. ciascuna;

a2) una capacità minima di contenimento utile corrispondente  
alla quantità di liquame prodotto dall'allevamento, afferente  
alla massima capienza teorica dell'allevamento al quale i  
manufatti risultano annessi;

a3) dimensionamento e capienza per un accumulo di liquami  
prodotti dall'allevamento per un periodo non inferiore a 6  
mesi e non superiore a 15 mesi;

a4) per ragioni di manutenzione e sicurezza, la capienza complessiva necessaria in applicazione dei criteri di cui al precedente punto b), deve essere distribuita in almeno due manufatti separati in modo da garantire una permanenza media effettiva dei liquami, prima dello spandimento, non inferiore ai 90 giorni;

a5) il volume minimo complessivo dei contenitori, valutato sulla base della potenzialità massima dell'insediamento, dovrà essere aumentato di un fattore 1,3 per tener conto del volume di acque meteoriche e di un opportuno coefficiente di sicurezza dovuto a variazioni imprevedibili nel volume di acqua utilizzata per i lavaggi.

B) Ubicazione dei manufatti di accumulo liquami di origine zootecnica.

I manufatti di accumulo possono essere costruiti, nei limiti e con i criteri prescritti dalle presenti norme, nelle zone agricole ad esclusione delle zone di rispetto degli abitati e di tutte le zone di tutela ambientale. All'interno delle zone agricole i manufatti di accumulo a cielo aperto devono risultare ubicati in modo tale da rispettare, in ogni loro parte, i seguenti limiti di distanza:

- dai confini di zona agricola distanza minima pari a mt. 300,
- dai confini di proprietà distanza minima pari a mt. 20,
- dalle case di abitazione di qualunque tipo, distanza minima pari a mt. 50,
- dalle strade di qualunque tipo esistenti e di progetto, ad eccezione di quelle vicinali ed interpoderali ad esclusivo servizio del territorio agricolo, distanza minima pari a quella prevista in applicazione del D.M. 1.04.1968, fatta salve maggiori distanze eventualmente previste come fascia di rispetto per le nuove realizzazioni individuate graficamente nelle tavole del P.R.G.

Nel caso di manufatti di accumulo a cielo chiuso e a tenuta stagna possono essere ridotti i seguenti limiti di distanza:

- dai confini di zona agricola distanza minima pari a mt. 50,
- dai confini di proprietà distanza minima pari a mt. 10,
- dalle case di abitazione di qualunque tipo, distanza minima pari a mt. 30.

Le distanze di cui ai punti precedenti si misurano come segue:

- per i lagoni, dal piede della scarpata esterna dell'arginatura,
- per altri manufatti, dalla più vicina superficie interna a contatto con il liquame.

Per manufatti completamente chiusi muniti esclusivamente di sfiatatoi di compensazione della pressione a quella atmosferica, valgono inoltre le norme del P.R.G. e del "Regolamento Edilizio".

E' consentita una distanza massima fra l'allevamento e il lagone o il pozzo nero pari a m. 1.000 in linea d'aria; il collegamento deve essere realizzato preferibilmente mediante una tubazione. Tale norma può essere superata solamente nel

caso di gestioni consortili dei reflui zootecnici.

C) - Norme costruttive dei lagoni di accumulo dei liquami.  
Nella costruzione dei lagoni devono essere rispettate le seguenti norme costruttive:

c1) la capienza massima di ciascun lagone non può, in ogni caso, superare i 5.000 mc.;

c2) la superficie massima, compresa entro la sommità degli argini, non può per ciascun lagone superare i 3.000 mq.;

c3) la profondità massima dello scavo rispetto al piano di campagna non può superare i mt. 2,00;

c4) l'altezza massima delle arginature, rispetto al piano di campagna, non può superare i mt. 1,50;

c5) il battente del liquame contenuto nel lagone non può, in ogni caso, superare i mt. 3; il minimo franco idraulico ammesso dovrà risultare almeno pari a mt. 0,50. Non sono ammessi dispositivi di scarico per tracimazione con funzione di "troppo pieno" d'emergenza;

c6) l'articolazione del lagone in 2 scomparti separati ai sensi dell'art. 4 della L.R. 13/84;

c7) non potranno in ogni caso essere realizzati bacini di accumulo impermeabili naturalmente o impermeabilizzati, il cui fondo sia posto al di sotto del livello di massima escursione della falda e comunque in condizioni tali da causare pericoli di contaminazione della stessa;

c8) i bacini di accumulo in terra (quindi impermeabili per la natura del sito o impermeabilizzati mediante rivestimento del fondo e degli argini con argilla) devono attenersi alle sottelencate disposizioni:

- il valore del coefficiente di permeabilità del terreno naturale e/o di quello eventualmente impiegato per rivestire il fondo e gli argini interni del lagone non deve essere superiore a  $K = 1.10 \text{ cm/sec.}$ ;

- lo spessore minimo del terreno con queste caratteristiche deve ammontare ad almeno 1 m. nel caso di terreno in posto;

- dovendo realizzare il manto impermeabilizzante in argilla, lo spessore di quest'ultimo non dovrà essere inferiore, a compattazione avvenuta a:

- 1.0 m. nel caso ci si trovi in presenza di terreni prevalentemente sabbiosi, con  $K > 5.10 \text{ cm/sec.}$ ;
- 0.6 ÷ 0.8 m. nel caso ci si trovi in presenza di terreni prevalentemente limosi;
- 0.4 ÷ 0.6 m. nel caso ci si trovi in presenza di terreni prevalentemente argillosi.

c9) i sistemi di impermeabilizzazione impiegati (teloni tecnicamente idonei all'impermeabilizzazione, coperture di argilla compattata) quando siano necessari in caso di mancanza di requisiti del terreno o dell'area prescelta,

devono garantire la totale impermeabilità della struttura e, comunque, debbono essere precisamente descritti e documentati all'interno degli elaborati progettuali.

Nel caso si opti per il telo di impermeabilizzazione, se viene garantito dalla ditta produttrice per un tempo limitato, lo si dovrà far poggiare su di uno strato di argilla con coefficiente di permeabilità  $K$  non superiore a  $1.10 \text{ cm/sec.}$  ed uno spessore di almeno  $0.3 \text{ m.}$  (a compattazione avvenuta). Dovrà inoltre essere allegata alla pratica edilizia una precisa relazione della ditta fornitrice del telo impermeabilizzante che ne attesti il tipo impiegato, le relative caratteristiche tecniche e la durata minima garantita. In particolare si richiede il diagramma di posa con il numero dei teli posati, il numero delle saldature, il tipo di saldature e il relativo collaudo della saldature;

c10) lungo tutto il perimetro del lagone devono essere poste in atto apposite protezioni, cioè:

- recinzioni di sicurezza, di tipo trasparente, realizzata in materiale leggero e di altezza non inferiore a  $1.2 \text{ m.}$ ;

- alberatura di arredo ambientale, realizzata con essenze ad alto fusto ed a rapida crescita, tipiche della zona, costituite da un doppio filare di alberi disposti in quinconce a non più di  $5 \text{ m.}$  l'uno dall'altro, posti ad una distanza compresa tra  $5$  e  $10 \text{ m.}$  dal piede esterno dell'argine del lagone;

c11) i lagoni devono essere realizzati da ditte specializzate che garantiscano la buona esecutività dell'opera nel suo insieme; la ditta esecutrice è tenuta a fornire il proprio nominativo al momento del rilascio dell'autorizzazione edilizia;

c12) il direttore dei lavori, all'ultimazione dei medesimi, è sempre tenuto a redigere apposita dichiarazione dalla quale risulti che le opere sono state regolarmente realizzate nel rispetto della presente normativa e delle eventuali prescrizioni degli Uffici competenti. In particolare dovranno essere realizzate almeno  $3$  prove finali di permeabilità in sito e comunque  $1$  prova ogni  $500 \text{ mq.}$  di opera realizzata per la determinazione del coefficiente di permeabilità e del grado di compattazione delle terre.

D) Norme costruttive per vasche non in terra battuta.  
La realizzazione di vasche o serbatoi non in terra battuta, sia interrati che fuori terra, finalizzati all'accumulo di liquami, dovrà uniformarsi alle seguenti norme:

d1) capacità massima utile ammessa per ogni vasca non superiore a  $5.000 \text{ mc.}$ ;

d2) minimo franco idraulico ammesso non inferiore a  $0.3 \text{ m.}$ ;

d3) non sono ammessi dispositivi di "troppo pieno" d'emergenza, a meno che non recapitino in altre vasche destinate a questo specifico scopo e comunque non munite di un tale dispositivo;

d4) il manufatto dovrà garantire l'assoluta impermeabilità; a tale scopo, in particolare per realizzazioni in calcestruzzo, il progetto e la costruzione dovranno:

- a) evitare fessurazioni delle pareti con adeguata armatura e specifica verifica strutturale;
- b) evitare fessurazioni da ritiro durante la realizzazione delle pareti;
- c) valutare il possibile effetto a breve e lungo termine di eventuali cedimenti, in particolare se di tipo differenziale;
- d) predisporre eventuali giunti strutturali in grado di offrire anche la massima garanzia di tenuta idraulica;
- e) impiegare materiali e soluzioni tecniche affidabili nel tempo, in relazione anche alle caratteristiche dei liquami;

d5) nella parte sottostante il manufatto (sia in opera che ad elementi prefabbricati) dovrà essere posta una serie di dreni (con funzioni di raccolta di eventuali perdite della vasca) che dovranno confluire in un pozzetto d'ispezione facilmente accessibile.

Ad opera ultimata dovrà essere prodotta una dichiarazione a firma del tecnico direttore dei lavori, con la quale si attesta la regolare e corretta esecuzione nonché l'impermeabilità del manufatto.

#### E) Determinazioni geotecniche e geolitologiche.

Prima della costruzione dei lagoni di accumulo impermeabilizzati o in terra battuta, occorre procedere alle apposite determinazioni geotecniche e litologiche mediante rilievi, studi e sondaggi volti a determinare:

e1) la litologia dei terreni destinati ad ospitare il lagone, con esame granulometrico secondo le norme UNI-CNR, condotto sino a una profondità non minore di mt. 4 al di sotto del fondo del lagone di progetto e comunque sino ad una profondità di almeno 2 mt. entro il primo strato litologico limo-argilloso;

e2) la permeabilità degli strati litologici sottostanti e latistanti il lagone in base a prove di permeabilità;

e3) la classificazione delle terre impiegate per la costruzione dei lagoni, sia per il fondo che per gli argini, con particolare riferimento alla loro granulometria, permeabilità, limite liquido, limite plastico e limite di ritiro, determinando di conseguenza le operazioni di stabilizzazione e compattazione eventualmente necessarie (si determinano mediante prova di compattazione tipo Proctor), lo spessore degli strati secondo cui occorre stendere il materiale, gli eventuali strati impermeabili aggiunti, nonché l'angolo di scarpa delle arginature; nel caso in cui siano necessari strati impermeabili aggiuntivi sul fondo e sugli argini, andrà determinata qualità, spessore e massa in opera di tali strati.

#### Analisi del terreno.

In caso si opti per la realizzazione di un bacino di accumulo

impermeabile per naturale costituzione del sito, gli studi devono chiarire la situazione litologica e stratigrafica del terreno fino ad una profondità di 4 m. rispetto al fondo del lagone. Sono necessari almeno 3 sondaggi, qualora non sussistano forti variazioni verticali ed orizzontali delle componenti litologiche, con prelievo di campioni ad ogni variazione litologica significativa incontrata; prelievi speditivi potrebbero perciò essere indispensabili sia nell'area direttamente interessata dal lagone che nelle sue immediate vicinanze.

Ogni campione deve essere analizzato secondo le norme UNI-CNR al fine di conoscerne le caratteristiche granulometriche. L'indagine deve proseguire con lo studio e la definizione della permeabilità degli strati sottostanti al lagone con uno dei sistemi di analisi di laboratorio di tipo diretto previsti dalle Norme UNI (ad esempio prova di permeabilità in cella edometrica con metodo del permeometro a carico variabile) in merito alla valutazione dei coefficienti di permeabilità:

Potranno essere utilizzati anche metodi in sito tipo il metodo del flusso saturato (permeometro), il metodo dell'infiltrometro a doppio cilindro sui primi 150 cm., prove a foro libero oppure prove in pozzo. I risultati devono essere allegati, insieme alle relative granulometrie corredate da colonne stratigrafiche, alla relazione geologica.

#### Analisi idrogeologica.

Vista la tipologia idrogeologica del territorio comunale, caratterizzato nella sua estensione da una prima falda alquanto superficiale, è necessario produrre una dettagliata analisi idro-geologica anche nel caso di progetti per bacini di stoccaggio non impermeabili per la natura del sito. A tal fine si richiede un rilievo piezometrico della falda superficiale, con ricostruzione di carte delle isopieze freatiche ed isobate freatiche. E' necessario allegare inoltre, un censimento delle falde idriche prossime al fondo del lagone, condotto tramite studi sui pozzi esistenti e attraverso la ricostruzione della geometria dei flussi idrici sotterranei.

Tutte le determinazioni di cui al presente articolo devono essere effettuate a cura del richiedente; i risultati e le relative documentazioni a firma di tecnici abilitati (geologi o ingegneri minerari) devono essere allegati alla richiesta di autorizzazione edilizia per la costruzione del lagone.

#### F) Modalità generali nella realizzazione delle opere.

F1) Asportazione e recupero della cotica erbosa e del terreno agrario per uno spessore non inferiore ai 20/30 cm.; questo dovrà essere successivamente utilizzato per rivestire la superficie esterna degli argini.

F2) Compattazione con mezzi meccanici del terreno all'interno dell'area dell'invaso (nel caso che occorra procedere all'impermeabilizzazione con strati di argilla di riporto) in strati successivi di 20 ± 30 cm. di spessore fino a raggiungere uno spessore di terreno compattato non minore di

quanto indicato al punto precedente in base alla litologia prevalente del sito.

Si ricorda che trattandosi di materiale impermeabile, andrà posta molta cura nella compattazione in modo da ottenere il miglior coefficiente di permeabilità possibile dal materiale impiegato.

F3) La costruzione degli argini (ove il terreno sia idoneo) deve essere effettuata con materiale ricavato dallo scavo del fondo del lagone, utilizzando, nel lato interno degli stessi, strati di terreno argilloso impermeabile che deve essere compattato per almeno 80 cm. di spessore (al finito). Nel caso si debba realizzare il manto impermeabilizzante in argilla per non idoneità dei terreni in posto, si richiama quanto previsto in precedenza all'art. 3 (spessori del manto impermeabilizzante in relazione alla prevalenza litologica).

F4) L'angolo di riposo della scarpata interna degli argini si deve valutare in funzione del grado di coesione naturale (I) o conseguente alla compattazione tramite mezzi meccanici (II): perciò non deve essere maggiore di 27° nel I° caso e di 33° nel II° caso.

F5) Le periodiche operazioni di manutenzione ordinaria (ad es. l'esportazione periodica della frazione solida sedimentata del liquame) non dovranno in nessun caso alterare le caratteristiche del lagone.

A tal fine si fa presente che è vietato tale operazione con mezzi meccanici che in qualche modo possano alterare le caratteristiche di tenuta del bacino di stoccaggio.

F6) Nei casi in cui la costruzione del lagone debba seguire particolari accorgimenti previsti dalla relazione geologica o da specifiche prescrizioni degli Uffici competenti, la direzione tecnica dei lavori dovrà essere affidata direttamente al geologo o quantomeno dovrà svolgersi attraverso un costante controllo dello stesso.

Al termine dei lavori, comunque, il geologo è tenuto a dichiarare che le opere sono state realizzate secondo quanto previsto nella propria relazione od in conformità alle prescrizioni fissate dai suddetti Uffici.

Se la costruzione del lagone deve avvenire tramite impermeabilizzazione dello stesso con argilla di riporto, è necessario che da parte del geologo ne sia precisamente documentato il grado di permeabilità e di addensamento, la provenienza, nonché la quantità impiegata seguendo il modello indicativo all'allegato A.

#### G) Documentazione integrativa.

Inoltre, ove necessario, i competenti Uffici possono richiedere, ad integrazione e supporto della relazione geologica o dell'analisi idrogeologica allegata alla pratica per la costruzione dei lagoni, apposite determinazioni riguardanti:

- ulteriori rilevazioni sul primo acquifero al di sotto del lagone in progetto;
- il censimento dei pozzi presenti in un'area di almeno 1000

m. a valle del lagone (rispetto al senso di deflusso idrico sotterraneo) e di almeno 500 m. a monte e sui lati del lagone stesso;

- l'individuazione di alcuni tra i pozzi suddetti che possano servire al controllo periodico della qualità dell'acqua.

Tutte le determinazioni qui elencate dovranno essere effettuate a cura del richiedente mediante indagini svolte da geologi regolarmente abilitati all'esercizio professionale ed i risultati andranno allegati alla richiesta di autorizzazione edilizia per la costruzione del lagone.

In casi particolari, a giudizio degli Uffici competenti, potrà essere richiesta l'installazione di 3 o più pozzi/piezometri di controllo a monte ed a valle del lagone, da sottoporre ad accertamenti analitici periodici.

#### H) Controlli della presente normativa.

Sarà facoltà degli uffici competenti effettuare controlli durante la fase di costruzione degli impianti di contenimento liquami.

A tal fine sarà cura del Direttore dei Lavori comunicare all'Ufficio Tecnico Comunale e al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. n. 11 sia la data di inizio che quella di fine lavori.

Prima che vengano immessi i liquami dovrà essere rilasciata dal Sindaco il certificato di usabilità/agibilità previo sopralluogo dei tecnici comunali e del Servizio Igiene Pubblica al fine di controllare che l'esecuzione dell'opera sia avvenuta in conformità alla presente normativa.

Tali controlli potranno riguardare anche lo spessore e l'effettivo coefficiente di permeabilità (K) del materiale a diretto contatto del liquame.

#### ALLEGATO A

-----  
BACINO DI ACCUMULO LIQUAMI DI PROPRIETA' DI .....

.....  
sito in via \_\_\_\_\_ località \_\_\_\_\_

a) tipo di materiale utilizzato \_\_\_\_\_

b) località di prelievo \_\_\_\_\_

c) caratteristiche geotecniche \_\_\_\_\_

d) quantità impiegata (mc) \_\_\_\_\_

Il Tecnico  
(timbro e firma)

-----

Nota:

- a) va indicato il tipo litologico e la formazione da cui viene prelevato;
- b) va indicata la località con il nome della cava autorizzata che fornisce il materiale;
- c) vanno indicate le caratteristiche geotecniche medie tipiche del materiale (desunte da analisi di cava e/c fonti bibliografiche attendibili).

ART. 199 - Controllo e riduzione del consumo di acque.  
E' fatto obbligo ai titolari di allevamenti zootecnici di adottare tutti gli accorgimenti idonei a ridurre il consumo di acque da usare per il lavaggio dei locali di allevamento. Al fine del controllo dei consumi di acqua per la pulizia, tutti gli allevamenti suinicoli sono tenuti all'installazione di idonei strumenti di misurazione di portata dell'acqua prelevata e a darne comunicazione all'Autorità Comunale con la modalità previste dall'art.7 della legge 319/76.

ART. 200 - Pulizia urbana.  
E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, stoppie, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari o di altri materiali che possono originare fumi ed esalazioni tossiche o moleste.  
E' comunque fatto divieto di accendere fuochi di qualsiasi natura entro il perimetro del centro urbano.  
E', infine, vietato utilizzare olii minerali usati come combustibili negli impianti di combustione (vedi apposita delibera del CRIAE della Regione Emilia Romagna).

ART. 201 - Detenzione di rifiuti putrescibili. Divieto di canne di caduta.  
I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si producono, si consumano o si vendono generi alimentari che diano luogo a rifiuti suscettibili di rapida putrefazione, devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori di idonea capacità.  
I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente o collettivamente in mercati, fiere o simili, devono munirsi di contenitori a perdere, nei quali immettere tutti i rifiuti della loro attività.  
Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi contenitori o spazi disposti dal servizio pubblico di pulizia urbana.  
Negli edifici ad uso abitazione è vietata la costruzione delle canne di caduta dell'immondizia.

ART. 202 - Immondizai.  
Nelle località non raggiunte dal servizio pubblico di raccolta delle spazzature, ogni casa o gruppo di case deve essere fornito di immondizaio costruito in luogo aperto, con fondo e pareti resistenti ed impermeabili, e con capacità non

superiori a metri cubi 1,5.

L'immondezzaio dovrà essere protetto da copertura metallica atta ad impedire l'afflusso di acque piovane provvisto di tubo esalatore. Dovrà distare almeno 10 metri dai pozzi e dai depositi o serbatoi di acqua potabile ad almeno 20 m. dalle abitazioni.

La vuotatura dell'immondezzaio sarà eseguita di frequente a cura degli interessati ed il trasporto della materia contenutavi sarà effettuato avendo cura di evitare dispersioni.

A cura dei proprietari e degli utenti sarà provveduto alla periodica disinfezione e derattizzazione degli immondezzai.

Lo smaltimento può avvenire esclusivamente per consegna avvenuta al servizio di nettezza urbana; potranno essere smaltiti su suolo agricolo i soli rifiuti di natura organica, prevedendo cioè una raccolta differenziata.

ART. 203 - Pulizia indumenti, tappeti e stenditoi di biancheria.

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

ART. 204 - Attività che usano solventi organici.

Tutte le attività produttive o di servizio che usano solventi organici di qualunque natura devono essere dotate di idonei sistemi di captazione e abbattimento delle emissioni e non devono arrecare molestia o danno al vicinato.

Per le lavanderie a secco, i solventi devono essere recuperati integralmente e le eventuali feccie prodotte, smaltite tramite Ditte o Servizi autorizzati per i rifiuti tossici e nocivi.

L'eventuale presenza di emissioni derivanti dalla deodorazione dovrà avvenire, previo trattamento di depurazione, in modo tale da non costituire pericolo, danno o molestia (es. non sono tollerati sfiati in canne di esalazione comuni o canne fumarie, in fognatura, ecc).

Le attività di autocarrozzeria e quelle adibite prevalentemente a verniciatura che usano un quantitativo di vernici a base di solventi organici superiore a 10 kg/die sono sottoposte alle procedure previste dal D.F.R. n.322/1977 e Legge Regionale n.21/1981.

Se usano quantità inferiori devono essere dotate di impianto di captazione e abbattimento di materiale particolato e dei solventi, che garantisca il rispetto di un limite di emissione di solventi totali minore o uguale a 1 Kg/h (valore medio rispetto ad un turno lavorativo di 8 ore).

Alle medesime norme sono soggette le lavorazioni di vetroresina. Gli insediamenti esistenti dovranno adeguarsi entro 3 anni dalla emanazione del presente regolamento.

Il Sindaco nei casi di pericolo, danno o molestia per il vicinato, può ordinare l'adeguamento alle presenti norme in tempi più ristretti.

All'interno delle case di abitazione o nelle loro adiacenze è vietato lo svolgimento di attività domestiche, di svago o lavorative che diano luogo ad emissioni di gas tossici, o comunque molesti o dannosi, a vapori ed a fumi.

Rilevata la produzione di dette esalazioni, il Servizio di Igiene Pubblica ne accerterà la provenienza, eventualmente anche con mezzi strumentali, e provvederà a far ingiungere la cessazione delle esalazioni moleste quanto non ne sia possibile la completa captazione o neutralizzazione.

E' in ogni caso vietato lo scarico nei condotti della fognatura delle esalazioni di cui ai commi precedenti e delle materie solide o liquide con le quali si sia ottenuta la neutralizzazione di esalazione di gas.

E' vietato all'esterno delle fabbriche, laboratori e simili od in luoghi aperti svolgere attività che provochino produzione e disperdimento all'interno di vapori, gas, fumi e polveri moleste o dannose senza che siano posti in atto idonei dispositivi, riconosciuti efficaci dal Servizio, per la captazione e la neutralizzazione di tali fattori di inquinamento.

Nella conduzione di stabilimenti, laboratori e simili, è vietato valersi degli spazi liberi per lo scarico di impianti di ventilazione, di pulitura e sabbia, di verniciatura a spruzzo di oggetti e per qualsiasi altra operazione che possa risultare molesta o dannosa per il vicinato, nonché per i passanti.

ART. 205 - Serbatoi di accumulo di prodotti chimici .

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

Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M. 17.12.77 pubblicato sulla G.U. n. 30 del 31.1.1978.

Per detti serbatoi devono essere previste idonee protezioni al suolo al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti. Dette protezioni, mediante vasche a tenuta debbono essere di volume complessivo pari a quello dei contenitori di cui sono a servizio, essere costruite a perfetta tenuta e di materiale inattaccabile dai prodotti chimici. Contenitori di prodotti reattivi (es.: acidi e basi) debbono essere tenuti perfettamente separati mediante un muro divisorio costruito con le stesse modalità delle protezioni a terra.

I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili debbono essere dotati di valvola di sicurezza e nel caso di prodotti tossici o nocivi di impianti ad innesto automatico per la captazione ed abbattimento dei gas e vapori.

Dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquidi o vapori tramite sistemi di polmonazione in cisterna.

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

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
- maschera antigas con filtro universale;
- riserva di prodotti assorbenti;
- pronto soccorso dotato di:

1. manuale o schede di pronto soccorso in ragione dei

- prodotti detenuti tenuto accessibile e di immediata consultazione;
2. bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido borico o bicarbonato di sodio);
  3. bombola di ossigeno portatile;
  4. occhiali protettivi di laboratorio.

ART. 206 - Protezione di materiali trasportati da autocarri.  
 Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiale di rifiuto putrescibile e maleodorante, dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di polveri, odori e materiali che possono rappresentare rischio e nocimento per la popolazione.  
 Particolari cautele dovranno essere adottate per gli autocarri che trasportano merci pericolose. In questo caso si applicano le norme stabilite dagli artt. 352 seg. del D.P.R. n. 420 del 30.6.1959 e dal D.P.R. n. 915/1982 e successive integrazioni e modificazioni.

## RUMORE E VIBRAZIONI

ART. 207 - C. Introduzione.

Gli effetti del rumore sull'uomo possono sinteticamente classificarsi come effetti di danno e di disturbo. Mentre i primi possono essere quantificabili, i secondi sono di difficile valutazione dipendendo da molti fattori alcuni oggettivi come il livello del rumore, la sua composizione in frequenza, la variabilità nel tempo, ecc., altri soggettivi quali l'attività che si sta svolgendo, la suscettibilità al rumore, ecc.

Pur nella consapevolezza della difficoltà di tener conto, anche solo in parte, di questi fattori, la presente norma stabilisce un criterio di valutazione della tollerabilità al rumore negli ambienti interni abitativi.

La norma è applicabile tutte le volte che è chiaramente individuabile la "sorgente" di rumore responsabile del disturbo; con questo termine si deve intendere sia una o più sorgenti specifiche di rumore, sia attività rumorose in genere (artigianali, industriali, di svago, ecc.).

La norma non è applicabile alla protezione dei lavoratori dalle emissioni sonore provocata dalle sorgenti interne o comunque connesse all'ambiente di lavoro.

### 1. Scopo e campo di applicazione.

Scopo di questa norma è di definire le varie grandezze che caratterizzano il fenomeno acustico, di indicarne gli strumenti e la metodologia di misura; questa norma stabilisce un criterio per la valutazione della normale tollerabilità al rumore negli ambienti interni abitativi.

I limiti definiti nella presente norma sono indipendenti dalla classificazione d'uso del territorio: tali limiti devono essere quindi essere rispettati anche per future pianificazioni del territorio.

### 2. Riferimenti.

- ISO 1996/1 Acustica - Descrizione e misura del rumore nell'ambiente - Parte I: Procedure e quantità base
- ISO 1996/2 Acustica - Descrizione e misura del rumore nell'ambiente - Parte II: Acquisizione di dati pertinenti all'uso del territorio
- ISO 1996/3 Acustica - Descrizione e misura del rumore nell'ambiente - Parte III: Applicazione dei limiti di rumore
- CEI 29-1 II ed. - Misuratori di livello sonoro (fonometri)
- IEC 225 Filtri di ottava, mezza ottava e un terzo di ottava destinati all'analisi acustica e di vibrazioni
- IEC 804 Misuratori di livello sonoro a media integrata.

### 3. Definizioni

3.1 Curva di ponderazione "A": curva di ponderazione in frequenza come definita nella CEI 29-1.

3.2. Livello di pressione sonora ponderato "A": è espresso in decibel dB(A) ed è definito dalla relazione

$$L_{pa} = 10 \log (P_a/P_0)^2, \text{ dB(A)}$$

dove  $P_a$  è il valore efficace della pressione sonora ponderata "A" misurata in pascal (Pa);  
 $P_0$  è il valore della pressione sonora di riferimento pari a 20 micropascal.

3.3. Livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato "A": è espresso in decibel dB(A) ed è definito dalla relazione

$$L_{aeqt} = 10 \log 1/T \int_0^T \left( \frac{P_a(t)}{P_0} \right)^2 dt \text{ dB(A)}$$

dove  $P_a(t)$  è il valore istantaneo della pressione sonora pesata "A" misurata in pascal (Pa);  
 $P_0$  è il valore della pressione sonora di riferimento pari a 20 micropascal;  
 $T$  è l'intervallo del tempo di integrazione.

3.4. Tempo di riferimento  $T_r$ : è il parametro che rappresenta la collocazione del fenomeno acustico nell'arco delle 24 h.; si individua un periodo diurno, notturno ed intermedio. Il periodo diurno è quello relativo all'intervallo di tempo compreso fra le h. 6,00 e le h. 22,00. Il periodo notturno è quello relativo all'intervallo di tempo compreso fra le h. 22,00 e le h. 6,00. All'interno del periodo diurno può essere individuato un periodo intermedio della durata massima di 4 h. frazionabile in non più di due intervalli.

3.5. Tempo di osservazione  $T_o$ : è un periodo di tempo compreso entro uno dei tempi di riferimento, durante il quale l'operatore effettua il controllo e la verifica delle condizioni di rumorosità.

3.6. Tempo di misura  $T_m$ : è il periodo di tempo, compreso

entro il tempo di osservazione, durante il quale vengono effettuate le misure di rumore.

3.7. Livello di rumore ambientale (La): è il livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato "A" prodotto da tutte le sorgenti di rumore esistenti in un dato luogo e durante un determinato tempo. Il rumore ambientale è costituito dall'insieme del rumore residuo (come definito in 3.8) e da quello prodotto dalle specifiche sorgenti disturbanti.

3.8. Livello di rumore residuo (Lr): è livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato "A", che si rileva quando si escludono le specifiche sorgenti disturbanti. Esso deve essere misurato con le identiche modalità impiegate per la misura del rumore ambientale.

Nota - il rumore del traffico è normalmente considerato una componente del rumore residuo. Tuttavia, il rumore del traffico originato da eventi specifici e particolari che si manifestano per tempi definiti e limitati sarà considerato come sorgente specifica disturbante.

3.9. Livello di rumore ambientale corretto (Lac): è il livello continuo equivalente di pressione sonora pesato "A" del rumore ambientale, determinato in un prefissato intervallo di tempo, corretto per tener conto delle eventuali componenti impulsive (vedere 5.3.3) e/o tonali (vedere 5.3.4) del rumore disturbante.

#### 4. Apparecchiatura.

##### 4.1 Generalità.

Il sistema di misura deve essere scelto in modo da poter rilevare il livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato "A" ( $L_{AeqT}$ ); tale misura può essere eseguita sia direttamente, mediante un misuratore di livello sonoro integratore, che indirettamente mediante un misuratore di livello sonoro. Nel primo caso lo strumento deve soddisfare le specifiche della norma IEC 804; nel secondo caso quelle della norma CEI 29-1. Il fenomeno deve inoltre essere dotato delle caratteristiche dinamiche S (slow), F (fast), ed I (impulse). In entrambi i casi gli strumenti devono essere almeno di classe 1. Quando si utilizzano sistemi di misura diversi, essi devono garantire prestazioni almeno equivalenti a quelle sopra richieste.

Nel caso in cui il rumore presenti caratteristiche tonali si deve utilizzare un fonometro dotato di banco di filtri da 1/3 di ottava secondo le norme IEC 225. Si riconosce la presenza di componenti tonali effettuando la misura come indicato al punto 5.3.4.

Nel caso in cui il rumore presenti caratteristiche impulsive si deve utilizzare un fonometro dotato di caratteristica dinamica I. Si riconosce la presenza di componenti impulsive effettuando la misura come indicato al punto 5.3.3.

##### 4.2. Calibrazione.

La calibrazione della catena di misura deve essere eseguita prima e dopo ogni ciclo di misura. Le misure eseguite sono da ritenersi valide se le due calibrazioni effettuate prima e

dopo il ciclo di misura differiscono al massimo di 0,5 dB.

#### 4.3. Controllo periodico della apparecchiatura.

I fonometri di cui in 4.1 ed il calibratore devono essere controllati e tarati, almeno ogni due anni, per la verifica della conformità alle specifiche tecniche. Il controllo periodico deve essere eseguito presso laboratori specializzati ed idoneamente attrezzati con strumentazione di classe "0" che ne rilasciano una certificazione da riportarsi su apposito registro.

### 5. Metodologia di misura.

#### 5.1. Posizioni di misura.

Il microfono del fonometro va posto ad una altezza pari a 1,20-1,50 dal pavimento e ad almeno 1,00 m. da superfici riflettenti, al centro del locale o nel punto più disturbato (nella posizione occupata dalle persone esposte). Le misure vanno effettuate con finestre sia aperte che chiuse.

Le misure del rumore ambientale e del rumore residuo vanno eseguite nelle medesime condizioni. Per la valutazione del disturbo (vedere 6) tra i rilievi eseguiti in condizioni differenti si considera il rilievo caratterizzato dalla maggiore differenza tra rumore ambientale e rumore residuo.

#### 5.2. Tempi di misura.

Nella esecuzione della misura del rumore ambientale deve essere considerata la variabilità nel tempo della emissione sonora della sorgente disturbante; la durata della misura deve essere tale da fornire un valore rappresentativo della rumorosità prodotta dalla sorgente disturbante. Tale valore deve comunque essere riferito al solo periodo di tempo durante il quale la sorgente disturbante è operante. La misura del rumore residuo deve essere eseguita all'interno del tempo di riferimento, in un periodo di tempo analogo, dal punto di vista acustico, a quello in cui si misura il rumore ambientale; la durata della misura deve essere comunque tale da fornire un valore rappresentativo del rumore residuo presente.

#### 5.3. Tecniche di misura.

5.3.1. Nel caso in cui il rumore sia stazionario o stazionato periodico (note 1,2) si può utilizzare un fonometro con caratteristica dinamica S (vedere 4.1).

5.3.2. In tutti gli altri casi il livello continuo equivalente deve essere misurato con un fonometro integratore (vedere 4.1).

Nota 1 - Il rumore si definisce stazionario se la differenza tra il valore massimo e minimo del livello sonoro, misurato con la caratteristica dinamica S, è minore di 5 dB.

Nota 2 - Il rumore si definisce stazionario periodico quando è caratterizzato da pause, anche non regolari, e da periodi di emissione, anche a livelli diversi, con caratteristiche stazionarie (nota 1).

5.3.3. La presenza del rumore impulsivo viene verificata quando la differenza dei livelli istantanei del rumore ambientale misurato con caratteristica I e S è mediamente superiore a 5 dB(A).

5.3.4. La presenza del "tono puro" viene verificata quando il livello continuo equivalente nella banda eccede i livelli continui equivalenti nelle bande adiacenti di almeno 5 dB per analisi in 1/3 di ottava.

## 6. Valutazione del disturbo.

6.1. La differenza tra il livello del rumore ambientale (o corretto) e quello del rumore residuo non deve superare i valori di 5 dB(A) nel periodo diurno e di 3 dB(A) nel periodo notturno ed intermedio.

6.2. Il rumore ambientale non deve comunque superare il livello limite di 60 dB(A) durante il periodo diurno ed intermedio, e di 45 dB(A) durante il periodo notturno; di conseguenza, il rumore residuo non deve essere in alcun modo incrementato se è uguale o superiore a 60 dB(A) durante il periodo diurno ed intermedio, e a 45 dB(A) durante il periodo notturno.

6.3. Il criterio del superamento del rumore residuo non si applica qualora il rumore ambientale sia inferiore a 35 dB(A) durante il periodo diurno ed intermedio ed a 25 dB(A) durante il periodo notturno.

6.4. Il rumore ambientale va penalizzato mediante l'incremento di 3 dB(A) nel caso il rumore disturbante abbia caratteristiche impulsive persistenti per l'intero periodo di misura.

6.5. Il rumore ambientale va penalizzato mediante l'incremento di 3 dB(A) nel caso il rumore disturbante abbia caratteristiche tonali persistenti per l'intero periodo di misura.

6.6. Il rumore ambientale va penalizzato mediante l'incremento di 6 dB(A) nel caso il rumore disturbante abbia caratteristiche impulsive e tonali persistenti per l'intero periodo di misura.

6.7. Qualora le caratteristiche impulsive e/o tonali non persistono per l'intero periodo di misura, la penalizzazione del rumore ambientale, di un valore pari a quello riportato nei punti 6.4, 6.5, 6.6, deve riguardare solo il rumore di durata parziale avente tali caratteristiche. Il livello di rumore ambientale corretto sarà dato dalla somma dei livelli non penalizzati, riferiti alle rispettive durate, secondo la relazione:

$$L_{ac} = 10 \log \frac{1}{T} \sum T_i 10^{L_{aci}/10} \quad \text{dB(A)}$$

dove:  $L_{ac}$  è il livello di rumore ambientale corretto;  
 $T$  è il periodo di tempo complessivo;  
 $L_{aci}$  sono i livelli di rumore corretti parziali  
(livelli equivalenti che possono o meno essere  
penalizzanti);  
 $T_i$  sono i tempi parziali a cui  $L_{aci}$  si riferiscono.

6.9. Il livello del rumore ambientale, eventualmente corretto, deve essere diminuito di 3 dB(A), nel caso il rumore disturbante abbia nel periodo diurno una durata giornaliera compresa tra 15 e 60 min., di 5 dB(A) se inferiore a 15 min.

#### 7. Resoconto di prova.

Nel resoconto di prova devono essere riportate le indicazioni seguenti:

- il riferimento alla presente norma;
- la data, il luogo e l'ora dei rilievi;
- le condizioni atmosferiche durante le misure;
- le condizioni di funzionamento e la descrizione delle sorgenti di rumore;
- le posizioni e condizioni di misura;
- i tempi di riferimento, di osservazione, di misura;
- la strumentazione impiegata e relativa classe;
- i lavori di  $L_{aeqT}$  del rumore residuo;
- i lavori di  $L_{aeqT}$  del rumore ambientale, eventualmente corretto per la presenza di componenti impulsive e tonali;
- la firma e qualifica dell'addetto ai rilevamenti;
- il giudizio conclusivo.

#### ART. 208 - Limiti di accettabilità delle vibrazioni.

Le vibrazioni devono essere rilevate in corrispondenza dei punti di ingresso di tali sollecitazioni nel corpo umano e le misure vanno eseguite rilevando il valore RMS (valore efficace) dell'accelerazione perpendicolare alla superficie vibrante assumendo come indice di riferimento la peggiore situazione riscontrata.

I valori misurati non devono superare le curve limite globali scelte sulla base della tabella dei fattori moltiplicativi proposti dalla ISO TC 108/SC 4 N. 19 (emendamento alla ISO 2631).

#### RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE NON IONIZZANTI

##### ART. 209 - Inquinamento elettromagnetico.

###### 1. Generalità.

Le onde elettromagnetiche sono costituite da energia che viaggia nello spazio e comprendono:

- campi elettromagnetici statici
- campi elettromagnetici a bassa frequenza
- radiofrequenze
- microonde
- infrarosso
- laser
- ultravioletto.

I limiti indicati valgono per la radiofrequenza e le microonde secondo le definizioni sotto riportate.

Per tutti gli altri tipi di radiazioni vale quanto indicato

nell'art. 24 della Legge 933 e, ove necessario, deve essere fatto riferimento alle disposizioni tecniche di organismi internazionali.

## 2 - Definizioni.

1) Sono definite Radiofrequenze le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra:

300 KHz a 300 MHz ( $300 \times 10^3$  Hz e  $3000 \times 10^6$  Hz)

2) Sono definite Microonde le onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra:

300 MHz e 300 GHz ( $300 \times 10^6$  Hz e  $300 \times 10^9$  Hz).

## ART. 210 - Limiti per la popolazione.

I valori massimi della densità di potenza dovranno essere quelli riportati nella seguente tabella:

Tabella.

Limiti di frequenza	Densità potenza media (W/m)	Limiti campo elettrico (V/m)	Limiti campo magnetico (A/m)
da 300 KHz a 300 MHz	5	45	0,11
da 300 MHz a 300 GHz	1	20	0,05

## ART. 211 - Obblighi.

Il detentore di un apparato generatore di onde elettromagnetiche deve attuare tutte le misure cautelative di protezione per il personale addetto e per la popolazione nel suo insieme.

## RADIAZIONI IONIZZANTI.

### ART. 212 - Riferimenti legislativi.

La legge quadro in materia è il DPR n. 185 del 13.2.1964 Cap. IX. In applicazione di questo decreto sono stati emanati numerosi provvedimenti legislativi; tra questi rivestono particolare importanza i seguenti:

DPR n. 1303 del 5.12.1969 G.U. del 6.5.1970 n. 112.

Definisce le attività e le dosi che sono soggette al DPR n. 185/64 DPR n. 1429 del 24.9.1969 G.U. del 26.2.1969 n. 51.

Definisce i tipi di macchine radiogene che possono determinare rischi per i lavoratori e la popolazione.

D.M. 27.7.1966 G.U. del 14.11.1966 e successivi aggiornamenti. Stabilisce i livelli di radioattività e le

modalità per il rispetto del regime di denuncia e di contabilità delle materie radioattive; definisce anche il regime autorizzativo all'impiego.

D.M. 6.6.1968 G.U. del 30.9.1968 n. 220. Determina le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione dei lavoratori esposti a radiazioni ionizzanti.

D.M. 4.8.1977.

Fissa i livelli di contaminazione che determinano le condizioni di "Situazioni eccezionali" previste dall'art. 103 del D.P.R. 195/1964.

D.M. 14.7.1970 G.U. dell'8.10.1970 n. 255.

E' in relazione con il D.P.R. 185/1965 e con il D.P.R. 1303/1969 in quanto stabilisce i criteri per la esenzione da alcuni adempimenti in materia di notifiche e autorizzazioni.

D.M. 2.2.1971 G.U. del 6.7.1971 n. 58.

Definisce le dosi e le concentrazioni massime ammissibili ai fini della protezione della popolazione nel suo insieme e di gruppi particolari di popolazione.

Per le attribuzioni di competenze in materia ai Servizi e ai Presidi delle UU.SS.LL. sono da ricordare le seguenti Leggi Regionali:

- a) L.R. N. 33 del 1979  
Tutela della salute nei luoghi di lavoro.
- b) L.R. n. 33 del 1991  
Organizzazione e funzionamento dei Presidi Multizonali di Prevenzione.
- c) L.R. N. 19 del 1982  
Norme per l'esercizio delle funzioni in materia di Igiene e Sanità Pubblica.

A titolo esplicativo l'Assessorato Regionale alla Sanità ha emanato:

- 1) Circolare n. 27 del 14.12.1982  
Radioprotezione: attività delle UU.SS.LL.
- 2) Circolare n. 3 dell'11.1.1983  
Trasferimento delle funzioni esercitate dall'ex Medico Provinciale.

#### TRATTAMENTI ANTIPARASSITARI

ART. 213 - Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita.  
La materia è disciplinata da:

- L. 30.4.1962 n. 293 G.U. del 4.6.1962 n. 139, artt. 5 h), 6
- D.P.R. 3.9.1968 n. 1255 G.U. del 27.12.1968 n. 327  
(disciplina della produzione, del commercio e della vendita dei presidi sanitari).
- D.P. 9.5.1974 n. 424 G.U. del 17.9.1974 n. 242 che modifica l'art. 24 del D.P.R. precedente.

ART. 214 - Locali di deposito e vendita - mezzi di trasporto  
I locali da adibirsi a deposito e vendita dei presidi sanitari, oltre che rispondere ai requisiti di legge, devono:

- a) non devono essere comunicanti con locali di deposito e vendita di sostanze alimentari e con abitazioni;
- b) gli esercizi di rischio per rilevanti depositi di materiale devono essere strutturalmente separati dalle abitazioni a giudizio del S.I.F. e dell'Amministrazione

Comunale;

- c) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo cambio dell'aria;
- d) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
- e) disporre di acqua potabile corrente;
- f) disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe.

E' consentita derogare alle disposizioni di cui ai punti a) e c) per i negozi di vendita (fiorai e ferramenta) che detengono quantitativi di prodotti di III e IV classe che non danno luogo alla produzione di odori o esalazioni moleste. Su carri, vagoni ed ogni altro mezzo di locomozione non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

#### ART. 215 - Modalità d'uso.

L'acquirente del presidio sanitario di I e II classe è responsabile dell'osservanza delle seguenti norme:

- a) il prodotto sia conservato fino al momento dell'uso in un luogo o contenitore chiuso a chiave e non accessibile ai ragazzi e alle persone estranee all'azienda, e mai in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e mangimi;
- b) i contenitori vuoti vengono conferiti ad appositi centri di distribuzione e in caso di loro mancanza con metodi approvati dal Servizio di Igiene Pubblica (circolare n. 5 del 19.7.1984 n. 55);
- c) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengono attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore. A tal fine si deve:

- far apporre castelli, a distanza regolare, lungo tutto il perimetro della superficie trattata con l'avvertenza "Terreno e Alberi trattati con prodotti velenosi";
- evitare che, irrorando alberi vicini a strade o a case, questi vengano bagnati dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni che siano dannose o soltanto moleste;
- raccogliere o immettere al consumo il prodotto trattato solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla legge e riportato nelle istruzioni allegata alla confezione del presidio utilizzato e in caso di miscela di prodotti, rispettarne il periodo di sicurezza più lungo;
- esigere dall'operatore di non mangiare o fumare durante la utilizzazione di un presidio sanitario e di adoperare tuta idonea, guanti, occhiali, mascherina e filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; si deve altresì esigere a lavoro ultimato un'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi, nonché alla adeguata pulizia e manutenzione del mezzo usato.

L'eventuale inosservanza della cautela sopra descritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in corresponsabilità con il proprietario del terreno e l'acquirente del presidio sanitario.

I trattamenti con presidi sanitari in zone non agricole devono essere preventivamente autorizzati dal servizio di Igiene Pubblica che prescriverà le modalità di esecuzione a

tutela della salute dei cittadini.

E' fatto divieto in tali zone di usare presidi di 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> classe salvo specifica autorizzazione del Servizio di Igiene Pubblica, sentito l'Ufficio Agricoltura del Comune.

ART. 216 - Autorizzazione e limiti di impiego con mezzi aerei a pala rotante.

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari può avvenire solo con mezzi a pala rotante e deve essere autorizzato, sulla base delle norme amministrative impartite dalla Regione, annualmente.

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 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 anti-evaporante.

ART. 217 - Superfici da trattare: caratteristiche.

I trattamenti con mezzi 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 sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento utilizzazione di un presidio sanitario e di adoperare tuta idonea, guanti, occhiali, maschera e filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; si deve altresì esigere a lavoro ultimato un'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi, nonché alla adeguata pulizia e manutenzione del mezzo usato;

d) tenere un registro, vidimato dal Servizio di Igiene Pubblica, con l'annotazione della data del trattamento, del presidio impiegato, le dosi e i mezzi meccanici impiegati e le colture trattate, lo smaltimento dei contenitori e le misure di protezione adottate.

Tutti gli accorgimenti sopra specificati debbono essere osservati anche nelle fasi di preparazione ed utilizzazione dei presidi sanitari di III e IV classe.

Sono dispensate dalla tenuta del registro le aziende agrarie a conduzione familiare, non dedite alle colture di mais, bietola, frutta, riso, pomodori e pioppo.

Essendo questi prodotti esenti di particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario.

ART. 218 - Obbligo di denuncia ai Servizi di Igiene Pubblica delle OO.SS.LL.

La denuncia dei casi di intossicazione da antiparassitari agricoli è obbligatoria, anche al solo sospetto da parte di

chi esercita la professione medico-chirurgica. Legge  
2.12.1974 n. 49.  
ATTIVITA' VARIE

ART. 219 - Cave

L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalla Legge Regionale 24.1.1974 n.748 e successive modifiche dall'art.327 T.U. LL.99.R.D. 26.7.1934 n.1265 e dal D.P.R. N.915 del 10.9.1982.

Le attività estrattive devono essere operata nel rispetto delle prescrizioni emanate all'atto della concessione di escavazione e comunque in modo tale da non determinare disagio alla popolazione e alterazioni quali-quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranei.

ART. 220 - Maceri

Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione del lino, della canapa e in genere delle piante tessili.

Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso sentito il servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

I nuovi bacini di macerazione devono distanziare almeno 200 m. da ogni centro o nucleo abitato, classificati tali secondo ISTAT, ad almeno 50 m. da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono essere inoltre provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi dall'abitato.

E' vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradalii correnti nel territorio del Comune senza avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorità competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

ART. 221 - Risaie.

Quando il terreno venga utilizzato per la coltivazione del riso, sono applicate le norme previste dal regolamento speciale, emanato ai sensi dell'art.204 del T.U. LL.99. 1934 n.1265.

Il Sindaco può ordinare la disattivazione delle risaie quando esse siano situate od estese in luoghi non consentiti o contro il divieto dell'autorità, a norma dell'art.205 del citato T.U. e del D.P.R. 10.6.1955 n.851.

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Disposizioni generali

ART. 222 - Vigilanza prevenzione e informazione.

La vigilanza igienica prevenzione e informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione ed il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque

impiegata per la preparazione di prodotti alimentari è esercitata dal personale dei servizi di Igiene Pubblica e Veterinaria, secondo le rispettive competenze.

ART. 223 - Ispezioni, controlli, accertamenti.

La vigilanza di cui al precedente art. si effettua mediante:

- ispezioni, tese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonché l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti di uso personale e domestico nonché della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alla L.30.4.1962 n.283, adempiano agli obblighi previsti dalle leggi vigenti e dal presente regolamento.

ART. 224 - Modalità d'esecuzione delle ispezioni.

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

Ove un tecnico incaricato di eseguire le ispezioni sia sprovvisto di tessera, deve munirsi di delega del Sindaco o essere accompagnato da un addetto munito di tessera, o da un vigile urbano.

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

L'interessato ha diritto di chiedere che, se dall'ispezione viene redatto apposito verbale, siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi. Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

ART. 225 - Modalità di esecuzione dei controlli.

I controlli di cui sopra si eseguono con:

- 1) esame diretto della merce per accertare che:
    - i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
    - i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali densimetri, cartine tornasole, termometri e simili, rientrino nella normalità;
    - l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente regolamento.
  - 2) Esami ed analisi di laboratorio tesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto e ad accertare o escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili.
- Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui ai successivi articoli.

ART. 226 - Campioni regolamentari e di saggio.

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

Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e

reprimere le infrazioni alla legge.

E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistano fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme alla legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno. Il campione di saggio può essere prelevato, previo consenso dell'interessato, con la sola osservanza delle norme tecniche, e viene eseguito:

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

ART. 227 - Formazione del campione regolamentare.  
La materia è definita dagli artt. 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 16, D.P.R. 327/80.

ART. 228 - Verbale di prelevamento di un campione.  
Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redarre apposito verbale.  
Per i campioni di saggio è sufficiente redarre un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Servizio.  
Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

ART. 229 - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni.  
Fatto salvo che per campione regolamentare intero si intende un campione rappresentativo di tutta la partita, la quantità totale da prelevare per le analisi chimiche sono fissate dal D.P.R. 327/80.

Per quanto attiene alle analisi microbiologiche si fa riferimento alla D.M. 11.10.76: Limiti di cariche microbiche tollerabili in determinate sostanze alimentari e bevande (latte, gelati, prodotti a base di uovo) ed alla C.M. n. 61 del 9.12.76: Norme per il controllo batteriologico delle acque minerali.

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

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

In entrambi i casi si dovrà redarre relativo verbale in 5 copie.

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

ART. 230 - Deficienza dei locali e delle attrezzature.  
Qualora vengano riscontrate delle deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi di Igiene Pubblica e Veterinaria, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:  
- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;

- la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- la revoca, temporanea o definitiva, dell'autorizzazione sanitaria.

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

ART. 231 - Irregolarità delle merci.

Gli addetti alla vigilanza quando:

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

Si richiamano inoltre: D.P.R. 327 Art.20, D.P.R. 571 art.4 e segg..

ART. 232 - Del sequestro.

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

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

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

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

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

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione del Servizio che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda a denuncia, della Autorità Giudiziaria.

ART. 233 - Del dissequestro.

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

ART. 234 - Libretto di idoneità sanitaria.

Il personale addetto anche temporaneamente ed occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari e bevande - anche presso gli Ospedali, le Case di Cura, i Collegi, i Convitti, e le altre collettività - deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato in base alle vigenti disposizioni di legge.

A tale obbligo è soggetto chiunque lavori, a qualsiasi titolo, presso aziende di produzione e commercio, all'interno dei locali dove le sostanze alimentari sono lavorate, depositate, vendute o somministrate.

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 enterobatteri patogeni e sia sottoposto ai trattamenti immunitari previsti da disposizioni di legge.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici della U.S.L. casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti. Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per cause di malattia per oltre 5 gg., una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).

L'Autorità Sanitaria competente al rilascio e/o al rinnovo, sentito il parere dell'U.S.L., 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.

ART. 235 - Modalità per il rilascio e il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.

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

ART. 236 - Nulla-osta per esercizi di vendita al dettaglio.

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

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;
- punti di vendita di alimenti e bevande con distribuzione meccanica a mezzo di apparecchi automatici, quando non vengono installati in esercizi di vendita al dettaglio e nelle loro immediate vicinanze, quali dirette pertinenze

dell'esercizio;

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti, che il Sindaco rilascerà previo nulla-osta del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

ART. 237 - Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e di esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è subordinato ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere dei Servizi di Igiene Pubblica o Veterinario, per le rispettive competenze.

ART. 238 - Modalità per il conseguimento dei nulla-osta e delle autorizzazioni.

Le domande per ottenere il nulla-osta ed i pareri a cui è subordinata la concessione dell'autorizzazione sanitaria, previsti dagli artt. precedenti, compilate su carta bollata ed indirizzate al Sindaco, devono indicare: a) per qualsiasi tipo di esercizio:

- 1) nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
- 2) ubicazione;
- 3) indicazione dei generi merceologici;
- 4) termine previsto per l'approntamento dei locali;
- 5) tipo di approvvigionamento idrico;
- 6) sistema di smaltimento rifiuti;
- 7) sistemi di conservazione degli alimenti;

b) per i laboratori di produzione:

- 1) indicazione di cui al punto a);
- 2) tipo di lavorazione;
- 3) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
- 4) eventuale carattere stagionale della lavorazione;
- 5) descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature;

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

- pianta planimetrica dei locali in duplice copia firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale, in scala 1/100. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;
- relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 90 gg. dal P.M.P. competente per territorio;
- certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dalla Autorità Sanitaria

competente.

Per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopradetti:

- relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- copia dell'eventuale marchio depositato e dell'etichetta impressa sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impressa direttamente sulla confezione.

Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

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

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

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

ART. 239 - Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati.

Il rilascio della licenza amministrativa è subordinata ad attestato di idoneità sanitaria.

Tale attestato viene rilasciato dal servizio di Igiene Pubblica e/o dal Servizio Veterinario, in base alle rispettive competenze in ordine all'esercizio di vendita, ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

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

ART. 240 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi.

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

Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico; essere forniti di servizi igienici.

L'Autorità Sanitaria competente può ammettere deroghe per gli esercizi situati in locali di costruzione antecedente alla entrata in vigore del presente regolamento; tali deroghe sono subordinate al parere del Servizio di Igiene Pubblica e alla esecuzione degli eventuali provvedimenti da esso suggeriti.

I servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di m.2 dal suolo ed essere costituiti da un vano antiservizio con lavandino dotato di erogatori di acqua a comando non manuale, di

distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo raccoglitore e da un vano per servizio igienico.

L'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita mediante finestro aprentesi all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,60, ovvero da un idoneo impianto di aerazione forzata su conforme parere del Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente.

Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo pozzi anziché a mezzo di pubblico acquedotto, è necessario che l'acqua sia sottoposta ad analisi chimico-batterologica, con frequenza almeno annuale, a cura del P.M.P. con esito di una dichiarazione di potabilità.

ART. 241 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande debbono corrispondere oltre che ai requisiti igienico edilizi sull'igiene del lavoro a quelli indicati agli articoli 28 e 29 del D.P.R. 26.3.20 n.327.

Le pareti devono essere lavabili, impermeabili e disinfettabili almeno fino a 2 m. di altezza.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella circolare n.20 del 5.4.76 del Ministero della Sanità.

I servizi competenti dell'U.S.L. possono consentire deroghe all'obbligo di disporre di locali di deposito per i laboratori artigianali che svolgono un volume di lavoro limitato e quelli annessi a negozi di vendita, purché l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, imballaggi ed altro sia continuo e l'eventuale riserva sia quantitativamente modesta e sistemata in settori del laboratorio in modo da non costituire ostacolo alla lavorazione ed alla esecuzione delle pulizie.

Questi laboratori possono essere autorizzati nell'aggregato urbano a condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installati, a mezzo di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno 5 ricambi di aria ogni ora ad una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

I laboratori artigianali che producono alimenti deperibili (generi di pasticceria, di rosticceria, pasta alimentare fresca) debbono inoltre dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti.

ART. 242 - Requisiti per cucine industriali.

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta ad autorizzazione sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui agli articoli precedenti ed una superficie totale nei locali di lavorazione, deposito

e servizi non inferiore a mq.0,50 per pasto preparato giornalmente, con un minimo di mq.60. Per un numero di pasti giornalieri superiore a 500 si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente. Le cucine industriali debbono essere dotate dei seguenti locali e settori:

- ricevimento;
- conservazione derrate non deperibili;
- deposito vini e bibite, se del caso;
- conservazione derrate deperibili (cella frigo) distinte per verdure, carni fresche, insaccati, formaggi ed altri generi;
- conservazione in congelatore dei prodotti surgelati;
- lavaggio e preparazione verdure;
- preparazione pasti;
- cottura;
- confezionamento piatti;
- deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- deposito di uscita e distribuzione;
- lavaggio stoviglie mediante apparecchiature automatiche;
- deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili a due scomparti;
- W.C. e doccia;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo;
- autorimessa;
- altri servizi, se del caso.

Tutti i settori devono avere sedi in locali separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purché il Servizio di Igiene Pubblica, sentito il parere del Servizio Veterinario, per le relative competenze, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione fra i circuiti della varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.

I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno.

Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno mensilmente.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno.

Tra i controlli igienico-sanitari da effettuarsi a cura dei servizi competenti, devono essere inoltre comprese anche periodiche prove di cessione chimica per suppellettili, posate, piatti e vasellame.

ART. 243 - Requisiti degli esercizi di vendita con annesso deposito.

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

- locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. La dispensa o il magazzino possono essere ubicati in locali discosti o distanti dall'esercizio;
- un vano o reparto laboratorio, regolamentare ai sensi del prec.art. limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la

vendita diretta;

- un vano per i servizi (che può essere il vano antiservizio) comprendente almeno: armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
- un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;
- servizi igienici;
- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
- banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- banchi-armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinta in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- utensili e contenitori costruiti in materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno e distinti per vari tipi di prodotti merceologici.

L'autorità sanitaria competente può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti strutturali sopraspesificati per gli esercizi situati in locali di costruzione antecedente alla entrata in vigore del presente regolamento; tali deroghe sono subordinate al parere del servizio di igiene pubblica o del servizio veterinario secondo le rispettive competenze, ed alla esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.

ART. 244 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita.

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

- essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio con prodotti approvati dal Servizio di Igiene Pubblica;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare: laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
- al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature e gli

utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;

- attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori;
- assicurare un idoneo ricambio d'aria all'interno dall'esercizio.

Negli stessi esercizi è vietato:

- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento;
- esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 80 cm. dal suolo;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici.

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

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

I prodotti alimentari compresi gli insaccati non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, paletta, forchette e simili.

I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione "per alimenti" e debbono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive.

Quando la carta è usata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili.

È vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore anche se usata per imballaggi esterni.

È altresì vietato avvolgere ricotta, frutta o altri generi con foglie di piante.

È vietato al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini dell'Autorizzazione Sanitaria, di cui agli artt. 237 e 238 vengono distinti in: BAR, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE O TRATTORIA.

L'esercizio di BAR CAFFÈ e simili è caratterizzato dalla somministrazione di bevande, di generi di pasticceria e gelateria, di dolci e di prodotti di gastronomia, nonché dalla contemporanea preparazione o somministrazione di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche o superalcoliche, con o senza la somministrazione di colazioni fredde o dolci, eventualmente riscaldate su piastra elettrica o con tostapane. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.

Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, gnocco fritto, piadine, salse varie eccetera) che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dall'art. 241 e dall'art. 243 del presente Regolamento.

L'esercizio di PIZZERIA è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite, anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione che può avvenire sia al banco che al tavolino.

L'esercizio di TAVOLA CALDA è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina installato a vista del locale di somministrazione, ma in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.

L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni tipo di preparazione gastronomica esclusivamente a tavola sia tramite personale addetto che per autoservizio.

I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere costituiti singolarmente o cumulativamente, e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.

Le dimensioni dei locali di nuova costruzione o ristrutturati devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente regolamento; l'Autorità Sanitaria competente può consentire deroghe, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, per gli esercizi situati in edifici del Centro Storico o comunque costruiti prima dell'entrata in vigore del presente regolamento.

L'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati, inoltre:

- tutti gli esercizi devono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui al precedente art. 240, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità ricettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

- a) senza posti a sedere: 1 lavandino e 1 gabinetto
- b) fino a 50 posti: 1 lavandino e 1 gabinetto per le donne  
1 lavandino e 1 gabinetto per gli uomini
- b) da 51 a 150 posti: 2 lavandini e 2 gabinetti per le donne

- 2 lavandini e 2 gabinetti per gli uomini  
b) oltre 150 posti: 3 lavandini e 3 gabinetti per le donne  
3 lavandini e 3 gabinetti per gli uomini.

Il ristorante o trattoria deve avere:

- 1) almeno un vano per la conservazione di alimenti e bevande dotati di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;
- 2) una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio.

La cucina deve avere una superficie pari a mq. 0,50 per posto tavola e comunque con un minimo di mq. 15.

- 3) un vano o un settore di raccordo tra la/le sale da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
- 4) uno o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio: in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e piazze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo o al freddo, a seconda della esigenza, e facilmente prelevabili; detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente sviluppati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle piazze.

L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti al 1° e 2° punto precedenti.

Tutti gli esercizi in cui si effettua, anche temporaneamente, somministrazione di alimenti e/o bevande, salvo che vengano usati esclusivamente contenitori a perdere, devono essere dotati di apparecchiature automatiche di lavaggio.

Durante la stagione estiva, quando il Servizio di Igiene Pubblica esprima parere favorevole, anche se condizionato all'esecuzione degli eventuali provvedimenti che ritenga necessari, l'Autorità Sanitaria può consentire ai titolari delle licenze di ristoranti e bar di collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale.

#### TRASPORTO E COMMERCIO AMBULANTE

ART. 246 - Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto.

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 44 del D.P.R. 327/60 e dall'altra normativa statale in materia tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.

Detti mezzi non possono essere adibiti al trasporto di merci incompatibili con gli alimenti stessi.

ART. 247 - Requisiti igienici dai mezzi di trasporto.  
Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme  
vigenti, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande destinati  
alla vendita ambulante devono rispondere ai seguenti  
requisiti:

- presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
  - possibilità di accurato lavaggio e disinfezione.
- I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte e non possono essere adibiti ad altri usi.

ART. 248 - Vendita ambulante.

È considerato commercio ambulante il commercio che si svolge nelle piazze, nelle strade e/o in altro luogo accessibile al pubblico in forma ambulante con l'ausilio di attrezzature mobili, e che può essere esercitato presso il domicilio dei compratori o su qualsiasi area pubblica, fatte salve le limitazioni poste dalle Autorità Comunali e dalle leggi vigenti in materia.

Il commercio ambulante in posto fisso che può essere esercitato soltanto su quella parte del suolo pubblico a tale uso destinato dal Comune è assimilato al commercio che si svolge negli esercizi di vendita e somministrazione qualora dotato di analoghi requisiti e struttura.

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante, girovaga o su posteggi) deve disporre di locali di deposito adeguati convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle norme vigenti in materia, e riconosciuti idonei in sede di rilascio o trasferimento della licenza, dal Servizio Igiene Pubblica.

ART. 249 - Caratteristiche delle aree destinate al commercio ambulante.

L'area su cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso deve possedere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti.
- In ogni caso non può essere consentito l'ingresso a autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
  - avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta;
  - essere dotato di punti di presa della corrente elettrica.

ART. 250 - Requisiti igienici dei mezzi usati per la vendita ambulante e a posto fisso.

I mezzi utilizzati per la vendita ambulante e a posto fisso devono, oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox o altro

materiale ritenuto idoneo;

- dotazione di un idoneo armadio frigorifero, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
- presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
- esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;
- esistenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti;
- vaschetta per la disinfezione dei coltelli.

Il banco non è richiesto quando si disponga di un automezzo specificatamente carrozzato ed arredato a guisa di negozio alimentare.

#### ART. 251 - Fiere e Sagre paesane - Festival e Feste.

La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevanda in occasione dello svolgimento di fiere, festival e sagre paesane è subordinato alla concessione di una autorizzazione sanitaria, rilasciata dalle autorità competenti del Comune interessato, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

#### ART. 252 - Modalità dell'autorizzazione.

L'autorizzazione di cui all'art. precedente è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori con possibilità di proroga a seguito di specifica richiesta.

Copia della domanda di autorizzazione corredata dai documenti previsti dall'art. 25 e seg. DPR 327/80 dovrà pervenire al Servizio di Igiene Pubblica e/o Veterinaria per i controlli di competenza. Chiunque operi all'interno degli stands di produzione e/o somministrazione di alimenti sfusi e confezionati dovrà essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria.

Tutti gli operatori dovranno usare casacche o vestaglie o grembiuli adatti e copricapi di stoffa chiara che devono essere sempre puliti. Gli stands devono essere sollevati dal terreno mediante piani idonei.

La zona di preparazione, cottura e vendita, razionalmente attrezzata, deve essere ben delimitata ed accessibile solo agli addetti ai lavori e avere le caratteristiche previste dal D.P.R. 327/80.

I tavoli devono avere superficie lavabile. Per il lavaggio delle stoviglie, posate, pentole, vasellame, si dovrà ricorrere all'uso di idonee lavastoviglie automatiche o comunque ad acqua corrente scaldata al di sopra di 80 gradi C.

I rifiuti solidi devono essere raccolti in appositi sacchi e conservati in appositi contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stands in luogo non accessibile al pubblico. Dovranno essere collocati, inoltre, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici.

Dovranno essere previsti idonei servizi igienici.

#### ART. 253 - Chioschi.

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o

in altro materiale riconosciuto idoneo dalla Autorità Sanitaria competente e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

L'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante allacciamento fisso alla rete idrica pubblica ovvero mediante altra fonte autonoma, purché la potabilità dell'acqua erogata sia garantita ed accertata per mezzo di analisi da eseguirsi ogni anno presso il Presidio Multinazionale di prevenzione dell'U.S.L..

I chioschi devono avere il pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente con lavabo idoneo dotato di dispositivo non manuale ed automatico per l'erogazione dell'acqua, ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito. Devono inoltre essere dotati di un locale o reparto o armadietti da adibirsi a razionale deposito delle provviste; di idoneo frigorifero per la conservazione dei prodotti deperibili.

I chioschi in cui vengono preparati direttamente i prodotti da somministrare al pubblico (quali piadine, gnocco fritto o simili) devono rispondere, in quanto applicabili, ai requisiti previsti dall'art. 241 del presente regolamento relativo ai laboratori artigianali.

#### REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

ART. 254 - Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari.

È vietato produrre, commercializzare, offrire in vendita e propagandare a mezzo stampa od in qualsiasi altro modo sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità, origine, provenienza e proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose o confezionate o etichettate in modo incompleto o difforme da quanto previsto dalle leggi vigenti in materia e dal presente Regolamento.

I contravventori saranno perseguiti ai sensi delle leggi vigenti in materia.

Fer i livelli di contaminazione radioattiva degli alimenti e bevande valgono le norme del D.M. 4.8.77 (G.U. n.231 del 25.8.77).

ART. 255 - Ghiaccio.

R.D. 3.2.1901 n.45 art.123.

Il ghiaccio utilizzato nella preparazione e conservazione di alimenti deve essere quello definito per uso alimentare, prodotto con acqua potabile, e che alla fusione dà ancora acqua potabile.

Il trasporto del ghiaccio per uso alimentare deve essere attuato in recipienti di materiale liscio e lavabile o con appositi automezzi dotati di celle con le stesse caratteristiche.

La conservazione del ghiaccio negli spacci di vendita e nei laboratori deve avvenire in contenitori aventi caratteristiche identiche a quelle previste per i mezzi di trasporto di cui al precedente comma, e senza interposizione di stracci, segatura o altro materiale potenzialmente inquinante.

Il campione regolamentare di ghiaccio per uso alimentare si forma con acqua di fusione di bottiglie sterili, prelevate da un recipiente sterile di fusione.

ART. 256 - Acque minerali.

La materia è regolamentata da:

L.16.7.1916 con relativo reg. approvato con R.S.28.9.1919  
N.1224;

D.M. 20.1.1927;

D.C.E. 7.11.1939;

L.30.4.1962 n.283;

D.M. 22.6.1977 (norme per etichettature) modificato dal D.M.  
1.2.1983;

C.M. n.46 del 6.7.1977 (norme per etichettature).

ART. 257 - Acque gassate e bibite analcoliche.

La produzione, il deposito e la vendita di acque gassate e bibite analcoliche sono disciplinate da:

D.M.19.6.1958 n.719;

L.3.4.1961 n.286;

C.M.N.61 del 9.12.1976.

Le acque gassate e la gassosa devono possedere i requisiti chimici e microbiologici di potabilità stabiliti dalle vigenti leggi.

ART. 258 - Alcolci e acqueviti.

La produzione e il commercio dell'alcol sono disciplinati da:

L.3.10.1957 n.1029 e relativo reg. D.P.R. 29.8.63 n.1037.

La produzione e il commercio delle acqueviti sono disciplinati da: L.7.12.51 n. 1559 e relativo Reg.D.P.R..

ART. 259 - Birra - vino e aceto - mosti - uva.

La produzione e il commercio della birra sono disciplinati da: L.16.9.1952 n.1354 modificata con D.P.R. 30.12.70.

n.1498; L.19.7.1974 n.329; D.L. 3.7.1975 n.454.

La produzione e il commercio di mosti, vini e aceto sono disciplinati da: D.P.R. 12.2.1965 n.162 modificato da L.6.4.1966 n.207, L.26.12.1967 n.1374, L.18.3.1968 n.498 e L.9.10.1970 n.739; D.P.R. 12.7.1963 n.930 (norme per la denominazione d'origine); D.M. 21.4.1983 (contenitori alternativi per "vino frizzanti"); D.M. 2.7.84.

ART. 260 - Cacao - cioccolato - caffè - camomilla.

La produzione e la vendita di prodotti di cacao e cioccolato sono disciplinati da: L.30.4.1976 n. 351; D.L. 3.6.1977 n. 254 convertito in L. 19.7.1977 n. 420; D.P.R. 18.5.1982 n. 490.

La lavorazione e il commercio del caffè e dei suoi derivati sono disciplinati da: D.P.R. 16.2.1973 n. 470; D.M. 20.5.1976 (caffè decaffeinato), D.P.R. 23.8.82 (estratti di caffè); D.M. 22.6.1983 (decerato).

La raccolta, il confezionamento e la vendita della camomilla sono disciplinati da: L. 30.10.1940 n. 1724.

ART. 261 - Sfarinati, pane e pasta.

La produzione e il commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e della pasta alimentare sono disciplinati da D.M. 26.3.1945 (norme per il prelievamento campioni, modificato da L. 293/62 e D.P.R. 327/80); L. 4.7.67 n. 550 modificato con L. 2.6.71 n. 440; D.M. 27.9.1967 modificata con D.M. 16.5.69 (ingredienti consentiti nella formazione dei ripieni per paste speciali secche e paste alimentari fresche), D.M. 5.2.70 (norme per pane e grissini speciali).

Per quanto riguarda i requisiti microbiologici, fatto salvo quanto disposto dalle eventuali D.M. previste dall'art. 14 del D.P.R. 327/1980, nelle paste alimentari fresche e negli eventuali ripieni, deve essere garantita l'assenza di patogeni (salmonella, stafilococco enterotossico).

ART. 262 - Trasporto pane.

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi (bar, ristoranti, trattorie), o a comunità (mense, collegi, convitti, caserme) deve essere effettuato in idonei recipienti, compatti e muniti di copertura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Il recipiente non è obbligatorio nel caso in cui il trasporto venga effettuato con un mezzo che disponga di un cassone proprio costruito con materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

Il recipiente chiuso o il mezzo di trasporto sono obbligatori anche per la consegna al domicilio del singolo consumatore quando si effettua contemporaneamente la consegna a più clienti. Per la consegna deve essere rispettato il disposto dell'art. 262 secondo comma V° capoverso.

ART. 263 - Riso.

La produzione ed il commercio del riso sono disciplinati dalla L. 18.3.1958 n. 325; L. 5.6.1962 n. 385.

ART. 264 - Strutto.

Denominazione e requisiti sono definiti dal R.D.L. 15 Ottobre 1928 n. 2033, art. 31.

ART. 265 - Burro.

La produzione e il commercio del burro sono disciplinati, dalla L. 23.12.1958 n. 1528.

Per quanto riguarda i requisiti microbiologici dovrà essere garantita l'assenza di patogeni.

ART. 266 - Margarina, grassi idrogenati, paste bianche di demargarinazione.

La produzione e il commercio della margarina e dei grassi idrogenati alimentari sono disciplinati da: L. 4.11.1951 n. 1316 e relativo Reg. di esecuzione D.P.R. 14.1.1954 n. 131; L. 16.6.1960 n. 623 (disciplina fiscale della produzione e del commercio della margarina destinata all'industria alimentare), L. 31.5.1977 n. 321; D.M. 29.6.1977.

ART. 267 - Oli di oliva e di semi.

La produzione ed il commercio degli oli di oliva sono

disciplinati da: R.D.L. 15.10.1925 n. 2033, art. 20,  
L.13.11.1960 n. 1407, L.27.1.1968 n.25.

La produzione ed il commercio degli oli di semi sono  
disciplinati da: R.D.L. 15.10.1925 n.2033, art.21 e 22,  
L.21.1.1969 n. 35.

#### ART. 268 - Latte.

La produzione ed il commercio del latte sono disciplinati da:

- R.D. 9.5.29 n. 994 modificato con d.p. 11.8.63 n. 1504;
- Legge 30.4.1962 n. 293;
- D.M. 14.3.1966 recante norme sull'importazione del latte e  
creme di latte;
- L.R. 25.1.74 n.8 recante norme sulle tasse di concessione  
regionale;
- Legge 11.4.74 n.138 sul latte in polvere integrato da Legge  
3.10.85 n.527;
- D.M. 29.9.76 (G.U. 1.10.76 n.262);
- Legge 14.3.1977 n. 89 contenente norme sul latte alimentare  
intero;
- D.M. 11.10.78 riguardante il limite di cariche microbiche  
modificata e integrata da D.M. 10.10.85;
- D.P.R. 26.5.80 n. 327;
- D.P.R. 10.5.82 n.314 sul latte in polvere;
- D.P.R. 514/82 sul latte conservato disidratato.

#### Etichettatura.

E' regolamentata da:

- D.P.R. 327/80;
- D.P.R. 322/80;
- Circ. Min. 12/80.

#### Mezzi di trasporto.

E' regolamentato da:

- R.D. 9.5.29 n. 994;
- D.M. 14.9.63 ed integrazioni e modificazioni con D.M.  
22.9.72;
- D.P.R. 26.3.80 n.327 aggiornato con il D.M.6.2.82 in  
materia di temperature durante il trasporto.

#### Recipienti.

E' regolamentata da:

- R.D. 9.5.29 n. 994;
- D.P.R. 26.3.80 n. 327,
- Legge 30.4.62 n. 293.

#### Vendita.

E' regolamentata da:

- R.D. 9.5.29 n. 994
- Legge 30.4.62 n. 293;
- D.P.R. 26.3.80 n.327.

#### ART. 269 - Crema di latte o panna.

Il commercio e la vendita di crema di latte comunemente detta  
panna non destinata all'industria di trasformazione o di  
trattamenti termici sono consentiti soltanto sotto forma di  
crema di latte pastorizzata, sterilizzata o a lunga  
conservazione, con una percentuale di sostanza grassa,  
conforme ai limiti della circolare ministeriale n. 70 del  
1980 ed i requisiti microbiologici fissati dalla D.M.  
11.10.1978.

Per i recipienti, il confezionamento, le modalità di  
trasporto, la conservazione e vendita della crema di latte si  
applicano le norme vigenti in materia.

ART. 270 - Latti speciali e aromatizzati.

Per latti speciali si intendono i prodotti in forma liquida ottenuti dal latte alimentare con aggiunta di zuccheri nella misura massima del 10%, di aromatizzanti compresi nell'elenco degli additivi approvato dal Ministero della Sanità e di altre sostanze alimentari.

E' consentita soltanto la vendita di latti speciali preventivamente sottoposti a trattamenti termici di risanamento, ed a essi si applicano tutte le norme inerenti le caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche, enzimologiche, di confezionamento e modalità di trasporto, conservazione e vendita prescritti rispettivamente per i latti pastorizzati ed a lunga conservazione. Sulle confezioni dei latti speciali debbono essere impressi le indicazioni previste dalla norma vigente.

ART. 271 - Latti fermentati (Yogurt, Kefir ed analoghi)

Per latti fermentati si intendono i prodotti ottenuti per coagulazione del latte senza sottrazione di siero ad opera esclusiva di microrganismi caratteristici di ciascun tipo di latte fermentato, che debbono mantenersi vivi e vitali fino al momento del consumo.

I latti fermentati di qualsiasi tipo debbono essere preparati esclusivamente con latte preventivamente sottoposto ad idoneo trattamento termico di risanamento.

I latti fermentati o lo Yogurt, debbono essere tenuti in regime costante di freddo in ogni fase della produzione, trasporto e vendita, e debbono essere posti in vendita, esclusivamente in confezioni originali e sigillati recanti impressi le indicazioni previste dalla normativa vigente.

ART. 272 - Latte in polvere per uso umano.

Per latte in polvere si intende il prodotto ottenuto direttamente, per eliminazione dell'acqua dal latte intero, scremato e parzialmente scremato, dalla crema di latte o da una miscela di questi prodotti, con o senza l'aggiunta di Lecitina di Soia nella quantità massima dello 0,5%.

Il latte in polvere destinato al consumo deve essere posto in vendita in confezioni chiuse e sigillate all'origine a norma di legge.

ART. 273 - Latte in polvere magro di importazione.

E' vietato detenere per uso alimentare umano, o destinare a tale uso latte magro in polvere importato per la preparazione degli alimenti per il bestiame.

ART. 274 - Latte condensato.

Per latte condensato (concentrato) si intende il prodotto ottenuto per eliminazione parziale dell'acqua dal latte intero, scremato o parzialmente scremato, o da una miscela di questi prodotti eventualmente addizionati di crema di latte. Per latte condensato zuccherato si intende il latte sopra specificato addizionato di saccarosio.

ART. 275 - Autorizzazione a produrre derivati dal latte e latte speciale.

La produzione di derivati del latte e latte speciale è subordinata alla concessione di una specifica autorizzazione sanitaria che viene rilasciata in conformità alle leggi vigenti e da quanto stabilito dal presente regolamento.

In detta autorizzazione, rilasciata dall'autorità sanitaria competente per il territorio, saranno indicate le norme igieniche da osservarsi nella produzione e commercio di dette preparazioni.

ART. 276 - I formaggi.

La vendita e la produzione di formaggi è regolamentata da:

- R.D. 9.5.19 n.994;
- R.D.L. 15.10.1925 n.2033;
- R.D.L. 17.5.38 n.1177;
- Legge 10.4.54 n.125;
- D.P.R. 5.8.55 n.667;
- D.P.R. 26.3.60 n.327;
- D.M. 6.2.62 (G.U. n.55 del 25.2.62) sulla temperatura di trasporto;
- L.19.6.65 n.321.

I formaggi devono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti, ovvero per i formaggi tipici con la denominazione specifica propria attribuita ai singoli prodotti per usi e consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi freschi, da consumarsi allo stato fresco debbono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamento tecnico di risanamento.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

ART. 277 - Formaggio grattugiato.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell'acquirente.

E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate recanti imprese le indicazioni previste dalla legge preparato in laboratori autorizzati a norma del D.P.R. 327/60.

ART. 278 - Creme.

Sono creme i prodotti ottenuti con la cottura di una miscela di latte-zucchero-uova, con o senza l'aggiunta di farina o sostanze amidacee ed aromi.

Le creme debbono avere i requisiti microbiologici indicati nel C.M. 11.10.1978.

ART. 279 - Paste dolci, secche e fresche, trasporto e vendita.

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

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

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il

trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.

Se si utilizzano per il trasporto delle paste, contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.

Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche, e dal contatto con il pubblico.

Quelle farcite con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservate e trasportate a temperatura non superiore a +4°C. E' facoltà dell'Autorità Sanitaria Locale su proposta del servizio competente proibire, nel periodo estivo, la produzione e la vendita di paste alla crema e alla panna.

#### ART. 280 - Gelati.

La vendita e la produzione sono regolamentati dal presente Regolamento e dalle presenti norme:

- R.D. 15.10.25 n.2033;
- D.M. 22.12.67 e successive modificazioni;
- Legge 30.4.62 n.283;
- D.M. 6.3.75;
- D.P.R. 26.3.80 n.327;
- D.P.R. 19.5.82 n.322;
- D.M. 11.10.78.

#### ART. 281 - Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati.

Chiunque intenda produrre gelati deve conseguire apposita e specifica autorizzazione nel rispetto dei requisiti previsti dall'art.259 del presente regolamento.

E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento, quale la pastorizzazione e l'ebollizione. E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

#### ART. 282 - Modalità di vendita dei gelati.

I gelati venduti in confezioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore a -18°C in banchi frigoriferi anche se del tipo a cassone aperto per l'auto-servizio da parte del cliente.

Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

- a) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
- b) tenuto ad una temperatura non superiore a -14°C, che pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelievo o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, tenuti all'interno dei contenitori o in acqua corrente, ne impedisca il disgelo o il rammolimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;
- c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di

rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso.

Il rifornimento dei gelati, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingresso delle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca, ed il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto.

ART. 253 - Vendita ambulante di gelati e simili.

La vendita ambulante dei gelati e simili è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati a norma del precedente articolo, di questo regolamento.

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati debbono:

- disporre di idonei contenitori frigoriferi con le pareti lisce, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno;
- essere tenuti sempre in buono stato di pulizia e igiene.

ART. 254 - Prodotti dietetici e della prima infanzia.

La materia è regolata dalle seguenti leggi:

- Legge 29.3.1951 n.327;
- D.P.R. 30.5.53 n.578;
- D.P.R. 26.3.80 n.327;
- D.P.R. 18.5.82 n.322.

ART. 255 - Estratti alimentari e prodotti affini.

Sono disciplinati da:

- Legge 936/50 e relativo regolamento D.P.R. n.567/73;
- D.M. 7.2.49;
- Legge 30.4.62 n.293;
- D.P.R. 26.3.80 n.327;
- D.P.R. 18.5.82 n.322;
- Circ.Min.San. n.38 dell'8.6.82;
- Circ.Min.San. n.67 dell'5.11.82.

La competenza al rilascio dell'autorizzazione sanitaria alla produzione, al confezionamento a scopo di vendita è stata attribuita ai Comuni con Circ.Reg.n.17 del 22.11.82, in base all'art.5 comma 1 L.R. n.19/1982.

ART. 256 - Sciroppi, conserve, marmellate.

La produzione e la vendita dei prodotti vegetali conservati è disciplinata da:

- R.D.L.9.2.23 n.501 e regolamento R.D.14.10.26 n.1927.

Per gli sciroppi:

- Art.37 del R.D.L.15.10.25 n.2033;
- Legge 23.2.68 n.116.

Per le conserve:

- R.D.L. 25.8.32 n.1260;
- R.D. 30.11.24 n.2035.

Per le marmellate:

- Art.37 del R.D.L.15.10.25 n.2033;
- D.P.R. 8.6.82 per la produzione e la vendita.

ART. 257 - Prodotti surgelati.

La produzione, il trasporto e la vendita dei prodotti surgelati è disciplinata da:

- Legge 27.1.68 n.32 e relativi D.M. di attuazione del

15.6.71;

- Art. 51 del D.P.R. n. 327/80;

- D.P.R. 18.3.62 n. 322.

ART. 288 - Ortaggi.

SONO considerati ortaggi le piante o le parti utilizzate per l'alimentazione:

- a) le radici: carote, rape, ecc.;
  - b) i bulbi: aglio, cipolle, ecc.;
  - c) i tuberi: patate, ecc.;
  - d) i fusti: asparagi, sedani, ecc.;
  - e) le foglie: spinaci, cicoria, lattughe, ecc.;
  - f) le infiorescenze: broccoli, cavolfiori, carciofi, ecc.;
  - g) i frutti: pomodori, peperoni, melanzane, ecc.;
  - h) i legumi freschi: fagiolini, piselli, fave, ecc.
- E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna o industriali.

ART. 289 - Frutta.

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare deve avere raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

E' vietata la vendita di:

A) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;

B) frutta rotta o tagliata.

In deroga al disposto punto 9) e limitatamente alla vendita al dettaglio è consentito il taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri e le zucche secche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento. Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi debbono sempre essere puliti.

E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

ART. 290 - Cocomerai.

I tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita di cocomeri e meloni al taglio sono autorizzati dall'autorità sanitaria competente per territorio sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica con permesso stagionale a condizione che ovunque vengano installati rispondano ai requisiti di decoro e dispongono di:

- di acqua potabile corrente oppure, qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica, di una cisterna dotata di rubinetto di erogazione contenente almeno 200 (duecento) litri di acqua potabile da rinnovare quotidianamente, distributore di sapone e asciugamani a perdere, ad uso dei clienti;
- tavolo a superficie intera, lavabile, per il taglio e la vendita dei frutti;
- idonei tavoli ricoperti con tovaglia per il consumo sul posto dei frutti (ove questo si effettui);
- di idonea posateria a perdere;
- di campane protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;

Tutto intorno al capanno dovrà essere effettuata una efficiente lotta alle mosche.  
Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovrà essere allontanato quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei recipienti dotati di coperchio a perfetta tenuta.  
La concessione dell'autorizzazione sanitaria è rilasciata solo se il personale addetto osserva le prescrizioni di cui ai precedenti artt. 234 e 235.

## FUNGHI E TARTUFI

ART. 291 - Funghi e tartufi: disposizioni generali.  
AGLI EFFETTI SANITARI I FUNGHI SONO DISTINTI IN FRESCHI (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, sotto aceto, in salamoia, ecc) e i tartufi in freschi e/o condizionati.

Chiunque intenda vendere funghi e tartufi, freschi e/o condizionati, deve essere in possesso della autorizzazione amministrativa (licenza commerciale) prescritta dalla Legge 11 giugno 1971 n. 426, sulla base delle tabelle merceologiche VI e VII di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni e integrazioni.

L'esercizio della vendita dei funghi e tartufi è soggetto alle norme del presente regolamento nonché ad altre leggi e regolamenti specifici vigenti.

La vendita dei funghi e dei tartufi che non avvenga negli esercizi commerciali (locali), è permessa solo nei siti indicati dal Comune. L'esercente, autorizzato alla vendita nei mercati, deve disporre di idoneo ambiente dove depositare i funghi invenduti.

Tale ambiente dovrà essere indicato nell'autorizzazione di cui sopra, restando vietata ogni detenzione in luogo diverso. E' comunque vietata la vendita dei funghi in forma itinerante.

E' vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, carbonizzati, rammollati da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di sapore disagevole o di odore sgradevole.

E' 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.

L'esercente che intenda vendere funghi freschi e tartufi freschi, deve richiedere l'autorizzazione amministrativa, specificando in essa le voci "funghi" e "tartufi" che devono essere riportate nella relativa autorizzazione.

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'.U.S.L..

La vendita dei tartufi, freschi condizionati, è disciplinata dalla Legge 17 Luglio 1970 n. 568.

ART. 292 - Funghi e tartufi: specie ammesse alla vendita.  
 È ammessa la vendita di funghi freschi e tartufi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:

a) Funghi freschi

Nome italiano

Nome scientifico

Porcino

*Boletus edulis*

- sottospecie *edulis*

Schaeff, ex Fries

- sottospecie *pinicola*

Vitt. e var. *fuscoruber*

sensu Moser

Porcino

*Boletus aereus* Bull. ex Fries

Porcinello Grigio

*Boletus scaber* Bulliard ex

Fries

Porcinello rosso

*Boletus rufus* Schaeff

Pinareillo o Porcinello giallo

*Boletus luteus* Linn ex Fries

Pinareillo o Boletto granuloso

*Boletus granulatus*

Linn ex Fries

Ovulo buono

*Amanita Caesarea* Quélet

Chiodino

*Armillariella mellea*

Ricken

Russola dorata

*Russula aurata* With ex Fries

Russola maggiore

*Russula cyanoxantha*

Fries

Russola verdeggiante

*Russula virescens* Fries

Cardoncello o Cardarella

*Pleurotus eryngii* Quélet

Agarico delizioso o lattarolo sanguigno

*Lactarius deliciosus*

S.F. Gray e *Lactarius*

*sanguifluus* Paulat ex Fries

Agarico ostreato o gelone

*Pleurotus ostreatus*

Kummer

Gallinaccio o Finferlo

*Cantharellus cibarius* Fries

Finferlo o Cantarello giallo

*Cantharellus lutescens* Pers.

Trombetta da morto

*Crathaerellus cornucopioides*

Linn. ex Fries

Frataiuolo

*Psalliota campestris* Linn

*Psalliota arvensis* Schaeff

ex Fries

Frataiuolo coltivato

*Psalliota bispora* Lange

(e affini)

Steccherino dorato

*Hydnum repandum* Linn ex Fries

Spugnola

*Morchella* sp.

Imbutino

*Clitocybe infundibuliformis*

Quélet

Piopparellino

*Pholiotia asperita* Brig.

b) Tartufi

Nome italiano

Nome scientifico

Tartufo bianco del Piemonte

*Tuber magnatum* Pico

Tartufo nero pregiato di

*Tuber melanosporum* Vitt

Norcia o di Spoleto

Tartufo nero ordinario o

*Tuber mesentericum* Vitt

Tartufo di Bagnoli

*Tuber aestivum* Vitt

Tartufo d'estate o scorzone

Tartufo nero d'inverno o

*Tuber brumale* Vitt

trifola nera

*Tuber melanosporum* var.

Tartufo moscato

*moscatum* De Ferry

Le singole specie di funghi freschi o di tartufi freschi ammessi 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.

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.

E' ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili, purché rispondano ai requisiti dell'art. 309 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 del Sindaco, previo accertamento sui requisiti igienico-sanitari del luogo e delle località della coltura, effettuato dal Servizio di Igiene Pubblica.

E' 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.

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 commi, devono appartenere alle seguenti specie:

Nome italiano

Chiodino

Nome scientifico

*Armillariella mellea*

*Ricken* (con esclusione nella confezioni di pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci)

Gallinaccio o Finferlo

Forcino

*Cantharellus cibarius* Fries

*Boletus edulis*

- sottospecie *edulis* Schaeff  
ex Fries

- sottospecie *pinicola* Vitt.

e var. *fuscovuber* sensu Moser

*Boletus aereus* Bull. ex Fries

Forcino

Prataiuolo 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, la generalità dalla 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 dovrà essere fatta opportuna segnalazione all'autorità sanitaria.

E' ammessa la vendita di funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

Nome italiano	Nome scientifico
Porcino	Boletus edulis -sottospecie edulis Schaeff ex Fries -picicola Vitt e Var fuscoruber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull ex Fries
Trombetta da morto	Crathaeus cornucopioides Linn ex Fries
Finfarla o canterello giallo	Charaterellus 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 netto minimo di 10 g. e multipli di 10.

Eventuali deroghe possono essere concesse dall'Autorità Sanitaria.

E' vietata la promiscuità delle specie presenti nelle singole confezioni ad eccezione del gruppo Edulis di cui al presente articolo.

Per la produzione di funghi secchi, si devono adoperare funghi che non siano alterati o rammolliti dalla pioggia. Si intendono per funghi alterati quelli ammuffiti, fermentati o tarlati con parassiti (adulti e larve).

ART. 293 - Funghi e tartufi: divieti.

E' 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 sostanze tossiche.

E' parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e comunque il prodotto da confezionare sarà tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

ART. 294 - Funghi e tartufi: ulteriori disposizioni.

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, purché

appartenenti alle specie previste nell'art.310, limitatamente a Boletus gruppo Edulis e Boletus aereus.

Non è consentita la vendita di funghi congelati.

I funghi surgelati debbono essere posti in vendita con le modalità previste dalla legge 27 gennaio 1968, n.32 e dai relativi Decreti Ministeriali di attuazione e dovranno recare il nome scientifico della specie e il nome italiano.

I funghi destinati alla surgelazione debbono essere in buono stato di conservazione ai sensi dell'art.309.

Non è consentita la promiscuità delle specie ammesse in vendita ad eccezione del gruppo Edulis di cui all'art.310.

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione "proveniente da partita visitata da esperto micologo".

Sulle confezioni non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.

E' consentito l'utilizzo dei funghi secchi per la produzione di preparati gastronomici (risotti, minestre, ecc.) o preparati aromatizzati, purché vengano rispettate le norme contenute nel presente Regolamento nonché nelle leggi vigenti.

E' tuttavia consentito per tali preparazioni, l'impiego di confezioni diverse da quanto previsto all'art. 292 del presente Regolamento.

#### ADDITIVI CHIMICI, COLORANTI, IMBALLAGGI.

ART. 295 - Additivi chimici e coloranti.

La produzione, il commercio e le modalità d'impiego degli additivi chimici che si aggiungono agli alimenti e dei coloranti che si aggiungono agli alimenti, alla carta per imballaggio di alimenti agli oggetti d'uso personale e domestico, sono disciplinati da:

L. n.293/1962, art.5 punti F e G.

D.P.R. N.327/1980

Sono inoltre disciplinati da apposito Decreto Ministeriale aggiornato annualmente.

ART. 296 - Carte, imballaggi ed oggetti.

La produzione, il commercio e l'uso della carta, degli imballaggi e degli oggetti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari o d'uso domestico sono disciplinate da: D.M. 21.3.1973 (G.U. n.104 del 20.4.73) e successive modifiche e aggiornamenti.

L. n.293/1962

D.P.R. 23.9.1982 n.777.

#### ACQUA POTABILE

ART. 297 - Requisiti delle acque destinate ad uso potabile.

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dal D.P.R. 24.5.88 n. 236.

E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio di Igiene Pubblica della UU.SS.LL. e che non corrispondono per quanto riguarda la captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art.2 della legge 10.6.1976 n.319 ed alla

normativa regionale di attuazione nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti, nonché dalla circolare del Ministero della Sanità n.33, del 27.4.1977, dal D.P.R. n.515 del 3.7.82, dal D.M.15.2.1983 (G.U.26.3.83 n.84) e di eventuali ulteriori disposizioni in materia.

ART. 298 - Inquinamenti delle acque ad uso potabile.  
In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, alla sorgente o cassetta, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

ART. 299 - Protezione delle sorgenti e delle opere di presa.  
I pozzi e le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di protezione immediata di almeno 10 m.  
Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo di animali, la coltivazione del terreno, qualunque opera di escavazione e fabbricazione nonché lo scolo di acque di rifiuto e la formazione di depositi di rifiuti e di qualunque altro materiale che a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.L., sulla base delle norme contenute nel P.R.G. e nel presente regolamento, possono costituire pericolo per la purezza delle acque.  
Sono inoltre definite per le opere di captazione pubbliche o di uso pubblico:

- Zona di protezione ravvicinata: area nella quale non devono essere presenti fonti inquinanti di qualunque natura; sono perimetrata nell'ambito del Piano Regolatore Comunale, che detta norme specifiche su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

- Zona di protezione allargata: area di vaste dimensioni nella quale, in relazione al regime idrologico, sono da prevedere particolari precauzioni; queste aree sono indicate dal PRG, che detta norme generali di protezione, su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

Le opere di presa devono essere protette da ogni possibile infiltrazione di acque estranee.

Per le opere di presa di acque superficiali il Sindaco, sentito il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L., stabilirà di volta in volta i vincoli di protezione con particolare riguardo alla balneazione, alle immissioni cloacali, alla pesca ed alla navigazione.

Per i pozzi a scavo deve essere prevista almeno una idonea copertura perfettamente sigillata e la captazione dell'acqua deve avvenire mediante pompa. Dovrà altresì essere assicurata una adeguata manutenzione periodica.

L'immissione nel sottosuolo a qualunque titolo, di acque di qualunque natura ed origine e provenienza è tassativamente vietato ad esclusione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R. N.7/1982.

ART. 300 - Fontana a scarico continuo.

Nei punti terminali della rete del pubblico acquedotto, quando non esiste l'anello di circolazione dell'acqua, deve essere installata una fontana a scarico continuo.

ART. 301 - Dotazione idrica.

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce

requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento ove questo sia tecnicamente possibile.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico del pubblico servizio, il Sindaco su parere dei servizi competenti ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati alla erogazione di acqua non potabile.

In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento, è fatto obbligo al titolare di provvedere ad una verifica almeno annuale della potabilità chimica e batteriologica dandone comunicazione ai competenti Servizi dell'U.S.L..

#### ART. 302 - Escavazione dei pozzi.

Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, previa autorizzazione del Sindaco (V. Regolamento edilizio).

I pozzi ad uso potabile e domestico dovranno:

- a) essere del tipo tubolare;
- b) attingere ad una falda sufficientemente profonda;
- c) la intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo deve essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
- d) essere provvisti di avanpozzo tale da non consentire infiltrazioni, protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m. 0,50 di larghezza sigillato da copertura mobile;
- e) essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- f) essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetta al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e a spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua al laboratorio del P.M.P., e successivamente a scadenza annuale. Le norme di PRS prevederanno il regolamento dell'uso delle acque sotterranee, al fine di una protezione generale delle risorse idriche.

#### ART. 303 - Opere di presa e cisterne.

L'apparecchiatura di presa consiste, in linea di massima, in una camera di captazione dalla quale passa ad una camera di sedimentazione; da qui o da una camera successiva parte la condotta per la distribuzione.

Le opere di presa con le relative camere devono essere: interrato, con aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto, chiuse in modo che venga impedito l'ingresso alla luce e agli animali.

Il manufatto dovrà essere contornato da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno e dovrà essere costruito in buona muratura, con pareti perfettamente impermeabili e con possibilità di ingresso che permetta una facile pulizia e disinfezione.

Le cisterne devono essere installate lontano da qualsiasi causa di inquinamento almeno 20 m. da pozzi neri e da depositi di letame, devono essere interrati e disporre di una apertura ben protetta dall'eventuale ingresso di animali, la cisterna deve essere contornata da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno, l'apertura per l'accesso deve essere chiusa con lucchetto.

Le cisterne rivestite internamente con materiale impermeabile dovranno avere preferibilmente il fondo semisferico e dovranno essere periodicamente svuotate e pulite.

Eventuali sfioratori di opere di presa e cisterna devono essere adeguatamente protetti dall'ingresso di animali e con scarico rivolto al basso.

#### ART. 304 - Inattivazione e chiusura di pozzi.

I pozzi preesistenti non corrispondenti alle caratteristiche indicate dall'articolo precedente non possono essere utilizzati a scopo potabile o domestico.

Possono essere tenuti in funzione solamente per irrigazione o per altro uso agricolo. In casi eccezionali eventuali deroghe possono essere concesse su parere del Servizio di Igiene Pubblica.

I pozzi non più utilizzati debbono essere disattivati secondo le seguenti norme:

- per i pozzi "tubolari" si deve provvedere alla rimozione della camicia metallica; ed il riempimento va effettuato con ghiaietto fino alla falda e con calcestruzzo fino a 2 m. dal piano campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto;

- per i pozzi "a scavo" si deve provvedere all'abbattimento della camicia, per quanto possibile, con un limite minimo di 1 m. dal piano campagna; il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a 2 m. dal piano campagna; la copertura deve avvenire col terreno di riporto.

E' comunque assolutamente vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami di ogni tipo e natura.

#### ART. 305 - Serbatoio negli edifici.

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata solo in casi di estrema necessita, e sempre in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, e protezione di eventuali inquinamenti.

Le caratteristiche dei serbatoi dovranno essere le seguenti:

1) scarico di troppo pieno protetto da reticella a maglie fitte;

2) captazione dell'acqua che entra in rete ad una altezza di almeno 20 cm. dal fondo del serbatoio;

3) scarico di fondo per un facile lavaggio, protetto da reticella a maglie fitte;

4) scarico a pavimento nel locale che ospita il serbatoio.

Qualora il troppo pieno e lo scarico di fondo siano collegati con la fognatura e' necessario interporre un dispositivo idoneo ad impedire un riflusso di liquidi, gas, etc. dalla fognatura stessa.

Sono comunque vietati tali stoccaggi dell'acqua quando questa proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali e' prevista la presenza di autoclavi.

Dati strumenti debbono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente.

Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrato, né poste in locali interrati fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne potranno essere approvate su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L..

ART. 306 - Rete idrica interna.

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possono miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Qualora un'abitazione sia servita sia dall'acquedotto sia dall'acqua di pozzo privato, devono esistere due reti idriche completamente distinte.

Nei casi in cui la distribuzione di acqua potabile nelle abitazioni avvenga tramite impianto di trattamento di qualunque tipo, il titolare dovrà garantire la potabilità con opportuna manutenzione ed una gestione corretta, fornendo all'Autorità Sanitaria notizia dell'avvenuto controllo analitico annuale e dei risultati.

ART. 307 - Rete idrica e fognature.

I tubi dell'acquedotto devono essere posti di norma a non meno di m. 1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature. Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di 50 cm. dalle tubazioni dell'acqua potabile.

Quando non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due precedenti commi, le tubature fognarie, oltre ad essere costruite in modo da evitare qualunque perdita, devono essere collocate in un cunicolo con fondo a pareti impermeabili, con pozzetti di ispezione distanti fra loro non più di 3 metri. La costruzione di fognature nei casi di cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale previa presentazione della stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica.

Le opere interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

ART. 308 - Regolamentazione del consumo dell'acqua potabile.

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