



*Provincia di Lecce*

# REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA' PUBBLICA

APPROVATO CON DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 53  
DELLO 04/04/2001 DI CUI IL CO.RE.CO. DI LECCE HA PRESO ATTO NELLA  
SEDUTA DELLO 03/05/2001 CON PROVVEDIMENTO N. 692

# **TITOLO I**

## **DISPOSIZIONI GENERALI**

### **CAPO 1**

#### **CONTENUTO E VALIDITA' DEL REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA'**

##### **Art. 1**

###### **Contenuto**

1. Il presente Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale adeguandole alle particolari condizioni locali e prescrive quanto non previsto dalla legislazione in vigore.
2. Esso detta norme in materia di: epidemiologia e profilassi delle malattie infettive e delle malattie cronico-degenerative di interesse sociale; vigilanza sulle professioni e atti sanitari; igiene degli ambienti di vita e di lavoro; igiene dell'ambiente; igiene degli alimenti e delle bevande; misure contro le malattie infettive e diffuse degli animali.
3. E' fatta salva l'osservanza delle disposizioni di leggi statali e regionali in materia di pareri obbligatori e facoltativi da parte di Comitati e Collegi Tecnici, nonché delle speciali disposizioni contemplanti il rilascio di autorizzazioni in materia di Igiene e Sanità Pubblica.
4. I Servizi delle Aziende U.S.L. nell'ambito delle proprie competenze ed in rapporto alle specifiche necessità si avvalgono del supporto tecnico specialistico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Foggia e del competente Presidio Multizonale di Prevenzione secondo le disposizioni contenute nella legge regionale N°4/88 e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale.

##### **Art. 2**

###### **Efficacia**

1. Il presente Regolamento di Igiene e Sanità Pubblica ed ogni eventuale, successivo emendamento, modifica ed integrazione, entrano in vigore il giorno successivo alla scadenza del termine di cui al secondo comma.
2. Il presente Regolamento, intervenuta la prescritta approvazione, viene pubblicato all'Albo Pretorio del Comune per la durata di quindici giorni consecutivi.
3. Dopo la pubblicazione di cui al secondo comma, il presente Regolamento, per quanto di competenza, per quanto concerne l'adozione dei provvedimenti di cui all'art.38 della Legge 8/6/90 N° 142 ed art. 32 della Legge 23/12/78 N°833, viene inviato al Presidente della Giunta Regionale ed al Prefetto della Provincia.
4. Il presente Regolamento in relazione alle disposizioni contenute nella Legge Regionale N°20/7/84 N°36 e successive modifiche, è inviato alle Aziende U.S.L. competenti per territorio.

### **CAPO II**

#### **AUTORITA' SANITARIA LOCALE**

##### **Art. 3**

###### **Autorità sanitaria locale**

1. Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale, avente competenza ad adottare i provvedimenti autorizzativi, prescrittivi, cautelari e di concessione ed adotta, quale Ufficiale di governo, le

ordinanze contingibili ed urgenti in materia di Igiene e Sanità nell'ambito del territorio comunale.

#### Art. 4

### **Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva**

1. L'attività istruttoria, propositiva ed esecutiva preordinata all'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, educazione sanitaria, medicina legale, igiene degli alimenti e della nutrizione, prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro, igiene ed assistenza veterinaria è espletata dai competenti servizi dell'Azienda USL (SISP, SPESAL, SIAN, SERVIZI VETERINARI, AREA A-B-C) che si avvalgono per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti dalle relative attività di controllo.
2. Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi sanitari territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini, venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigiene, malsane o comunque pericolose per la salute pubblica, a rischio o irregolari, nel campo di applicazione del presente regolamento, può richiedere l'intervento dei sopracitati Servizi, per verifiche, accertamenti o formulazioni di proposte inerenti il caso.

#### Art. 5

### **Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie**

1. "I Responsabili dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione sovrintendono alle attività volte ad assicurare l'esercizio delle funzioni nelle materie di propria competenza e propongono al Sindaco l'adozione dei provvedimenti di spettanza compresi quelli contingibili ed urgenti a tutela della salute pubblica".
2. I Responsabili dei Servizi indicati all'art. 4, nelle more dell'adozione dei relativi provvedimenti formali, sono tenuti ad attivare tutti gli interventi indispensabili ad assicurare la pubblica salute, che cessano di avere efficacia se non sono seguiti, entro sette giorni, dal provvedimento formale adottato dalla competente Autorità Sanitaria.
3. Gli adempimenti conseguenti a valutazione di ordine tecnico in materia di igiene e sanità pubblica e di quanto forma oggetto del presente Regolamento sono attribuiti ai Responsabili dei suddetti Servizi del Dipartimento di Prevenzione, che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. ed il Responsabile del SISP sono componenti di diritto di tutti gli organismi, comitati e commissioni comunali aventi competenza in materia di sanità pubblica in cui sono contemplate dalle norme in vigore la partecipazione dello stesso Responsabile o dell'ex Medico Provinciale o dell'ex Ufficiale Sanitario o dell'ex Veterinario Provinciale. Il Responsabile del Servizio Veterinario è componente di diritto di tutti gli organismi, comitati e commissioni in cui era prevista la presenza del Veterinario Provinciale o del Veterinario condotto.
5. Il Direttore del Dipartimento di prevenzione ed i Responsabili del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario possono delegare a partecipare agli Organi collegiali di cui al precedente comma un funzionario medico.

#### Art. 6

### **Attività di vigilanza igienico- sanitaria**

1. L'attività di Vigilanza su quanto disciplinato dal presente Regolamento e, comunque, in materia di igiene e sanità pubblica è svolta dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione, che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. I responsabili dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione possono, in caso di necessità, di intesa col Sindaco, avvalersi della collaborazione del personale di Polizia Municipale.
3. Il personale dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione addetto a funzioni ispettive, di vigilanza e di controllo assume la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.
4. Per quanto attiene alle funzioni di vigilanza in materia di igiene e sicurezza del lavoro, si rimanda alle specifiche norme per l'attribuzione della qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria di cui all'art. 21 della Legge 833/78.

### **CAPO III EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI**

#### Art. 7

#### **Raccolta dati**

1. Spetta ai Servizi di Igiene e Sanità Pubblica, anche con riferimento alle disposizioni contenute nel Decreto Legislativo 6/9/1989 N°322 raccogliere in appositi registri i dati relativi all'attività di propria competenza alla situazione demografica, nonché i dati derivanti da notifiche obbligatorie per legge, promuovere ed effettuare indagini epidemiologiche, valutare lo stato sanitario della popolazione nelle materie di sua competenza, anche ai fini della determinazione delle mappe territoriali di rischio. Per la parte riguardante i rischi in ambienti di lavoro è fatta salva la competenza dello SPESAL.

#### Art. 8

#### **Movimento demografico**

1. Gli Uffici comunali dello stato civile devono trasmettere mensilmente al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica i dati relativi al movimento demografico della popolazione del Comune.

#### Art. 9

#### **Relazione semestrale**

1. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica, sulla base dei dati raccolti, deve compilare una relazione semestrale, riguardante l'esposizione dei dati e l'attività svolta dal Servizio stesso e formulare eventuali proposte. Detta relazione è inviata ai Sindaci dei Comuni compresi nell'ambito territoriale dell'Azienda U.S.L., alla Direzione Generale dell'Azienda U.S.L., nonché al competente Ufficio dell'Assessorato Regionale alla Sanità.

#### Art. 10

#### **Notifica delle cause di morte**

1. Per consentire l'aggiornamento delle cause di morte, gli Uffici comunali dello Stato Civile devono trasmettere mensilmente al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L., competente per territorio copia della scheda di morte secondo il modello stabilito dal Ministero della Sanità d'intesa con l'ISTAT.
2. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica provvede all'attuazione delle norme di competenza dell'Azienda U.S.L. contenute nel vigente Regolamento di Polizia Mortuaria, approvata con D.P.R. 19/9/90, N°285.

#### Art. 11

### **Sistema informativo delle malattie infettive e diffuse**

1. Ogni medico che, nell'esercizio della sua professione venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve notificarla al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica della competente Azienda U.S.L. secondo quanto prescritto nel D.M. 15/12/1990, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Serie Generale N°6 dell'8/1/1991.
2. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L., dovrà dare corso alle notifiche di cui al primo comma, secondo le modalità previste dal citato D.M..
3. L'Azienda U.S.L. deve predisporre un servizio per la ricezione di quelle denunce per le quali si richiede la segnalazione immediata e per quelle soggette al Regolamento sanitario internazionale.

#### Art. 12

### **Indagine epidemiologica**

1. Ricevuta notizia, secondo le modalità previste dall'art. 11 ed adempiuto a quanto prescritto dal D.M. 15/12/1990, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica provvede all'espletamento dell'inchiesta epidemiologica e, ove ritenuto necessario, alla raccolta del materiale patologico da inviare al Presidio Multizonale di Prevenzione per l'accertamento diagnostico.
2. Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché l'eventuale presenza di portatori e di contatti, il Servizio Igiene e sanità Pubblica dispone le necessarie misure di profilassi a tutela della salute individuale e collettiva.
3. Per ogni episodio epidemico di tossinfezione alimentare si applicano le disposizioni previste dall'art. 6 del D.L. 3/3/1993 N°123 relativo ai controlli sui prodotti alimentari. Per le zoonosi e le tossinfezioni alimentari va data immediata comunicazione ai competenti Servizi (SIAN e Servizi Veterinari).

#### Art. 13

### **Isolamento e contumacia**

1. Nel caso di malattia infettiva particolarmente diffusibile ad alto rischio per conviventi e contatti o normalmente assente dal nostro territorio (peste, colera, febbre ricorrente, tifo esantematico, ecc.), il Servizio Igiene e Sanità Pubblica propone l'isolamento che deve avvenire in appositi reparti ospedalieri e deve essere mantenuto per il periodo di effettiva contagiosità.
2. L'isolamento e la contumacia possono essere domiciliari, previo accertamento delle condizioni igieniche dell'abitazione e sono affidati alla famiglia, demandando la vigilanza al medico curante e, ove ritenuto opportuno, al personale di assistenza e vigilanza sanitaria del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

#### Art. 14

### **Disinfezione**

1. Qualunque oggetto, ed in particolare, la biancheria, gli effetti lettereci, gli oggetti personali che siano venuti in contatto con persona affetta da malattia infettiva e contagiosa, deve essere sottoposto ad idoneo trattamento di disinfezione a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.
2. In ugual maniera, su richiesta del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e su disposizione dell'Autorità Sanitaria locale, si provvede alla disinfezione di abitazioni, di ambienti di vita e di lavoro, nonché di locali ad uso pubblico e collettivo.

#### Art. 15

## **Disinfestazione**

1. Su richiesta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e su disposizione dell'Autorità Sanitaria locale, si provvede ad attuare idonee misure di lotta ai vettori di malattie infettive e contagiose.
2. La disinfestazione, attuata da personale avente idonea capacità professionale, è effettuata sotto la vigilanza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, dagli Enti aventi competenza ad intervenire nella materia (Azienda U.S.L., Comuni, Province).
3. Per gli spazi rientranti in ambito di proprietà privata, la disinfestazione è imposta con spese a carico dei proprietari, sotto la vigilanza del competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

### Art. 16

## **Derattizzazione**

1. Quando sia segnalata la presenza di ratti o topi in edifici pubblici o privati o anche in spazi aperti frequentati da cittadini o, in strutture che, per l'uso a cui sono adibite, possono essere facile ricettacolo dei predetti roditori (discariche, fogne, impianti depurativi etc.), il Sindaco, su segnalazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, dispone operazioni di derattizzazione da effettuare con personale professionalmente idoneo.
2. Nel provvedimento col quale si dispone la derattizzazione deve essere imposto l'obbligo di rimozione di eventuali carogne di animali morti anche in conseguenza dell'opera di bonifica, nonché quello di provvedere alla loro distruzione con le modalità previste dal D. Lgs. 14/12/92, N°508.

### Art. 17

## **Vaccinazioni e modalità di esecuzione**

1. Il Comune, tramite la competente Azienda U.S.L. deve assicurare l'espletamento del servizio delle vaccinazioni sia obbligatorie che facoltative secondo le modalità previste dalle leggi dello Stato.
2. Con ordinanza del Sindaco su motivata richiesta del Dirigente del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, viene disposta l'illuminazione attiva e passiva della popolazione o di particolari categorie a rischio, a carattere contingente, in relazione a particolari situazioni epidemiologiche locali.
3. Al momento dell'iscrizione all'asilo - nido, alla scuola materna, alla scuola dell'obbligo, nonché prima dell'ingresso in ogni collettività anche privata ed anche prima dell'avvio a specifiche attività lavorative, deve essere dimostrata l'avvenuta e corretta esecuzione delle specifiche vaccinazioni obbligatorie previste dalle leggi vigenti.

### Art. 18

## **Servizio vaccinazione**

1. Nell'ambito dell'Azienda U.S.L. compete al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica l'organizzazione delle vaccinazioni obbligatorie e facoltative eseguite dai diversi Servizi (Direzione Sanitaria dei presidi ospedalieri, Distretto, Medicina scolastica, Divisione e Servizi ospedalieri, Servizio prevenzione sicurezza ambienti di lavoro ecc.). Delle avvenute vaccinazioni deve essere data comunicazione scritta per l'annotazione nell'apposito registro.
2. Fermo restando quanto prescritto dal comma precedente, il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica provvede inoltre:
  - a) all'approvvigionamento dei vaccini e sieri;
  - b) alla distribuzione degli stessi alle strutture che eseguono operazioni di vaccinazione;

- c) alla raccolta dei dati demografici comunicati mensilmente dagli Uffici comunali dello Stato Civile;
- d) alla tenuta della leva delle vaccinazioni e dell'elenco dei vaccinati;
- e) alle comunicazioni periodiche previste da leggi e regolamenti statali e regionali;
- f) alla registrazione delle avvenute vaccinazioni che devono pervenire a firma del medico vaccinatore con indicazione del tipo di vaccino praticato, nome della Ditta produttrice, numero di serie della fabbricazione, data di scadenza del prodotto, data del controllo di Stato, data di esecuzione, generalità complete del vaccinato e dell'esercente la patria potestà, eventuale comparsa di reazioni indesiderate;
- g) alla vigilanza su tutte le operazioni di vaccinazione;
- h) al rilascio della certificazione comprovante l'avvenuta vaccinazione;
- i) agli adempimenti prescritti dalla legge 27/5/1991, N°165 e dalla Circolare del Ministero della Sanità N°20 del 4/10/1991, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale N°251 del 25/10/1991.

#### Art. 19

#### **Prevenzione delle malattie e trasmissione sessuale e/o ematica**

1. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica provvede alla raccolta dei dati sulle malattie a trasmissione sessuale e/o ematica e coordina gli interventi di prevenzione sul territorio.
2. La profilassi delle malattie veneree è disciplinata dalla legge 25/7/1956 N°857 e dal relativo Regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 27/10/1962 N° 2035.
3. Negli istituti di pena, l'Azienda U.S.L., competente per territorio, svolge le funzioni affidategli in materia dalla legge 26/7/1975 N°354 e relativo Regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 29/4/1976, N°431.

#### Art. 20

#### **Prevenzione antirabbica**

- 1) Nel caso di morsicatura da parte di un animale capace di trasmettere la rabbia, sia il proprietario dell'animale che il medico che ha prestato l'assistenza al soggetto morsicato hanno l'obbligo di inoltrare segnalazione scritta al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, entro e non oltre ventiquattro ore dall'accaduto.
- 2) Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica provvede con estrema urgenza a:
  - a) segnalare l'animale morsicatore al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria Area A per gli accertamenti del caso e la conseguente osservazione secondo i tempi previsti dal Regolamento di Polizia Veterinaria;
  - b) ad attuare tutte le misure di profilassi individuale ritenute necessarie, compresa l'esecuzione della vaccinazione specifica. Il Servizio di igiene ed Assistenza Veterinaria Area A è tenuto a comunicare l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore al Servizio Igiene e Sanità Pubblica.
- 3 E' fatto obbligo ai proprietari di cani di condurre gli stessi nei luoghi aperti al pubblico con guinzaglio o idonea museruola.
4. Per quanto concerne le disposizioni riguardanti la prevenzione del randagismo, si fa rinvio alle norme contenute nella legge 14/8/1991 N°281 e nella Legge Regionale N°12/1995 e nel Capo II, Titolo V del presente Regolamento.

### CAPO IV

### **VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE**

#### Art. 21

#### **Esercizio delle professioni sanitarie**

1. Gli esercenti le professioni sanitarie di medico-chirurgo, di odontoiatra, di medico veterinario, di farmacista, sia in forma libero-professionale che in rapporto di dipendenza di diritto privato devono far registrare il diploma di laurea e l'iscrizione all'Albo professionale previa esibizione di competente documentazione presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la loro attività professionale.
2. Ove i predetti professionisti svolgono abitualmente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambito territoriale di Aziende UU.SS.LL. diverse, dovranno comprovare, su richiesta delle competenti Autorità Sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione rilasciata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al primo comma.
3. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni di cui al primo comma.

#### Art. 22

##### **Esercizio delle professioni sanitarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie**

1. “Gli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie di infermiere abilitato o autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico ortopedico ed ernista, di massaggiatore, di puericultrice, di

bagnino di istituti idrotermali, di terapeuta della riabilitazione, di ortottista, di logopedista, di tecnico sanitario di radiologia medica, di massofisioterapista di podologo, di tecnico ortopedico, di tecnico audiometrista, di tecnico audioprotesista, di igienistica dentale e di tutte le altre professioni sanitarie ausiliarie riconosciute con appositi provvedimenti in base alle vigenti disposizioni di legge, sono tenuti, previa esibizione di competente documentazione, a far registrare il proprio diploma di Stato di abilitazione all'esercizio professionale presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.U.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la propria attività professionale”.

2. Ove i predetti professionisti svolgano abitualmente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambiti territoriali di Aziende UU.SS.LL. diverse, dovranno comprovare, su richiesta delle competenti Autorità sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al primo comma.
3. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di cui al primo comma.

#### Art. 23

##### **Ambulatori medico-chirurgici e veterinari**

1. Nessuno può aprire o mantenere in esercizi ambulatori, sia medici che veterinari, senza autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica competente per territorio.
2. Per gli ambulatori veterinari il parere vincolante e gli accertamenti preliminari al rilascio dell'autorizzazione sono di competenza del Servizio Veterinario.
3. La domanda deve essere corredata da:
  - a) planimetria dei locali e relativi servizi in scala non inferiore a 1/100 e copia del certificato di agibilità con specifica destinazione d'uso;
  - b) descrizione delle attività che devono essere svolte;

- c) descrizione delle attrezzature tecnico sanitarie e dei relativi presidi sanitari indispensabili per l'attività di cui alla precedente lettera b);
  - d) generalità del medico-chirurgo o veterinario che svolge le funzioni di direttore sanitario con l'indicazione dei titoli professionali ed accademici posseduti che devono essere comprovati con idonea certificazione autenticata nelle forme di legge, compresa l'iscrizione all'ordine professionale;
  - e) elenco nominativo con l'indicazione dei relativi titoli abilitanti degli altri professionisti che eventualmente svolgono attività presso lo stesso ambulatorio anche in rapporto di consulenza;
  - f) elenco nominativo del personale dipendente con la rispettiva qualifica;
  - g) documentazione sullo smaltimento dei ROT.
4. Ogni variazione di quanto previsto al terzo comma deve essere tempestivamente comunicato sia al Sindaco che ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione (SISP e Servizi Veterinari).
  5. Ogni ampliamento sia strutturale che tecnologico, nonché l'attivazione di nuove specialità devono essere autorizzati nelle forme contemplate dal presente articolo.
  6. Gli ambulatori sia medici che veterinari nonché gli studi medici devono essere sistemati in ambienti regolamentari di sufficiente ampiezza, composti almeno da un locale di visita ed un locale di attesa disimpegnati convenientemente e con la disponibilità di un servizio igienico con lavabo. Gli ambulatori e gli studi medici, compreso il servizio igienico devono essere completamente separati da qualsiasi abitazione.

#### Art. 24

#### **Case di cura private**

1. Per gli Istituti e case di cura privati, devono essere osservate tutte le prescrizioni contenute in leggi nazionali e regionali, ed in particolare, le disposizioni contenute nella legge regionale 30/5/1985 N°51 e successive modifiche ed integrazioni.
2. Per tutti gli altri istituti di cura e di assistenza e di diagnosi si applicano le disposizioni degli artt. 193 1 194 del T.U. approvato con R.D. 27/7/1934 N°1265, nonché quelle previste dalla speciale normativa in materia.
3. Per le cliniche veterinarie private, case di cura veterinaria, ospedale veterinario privato, si applicano le disposizioni di cui al D.M. 20/9/96 del Ministero della Sanità.

#### Art. 25

#### **Pubblicità sanitaria**

1. Per la pubblicità sanitaria si applicano le disposizioni di cui alla legge 5 febbraio 1992 N°175 ed alla deliberazione della G.R. 158 del 2 febbraio 1993.

#### Art. 26

#### **Assistenza al parto**

1. Ad ogni parto deve essere fornita assistenza da parte di un'ostetrica o di un medico chirurgo.
2. Ove, al momento del parto, per causa di forza maggiore, non sia intervenuta l'assistenza sanitaria di cui al primo comma, il genitore o altre persone che abbia assistito al parto stesso, ha l'obbligo di richiedere, comunque, l'intervento di uno dei citati sanitari nel più breve tempo possibile, non oltre le 12 ore dall'evento.
3. 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 dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, da una delle persone tenute a fare una dichiarazione di nascita.

#### Art. 27

### **Denuncia di nato morto**

1. 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.
2. In entrambi i casi di cui al primo comma, l'Ufficiale di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia del certificato al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L per le relative annotazioni sul registro prescritto dall'art. 1 del D.P.R. 10/9/1990, N°285.

#### Art. 28

### **Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infanti deformi o di altri eventi di interesse sanitario**

- 1) A norma dell'art. 103 del T.U.L.L.SS. R.D. 27/7/1934, N°1265, gli esercenti la professione di medico-chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:
  - a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento del decesso;
  - b) a denunciare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, entro due giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a

conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta secondo le norme del Regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'art.365 del Codice Penale e dell'art. 334 del Codice di Procedura Penale;

- c) a denunciare al Sindaco e al servizio Igiene e Sanità Pubblica entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
- d) a denunciare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesione da essi osservati da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
- e) a denunciare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica i casi di intossicazioni da antiparassitari, a norma della legge 2/12/1975 N° 638;
- f) ad informare il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

#### Art. 29

### **Adempimenti dell'ostetrica**

1. A norma delle disposizioni previste dal D.P.R. 7/3/1975 N°163, l'ostetrica ha l'obbligo di:
  - a) redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto;
  - b) denunciare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica ogni nascita di neonato deforme, semprechè la denuncia non sia stata inoltrata dal medico, il cui intervento sia stato richiesto ai sensi dell'art. 5 del citato D.P.R.;
  - c) segnalare sollecitamente al Servizio Igiene e Sanità Pubblica la nascita di immaturi o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero;
  - d) annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito.

#### Art. 30

### **Registro dei parti e degli aborti**

1. Per quanto prescritto al punto d) dell'art. 29, l'Azienda U.S.L. è tenuta a fornire alle ostetriche appositi registri per l'annotazione dei parti e degli aborti.
2. Il registro dei parti e quello degli aborti devono essere presentati alla fine di ciascun mese al Dirigente del Servizio Igiene e Sanità Pubblica che vi appone il proprio visto (D.P.R. N°163/75). Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.
3. Ogni tre mesi, le ostetriche devono provvedere a consegnare personalmente i citati registri al Dirigente del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.

#### Art. 31

### **Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici**

1. Sono assoggettati alla disciplina dei presidi medico-chirurgici tutti gli strumenti sanitari, apparecchiature, presidi di qualsiasi specie e quant'altro viene classificato tale a norma dall'art. 189 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27/7/1934, N°1265.
2. La vendita e il commercio dei presidi sanitari assoggettati alla speciale disciplina di cui al primo comma, può avvenire solo su apposita autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere istruttorio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio sui locali e sulle attrezzature, verificato il possesso dei requisiti e titoli professionali abilitanti prescritti dal Regolamento approvato dal D.P.R. 13/3/1986 N°128 e dal D.M. 3/3/1987, N° 133.

#### Art. 32

### **Trasporto infermi: Autorizzazione e vigilanza**

1. L'esercizio dell'attività di trasporto di infermi e di feriti rimane disciplinato dalla L.R. 15/12/93, N° 27 e dalla delibera G.R. N° 6311 del 28/9/94.

#### Art. 33

### **Vigilanza sulle farmacie**

1. Fermo restando l'osservanza della legislazione nazionale e regionale in materia di farmacie aperte al pubblico con gestione pubblica o privata, la vigilanza e il controllo sulle stesse farmacie sono esercitati, secondo le rispettive attribuzioni, dal Servizio farmaceutico e dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.
2. Tutte le farmacie devono essere ispezionate almeno una volta ogni biennio dall'apposita commissione di vigilanza prevista dall'art. 18 della legge regionale 20/07/1984, N°36.
3. Per la vendita presso le farmacie aperte al pubblico di prodotti dietetici e di presidi medico-chirurgici devono essere osservate le norme che regolamentano le rispettive materie.
4. Per quanto di competenza, nell'ambito delle funzioni di vigilanza ed ispezione, il Servizio Veterinario può disporre dei sopralluoghi presso le farmacie per il controllo dei farmaci veterinari.

## **TITOLO II**

### **IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA, DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO**

#### **CAPO I**

#### **NORME GENERALI**

#### Art. 34

### **Strumenti di programmazione urbanistica**

1. L'uso e l'assetto del territorio nell'ambito delle norme prescritte dalla legislazione nazionale e regionale, è disciplinato dagli strumenti urbanistici in vigore presso il Comune.
2. Per la verifica del piano regolatore generale e degli altri strumenti urbanistici sotto il profilo igienico-sanitario e della difesa della pubblica salute, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio e il Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambiente di Lavoro devono esprimere apposito parere prima che gli strumenti stessi siano portati all'esame del Consiglio Comunale. Per gli aspetti di tutela ambientale va altresì, preventivamente acquisito il parere del competente organo di controllo.

#### Art. 35

### **Concessione edilizia**

1. Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità di variazione d'uso, 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 dal presente Regolamento, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.
2. Prima dell'esame della richiesta di concessione da parte della Commissione edilizia, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica e ove di competenza il Servizio Veterinario devono esprimere motivato parere igienico-sanitario.
3. Per gli insediamenti produttivi ed in genere per i locali da adibire ad uso di attività lavorative, si deve acquisire anche il parere dello SPESAL e, se di competenza del SIAN e dei Servizi Veterinari.
4. Per tutti gli aspetti di tutela ambientale va, altresì, acquisito, preventivamente il parere dell'organo preposto al controllo.
5. Per gli edifici ad uso pubblico collettivo, deve essere posta particolare attenzione alla verifica dell'osservanza delle norme contenute nei precedenti commi, nonché delle norme di sicurezza vigenti sulla prevenzione degli incendi e degli infortuni.
6. I pareri dei Servizi dell'Azienda U.S.L. devono tener presenti anche le norme contenute nel Regolamento edilizio.
7. Tutti i progetti devono essere accompagnati da relazioni tecniche, da disegni e da elaborati dai quali deve essere agevolmente possibile verificare i requisiti dell'opera da realizzare.
8. A norma dell'art. 45 della legge regionale 19/12/1983, N°24, il rilascio della concessione edilizia o dell'autorizzazione a lottizzare è subordinata alla presentazione della documentazione tecnica relativa allo smaltimento delle acque reflue.
9. Dall'inizio dei lavori deve essere fatta sollecita comunicazione oltre che ai competenti servizi tecnici comunali agli organi di vigilanza competenti territorialmente ai sensi dell'art. 11 del D. Lgs. 494/96.
10. Le procedure per il rilascio delle concessioni edilizie sono quelle stabilite dall'art. 4 del D.L. 5/10/93 N°398 come convertito dalla Legge 4/12/1993, N° 493. Per quanto riguarda gli insediamenti produttivi, le procedure sono regolamentate dal D.P.R. 20/10/98, N° 447 (G.U. 28/12/98 N° 30).

#### Art. 36

### **Abitabilità e agibilità**

1. Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso ed attività diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione di abitabilità ed agibilità richiesta dell'interessato, ai sensi del D.P.R. 22/4/94 N° 425 (Regolamento recante disciplina dei procedimenti di autorizzazione all'abitabilità, di collaudo statico e di iscrizione al catasto). Per quanto riguarda gli insediamenti produttivi e le procedure per il collaudo, il rilascio dell'agibilità e dell'autorizzazione all'uso sono regolamentate dal D.P.R. 20/10/1998, N° 447 (G.U. 28 dicembre 1998 N° 301).

#### Art. 37

### **Vigilanza sull'igienicità ed abitabilità delle costruzioni**

1. L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso, quando presenta tracce di umidità permanente dovuto a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta i requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti.
2. La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica previo accertamento tecnico e rilasciata ai fini di preferenza per l'assegnazione di alloggi di Edilizia Residenziale Pubblica e, nel caso di edifici adibiti ad uso lavorativo dal Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro.
3. Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio Azienda U.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.
4. Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta dei componenti Servizi dell'Azienda U.S.L. (S.I.S.P., S.P.E.S.A.L.) può dichiarare inabitabile o inagibile un edificio o parte di esso per motivi di igiene.
5. I motivi di igiene che determinano la situazione di inabitabilità o inagibilità sono, in particolare, i seguenti:
  - le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
  - alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
  - insufficienti requisiti di superfici e di altezza secondo le vigenti norme ministeriali e regolamentari;
  - mancanza o deficienza di aeroilluminazione;
  - mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile;
  - grave stato di inquinamento per invasione da liquami o da altri agenti nocivi alla salute degli abitanti.
6. Un edificio o parte di esso dichiarato inabitabile o inagibile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste dal presente Regolamento.

#### Art. 37/bis

### **Tutela della salute dei minori e degli apprendisti**

1. Per quanto attiene alla prevenzione e alla tutela della salute dei minori e degli apprendisti si applicano le norme relative al D. Lgs. 345/99 come modificato ed integrato dal D. Lgs. N° 262/2000 e per quanto non espressamente abrogate dai predetti Decreti, quelle del D.P.R. 977/67, e del D.P.R. 303/56 e della Legge 25/55.

## **CAPO II**

### **MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI**

Art. 38

**Disciplina igienica per i cantieri edili**

1. In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini conformemente a quanto disposto dalla legislazione vigente in materia, con particolare riferimento al D. Lgs. 494/96 come modificato ed integrato dal D. Lgs. 528/99.

Art. 39

**Demolizione di fabbricati**

1. Durante le demolizioni si devono adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polveri.
2. I pozzi neri e pozzetti devono essere preventivamente vuotati e disinfettati; così pure le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.
3. E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata di terreni e materiali di rifiuto, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie per un tempo superiore a venti giorni.
4. Entro il termine di cui al terzo comma, il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.
5. Quando però detti materiali siano impregnati di elementi sudici che li rendono maleodoranti, devono essere sgomberati immediatamente.
6. Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine.
7. Per i fabbricati in cui vi sono materiali contenenti amianto, le procedure di demolizione e di smaltimento devono essere conformi a quanto stabilito dal D.M. 6/9/94 e dal D. Lgs. 114/95, nonché dai Decreti Ministero della Sanità del 14/05/96 e del 20/08/99 (G.U. N° 178 del 25/10/96 e G.U. N° 249 del 22/10/99).

**CAPO III**

**AREE EDIFICABILI E NORME DI CARATTERE GENERALE**

Art. 40

**Requisiti di salubrità dei terreni edificabili**

1. Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito d'immondizie, di liquami o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente.
2. Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.
3. In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.
4. Le abitazioni poste al piano terreno devono essere sollevate dal piano campagna di almeno cm. 30, se non sovrastanti piani interrati.
5. Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.
6. E' vietato, per le colmate, l'uso di materiali inquinanti.
7. Le abitazioni presso i rilievi o terrapieni anche se sostenuti da muri debbono distare da essi almeno m. 3 dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.

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

#### Art. 41

#### **Isolamento termico**

1. Nella costruzione, i materiali impiegati e lo spessore delle murature devono essere tali da garantire un adeguato isolamento termico in tutte le stagioni nel rispetto delle norme di cui al comma successivo.
2. Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono comunque essere osservate le norme previste dalla legge 9/1/1991 N°10 e successive modifiche e integrazioni.

#### Art. 42

#### **Difesa dai rumori**

1. I materiali utilizzati 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, rumori da laboratori o da industrie, rumori da locali di pubblico spettacolo.
2. Per i limiti massimi ammissibili di esposizione al rumore negli ambienti abitativi ed in quelli esterni devono essere rispettate le disposizioni contenute nella Legge quadro sull'inquinamento acustico N°447/95.

#### Art. 43

#### **Cortili interni**

1. L'area dei cortili deve essere superiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda, e avere un'apertura minima di 9/10 m. verso spazi pubblici.
2. L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la distanza tra esso muro e la parete opposta.
3. La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m. 10.
4. Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato di esse aperto sul cortile.
5. Per i muri di fabbrica in arretrato, rispetto ad uno o più lati del cortile, è consentita una maggiore altezza pari alla profondità dell'arretramento stesso.
6. Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato ai proprietari ed ai conduttori aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, previo esperimento degli accertamenti tecnici che si ritengono necessari a mezzo del competente P.M.P., possono essere causa di insalubrità o arrecare pregiudizio alla salute dei cittadini.
7. Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento.
8. Non è ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monolocali.

9. I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica.

Art. 44

**Pozzi di luce e chiostrine**

1. Può essere consentita la costruzione di pozzi-luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria alle scale o ai servizi. Ogni lato del pozzo-luce e delle chiostrine deve essere facilmente accessibile per le operazioni di pulizia e bonifica.
2. Nei pozzi-luce e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze o sporgenze.

Art. 45

**Pavimento dei cortili**

1. I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno m. 1 lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.
2. E' vietato ricoprire con vetrate o con altro materiale anche in precario cortili al di sopra di aperture praticate per aereare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Art. 46

**Igiene dei passaggi e spazi privati**

1. 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.
2. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposizione naturale.
3. Alla pulizia di detti spazi di ragione privata come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso o il possesso.

Art. 47

**Umidità interna**

1. Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità.
2. Ove si dovessero verificare condizioni di umidità, si deve provvedere alla loro eliminazione a cura e spese del proprietario o di chi ne abbia l'uso ed il possesso.
3. Ad evitare qualsiasi ristagno di acqua o le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini, pensili e coperture di piani devono essere adeguatamente impermeabilizzati.

Art. 48

**Verande e balconi**

1. La larghezza relativa al prospetto di verande non deve essere inferiore alla profondità delle stesse.
2. E' vietato procedere alla chiusura, con vetrate o altro materiale, di verande o balconi, quando sugli stessi si aprono due o più ambienti o servizi.

Art. 49

**Misure contro la penetrazione dei ratti**

1. In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione, in particolar modo in tutti gli ambienti, locali, aperture, condutture, devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici per evitare la penetrazione di ratti o altri animali.

Art. 50

**Marciapiede**

1. Tutti gli edifici di nuova costruzione devono essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a m. 1. Possono costruirsi intercapedini aerate o drenanti, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso sia impossibile tale esecuzione, è consentito l'uso di idonea pavimentazione.

Art. 51

**Ringhiere e parapetti**

1. I davanzali delle finestre nei nuovi fabbricati devono avere una altezza minima di m. 0,95 e, comunque, la somma dell'altezza dei davanzali e della larghezza dei davanzali stessi non deve essere inferiore a m. 1,20.
2. Nelle finestre a tutta altezza i parapetti devono avere un'altezza non inferiore a m. 1.20.
3. Le ringhiere delle scale devono avere un'altezza minima, misurata al centro della pedana, di m. 1,00; gli interspazi fra gli elementi costituenti devono avere almeno una delle due dimensioni, inferiore a cm. 10,00.
4. I parapetti dei balconi devono essere non scalabili ed avere una altezza minima di m. 1.00.
5. Nel caso di parapetti non pieni, valgono per gli interspazi fra gli elementi costituenti, le stesse norme delle ringhiere e delle scale.

Art. 52

**Canali di gronda**

1. Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8, da applicarsi esternamente ai muri perimetrali.
2. Le condotte di cui al primo comma non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.
3. Le giunte dei tubi debbono essere a perfetta tenuta.
4. E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

Art. 53

**Coperture**

1. La copertura, sia essa realizzata con tetto piano o con tetto a falda, deve essere sempre eseguita in modo da avere un adeguato grado di coibenza termica nel rispetto delle disposizioni contenute nella legge 30/4/1976, N° 373.

#### Art. 54

### **Condutture di scarico**

1. Le condutture di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e debbono 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.
2. Le coperture di scarico devono essere 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 possono mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.
3. I materiali luridi derivanti dalle latrine non possono essere immessi nelle fognature a sistema dinamico senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.
4. 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.
5. 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. 55

### **Approvvigionamento idrico**

1. Ogni tipo di alloggio o locale, in cui sia previsto il soggiorno, anche momentaneo, di persone, deve essere dotato di approvvigionamento idrico con acqua potabile mediante allaccio alla rete pubblica.
2. La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.
3. Per le abitazioni ricadenti in zone non servite dalla rete pubblica, deve essere comunque garantita la fornitura di acqua potabile con sistemi che abbiano avuto l'approvazione da parte del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. e del SIAN, competenti per territorio, previo parere del competente P.M.P..  
Valgono, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo III, Capo I del presente Regolamento relative all'approvvigionamento idrico.
4. E' vietato ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione o a chi per essi privare i locali stessi della dotazione di acqua potabile.

#### Art. 56

### **Smaltimento liquami**

1. Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica, tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il competente organo di controllo in materia di tutela ambientale giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune e nel rispetto della normativa dell'Ente gestore.
2. 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.
3. Per le zone non ancora servite da fognatura dinamica, lo smaltimento provvisorio dei liquami provenienti da nuovi insediamenti civili di consistenza inferiore a 50 vani o 5.000 mc. deve essere realizzato in conformità a quanto stabilito dall'allegato 5 della Deliberazione del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento (CITAI) del 14/2/1977

del Regolamento Regionale N° 1 del 28/2/1988, del Regolamento Regionale N° 4 del 3/11/1989, del D. Lgs.vo N° 22 del 5/2/1997 del D. Lgs.vo N° 152 del 29/5/1999.

4. Per i nuovi insediamenti di civile abitazione di consistenza superiore a 50 vani o a 5.000 mc., lo smaltimento provvisorio dei liquami deve essere realizzato mediante impianti di raccolta, di trattamento e smaltimento analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.
5. Si richiamano, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo III, Capo II del presente Regolamento relative allo smaltimento ed alla tutela dall'inquinamento.

Art. 57

#### **Barriere architettoniche**

1. Ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati, di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata e negli edifici, spazi e servizi pubblici, si applicano le disposizioni di cui alla Legge N°13 del 9/1/89, al D.M.LL.PP. N°236 del 14/6/89 e al D.P.R. N°503 del 24/7/96.

### **CAPO IV**

#### **ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO-SANITARI**

Art. 58

#### **Efficacia della normativa**

1. Le norme del presente capo si applicano a tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso.
2. Sono fatte salve le norme tecniche previste negli strumenti urbanistici vigenti, semprechè le stesse non siano in contrasto con disposizioni di legge aventi maggiore efficacia formale.

Art. 59

#### **Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata**

1. Sono locali adibiti ad abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini.
2. Sono classificati come locali accessori quelli nei quali la permanenza delle persone è limitata nel tempo per operazioni definite:
  - ingresso;
  - servizi igienici e bagni;
  - scale;
  - corridoi e disimpegni;
  - magazzini e depositi, ripostigli e cantine;
  - garages di solo posteggio di automezzi privati;
  - salette di macchinari ad uso esclusivo delle abitazioni;
  - lavanderie private, stenditoi e legnaie.

Art. 60

#### **Caratteristiche dei locali di abitazione privata**

1. L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazioni è fissata in m. 2,70 riducibili a m. 2,40 per i corridoi, i disimpegni, in genere i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.
2. Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m. 2,70 con minimo di gronda di m. 2.00.

3. Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti, di mq. 10 per ciascuno dei successivi.
4. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14, se per due persone.
5. Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.
6. 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 deve sempre essere provvisto di una finestra apribile all'esterno.
7. I servizi igienici non possono avere accesso diretto dai locali di cui al comma 1 dell'art. 60 se non attraverso disimpegno, fatta eccezione per i servizi in diretta comunicazione con le camere da letto quando l'alloggio sia dotato di più servizi di cui uno con accesso tramite disimpegno o corridoio.
8. Ogni appartamento o monolocale ad uso abitativo deve comprendere un locale di almeno 9 mq. Di superficie o uno spazio adibito a cucina. In alloggi di superficie netta inferiore a mq. 100, sono consentite cucine di dimensioni inferiori, purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq. 14.
9. La superficie di tali cucine non deve essere inferiore a mq. 5,40 con fenestratione non inferiore a mq. 1.
10. Sono consentite, inoltre, cucine in nicchia prive di finestra, se aperte su altro locale regolamentare del volume di almeno mc. 14, purché la superficie non sia inferiore a mq. 5,40 e la nicchia sia dotata di canna di aspirazione di almeno 200 cmq. di sezione libera.
11. Nel caso di cucina in nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali devono essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.
12. Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno le pareti dove sono le apparecchiature per un'altezza minima di m. 2,00 rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile.
13. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: W.C., lavabo, bidet, vasca da bagno o doccia.
14. La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq. 4,50 e una finestra che misuri almeno mq. 0,60 di luce libera.
15. Sono ammesse dimensioni inferiori, purché con:
  - superficie del pavimento non inferiore a mq. 1,20;
  - lato minore non inferiore a m. 0,90;
  - finestra di dimensioni non inferiori a mq. 0,60 o idoneo sistema di ventilazione forzata;
  - esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale di uguale categoria con dimensioni della superficie del pavimento della finestra regolamentari.
16. Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, W.C. e lavabo, debbono avere pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di m. 2, di materiale impermeabile di facile lavatura.
17. Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali debbono avere spessore non inferiore a m. 0,10.
18. Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.
19. Anche l'antitrattina, quando necessaria, deve essere dotata di illuminazione e ventilazione naturali, anche indirette tramite finestra del bagno.
20. E' permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi e nelle condizioni previste dal presente Regolamento alla voce condizionamento dell'aria.

21. I vasi di latrina debbono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata adeguata.
22. Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivi di sicurezza che impediscano il risucchio.
23. I vasi di latrina debbono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita condotta sino al tetto della casa e indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

#### Art. 61

### **Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione**

1. I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana facilmente lavabili e disinfettabili.
2. I locali di cui al primo comma debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.
3. Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

#### Art. 62

### **Illuminazione naturale diretta**

1. Tutti i locali di abitazione privata debbono avere un'adeguata superficie finestrata non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento, idonea ad assicurare l'illuminazione.
2. Deve essere garantita la possibilità di schermare in modo idoneo l'effetto provocato, soprattutto nei mesi estivi, dall'eccesso di calore per l'esposizione diretta ai raggi solari.

#### Art. 63

### **Illuminazione artificiale**

1. 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.
2. Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.
3. I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

#### Art. 64

### **Aereazione dell'abitazione**

1. 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 ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.
2. Per gli ambienti indicati al comma 1 del precedente art. 59 deve esserci una finestra di superficie uguale a quella indicata al comma 1 del precedente art. 62, completamente apribile, tale da garantire, oltre all'illuminazione ed all'aereazione, anche l'affaccio all'esterno.

#### Art. 65

### **Aereazione locali accessori**

1. 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.

2. Nel caso di bagni ciechi, l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.
3. 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 pari a 1/8 della superficie o, alternativamente, una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

#### Art. 66

### **Impianti di condizionamento**

1. 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 predetti valori 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) temperatura di 20+1°C con umidità relativa di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa comprensiva tra 25-27°C con umidità relativa di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C;
  - c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei sistemi di filtrazione e disinfezione atti ad assicurare che non vi sia possibilità di trasmissione di malattie attraverso l'impianto di condizionamento;
  - d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m. 2,00.
- 2) Le prese d'aria esterne devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno m. 3,00 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili e ad almeno m. 6,00 se su spazi pubblici.
- 3) La distanza da camini o altra fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.
- 4) L'impianto di condizionamento deve essere dotato di strumentazione di tipo automatico per i controlli di sicurezza e di funzionamento.

#### Art. 67

### **Impianti di riscaldamento**

1. Gli alloggi debbono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare temperature dell'aria interna comprese tra i 18°C e i 20°C.
2. La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei servizi, esclusi i ripostigli.
3. Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 100.000 Kcal/h devono essere installati osservando le prescrizioni di cui alla legge 30/4/1976, N°373 e successive modifiche e successive modifiche e integrazioni.
4. E' vietato l'uso di impianti di abbattimento dei fumi funzionanti secondo il ciclo a umido che comporti scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato nelle pubbliche fognature o nei corsi d'acqua.
5. Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato per lo smaltimento, nel rispetto della

normativa vigente per la tipologia del rifiuto, ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.

#### Art. 68

### **Divieto di uso di apparecchi a combustione**

1. All'interno dell'abitazione è vietata l'installazione di apparecchi a combustione a fiamma libera per uso sanitario e riscaldamento ambienti.

#### Art. 69

### **Smaltimento dei fumi e dei vapori**

1. Per i sistemi di smaltimento dei fumi e dei vapori si richiamano le disposizioni contenute nei successivi artt. 164 e 165 del presente Regolamento.
2. Tutti gli apparecchi a combustione e le cappe di aspirazione degli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura devono essere collegati a canne fumarie o a canne di esalazione sfocianti oltre il tetto per un'altezza di sbocco più alta di metri 2 rispetto agli edifici circostanti.
3. Sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti ecc.) che non prevedono l'allontanamento all'esterno di tali prodotti.

#### Art. 70

### **Impianto elettrico**

1. Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni contenute in norme speciali in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere alle regole di buona tecnica documentate da apposita dichiarazione su carta intestata dall'installatore, con relativa dichiarazione di conformità alle stesse disposizioni di buona tecnica cui si è fatto riferimento. Tale dichiarazione deve essere firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale. In Italia le norme C.E.I. (Commissione Elettronica Italiana) sono norme di buona tecnica.
2. Negli edifici sociali soggetti alle disposizioni del D.P.R. 384/1978 gli apparecchi di comando, gli interruttori, i campanelli di allarme manovrabili da parte delle generalità del pubblico debbono essere posti ad una altezza massima di m. 0,90 dal pavimento ed avere le caratteristiche definite dal citato D.P.R., relativo all'eliminazione delle barriere architettoniche.
3. Per le nuove costruzioni, all'atto della richiesta di concessione edilizia, deve essere allegato, unitamente alla documentazione prescritta, lo schema, con relazione tecnica, dell'impianto elettrico firmato da tecnico abilitato secondo le vigenti disposizioni.
4. Al momento della richiesta di agibilità deve essere presentata la dichiarazione di conformità di cui al precedente comma.
5. Devono essere comunque rispettate le norme contenute nella legge N°46/90.

#### Art. 71

### **Utilizzo di bombole e serbatoi di gas**

1. Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, debbono essere previste all'esterno dell'edificio nicchie per la installazione di bombole a gas. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.

2. La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile, e protetta, nell'attraversamento delle murate, da apposita guaina.
3. Per le installazioni di serbatoi e/o di impianti centralizzati di gas valgono le disposizioni contenute nella legge N°818 del 7/12/1984 e successive modifiche e integrazioni.

#### Art. 72

#### **Ascensori**

1. Gli impianti di ascensore e di montacarichi devono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonché nel rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni.
2. Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, devono comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni sia anche il rispetto della speciale legislazione sull'eliminazione delle barriere architettoniche.

#### Art. 73

#### **Scale**

1. Le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq. 1.
2. Eccezionalmente potrà essere consentita l'illuminazione dall'alto con lucernaio, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq. 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
3. Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.
4. 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 infrangibili, oppure protetti da una ringhiera di altezza almeno di m. 1,10.
5. All'interno della tromba delle scale deve essere lasciata completamente e permanentemente libera a ciascun piano una superficie di mq. 0,60 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
6. Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui; può essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi.
7. L'illuminazione artificiale dei vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 20 Lux.
8. Le pareti dei vani scale devono essere rivestiti con materiale non infiammabile.
9. Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m. 0,90 – 1,00 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.
10. La larghezza di rampa deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti.
11. La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m. 1,10.
12. Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm. 10 ogni due piani serviti oltre i primi due.
13. Nei casi di scale interne che collegano vani abitativi con cantine, trapiani e sottotetti e negli alloggi tipo "duplex", è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m. 0,90.

Art. 74  
**Soppalchi**

1. I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:
  - la proiezione orizzontale del soppalco non ecceda 1/3 della superficie del locale;
  - l'altezza minima ottenuta non scenda sotto i m. 2,20 sia superiormente che inferiormente al soppalco stesso;
  - i soppalchi siano aperti e la parte superiore sia munita di balaustra;
  - la superficie aeroilluminata del locale sia almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alla superficie superiore e inferiore del soppalco medesimo, nel rapporto di 1/8 con la superficie finestrata.

Art. 75  
**Locali seminterrati**

1. I locali dei piani interrati e seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione.
2. Non sono considerati piani seminterrati, dal punto di vista igienico-sanitario, quelli la cui metà del perimetro di base sia completamente fuori terra e quelli il cui pavimento, in ogni punto del locale, non sia più basso di un metro dal livello delle aree circostanti il fabbricato.
3. I locali ai piani interrati e seminterrati devono essere dotati di intercapedini e di altri accorgimenti atti ad evitare infiltrazioni attraverso le strutture perimetrali ed inoltre di aperture per assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.

**CAPO V**  
**INSEDIAMENTI AGRICOLI**

Art. 76  
**Caratteristiche delle case coloniche**

1. Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione e al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari esercizi a quest'ultima inerenti.
2. Le costruzioni rurali adibite ad abitazioni sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento e nel Regolamento Edilizio Comunale.
3. Gli edifici rurali possono essere costruiti in corpo unico comprendente abitazioni e pertinenze o a più corpi separati.
4. Nella costruzione di case rurali bi-funzionali devono essere adottati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare la parte residenziale da quella funzionale aziendale, con le modalità previste dal comma successivo.
5. Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunicare con i locali di abitazione se si tratta di case rurali bi-funzionali a corpo unico e, ove insistono le finestre delle abitazioni, a distanza inferiore a m. 10 in linea orizzontale.
6. Nelle nuove costruzioni e nelle ristrutturazioni non è consentito destinare ad uso alloggio i locali sovrastanti i ricoveri per animali in genere. Nel caso in cui si abbia un corpo unico di fabbrica, i locali per la stabulazione devono essere dotati di ingresso indipendente ad essere separati dai locali contigui con strutture di sufficiente spessore, tali da assicurare un'adeguata impermeabilità alle esalazioni, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni.
7. I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori stagionali devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti dal presente Regolamento per le abitazioni collettive.
8. Vanno prese tutte le precauzioni per impedire l'ingresso degli animali nelle abitazioni.

Art. 77  
**Aree libere**

1. I cortili, le aie, gli orti ed i giardini, anche già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità delle abitazioni.
2. In ogni casa rurale, anche già esistente, deve provvedersi al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.

Art. 78  
**Pertinenze per l'attività agricola**

1. I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o attività connesse con l'agricoltura devono essere diversi e separati da quelli di abitazione.
2. I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento impermeabile alla pioggia.
3. Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori, insetti e rettili.
4. Ove nei locali di cui ai commi precedenti vengano svolte attività lavorative, vi devono essere servizi igienici, spogliatoi e docce in numero proporzionale agli addetti secondo la normativa vigente per l'igiene del lavoro.
5. E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ratticidi ed altri presidi, attrezzi e veicoli, olii minerali e carburanti che devono essere sempre custoditi secondo le prescrizioni di cui ai riferimenti legislativi richiamati ai successivi artt. 175, 176 e 179 del presente Regolamento.

Art. 79  
**Approvvigionamento idrico**

1. Ogni abitazione ed insediamento rurale deve essere dotato di sistema di approvvigionamento di acqua potabile.
2. Ove non sia possibile assicurare il predetto approvvigionamento mediante rete di distribuzione pubblica, si applicano le disposizioni di cui ai successivi artt. 137, 140, 141, 142, 145 e 146 del presente Regolamento.

Art. 80  
**Smaltimento di liquami domestici**

1. Nelle abitazioni e negli edifici rurali si provvede allo smaltimento dei liquami domestici nel rispetto della legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni delle istruzioni ministeriali e del Regolamento Regionale N°1/88.
2. Gli impianti per lo smaltimento dei liquami devono essere posti a valle ed a distanza di almeno m. 10 dai pozzi per l'emungimento di acqua della falda freatica, anche ad uso irriguo nonché dalle cisterne, dai depositi di acqua e dagli abbeveratoi.
3. Al riguardo, si applicano, comunque, le norme di cui agli artt. 150, comma 7 e 155 del presente Regolamento.

Art. 81  
**Ricoveri per animali**

1. La costruzione dei ricoveri per animali è soggetta a concessione edilizia da parte del Sindaco che la rilascia, sentito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica per quanto di competenza, sotto il profilo igienico-sanitario e del Servizio Veterinario sulla idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali, nel rispetto delle norme del vigente Regolamento di Polizia Veterinaria; l'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo accertamento favorevole del Servizio Veterinario e del Servizio Igiene e Sanità Pubblica per le rispettive competenze. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo che andrà richiesto sia nella fase di rilascio della concessione edilizia che nella fase di attivazione dell'impianto.
2. L'autorizzazione alla gestione deve indicare la o le specie di animali nonché il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.
3. I ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di protezione contro gli insetti e i roditori, agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, con pavimentazione impermeabile, protetti dall'umidità del suolo o da vespaio ventilato almeno a ciottolame e con idonea pendenza verso canaletti di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con il pozzo nero o la fognatura statico-dinamica.
4. Devono avere una cubatura interna di almeno mc. 30 per ogni capo di grossa taglia o capi equivalenti.
5. Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superficie finestrata apribile.
6. Per le porcilaie e per le stalle, la superficie finestrata deve essere aperta ad almeno 1/10 della superficie utile lorda della stalla e le finestre devono essere di tipo a "vasistas" e, comunque, devono garantire un adeguato ricambio di aria.
7. La ventilazione dell'ambiente va intensificata anche mediante canne di ventilazione attraverso il soffitto, di diametro di almeno cm. 30 prevedendone una ogni 120 cm. di stalla.
8. L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno m. 3.50. Le pareti devono presentare uno zoccolo lavabile alto almeno m. 2. I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.
9. Le porcilaie devono essere collocate ad almeno m. 10 dalle abitazioni e dalle pubbliche strade.
10. Deve comunque essere rispettato quanto previsto dal D.P.R. 14/1/97 N°54.

#### Art. 82

#### **Locali per la mungitura**

1. La raccolta, la conservazione, il conferimento, il trasporto, la vendita, l'utilizzo ed il consumo del latte deve avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia. Si richiamano, al riguardo, le disposizioni della legge 3/5/1989, N°169, dal Decreto Ministeriale N°185 del 9/5/1991, dal D.P.R. 14/1/97 N°54, nonché le istruzioni di cui alla Circolare del Ministero della sanità N°24 del 3/12/1991 (Gazz. Uff. – Serie Speciale N°291 del 12/12/1991).

#### Art. 83

#### **Concimaie**

1. Ogni allevamento di animali deve essere munito di concimaia, di dimensione proporzionata al numero dei capi allevati.
2. La costruzione e la gestione della concimaia devono essere autorizzate dal Sindaco, previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale, ai sensi delle norme vigenti e in particolare di quanto

contenuto nel T.U. delle leggi sanitarie (N°1265/34), nella Legge 319/76, nel D. Lgs. N°22 del 5/2/97 e successive variazioni e integrazioni, e regolamenti attuativi.

3. La concimaia deve essere collocata ad almeno m. 20 dalle abitazioni e realizzata in modo da evitare qualsiasi forma di inquinamento del suolo, del sottosuolo e dell'ambiente esterno.

#### Art. 84

#### **Animali nel centro abitato**

1. Nell'abitato urbano non è consentita l'apertura o la riattivazione di allevamenti ad uso commerciale di animali di qualsiasi specie.
2. Gli allevamenti ad uso commerciale di polli, animali da cortile e selvaggina esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento dovranno provvedersi, entro 180 giorni, di nulla-osta da parte del Sindaco che si avvarrà del parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Veterinario per quanto di rispettiva competenza. Detti allevamenti saranno limitati, in ogni caso, a 50 avicoli o 100 conigli.
3. Nell'aggregato urbano è consentito solo l'allevamento di polli ad uso domestico (massimo 12 capi) e di conigli (massimo 12 capi) quando siano tenuti in vani con pareti e soffitto in muratura, pavimento in cemento di facile pulizia ovvero in spazi cintati di esclusiva disponibilità del detentore e che abbiano una pavimentazione tale da evitare pantano o ristagni d'acqua. I pollai ed i recinti devono inoltre distare almeno 10 metri dalle abitazioni vicine e disporre di idoneo sistema di allontanamento delle deiezioni.
4. Gli allevamenti ad uso commerciale di animali di bassa corte, gli allevamenti bovini, quelli equini e quelli ovi-caprini devono distare non meno di 200 mt. dall'ultima abitazione del perimetro urbano e possedere i requisiti di cui all'art. 82. Eventuali deroghe alla predetta distanza possono essere rilasciate dal Sindaco per comprovate esigenze, previo parere di idoneità del Servizio Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario.
5. Nell'aggregato urbano è consentito detenere animali di affezione e/o guardia (cani, gatti, uccelli in gabbia compresi i colombi) compatibilmente con i regolamenti condominiali purché l'ubicazione e le condizioni igieniche siano tali da non comportare alcun rischio per la salute pubblica né arrecare disturbo al vicinato.

#### Art. 85

#### **Abbeveratoi e vasche di lavaggio**

1. Le acque degli abbeveratoi e quelle usate per il lavaggio e rinfrescaggio degli ortaggi devono essere convogliate a sufficiente distanza a valle dei pozzi e possono essere disperse nel sottosuolo tramite pozzi perdenti.
2. Le suddette attrezzature devono essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di recupero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m. 25 dal pozzo.
3. Le acque usate non devono essere inquinate da microrganismi di origine fecale, né da residui di sostanze chimiche, tossiche e nocive.

### **CAPO VI**

#### **CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITA' LAVORATIVA**

#### Art. 86

#### **Norme di carattere generale**

1. E' sottoposto alla vigilanza sanitaria l'esercizio di stabilimenti, officine, laboratori artigianali, cantieri, ecc., considerando come tali ogni luogo dove si compiano attività di produzione,

lavorazione, trasformazione ed immagazzinamento di materiali organici ed inorganici e/o uso di sostanze di qualunque specie indipendentemente dal numero dei lavoratori addetti.

2. Sono, altresì, oggetto di vigilanza sanitaria:

- gli Istituti di istruzione e formazione professionale che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
- le attività che implicino l'uso continuo e subcontinuo e la esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;
- le attività a domicilio come definite dall'art. 1 della Legge 877 del 18/12/1973;
- le attività agricole e zootecniche come definite dall'art. 49 della Legge del 19/3/1956 N°303;
- tutte le attività rientranti nel campo di applicazione del D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni.

#### Art. 87

#### **Procedure autorizzative: pareri preventivi**

Le procedure autorizzative di insediamenti produttivi di beni e di servizi, compreso quelle per il collaudo, il rilascio dell'agibilità e dell'autorizzazione all'uso, di cui al successivo art. 88, sono regolamentate dal D.P.R. 20/10/98 N° 447 (G.U. 28/12/98 N° 301), per il quale la gestione per i relativi procedimenti è di competenza di specifica struttura comunale che la esercita, in forma anche associata, tramite lo "Sportello Unico". Pertanto le procedure di seguito riportate e quelle dell'art. 88 si intendono automaticamente sostituite da quelle previste dal predetto Sportello Unico all'atto della sua istituzione.

1. Chi intenda avviare nuovi insediamenti produttivi, così come definiti dall'art. 86, o ristrutturare e/o ampliare quelli esistenti deve, all'atto della domanda di concessione edilizia, allegare oltre a quella richiesta dall'Ufficio tecnico comunale, la seguente ulteriore documentazione:
  - a) planimetria in scala 1:100 specificando le destinazioni d'uso dei locali, la disposizione dei macchinari e degli impianti, i posti di lavoro, le attrezzature, i locali, l'illuminazione, l'eventuale presenza di fonti di surriscaldamento o raffreddamento ecc., planimetrie e relazione degli impianti se previste dalla normativa vigente;
  - b) relazione sui parametri incidenti sul microclima (superficie aeroventilante o refrigerazione, ecc.);
  - c) relazione tecnica sul ciclo produttivo specificante le materie prime lavorate, le sostanze o i prodotti ausiliari, i prodotti finiti, i passaggi di lavorazione, le temperature di utilizzo ed ogni altra notizia necessaria alla comprensione dei cicli lavorativi;
  - d) relazione sui prevedibili fattori di nocività e sui relativi interventi di prevenzione che si intendono attuare per la sicurezza e l'igiene degli ambienti di vita e di lavoro;
  - e) dichiarazione sull'eventuale inserimento dell'insediamento produttivo nell'elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 T.U.L.L.S.S. e successive modificazioni;
  - f) relazione sulle emissioni in atmosfera;
  - g) relazione sugli scarichi e sui sistemi di smaltimento;
  - h) relazione sulla produzione dei rifiuti, sulla loro classificazione e sulle modalità di stoccaggio e conferimento;
  - i) per gli insediamenti produttivi soggetti al D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni, la ditta deve presentare la "Scheda Informativa" per la notifica (nuovi insediamenti produttivi di ristrutturazione di quelli esistenti) allo S.P.E.S.A.L. della AUSL LE/1 debitamente compilato in ogni sua parte.
2. La documentazione di cui al primo comma è indispensabile per una corretta valutazione dell'istanza.
3. Il Comune, ricevuta l'istanza, sottopone la documentazione, per il rilascio dei pareri di rispettiva competenza, al Servizio Igiene e Sanità Pubblica e al Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente che ne tratteranno rispettivamente copia per i futuri controlli di conformità. Per quanto attiene agli

aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo.

4. Il parere conclusivo, corredato da eventuali prescrizioni deve essere allegato alla pratica che, così completata, è inviata al vaglio della Commissione Edilizia per i successivi provvedimenti del Sindaco.

#### Art. 88

##### **Procedure autorizzative**

1. Ad ultimazione dei lavori deve essere richiesto dal proprietario dell'immobile la concessione del permesso di abitabilità/agibilità. A tal fine gli organi tecnici comunali, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica, il Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro e S.I.A.N. in collaborazione con gli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale effettuano, per le rispettive competenze, i necessari sopralluoghi atti alla verifica:
  - della conformità progettuale dei locali;
  - del rispetto di tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte alla concessione, siano esse di carattere urbanistico-edilizio, igienico sanitario o di altro genere, ivi comprese quelle di sicurezza ed antinfortunistiche;
  - del rispetto delle destinazioni dell'uso previste nel progetto approvato;
  - dell'eventuale presenza di cause o fattori di insalubrità nei confronti dell'ambiente interno ed esterno non emersi in sede di analisi progettuale.
2. Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi possono essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio dell'abitabilità/agibilità e destinazione d'uso.
3. Le lavorazioni non possono iniziare prima della concessione dell'abitabilità/agibilità e di destinazione d'uso, nonché prima che il legale rappresentante dell'Azienda abbia acquisito l'autorizzazione all'uso del locale da parte del Servizio Sicurezza e Prevenzione Ambienti di Lavoro.
4. Le Unità Produttive, come definite nell'art. 86, che ristrutturano la propria attività, che si trasferiscano o si insedino in nuovi locali, devono richiedere al Sindaco l'agibilità e autorizzazione all'uso dell'insediamento, presentando la documentazione di cui all'art. 87.
5. E' facoltà del Sindaco, analogamente a quanto descritto nell'articolo precedente, concedere l'agibilità e l'autorizzazione all'uso di detti locali previo parere degli organi tecnici comunali, del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro dell'Azienda U.S.L. competente territorialmente, nonché degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale.

#### Art. 89

##### **Superficie e cubatura**

1. Per i locali destinati o da destinarsi ad attività lavorativa la superficie e la cubatura devono essere quelle prescritte dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

#### Art. 90

##### **Altezza**

1. L'altezza minima per i locali destinati o da destinarsi al lavoro nelle aziende industriale, artigianali e commerciali, misurata con i criteri di cui al comma 3, art. 6 D.P.R. 303/56 come modificato dal D. Lgs. N° 626/94 è fissata in metri 3.
2. Per i locali destinati o da destinarsi a depositi o ad uffici, indipendentemente dal tipo di azienda, i limiti di altezza sono quelli individuati dalla normativa urbanistica vigente.

3. Per le attività di cui sopra potranno essere consentite altezze inferiori limitatamente ai locali del centro storico ed ai fabbricati rurali esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento allorché destinati alla produzione e vendita di prodotti tradizionali, previo parere dei competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione della AUSL e distinte concessioni di deroghe rilasciate dallo S.P.E.S.A.L. in quanto Organo di Vigilanza in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

#### Art. 91

#### **Illuminazione**

1. In ogni ambiente di lavoro, fermo restando quanto previsto ai successivi articoli ai fini della aereazione, dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a 1/8 della superficie in pianta del pavimento se realizzata su pareti laterali.
2. Le superfici finestrate poste alla copertura o ad un'altezza maggiore di 2,5 m. misurata dalla quota del pavimento, ai fini del calcolo della superficie illuminante di cui al precedente comma, sono computate con un fattore di correzione moltiplicativo pari a 1,25.
3. La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior comfort visivo, alla eliminazione dei fenomeni di insolazione, alla facilitazione dei ricambi d'aria.
4. Di adeguata illuminazione naturale, fatte salve condizioni tecniche che non lo consentono, devono essere dotate anche le vie di comunicazione fra i vari locali e fra questi e l'esterno, come i passaggi, i corridoi e le scale.
5. Negli ambienti destinati ad attività terziaria (uffici) la cui estensione non consenta la regolamentare illuminazione naturale sono ammesse le integrazioni mediante impianti di illuminazione artificiale.
6. Ove non sia tecnicamente possibile realizzare quanto indicato al 1° comma possono usufruire di illuminazione solo artificiale:
  - a) i locali o gli ambienti lavorativi che richiedono particolari condizioni di illuminazione in relazione all'attività e/o alle modalità di esercizio della stessa;
  - b) i locali destinati ad attività commerciali e, culturali, ricreative, pubblico spettacolo e di pubblici esercizi;
  - c) i servizi igienici;
  - d) i locali con presenza solo saltuaria di persone;
  - e) gli spazi destinati al disimpegno e dalla circolazione orizzontale e verticale (corridoi, scale secondarie, ecc.) nonché gli spazi destinati a spogliatoi, ripostigli, guardaroba, per i quali non esista obbligo diverso;
  - f) l'ufficio di superficie massima di mq. 20 realizzato all'interno di ambienti lavorativi;
7. L'illuminazione artificiale deve essere realizzata in modo da consentire la buona visione, il normale comfort visivo ed il benessere dei lavoratori in tutti i punti di utilizzazione degli ambienti.
8. L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei 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.
9. L'impianto di illuminazione artificiale deve possedere caratteristiche di adattabilità, facilità di erogazione dell'intensità luminosa e del numero di unità in funzione. Le condizioni illuminotecniche devono essere controllate periodicamente per evitare che l'invecchiamento delle lampade od il deposito delle polveri modifichi i parametri previsti. L'illuminazione artificiale deve essere idonea per intensità, qualità e distribuzione delle sorgenti luminose alla natura del lavoro.
10. Nell'uso di lampade a fluorescenza o alogene è opportuno prevedere sempre la schermatura e per le seconde, ove possibile, un illuminamento indiretto.

11. L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.
12. La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che ostacolano il compito visivo.
13. Negli stabilimenti e negli ambienti in genere, devono essere installati mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (art. 31 D.P.R. 547/55).

Art. 92  
**Microclima**

1. In ogni ambiente di lavoro dovrà essere assicurata una aereazione naturale diretta ottenuta attraverso superficie apribile, con comandi ad altezza d'uomo, non inferiore a 1/8 della superficie in pianta dell'ambiente. Ai fini del calcolo del rapporto di cui al precedente comma, sono computate con un fattore di correzione moltiplicativo pari a 1,5:
  - a) le superfici finestrate apribili verticali contrapposte a quelle principali (intendendosi per principali quelle di maggior superficie) disposte razionalmente in modo da garantire il doppio riscontro d'aria nell'ambiente;
  - b) le superfici finestrate apribili poste alla copertura e quelle verticali realizzate a diversi livelli (altezza), sfalsate tra di loro di una quota di almeno 1,5 m. (distanza verticale misurata quale differenza rispettivamente tra i lati superiore ed inferiore della finestra più bassa a quella più alta).
2. Qualora le aperture per l'aereazione naturale non sono equivalenti ad 1/8 della superficie di pavimento, la stessa è riducibile a 1/16 purché vi sia un idoneo sistema di condizionamento o ventilazione artificiale.
3. Tutti gli ambienti devono avere una regolamentare superficie finestrata ed apribile. Ove ciò non sia tecnicamente possibile possono usufruire di aereazione solo artificiale:
  - a) i locali o gli ambienti che richiedono particolari condizioni di aereazioni in relazione all'attività e/o alle modalità di esercizio della stessa;
  - b) i locali o gli ambienti destinati ad attività commerciali, culturali, ricreative, pubblico spettacolo ed i pubblici esercizi;
  - c) i servizi igienici;
  - d) i locali e gli ambienti con presenza breve e solo saltuaria di persone (es. depositi);
  - e) gli spazi destinati al disimpegno ed alla circolazione orizzontale e verticale (corridoi, scale secondarie, ecc.) nonché gli spazi destinati a spogliatoi, guardaroba, per i quali non esista obbligo diverso;
  - f) gli uffici di superficie massima di mq. 20 realizzati all'interno di ambienti lavorativi.
4. Per i locali o gli ambienti di cui alle lettere a) e b) del precedente comma l'aereazione artificiale deve essere garantita mediante impianto di condizionamento dell'aria avente le caratteristiche e i requisiti di cui ai successivi articoli.

L'impianto di condizionamento dell'aria deve essere capace di realizzare e mantenere negli ambienti, contemporaneamente, condizioni termiche, igrometriche, di ventilazione e di purezza dell'aria comprese entro i requisiti richiesti per il benessere delle persone durante tutte le stagioni.

Per i locali/spazi di cui alle lettere c) ed e), dovrà essere garantita l'aereazione mediante apposito sistema o impianto come previsto nei singoli articoli per le specifiche destinazioni. Per i locali/spazi di cui alla lettera d), deve essere assicurata una superficie di aerazione naturale non inferiore a 1/30 della loro superficie in pianta. Ove non sia possibile raggiungere per l'aerazione naturale il suddetto rapporto, è ammesso il ricorso all'aerazione meccanica con portata di almeno 2 ricambi orari semprechè sia assicurata una superficie di aerazione naturale pari ad almeno 25% di quella prescritta. Quanto poi l'aerazione naturale dovesse risultare

incompatibile con la tecnologia di particolari processi produttivi, possono consentirsi soluzioni alternative che facciano conseguire condizioni di sicurezza equivalenti.

Per gli ambienti di cui alla lettera f), dove sia prevista la presenza solo saltuaria di persone devono essere garantiti almeno 2 ricambi/ora con immissione di aria esterna pulita, tramite impianto di aerazione artificiale; nei casi di presenza continua di operatori l'aerazione artificiale dovrà essere invece garantita mediante impianto di condizionamento dell'aria avente le caratteristiche ed i requisiti di cui ai successivi articoli.

Per i locali e gli ambienti di cui alle lettere a) e b) indipendentemente dalla presenza dell'impianto di condizionamento, fatto salvo il rispetto delle norme in materia di prevenzione incendi ove previste, deve essere garantito un ricambio d'aria naturale (mediante apertura finestrata o canne di aerazione) da valutarsi in funzione dell'attività svolta con superficie minima pari ad 1/30 della superficie di pavimento.

Tale superficie è derogabile nei casi in cui l'impianto di condizionamento è fornito dei seguenti sistemi:

- controllo in continuo del funzionamento e segnalazione con allarme delle anomalie;
  - affidabilità di funzionamento mediante l'adozione di sistema di alimentazione elettrico indipendente ovvero di alimentazione da un gruppo di continuità o altri sistemi equivalenti.
5. In caso di mancato o non corretto funzionamento degli impianti di aerazione artificiale (condizionamento, impianto di ventilazione artificiale) gli ambienti, se non dotati di regolamentare aerazione naturale, devono ritenersi non usabili fino al ripristino degli stessi.
  6. Allo scopo di assicurare e mantenere negli ambienti, contemporaneamente, condizioni termiche, igrometriche, di ventilazione e di purezza dell'aria comprese entro i limiti richiesti per il benessere delle persone durante tutte le stagioni, gli impianti di condizionamento devono soddisfare i requisiti di seguito riportati.
  7. Requisiti minimi da garantire:
    - a) il parametro un volume ambiente/ora un ricambio/ora può essere utilizzato per ambienti con volumi elevati e ridotta permanenza di persone.  
Nella scelta del parametro da utilizzare deve privilegiarsi la soluzione più restrittiva.  
Il numero dei ricambi d'aria/ora consigliato può variare da un minimo 6-10 per fabbriche in genere e per officine ad un massimo di 20-30 per fonderie, fornaci, forni da pane, lavanderie, sale macchine e caldaie, tintorie e 30-60 per i locali di verniciatura.
    - b) temperatura operativa per il periodo invernale (20°-24° o nei limiti stabiliti dalle norme vigenti per le singole destinazioni d'uso); per la stagione estiva deve essere compresa tra i 23° e 27°C e comunque con una differenza di temperatura fra aria interna ed esterna non > di 7°C;
    - c) velocità dell'aria non > di 0,15 m/s misurata dal pavimento e ad un'altezza di m. 2;
    - d) umidità relativa compresa fra il 40 e il 60%;
    - e) purezza dell'aria ottenuta mediante filtrazione;
    - f) il rispetto dei limiti di rumorosità interna degli ambienti abitativi e i limiti di zona di cui alla normativa vigente.
  8. Le prese di aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di m. 3 dal suolo se si trovano all'interno di cortili e ad almeno m. 6 se su spazi pubblici. La distanza da camini o da altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il rinnovo.
  9. E' vietata la realizzazione di prese d'aria da cavedi.
  10. L'emissione dell'aria dall'impianto deve avvenire con ubicazione che eviti ogni situazione di danno o molestia alle persone. Tale requisito si ritiene soddisfatto quando l'allontanamento è previsto oltre il tetto ed a conveniente distanza da aperture finestrate (m. 5).
  11. Gli impianti di condizionamento devono essere progettati e realizzati in modo da consentire una facile ed adeguata manutenzione e pulizia periodica nonché il mantenimento dei livelli di

rumorosità nei limiti previsti. Negli interventi di manutenzione, particolare attenzione deve essere posta alla sostituzione periodica dei filtri. Nella realizzazione dell'impianto è vietato l'uso di materiali coibenti di tipo fibroso all'interno delle canalizzazioni e di qualsiasi parte dell'impianto attraversata dall'aria in movimento.

#### Art. 93

### **Locali sotterranei o seminterrati**

1. Per i locali sotterranei o seminterrati, si applicano le disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro ed in particolare l'art. 8 del D.P.R. 303/56.  
I locali non potranno essere adibiti ad alcuna attività lavorativa, senza la preventiva concessione di deroga al divieto posto dal richiamato art. 8, rilasciata, su richiesta del datore di lavoro, dallo S.P.E.S.A.L. della AUSL, cui afferiscono le funzioni già dell'Ispettorato del Lavoro.

#### Art. 94

### **Servizi igienici**

1. I lavoratori devono disporre in prossimità dei loro posti di lavoro di una dotazione di servizi collegati in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato, calcolata secondo le seguenti indicazioni ed aventi le caratteristiche riportate agli articoli successivi.  
Deroghe ai requisiti di cui sopra possono essere concesse ai locali di cui all'art. 90 comma 2, previo parere favorevole rilasciato dalla S.P.E.S.A.L. in quanto Organo di Vigilanza in materia di igiene e sicurezza del lavoro.
2. I locali di servizio devono essere previsti in numero e posizione adeguati sia alle esigenze di riservatezza e comfort, sia alle necessità di una facile e rapida pulizia e devono essere distinti tra i due sessi ad eccezione dei casi previsti dalla normativa vigente.
3. **LATRINE.**
  - a) La dotazione minima effettiva prevista è la seguente:  
**N° 1 W.C. fino a 10 addetti**  
**N° 2 W.C. fino a 30 addetti**  
N° 1 W.C. ulteriore ogni 20 addetti o frazione.
  - b) I locali WC devono essere dotati di antibagno che può essere comune per più WC.
  - c) Sia il locale WC che l'antibagno devono avere rispettivamente superficie minima di mq. 1, con lato di accesso non inferiore a m. 1, devono garantire i normali movimenti delle persone e devono essere separati fisicamente (a tutta altezza) da altri ambienti.
  - d) Resta fatto salvo il rispetto della normativa in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche per i casi applicabili.
  - e) L'antibagno dovrà essere munito di lavabi o punti di erogazione d'acqua pari al numero dei WC serviti.
  - f) Devono essere previsti lavandini o punti per l'erogazione di acqua potabile in numero non inferiore ad uno ogni 5 potenziali utilizzatori contemporanei.
  - g) I pavimenti e le pareti perimetrali, sino ad un'altezza di 2 metri devono in regola essere piastrellati, o, comunque, rivestiti con materiale impermeabile, liscio, lavabile e resistente e dotati di piletta sifonata.
  - h) L'altezza di tali locali non può essere inferiore a m. 2,40.
  - i) I servizi igienici, locale WC e antibagno devono avere aero-illuminazione naturale diretta non inferiori ad 1/12 del complesso della superficie in pianta; in ogni caso la superficie finestrata apribile non può essere inferiore a 0,5 mq.
  - l) Sono ammissibili soluzioni alternative solo dove sia dimostrata l'impossibilità tecnica di ottenere idonea aero-illuminazione naturale.

m) In tale caso devono essere dotati di impianto di aereazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri un ricambio minimo di 10 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero 20 volumi/ora se in espulsione intermittente, a comando automatico adeguatamente temporizzato. L'aria di espulsione non può essere riciclata in nessun caso e deve essere allontanata oltre il tetto.

#### 4. SPOGLIATOI

- a) La dotazione minima di spogliatoi per ambienti di lavoro, che presumibilmente avranno oltre 50 addetti contemporaneamente presenti, dovrà essere di almeno 1 locale spogliatoio distinto per sesso.
- b) I locali spogliatoi devono essere separati fisicamente (a tutta altezza) da altri ambienti, inclusi i servizi igienici.
- c) Per ogni lavoratore dovrà essere messo a disposizione apposito armadietto, a doppio scomparto nei casi previsti da normative specifiche.
- d) Gli spogliatoi devono avere anche le seguenti caratteristiche:
  - aero-illuminazione naturale diretta non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta, con una superficie minima pari a 0,5 mq.; sono ammissibili soluzioni alternative solo dove sia dimostrata l'impossibilità tecnica di ottenere una idonea aero.illuminazione naturale. In tale caso dovrà essere realizzato quanto previsto per i servizi igienici;
  - altezza minima non inferiore a m. 2,40;
  - pavimenti serviti da piletta di scarico sifonata.

#### 5. DOCCE

- a) Docce, pari almeno ad 1 per sesso in relazione ad ogni 10 potenziali utilizzatori, sufficienti ed appropriate, devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono.
- b) Le docce devono essere dotate di una zona antidoccia, essere in comunicazione diretta con gli spogliatoi o con l'antibagno, qualora lo stesso abbia funzione di spogliatoio, ed essere dotate di acqua corrente calda e fredda.
- c) I pavimenti e le pareti perimetrali, sino ad un'altezza di 2 m., devono essere rivestiti con materiali impermeabili, lisci, lavabili e resistenti.
- d) I locali dove sono collocate le docce devono avere le medesime caratteristiche previste per i locali spogliatoio.

#### Art. 94/bis

#### **Locali di riposo e refettorio**

1. LOCALI DI RIPOSO. Il locale di riposo, di cui al D.P.R. 303/56 come modificato dal D. Lgs. 626/94, dovrà garantire le seguenti caratteristiche:
  - superficie pari a 1,5 mq. per utilizzatore presente contemporaneamente e comunque con un minimo di 9 mq.;
  - altezza minima m. 2,40 m.;
  - regolamentare aero-illuminazione ovvero dotazione di impianto di condizionamento ambientale.
2. REFETTORIO.
  - a) E' vietato consumare pasti negli ambienti di lavoro. Pertanto, anche nei casi previsti dal comma 1 dell'art. 41 del D.P.R. 303/56, fatte salve le deroghe previste dallo stesso articolo, deve essere messo a disposizione dei lavoratori un locale mensa o refettorio, non coincidente con l'antibagno.
  - b) Fermo restando quanto previsto dalla normativa legislativa e regolamentare vigente per gli ambienti dove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande, i locali refettorio devono avere un'altezza non inferiore a m. 2,70 ed essere provvisti di aero-illuminazione

naturale diretta non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta ovvero di impianto di condizionamento.

- c) In tali locali dovrà comunque essere assicurato uno spazio non inferiore a 1 mq. per persona, con un minimo di 9 mq.
- d) I refettori devono avere zone adeguatamente attrezzate con ausili per conservare le vivande, per riscaldarle e per lavare le stoviglie. Tali zone devono essere provviste di idonei sistemi per l'allontanamento dei prodotti della combustione e/o di odori e vapori.

#### Art. 95 **Soppalchi**

1. Nei locali adibiti ad attività lavorativa o produttiva i soppalchi sono ammessi se realizzati a regola d'arte con idonei materiali resistenti, osservata, comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e di prevenzione infortuni.
2. I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore della metà della superficie del locale in cui vengono costruiti.
3. L'altezza, sia nella parte superiore che in quella inferiore del soppalco, non può essere inferiore a m. 2,40, ma la destinazione d'uso degli spazi così ricavati resta subordinata al rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente e dalle altre norme del presente Regolamento.

#### Art. 96 **Barriere architettoniche**

1. Per le barriere architettoniche, ove ed in quanto necessario, devono essere applicate le disposizioni contenute nella legge 9/1/1989, N°13 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenute nei decreti ministeriali contenenti norme tecniche di applicazione.

#### Art. 97 **Difesa dagli inquinanti**

1. Fermo restando quanto prescritto al terzo comma dell'art. 92 del presente Regolamento e quanto prescritto dagli artt. 64 e 79 del D. Lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni, gli inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, 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.
2. Le lavorazioni rumorose soggiacciono alle disposizioni contenute nel D.L.277/91 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quelle previste nel presente Regolamento.
3. In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.

#### Art. 98 **Autorimesse**

1. I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme vigenti in materia di igiene del lavoro, alla Legge N°818 del 7/12/1984 e successive modifiche ed integrazioni ed a quanto prescritto dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro nell'ambito delle rispettive competenze.

## Art. 99

### **Locali accessori delle autorimesse**

1. I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli) devono essere aereati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.
2. In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina realizzate secondo le prescrizioni contenute nel presente Regolamento.

## Art. 100

### **Lavanderie**

1. Per l'attivazione di lavanderie ad umido od a secco deve essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e sanità Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro che si avvarranno, per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo. L'istanza deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti l'idoneità dei locali e delle attrezzature.
2. I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.
3. Le lavanderie ad umido devono disporre di ambienti ampi, ben visibili 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 scarico a chiusura idraulica.
4. I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.
5. Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.
6. Un settore apposito e separato deve essere destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.
7. Le lavanderie ad umido devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.
8. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc. devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica territorialmente competente.
9. Gli ospedali e le case di cura ed istituti debbono in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono al lavaggio della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie esterne, è compito del Direttore Sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi e/o contaminazioni da materiali ionizzanti.
10. Le lavanderie a secco classificate industrie insalubri di seconda classe devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddetta, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria, nel rispetto delle disposizioni di cui al successivo art. 101. I locali di queste lavanderie non devono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.
11. La ventilazione naturale è assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso, nel rispetto delle norme del presente Regolamento.
12. Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.

13. 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 qualità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.
14. In ogni caso, i locali devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria all'esterno e bocca di aspirazione sita in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti un volume d'aria pari alla cubatura del locale evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini; la canna di ventilazione pertanto dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.
15. Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice deve essere collocata, in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.
16. Durante il funzionamento della macchina il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di ricircolo interno di condensazione, sì che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori o di altro solvente usato.
17. Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (braceri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).
18. E' fatto, inoltre, divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumarie nei laboratori.
19. Il personale addetto alle lavanderie a secco deve essere sottoposto a cura del proprietario alle visite preventive e periodiche in ottemperanza alle disposizioni vigenti.
20. Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria e deve essere sottoposto alla vaccinazione antitifida.
21. Nelle lavanderie in cui si usano solventi organici di qualunque natura vi devono essere idonei sistemi di captazione e di abbattimento delle emissioni in modo da non arrecare molestie o danno al vicinato.  
Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto del solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm.  
Per impedimenti di natura tecnica, per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse e alternative (fognatura).  
Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:
  - a) il carico del solvente deve essere raccolto sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
  - b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
  - c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà, comunque documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;
  - d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio di ogni ciclo.
22. Nelle lavanderie in cui vi sia produzione di rifiuti classificabili tra gli speciali o tra i tossici e nocivi, gli stessi devono essere stoccati e conferiti a ditte autorizzate e secondo le modalità prescritte dalle leggi vigenti in materia.
23. I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche.
24. E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o lettereschi di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi  
di lavanderie autorizzate dal Servizio Igiene e sanità Pubblica sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

Art. 101  
**Industrie insalubri**

1. Per la classificazione e la tenuta del registro delle industrie insalubri devono essere osservate le disposizioni contenute negli artt. 216 e 217 del T.U. approvato dal R.D. 27/7/1934, N°1265, nonché nel Regolamento generale sanitario approvato con R.D. del 3/2/1901, N°45.
2. Per la classificazione delle industrie insalubri si seguono le disposizioni contenute nel Decreto Ministeriale di cui al citato articolo 216 del T.U. delle leggi sanitarie.
3. Non è consentito, in ogni caso, l'insediamento produttivo delle aziende insalubri di 1° classe, nell'ambito delle zone residenziali, se il Comune è dotato di zone industriali ed artigianali.

**CAPO VII**  
**STRUTTURE SOCIO-SANITARIE**

Art. 102  
**Presidi ospedalieri**

1. Per la costruzione e l'ampliamento dei presidi ospedalieri pubblici e privati vanno osservate le norme contenute nel D.C.G. del 20/7/1939 e successive modifiche ed integrazioni.
2. Per lo smaltimento dei rifiuti rivendenti dalle strutture ospedaliere di cui al primo comma deve essere osservata la normativa contenuta nel D. Lgs. N°22 del 5/2/97 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quella contenuta nelle relative disposizioni regolamentari di carattere attuativo.
3. Deve essere rispettata la speciale normativa sulle radiazioni ionizzanti e sulla tutela della popolazione riveniente dall'uso delle radiazioni stesse di cui al D.P.R. 13/2/1964, N° 185 e D. Lgs. N° 230/95 e successive modifiche ed integrazioni.
4. Dovranno essere, altresì, osservate le speciali disposizioni di legge sull'uso e sullo smaltimento di sostanze radioattive.
5. Deve essere anche rispettata la normativa sull'impiego dei gas tossici prescritta dalle vigenti disposizioni di legge in materia.
6. Per quanto riguarda lo smaltimento dei liquami devono essere osservate le norme contenute nella Legge 319/76 e relativi regolamenti attuativi.
7. Per quanto attiene gli ambienti di lavoro devono essere osservate le norme di cui al D.P.R. 303/1956, D. Lgs. N° 626/94 e N° 242/96;
8. Per le attività implicanti la conservazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande devono essere osservate le disposizioni contenute nella Legge 283/62 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenute nel D.P.R. 327/80 e nelle direttive e regolamenti comunitari.
9. Devono essere osservate tutte le norme all'uopo previste negli strumenti urbanistici locali e relativi regolamenti nonché tutte le disposizioni attinenti le strutture e le attività ospedaliere contenute nelle leggi statali e regionali.

Art. 103  
**Case di cura private**

1. Per le case di cura private devono essere osservate le disposizioni contenute nel D.M. 5/2/1977 e nella legge regionale 30/5/1985, N°51 e successive modifiche ed integrazioni.

2. Devono essere osservate tutte le disposizioni attinenti le materie contenute nel precedente articolo.

Art. 104

**Ambulatori e poliambulatori**

1. Per gli ambulatori ed i poliambulatori devono essere osservate tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato alla Sanità N°24/17624/412/4 del 25/7/1989, nel D.P.R. 303/56, nel D. Lgs. 626/94, nel D.P.R. 14/01/97 e successive modifiche ed integrazioni e nel presente Regolamento.

Art. 105

**Servizi di assistenza per le persone anziane**

1. Per i requisiti igienico-funzionali degli immobili in cui si svolgono attività di assistenza alle persone anziane, si applicano, osservate le prescrizioni di carattere generale previste dal presente Regolamento, le norme contenute nella legge regionale 31/8/1981, N°49 e nel Regolamento regionale 9/5/1983, N°1, contenute standards strutturali e organizzativi dei relativi servizi. Si applicano inoltre gli standard previsti dal Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 22 dicembre 1989 recante atto di indirizzo e coordinamento in materia di strutture sanitarie residenziali per anziani non autosufficienti.
2. Sono anche applicabili, per la classificazione, le istruzioni contenute nella Circolare N°1667 dell'Assessorato Regionale ai Servizi Sociali pubblicata sul B.U.R. N°169 del 6/11/1986 e successive istruzioni.

Art. 106

**Strutture socio-sanitarie**

1. Le strutture di assistenza sociale socio-sanitaria ad utilizzazione diurna, presso le quali non è previsto il pernottamento degli ospiti, devono possedere le seguenti caratteristiche:
  - a) locali ampi, areati, illuminati e con condizioni micro-climatiche che rispettino le norme igieniche già previste in materia di igiene edilizia dal presente Regolamento e tale da rendere gradevole il soggiorno per gli assistiti ed il personale addetto;
  - b) dotazioni di arredi e suppellettili funzionali in rapporto alle caratteristiche fisiche e psico-fisiche degli assistiti;
  - c) locali per l'attesa, il soggiorno, le attività specifiche svolte dagli operatori;
  - d) servizi igienici in numero di uno ogni otto frequentatori, distinti per sesso e con un numero minimo di due, oltre a servizi igienici, distinti per sesso, per il personale i numero proporzionale di uno ogni dieci addetti simultaneamente presenti;
  - e) nell'ipotesi di somministrazione di pasti, le cucine, le mense ed i servizi annessi devono essere conformi alle norme del D.P.R. 327/80, alle norme del presente Regolamento in materia, nonché in possesso dell'autorizzazione di cui all'art. 2 della legge 283/62.
2. Tutte le strutture immobiliari di cui al precedente comma, nonché gli accessi ai locali devono essere in regola con le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche e con le norme in materia di sicurezza.
3. Per le strutture presso le quali è ammesso il pernottamento degli assistiti, oltre alle prescrizioni di cui ai precedenti commi, in mancanza di specifica normativa di settore, devono essere osservate le disposizioni contenute nella normativa regionale richiamata nel precedente art. 105.

4. Le strutture socio-sanitarie di cui ai commi uno e tre devono essere munite di specifica autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente.
5. Per i servizi residenziali e non residenziali per minori, si applicano le norme e gli standard di cui al regolamento Regionale 6 giugno 1990 N°1 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 107

**Ambulatori veterinari**

1. Gli ambulatori veterinari che devono, comunque, rispettare le norme igieniche di carattere generale previste dal precedente art. 104, devono essere in possesso dei seguenti, ulteriori requisiti:
  - a) essere preferibilmente allocati in immobili di tipo unifamiliare;
  - b) nell'ipotesi in cui siano allocati in immobili condominiali devono essere situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada ed essere riservati esclusivamente all'assistenza di animali di piccola taglia;
  - c) deve essere previsto un idoneo sistema di smaltimento delle deiezioni prodotte dagli animali assistiti e dei ROT;
  - d) in ogni caso devono essere adottate idonee misure per garantire la quiete degli abitati circostanti.
2. Non può essere autorizzato l'esercizio di cliniche veterinarie con degenza degli animali assistiti in centri abitati.

Art. 108

**Farmacie**

1. I locali destinati a farmacia devono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni in ordine e pulizia.
2. Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici.
3. L'altezza degli ambienti di lavoro e di vendita deve essere di m. 3 ed è vietato destinare a tale uso locali sotterranei o seminterrati.
4. Nei locali di vendita, lo spazio riservato al pubblico deve essere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.
5. I soppalchi sono ammessi alle condizioni prescritte dal precedente art. 95.
6. La farmacia deve disporre di adeguati locali di servizio ed avere costante, naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale.
7. Il tavolo di preparazione deve essere dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con condotta autonoma di esalazione sfociante all'esterno, in posizione che non arrechi danno o molestia al vicinato.
8. 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 dei farmaci.
9. Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigoriferi ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale.

Art. 109

**Deposito di prodotti farmaceutici**

1. 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 assicurare la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.
2. 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..
3. Gli ambienti destinati al personale debbono corrispondere ai requisiti del D.P.R. N°303/56, D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni, ed alle norme igieniche generali stabilite dal presente Regolamento.

Art. 110

### **Esercizi di vendita di presidi medico-chirurgici**

1. Per i requisiti igienici dei locali per l'esercizio di vendita dei presidi medico-chirurgici si applica la disciplina prevista ai commi 1, 2, 3, 4, 5 e 8 del precedente articolo 108 del presente Regolamento.

Art. 111

### **Strutture di terapia fisica e di riabilitazione**

1. Per le strutture di terapia fisica e di riabilitazione devono essere osservate le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità N°24/17624/412/4 del 25/7/1989, nel D.P.R. 303/56, nel D. Lgs 626/94, nell'atto di indirizzo e coordinamento di cui al D.P.R. 14/01/97 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 112

### **Stabilimenti termali**

1. Per l'esercizio di stabilimenti termali e per cure idropiniche, osservate le vigenti disposizioni di legge in materia mineraria per la ricerca delle acque e la determinazione del relativo bacino, si rinvia all'art. 194 del T.U. delle leggi sanitarie ed alle norme contenute nel Titolo II del R.D. 28/9/1919, N°1924 e successive modifiche ed integrazioni.

## **CAPO VIII**

### **STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE**

Art. 113

### **Alberghi e pensioni**

1. Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24/5/1925, N°1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modificato con D.P.R. 30/12/1970, N°1437.
2. Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24/7/1977, N°616, previo parere favorevole vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia.
3. L'autorizzazione sanitaria ha validità quinquennale per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentire l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei al riscaldamento. Il parere del Servizio di Igiene Pubblica per il rinnovo dell'autorizzazione di cui al precedente comma deve essere reso nel

termine di 60 giorni. Qualora nel predetto termine non intervenga un parere negativo, l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata previa presentazione di autocertificazione attestante la sussistenza di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente e fatto salvo, comunque, l'obbligo di uniformarsi alle eventuali prescrizioni dell'autorità sanitaria competente.

4. Quando gli alberghi e gli altri esercizi restino chiusi per oltre 3 mesi, i titolari hanno l'obbligo di comunicare la data di riapertura degli esercizi stessi almeno 60 giorni prima al Servizio Igiene Pubblica, il quale dovrà effettuare i prescritti controlli. La riapertura è subordinata al parere favorevole del Servizio Igiene Pubblica, da comunicare al Sindaco. Il Parere del Servizio Igiene Pubblica deve essere reso nel termine di 30 giorni dalla comunicazione della data di riapertura. Ove nel termine suindicato non intervenga un parere negativo, l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata semprechè venga contestualmente autocertificata dal richiedente la sussistenza di tutti i requisiti di legge in materia di Igiene e Sanità Pubblica. Qualora la chiusura si protragga per oltre un anno, sarà richiesto il rilascio di nuova autorizzazione.
5. Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addetto, anche temporaneamente, sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30/4/62 N°283 e dal D.P.R. N°327/80. Il restante personale che presta servizio negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande non può essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente e comunque, non anteriore a 3 mesi dalla data di assunzione, rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.
6. E' fatto, in conseguenza, divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere a tempo determinato o indeterminato personale sprovvisto del dovuto certificato. Tale certificato è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone dello loro famiglia, qualora prestino servizio sistematicamente negli esercizi stessi.
7. Il personale in servizio presso le strutture previste dal presente articolo, qualora contragga una malattia infettiva o diffusiva deve informare il proprio datore di lavoro. Tale personale deve essere immediatamente allontanato dal lavoro. Il personale stesso, per poter tornare in servizio, dovrà sottoporsi al controllo del Servizio di Igiene Pubblica.
8. Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, prima di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi a controllo.
9. Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art. 14 del R.D. 24/5/1925, N°1102 e successive modifiche.
10. Gli alberghi, le pensioni e le locande debbono avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via e comunque da spazi di uso pubblico e, non possono essere ubicati all'interno di fabbricati adetti ad abitazioni private. Restano salve le autorizzazioni già rilasciate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento. Le autorizzazioni già rilasciate a strutture non in possesso dei requisiti possono essere rinnovate su motivata e documentata richiesta degli interessati soltanto per un ulteriore periodo non superiore a 3 anni.
11. Devono essere osservate le disposizioni di legge in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.
12. Per i servizi igienici si applicano le norme previste dal presente Regolamento e, per l'igiene del lavoro, le norme contenute nel D.P.R. 303/56 e nel D. Lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni.

1. L'attività di affittacamere deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.
2. Le camere di affitto in ogni caso debbono corrispondere alle prescrizioni in vigore per l'edilizia residenziale privata.
3. 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.
4. Qualora i posti letto siano più di quattro, l'esercizio dovrà essere dotato di doppi servizi.

#### Art. 115

#### **Abitazioni collettive**

1. I collegi, convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità a qualsiasi titolo costituite devono disporre di:
  - a) dormitori, distinti per sesso, con una superficie non inferiore a mq. 6 e mc. 18 per ogni posto letto, riducibili a mq. 5 e mc. 15 per strutture destinate a minori di anni 12;
  - b) refettori con una superficie di mq. 1,20 per ogni utente, riducibili a mq. 0,80 per strutture destinate a minori di anni 12;
  - c) cucina di superficie non inferiore ad una superficie di mq. 0,25 per ogni utente e, comunque, non inferiore a mq. 16, dotata di celle frigorifere e dispense;
  - d) gruppi di servizi, distinti per sesso, composti da una latrina ogni 6 persone, un lavabo ogni 3 ed una doccia per ogni 6. Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno, disimpegnate da un'ampia antilatrina.
  - e) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
  - f) lavanderia, o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
  - g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 utenti, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri distinti per sesso;
  - h) locali di isolamento per eventuali episodi di malattie infettive con annesso separato servizio per disinfezione, disinfestazione per biancheria e suppellettili.
- 2) Tutti gli ambienti devono corrispondere alle prescrizioni delle norme dell'edilizia residenziale.
- 3) In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20/5/1928 ed art. 28 D.P.R. 10/6/1955, N°854 per la lotta contro le mosche ed altri artropodi vettori.
- 4) L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

#### Art. 116

#### **Dormitori pubblici**

1. I locali destinati a dormitori pubblici notturni devono essere separati per i due sessi e devono avere:
  - le pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
  - i letti distribuiti in modo che corrisponda almeno 6 mq. di superficie a mc. 18 per posto letto;
  - un servizio igienico almeno per ogni 6 letti;
  - un servizio per la disinfezione e disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;
  - allacciamento alla rete idrica urbana ed avere un numero di rubinetti con lavandini necessari alla pulizia del corpo, in ragione di un lavandino per ogni 6 ospiti.
- 2) Tutti i locali debbono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati con luci notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.
- 3) Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a richiedere l'intervento medico per i primi e più urgenti soccorsi.
- 4) L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 117  
**Villaggi turistici**

1. Si definisce villaggio turistico una struttura fissa ove sia possibile il soggiorno ed il pernottamento degli ospiti, l'erogazione e la somministrazione di pasti e bevande, l'esercizio di attività ludiche, sportive e quant'altro possa essere considerato utile a fini ricreativi, d'impiego del tempo libero o per lo svolgimento di attività di interesse sociale.  
Si applicano, in materia, le disposizioni contenute nella legge regionale 3/10/1986, N°29 (Suppl. B.U.R. N°156 del 18/1/1986).  
Per la classificazione si applica la tabella allegata all'articolo unico della legge regionale 24/10/1986, N°33.
2. L'apertura e la gestione dei villaggi turistici è subordinata, tra l'altro, anche alla richiesta ed al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro dell'Azienda U.S.L. competente per territorio. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo. Detta richiesta deve essere corredata da elaborati tecnici comprendenti le planimetrie dell'insediamento, i disegni relativi agli impianti e le relazioni tecniche su tutte le attività da svolgersi.
3. L'autorizzazione di cui al comma 2 è soggetta a rinnovo annuale.  
Decorsi 60 giorni dalla data della richiesta, sempre che sia intervenuto il provvedimento di rinnovo, l'autorizzazione sanitaria si intende tacitamente rinnovata a seguito di presentazione al competente servizio dell'Azienda U.S.L. di autocertificazione attestante il permanere di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti per il rilascio dell'autorizzazione.  
E' comunque fatto obbligo alle Aziende U.S.L. di procedere sollecitamente ai necessari controlli.
4. L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente comma 2 deve essere successiva e condizionata al rilascio di eventuali altre autorizzazioni sanitarie con particolare riferimento:
  - a) alla normativa su approvvigionamento idrico;
  - b) alla normativa in materia di smaltimento di liquami di fogna ed autorizzazione agli scarichi;
  - c) alla normativa sulla ricettività alberghiera;
  - d) alla normativa sugli alimenti e bevande;
  - e) alla normativa sull'igiene e sicurezza del lavoro;
  - f) alla normativa antinfortunistica;
  - g) alla normativa sui pubblici spettacoli;
  - h) alla normativa in materia di barriere architettoniche;
  - i) alla normativa sulla balneazione, ove necessario;
  - j) all'osservanza sulle norme contenute nel presente Regolamento sul caso vengano svolte attività equestri, comunque, attività che prevedano il soggiorno e la presenza di animali;
  - k) all'osservanza di quanto prescritto dal presente regolamento in materia di smaltimento di rifiuti solidi;
5. E' fatta, comunque, salva la vigente normativa statale, regionale e locale in materia di altre eventuali attività soggette a rilascio di autorizzazioni specifiche.
6. I villaggi turistici, in ogni caso, devono essere dotati di approvvigionamento idrico di:
  - a) almeno 300 litri per persona e per giorno, di cui almeno un terzo con caratteristiche conformi al consumo urbano; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi, di pulizia e di ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti deve essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione;
  - b) sistema di trattamento completo delle acque reflue a norma della legge 319/76 e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento e dal Regolamento Regionale N°1/88;

- c) sistema idoneo di raccolta e conferimento dei rifiuti, comprendente locali per lo stoccaggio provvisorio non superiore a 24 ore di temperatura mediamente di 15 gradi degli stessi, nel rispetto delle norme contenute nel D. Lgs. N°22/97 e successive modificazioni e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento, e comunque nel rispetto del Regolamento comunale sui rifiuti.

La prescrizione relativa ai locali per lo stoccaggio provvisorio dei rifiuti è da intendersi valida sempreché compatibile con le norme urbanistiche vigenti;

- d) gruppi elettrogeni che alimentino un sistema di illuminazione di sicurezza su tutta la superficie del villaggio, con particolare riguardo agli impianti tecnologici;
- e) di infermeria di superficie non inferiore a mq. 16 con medico responsabile e un infermiere professionale, quest'ultimo presente nel villaggio 24 ore su 24 nell'ipotesi in cui il complesso turistico sia in grado di ospitare un numero di persone superiore a 500 unità e nel caso la struttura stessa disti più di Km. 10 dal più vicino centro abitato provvisto di regolare servizio di guardia medica. Per le strutture con capacità ricettive superiore a 1000 unità, compresi i lavoratori residenti, è obbligatoria la presenza anche di un medico 24 ore su 24. Per le strutture con capacità ricettiva al di sotto delle 500 unità o con distanze inferiori a Km. 10 da un centro abitato provvisto di guardia medica è obbligatorio un armadio di pronto soccorso munito di quei presidi che verranno indicati e verificati al momento del rilascio dell'autorizzazione dal Servizio Igiene Pubblica della U.S.L. competente per territorio.

Resta in facoltà dei titolari di più villaggi contigui con distanza, comunque, non superiore a 2000 metri di consorziarsi per la gestione delle modalità di erogazione dell'assistenza sanitaria conforme alle prescrizioni del presente articolo, fermo restando che per la determinazione dell'assetto organizzativo si fa riferimento alla somma delle singole capacità ricettive.

- f) di servizi igienici a servizio delle camere di soggiorno nel rispetto delle norme previste per la ricettività turistica all'aperto, nonché di gruppi di servizi per le aree destinate ad attività comuni e sportive secondo le norme, al riguardo, previste dal presente Regolamento.

#### Art. 118

#### **Campeggi**

1. Per l'apertura e la gestione dei campeggi si osservano le disposizioni contenute nella legge regionale 20/5/1979, N°35, come modificata ed integrata dalla legge regionale 3/10/1986, N°29 e nel relativo Regolamento 21/7/1980, N°1. Si applicano, per la classificazione, le disposizioni contenute nella citata legge regionale 3/10/1986, N°29, come modificata dall'articolo unico della legge regionale 24/10/1986, N°33.
2. Per quanto non previsto dalle disposizioni indicate nel primo comma, si applica la normativa statale, regionale e locale, nonché quanto contenuto nel presente Regolamento.
3. L'apertura e la gestione dei campeggi e delle strutture agli stessi assimilabili è subordinata, tra l'altro, alla richiesta ed al rilascio di specifica autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. L'autorizzazione di cui al presente comma ha carattere generale.

#### Art. 119

#### **Soggiorni di vacanza per minori**

1. I locali e gli immobili da adibire a soggiorno di vacanza per minori sono soggetti ad autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco su conforme parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, per quanto di competenza,

dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, al quale compete anche la vigilanza igienico-sanitaria.

2. Per i suddetti soggiorni di vacanza per minori, si applicano le disposizioni contenute nel precedente art. 115.
3. Tutte le attività, comprese quelle di ristorazione, sono soggette alla specifica normativa statale, regionale e locale in materia, ivi compresa quella prevista dal presente Regolamento.
4. Nelle ipotesi di integrazione di soggetti portatori di handicap devono essere osservate tutte le disposizioni contenute nella speciale normativa, ivi compresa quella relativa all'eliminazione delle barriere architettoniche.
5. Le attività di integrazione socio-sanitaria dei soggetti portatori di handicap devono essere svolte da personale specializzato d'intesa con i servizi riabilitativi dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.
6. Deve essere, in ogni caso, assicurata l'assistenza medica, infermieristica e sociale.

Art. 119/bis

### **Disciplina generale delle strutture ricettive non alberghiere**

1. L'attività delle strutture ricettive extralberghiere rimane comunque soggetta alle disposizioni di cui alla Legge Regionale 2 agosto 1993 N°12.

## **CAPO IX**

### **STRUTTURE SPORTIVE PER IL TEMPO LIBERO**

Art. 120

#### **Locali di pubblico spettacolo**

1. I teatri, i cinema e in genere tutti gli edifici o locali adibiti a pubblici spettacoli, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti, ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici o con impianti di condizionamento di aria. La cubatura non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per persona.
2. Ogni locale di cui al precedente comma deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca con regolare antilatrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 pubblici utenti.
3. Ogni latrina, distinta per i due sessi, compresi gli ambienti destinati agli orinatoi, deve essere preceduta da una antilatrina, munita di un lavabo ad acqua corrente, scarico libero a chiusura idraulica, corredato da erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugatura elettrica o monouso.
4. Tanto la latrina che l'antilatrina devono essere ventilate direttamente dall'esterno. Si può consentire che, ove non sia possibile altrimenti, la ventilazione si effettui attraverso sistemi di aerazione artificiale. Ogni locale deve, in ogni caso, disporre di almeno un servizio igienico accessibile a portatori di handicap secondo le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche.
5. Ogni locale di ritrovo, o esercizio, o stabilimento, deve essere dotato di impianto di acqua potabile, con rubinetti di erogazione a disposizione dei frequentatori ed in numero adeguato alla ricettività locale.
6. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere tali da garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc. 30 per persona per ora.
7. La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di mt. 2 non deve superare in ogni caso mt. 0,7 al secondo.

Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere le seguenti condizioni ambientali di benessere:

- *d'estate*: temperatura interna non inferiore di oltre 7 gradi C rispetto all'esterno – umidità relativa compresa tra il 40-50%;
  - *d'inverno*: temperatura interna tra 18-20 gradi C – umidità relativa compresa tra il 40-60%.
- Termometri ed igrometri di controllo devono essere installati in almeno due punti del locale, opportunamente stabiliti.

8. Nei locali di cui al presente articolo è fatto divieto di fumare e devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "vietato fumare", in numero non inferiore a tre, disposti almeno due all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso, salvo il disposto dell'art. 4 della legge 11/11/1975, N°584.
9. Per quant'altro non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento e della Circolare 16/51 del Ministero degli Interni, e successive modifiche, nonché tutte le norme di sicurezza, anche costruttive e di arredamento, prescritte dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e di protezione civile.  
Sono fatte salve le prescrizioni in materia impartite dalla Commissione Provinciale di Vigilanza su locali di pubblico spettacolo e la competenza in materia dei Vigili del Fuoco.
10. I posti a sedere debbono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e, comunque, mai meno di m. 6 se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo debbono almeno distare quanto  $\frac{3}{4}$  del diametro trasversale dello schermo.
11. I sedili debbono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, debbono essere puliti, facilmente pulibili e senza asperità (chiodi, scheggiature, ecc.) pericolose. Sono proibite le panche ed i posti in piedi.
12. L'impianto acustico deve essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto della sala senza produrre fenomeno di eco e distorsione tale che l'intensità dell'energia sonora al di fuori della sala stessa non rechi incomodo o molestia al vicinato. Devono porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dell'interno all'esterno e viceversa.
13. 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 corridoi e gradini debbono risultare permanentemente accese e devono essere alimentate da entrambi gli impianti di illuminazione (quello normale e quello di sicurezza).
14. L'esercizio deve essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine devono essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazioni di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica, deve essere eseguito un adeguato trattamento disinfettante contro gli insetti all'interno della sala, nei locali accessori e nelle pertinenze.
15. Nelle sale cinematografiche è vietata la vendita e la consumazione di generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

#### Art. 121

#### **Impianti sportivi all'aperto e chiusi**

1. Per la costruzione di impianti sportivi all'aperto e chiusi si applicano le disposizioni previste in materia dalle vigenti leggi statali, regionali e regolamenti sugli impianti stessi, fatte salve le norme di sicurezza, nonché la normativa vigente in materia di Commissioni di Vigilanza sui pubblici spettacoli e quella sulla protezione civile.
2. Sono fatte salve tutte le norme previste dal presente Regolamento per tutte le attività collaterali all'esercizio degli impianti.

3. Ogni impianto deve essere dotato di almeno due servizi igienici con regolare antilatrina, divisi per sesso, fino a duecento possibili spettatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio per un incremento di duecento altri utenti.
4. Gli impianti sportivi devono essere muniti di spogliatoi di sufficiente ampiezza in rapporto agli sports praticati in numero di almeno uno per ogni squadra con dimensioni di mq. 3 per ogni unità, nonché piastrellati per un'altezza di mt. 2, muniti di docce e servizi igienici, realizzati secondo le norme contenute nel presente Regolamento.
5. Per tutto quanto non previsto nel presente articolo e dall'art. 120, si applicano, in quanto compatibili con le particolarità costruttive dei singoli impianti, le disposizioni contenute nel D.M. 10/9/1986 (G.U. N°215 del 16/9/1986).

#### Art. 122

### **Circoli ricreativi e culturali**

1. I circoli ricreativi e culturali devono essere allocati in ambienti che rispettino le norme previste dal presente Regolamento in materia di igiene abitativa.
2. Detti circoli devono essere ubicati in locali posti al piano terra o sopraelevato, con accesso diretto dall'esterno. Possono trovare collocazione anche nei piani superiori a condizione che non siano confinanti con appartamenti ad uso abitativo e, nel caso confinino con locali ad uso uffici o a studi professionali, non debbono essere frequentati durante i normali orari di uso degli stessi.
3. I circoli ricreativi e culturali non possono essere tenuti in esercizio in locali interrati e seminterrati.
4. E' obbligatoria una dotazione di servizi igienici adeguata e proporzionata al numero dei frequentatori.
5. L'apertura di circoli culturali e ricreativi anche privati, in relazione alla loro destinazione d'uso, è subordinata all'autorizzazione dell'Autorità comunale previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della competente Azienda U.S.L..

#### Art. 123

### **Arene estive**

1. L'apertura e la gestione delle arene estive devono soggiacere alla normativa sui pubblici spettacoli.
2. 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.
3. Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, ed ai palchi devono corrispondere alle norme di P.S.. In particolare i gradini devono essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende. I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm. ed alzata non superiore a cm. 17.
4. Dette norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per le sale cinematografiche.
5. Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena, non debbono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.
6. Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti alla attività propria del locale.
7. Per quanto concerne i servizi igienici si richiamano le disposizioni contenute nell'art. 120, commi 2, 3, 4 del presente Regolamento.
8. Si applicano le disposizioni contenute nei commi 10, 11, 12, 13, 14, 15 dell'art. 120 del presente Regolamento.

#### Art. 124

## **Palestre e istituti di ginnastica**

1. L'apertura di palestre e di istituti di ginnastica ad uso diverso da quello scolastico è autorizzata dal Sindaco, acquisito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.
2. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono essere dotati di ventilazione diretta assicurata da apertura di superficie non inferiore ad 1/8 di quella del pavimento; nel caso in cui non fosse possibile disporre di adeguata ventilazione naturale può, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, essere ammessa la ventilazione artificiale dei locali nella misura di almeno 30 mc/aria/persona/ora.  
Il parere di cui sopra deve tenere conto in ogni caso delle caratteristiche strutturali dei locali rispetto al tipo di attività svolta, alle condizioni microclimatiche (illuminazione, umidità, rumore, ionizzazione dell'aria ecc.) e di sicurezza. Si deve, comunque, rispettare un'altezza minima di m. 3,50 e deve essere prevista un'uscita di sicurezza oltre l'ingresso principale. Dette strutture non possono essere allocate in ambienti interrati o seminterrati.
3. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono disporre di spogliatoi distinti per sesso, di superficie non inferiore a mq. 20. Per ciascun utente presente devono essere disponibili non meno di mq. 1 di superficie all'interno dello spogliatoio. Devono, in ogni caso, essere provvisti complessivamente di almeno 2 WC; 2 lavabi; 6 docce. Tale dotazione deve essere integrata nella misura di 1 doccia per ulteriori 10 frequentatori oltre ai primi 20, 1 WC ogni ulteriori 10 frequentatori ed 1 lavabo per ulteriori 20 frequentatori.
4. Tutte le palestre e gli Istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono assicurare la presenza di un direttore tecnico in possesso del diploma di professore di educazione fisica rilasciato dall'ISEF.
5. Qualunque intervento effettuato di tipo curativo deve prevedere la presenza di un Direttore medico, nonché di personale professionalmente abilitato all'esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle corrispondenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie (terapisti delle diverse specialità, massofisiochinesiterapisti, massaggiatori, ecc.).
6. Tutti gli impianti previsti dal presente articolo devono osservare le disposizioni vigenti in materia di barriere architettoniche, nonché quelle previste dalle vigenti disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro. Ove vengono praticati interventi di tipo curativo, gli impianti devono adeguarsi altresì ai requisiti e agli standards previsti per gli impianti destinati ad attività sanitarie e assistenziali.

### Art. 125

#### **Parchi giochi**

1. I parchi giochi, sia pubblici che privati con accesso al pubblico o usati da associazioni di qualsiasi natura, devono essere realizzati in zone lontane da fonti di inquinamento.
2. Devono essere recintati o, comunque, con accorgimenti tali da evitare l'ingresso di autoveicoli, motoveicoli ed altri mezzi a motore.
3. Deve essere evitata anche la possibilità che i minori possano facilmente raggiungere all'esterno le vie del traffico.
4. Tutti gli impianti in esercizio nei parchi giochi devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza.
5. Devono essere previsti e posti in opera servizi igienici in numero proporzionato al bacino di utenza di riferimento secondo le prescrizioni all'uopo impartite dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.

6. L'eventuale gestione di chioschi o locali per la ristorazione e la vendita di alimenti e bevande è subordinata all'osservanza delle prescrizioni in materia del presente regolamento e della relativa normativa statale e regionale.
7. Sono, comunque, fatte salve, ove ed in quanto necessarie, le prescrizioni della Commissione di vigilanza sui pubblici spettacoli.

#### Art. 126

##### **Piscine**

1. Per quanto attiene la disciplina delle caratteristiche costruttive, di manutenzione e di gestione delle piscine di uso pubblico si applicano le norme emanate dal Ministero della Sanità: atto di intesa tra Stato e Regioni relativo agli aspetti igienico-sanitari concernenti la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio pubblicato sulla G.U. del 17/2/92 S.O. N°32 in conformità ai provvedimenti e alle direttive nazionali e regionali.

#### Art. 127

##### **Stabilimenti balneari**

1. L'apertura di stabilimenti balneari, sia aperti al pubblico che facenti parte di complessi turistici deve essere autorizzata dal Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. Stabilito che, per ogni persona, in uno stabilimento balneare deve essere assicurata una superficie minima di mq. 3, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati ai servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni utenza.
3. Il numero massimo delle cabine non può essere superiore ad 1/6 del numero delle utenze ammissibili per ogni cabina non può essere superiore a 8 unità.  
Le cabine, in qualsiasi materiale realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m. 2,10 e una superficie minima di mq. 2,50. Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione: un sedile, un appendiabiti, uno specchio, un cestino portarifiuti.  
La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una perfetta pulizia. Le operazioni di pulizia delle cabine devono essere effettuate con periodicità giornaliera.  
Lungo tutto il lato di accesso alle cabine deve essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo e di larghezza minima di m. 1.
4. Il numero minimo dei WC, complessivamente, non può essere inferiore a 1/30 del numero delle cabine spogliatoio.  
I servizi devono essere separati per i due sessi; per gli uomini deve essere previsto anche un adeguato numero di orinatoi.  
Tutti i WC, siano essi destinati agli uomini che alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove devono essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi ed aventi dotazioni e caratteristiche previste nel presente Regolamento.
5. Ogni stabilimento balneare deve possedere i seguenti requisiti: approvvigionamento con acqua potabile; smaltimento liquami conforme alla legislazione statale e regionale vigente; raccoglitori per rifiuti in numero e capacità sufficienti, lavabili, tali da evitare i gocciolamenti nonché la presenza di insetti.
6. Gli stabilimenti balneari devono essere accuratamente mantenuti. Pertanto, si deve provvedere alla pulizia quotidiana degli arenili, con cernitura, manuale o meccanica, della sabbia. Si deve,

inoltre provvedere alla disinfezione e disinfestazione quotidiana dei servizi igienici, nonché alla disinfestazione settimanale degli arenili con rimescolamento profondo della sabbia.

7. Ogni stabilimento balneare deve essere provvisto di idonei sistemi di soccorso e di primo intervento sanitario, secondo le indicazioni previste dalla normativa vigente per le piscine.
8. Per la gestione di locali o chioschi per la somministrazione o vendita di sostanze alimentari e bevande, si devono osservare le disposizioni contenute nella L. 283/1962 e nella L. 441/1963, nonché del Regolamento N°327/80 e quanto contenuto nel presente Regolamento.
9. Si devono, comunque, osservare le norme in materia di igiene e sanità pubblica prescritte dalla Capitaneria di Porto competente per territorio.
10. Tutte le spiagge costiere e le zone costiere non date in concessione devono costantemente essere tenute pulite a cura dei competenti servizi comunali.
11. I requisiti prescritti nel presente articolo si applicano anche agli stabilimenti balneari già in esercizio che dovranno adeguarsi entro il termine previsto dall'art. 257, comma 2, del presente Regolamento.

#### Art. 128

#### **Porti turistici**

1. I porti, le darsene e gli approdi turistici debbono essere approvvigionati di acqua potabile, di tutti i servizi e debbono essere allacciati alla fognatura comunale o all'impianto munito di sistema di depurazione. Debbono essere dotati percentualmente per ogni 100 imbarcazioni di:
  - a) N°10 docce;
  - b) N°10 WC (separati per sesso);
  - c) N°20 lavandini;
  - d) N°10 lavapiedi;
  - e) N°10 lavelli per stoviglie;
  - f) N°10 vasche per bucato;
  - g) N°10 bidoni per rifiuti solidi;
  - h) N°10 contenitori per olii lubrificanti usati, per residui di carburante e vernici, per liquami di sentina;
  - i) N° 2 piazzuole di materiale impermeabile e lavabile, dimensionate alla stazza delle imbarcazioni, dotate di pozzetto di raccolta con caditoio, ispezionabile, collegato alla rete fognaria, per i lavaggi da effettuarsi con sapone e detersivi a bassa concentrazione di polifosfati.
2. Tutti i servizi di cui alle lettere da a) a f) del comma precedente debbono trovare sistemazione in fabbricati idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

Le pareti interne debbono essere piastrellate fino all'altezza di m. 2, o, comunque, rivestite con materiale impermeabile di facile lavatura, i pavimenti devono essere costruiti in grès, con pendenza verso uno o più chiusini per lo scolo dell'acqua di lavaggio, nonché essere antisdruciolevoli, oppure devono essere conformi alle norme contenute nel presente Regolamento.
3. Nei bacini dei porti turistici deve essere assicurato periodicamente il ricambio dell'acqua.
4. E' obbligatorio il collegamento telefonico per chiamate urgenti (Pronto Soccorso, Polizia) ed un facile accesso ai mezzi impiegati.
5. E' fatto divieto di svolgere qualunque operazione di rimessaggio, di manutenzione, di lavaggio, che provochi l'immissione in mare di qualunque sostanza inquinante anche in minima quantità.
6. I porti turistici devono essere dotati di idoneo sistema di illuminazione che garantisca agevolmente lo svolgimento di operazioni di attracco.
7. I progetti per la realizzazione dei porti turistici e la conseguente realizzazione ed agibilità devono essere preventivamente esaminati, per quanto attiene le norme contenute nel presente articolo e tutte le norme igienico-sanitarie, dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura

del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.

8. Sono fatte salve le competenze degli altri Enti aventi ingerenza nella materia.

## **CAPO X**

### **STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI**

Art. 129

#### **Asili Nido**

1. Per la costruzione e la gestione degli asili nido, si applicano le disposizioni contenute nella legge 6/12/1971, N°1044 e nella legge regionale 3/3/1973, N°6.
2. Gli asili nido devono essere ispezionati da un medico del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e/o da un assistente sanitario dello stesso servizio con frequenza bimestrale.
3. Tutto il personale deve essere in possesso del libretto di idoneità previsto dall'art. 14 della legge 283/1962.
4. E' fatto obbligo al responsabile sanitario e/o alla coordinatrice di comunicare con immediatezza al Servizio Igiene e Sanità Pubblica ogni caso, anche sospetto, di malattia infettiva e contagiosa che si verifichi nei bambini ospitati.

Art. 130

#### **Nurseries**

1. 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, sentito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L.. Per i requisiti igienico-edilizi, di attrezzature, di articolazione e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alla normativa sugli asili nido e sulle scuole materne, tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata del loro soggiorno, del numero e della qualificazione delle persone addette.
2. I locali nei quali i bambini vengono ospitati non possono essere adibiti ad altro uso, non debbono contenere altri mobili od arredi all'infuori di quelli necessari ai bambini. Debbono, inoltre, essere mantenuti in condizioni di ordine e di pulizia ed essere periodicamente disinfettati.

Art. 131

#### **Scuole pubbliche**

1. 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 (medie) e secondo grado sono fissati dal D.M. 18/12/1975 (Norme tecniche aggiornate e relative alla edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modificato con D.M. 13/9/1977 (G.U. N°338 del 13/12/1977) ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni, nonché dalla normativa riguardante l'abbattimento delle barriere architettoniche, dalle disposizioni del Titolo II del D. Lgs.626/94 e da quelle del D.M. Interno 26.08.92 (G.U. N° 218 del 16 settembre 1992).
2. Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della legge 5/8/1975, N°412 (Norme sull'edilizia scolastica e piano finanziario di intervento) si applicano le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.

3. Per quanto attiene al servizio di medicina scolastica si applicano le norme in materia previste dal D.P.R. 264/61 e dal D.P.R. 1518/67. Compete al Servizio Igiene e Sanità Pubblica la vigilanza igienico-sanitaria sulle scuole pubbliche, private e parificate di ogni ordine e grado sia direttamente, sia tramite i servizi di medicina scolastica.
4. Le aule a piano terreno devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopraelevato rispetto al terreno circostante.
5. E' obbligatorio provvedere alla disinfezione continua dei servizi igienici, alla disinfestazione periodica almeno ogni trimestre ed ogni qualvolta le scuole siano usate per usi diversi da quelli istituzionali.
6. Le operazioni di disinfezione e disinfestazione devono essere effettuate esclusivamente con materiali, sostanze e metodi indicati dal competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

#### Art. 132

### **Istituti privati di istruzione**

1. Per gli istituti privati di istruzione di ogni ordine e grado, comprese le autoscuole e i corsi di formazione professionale si applicano i parametri previsti dal presente Regolamento per le scuole pubbliche, facendo, comunque, salve le prescrizioni di cui alla Circolare del Ministero della Pubblica Istruzione N°377 del 9/12/1987 (G.U. N°297 del 21/12/1987, le quali prevedono un rapporto spazio/allievo non inferiore a m. 1,20/alunno con riferimento alla superficie netta dell'aula.
2. L'apertura deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole del competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica al quale compete anche la vigilanza igienico-sanitaria.
3. I locali devono essere muniti di agibilità specifica all'uso e devono avere ingressi separati ove allocati in edifici condominiali.
4. E' fatto divieto di adibire all'uso di cui al presente articolo locali interrati o seminterrati.
5. Per i locali riconosciuti idonei precedentemente alla data di entrata in vigore del presente Regolamento non si applicano le prescrizioni di cui ai precedenti 3° e 4° comma.

#### Art. 133

### **Biblioteche e Musei**

1. Le Biblioteche ed i Musei, sia pubblici che privati, aperti al pubblico o di uso pubblico devono essere allocati in ambienti idonei, con altezza non inferiore a m. 3,00, con sufficiente aereazione, sia naturale che integrata con impianti di ventilazione e condizionamento secondo i parametri previsti nel Capo IV del Titolo II del presente Regolamento relativo alla disciplina dell'igiene abitativa.
2. I locali adibiti a Biblioteca e/o Museo devono essere, inoltre, illuminati in modo idoneo rispetto alle finalità perseguite e, comunque, non inferiore a 500 lux sul piano di lettura.
3. I citati locali devono disporre di idonei servizi igienici per il pubblico, divisi per sesso, dislocati almeno una coppia per piano e muniti di antibagno.
4. Devono essere previsti idonei servizi igienici e spogliatoi, distinti per sesso, per il personale addetto e nel rispetto delle disposizioni, in merito, previste nel presente Regolamento.
5. Gli uffici di gestione dei relativi servizi devono possedere i requisiti propri dell'igiene abitativa con altezza di almeno m. 3,00.
6. Gli ambienti di esposizione e di studio devono essere costantemente tenuti in idonee condizioni igieniche per il rispetto del decoro ed in modo da evitare la dispersione di polveri.
7. Sono fatte salve le norme di sicurezza e di prevenzione incendi, la normativa statale in materia, nonché quanto prescritto al comma 9 del precedente art. 120.

8. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche alle pinacoteche e, comunque, a tutti gli immobili adibiti a fini espositivi e culturali.
9. Devono essere rispettate le norme relative all'abbattimento delle barriere architettoniche.

## **CAPO XI ALTRE STRUTTURE**

Art. 134

### **Istituti di pena**

1. I requisiti igienico-costruttivi, di abitabilità e di gestione degli edifici penitenziari e l'ordinamento del servizio sanitario in queste istituzioni sono stabiliti dalla legge 26/7/1975, N°354 (Norme

sull'ordinamento penitenziario e sulla esecuzione delle misure privative e limitative della libertà) e del relativo Regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 29/4/1976, N°431.

2. L'amministrazione penitenziaria, per l'organizzazione e per il funzionamento dei servizi sanitari, può avvalersi della collaborazione dei Servizi dell'Azienda U.S.L. d'intesa con la Regione e secondo gli indirizzi del Ministero della Sanità.
3. Per le nascite e per i decessi avvenuti nell'istituto il sanitario ed il direttore provvedono nelle forme previste dall'art. 44 della suddetta legge e dall'art. 87 del relativo Regolamento.
4. La profilassi delle malattie veneree negli istituti penitenziari è disciplinata dall'art. 7 della legge 25/7/1956, N°837 (Riforma della legislazione vigente per la profilassi delle malattie veneree) e del relativo Regolamento, approvato con D.P.R. 27/10/1962, N° 2056.
5. Per la prevenzione delle malattie infettive e contagiose si applicano le norme in materia contenute nel presente Regolamento integrate dalle disposizioni nazionali e regionali riferite alla prevenzione stessa negli istituti di pena.

## **CAPO XII ESERCIZI PER L'IGIENE DELLA PERSONA**

Art. 135

### **Barbieri e parrucchieri**

1. Le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e per donna sono disciplinate da apposito Regolamento deliberato dal Consiglio Comunale con le modalità e procedure prescritte dalla legge 14/2/1963, N°161, modificata con legge 23/12/1970, N°1142.
2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
3. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio delle attività previste dal presente articolo su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, il quale ha l'obbligo di accertare l'idoneità dei locali e delle relative attrezzature sotto il profilo igienico-sanitario (privilegiando quelle monouso).
4. Il locale deve essere munito di idonei servizi igienici.

Art. 136

### **Estetisti**

1. L'attività di estetista è disciplinata dalle disposizioni contenute nella legge 4/1/1990, N°1 (Gazz. Uff. Serie Generale N°4 del 5/1/1990), nonché dalle norme emanate dalla Regione e dal Comune di cui all'art. 5 della legge stessa.

2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
3. L'apertura di un esercizio di estetista è subordinata all'autorizzazione dal parte del Sindaco previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio sui requisiti igienici dei locali, sull'idoneità delle attrezzature e suppellettili (preferibilmente monouso) e sull'osservanza delle norme di sicurezza per quanto riguarda l'uso di apparecchi elettromeccanici per uso estetico. Sono, comunque, fatte salve le norme regionali. I locali devono essere muniti di idonei servizi igienici.
4. E' vietato l'uso di apparecchi elettromedicali di qualsiasi specie non ricompresi nell'allegato alla legge 4/1/1990, N°1.
5. Deve essere rispettata la normativa sulla preparazione ed impiego dei cosmetici.

## **TITOLO III**

### **IGIENE DELL'AMBIENTE**

#### **CAPO I**

#### **ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

Art. 137

#### **Requisiti delle acque destinate al consumo umano**

1. L'approvvigionamento e l'uso di acque destinate al consumo umano debbono avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle disposizioni contenute nel T.U. 27/7/1934, N°1265, nell'art. 2 della legge 10/5/1976, N°319 e successive modifiche, nel D.P.R. 3/7/1982, N°515 e nel D.M. 26/3/1991 (G.U.S.G. N°84 del 10/4/1991), nella legge regionale 19/12/1983, N°24 e secondo le caratteristiche tecniche stabilite con D.P.R. 24/5/1988, N°236, nonché con riferimento ad altra normativa statale, regionale ed ai regolamenti sia comunali che degli Enti preposti all'erogazione dell'acqua potabile nella Regione Puglia (E.A.A.P.).

Art. 138

#### **Schedario delle fonti di approvvigionamento**

1. Presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica è costituito un apposito schedario contenente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio dell'Azienda U.S.L. sulla base dei dati forniti dall'E.A.A.P. a norma dell'art. 2 del D.M. 26/3/1991.
2. Lo schedario di cui al precedente comma deve contenere:
  - a) la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o di concessione allo sfruttamento della risorsa idrica dalla Regione;
  - b) l'identificazione tramite un numero di codice in accordo tra Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. – P.M.P. e l'Ente gestore dell'acquedotto;
  - c) la stratigrafia e la planimetria in scala 1:200 con l'ubicazione e la delimitazione della fascia di rispetto;
  - d) mappatura degli impianti di acquedotto così come previsto dall'art. 2 del D.M. 26/3/1991;
  - e) una relazione tecnica in merito alle caratteristiche costruttive ed alla cronologia della realizzazione dell'impianto di acquedotto, alla portata, alla sua manutenzione ed al numero di utenti serviti;
  - f) una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze;

g) i risultati degli accertamenti di laboratorio.

#### Art. 139

### **Protezione delle sorgenti e delle opere di presa**

1. Per assicurare, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative delle acque da destinare al consumo umano, sono stabilite aree di salvaguardia suddivise in zone di rispetto a zone di protezione.
2. Le zone di tutela assoluta e le zone di rispetto si riferiscono alle sorgenti, ai pozzi ed ai punti di presa; le zone di protezione si riferiscono ai bacini imbriferi ed alle aree di ricarica delle falde.
3. Si applicano, in materia, le disposizioni contenute nella Legge Regionale 19/12/1983, N° 24 e negli artt. 5, 6 e 7 del D.P.R. 24/5/1988, N°236, nonché quanto previsto negli Allegati I, II, III, IV, V e VI del D.M. 26/3/1991.

#### Art. 140

### **Dotazione idrica**

1. 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.
2. Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento allo stesso.
3. Ove non sia possibile, a breve termine, l'approvvigionamento dal pubblico servizio, il Sindaco, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati all'erogazione di acqua non potabile.
4. In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento è fatto obbligo al titolare, prima di utilizzare a scopo potabile un'acqua dolce di origine sotterranea (sorgenti, pozzi trivellati o a scavo) cisterne, serbatoi, ecc.), di praticare una serie di analisi complete così come indicato, per il controllo di qualità, dal D.M. 26/3/1991, Allegato III.
5. Qualora, invece, a scopo potabile, si utilizza acqua dolce di origine superficiale, valgono, per il titolare, ai fini del controllo di qualità, le disposizioni di cui al D.P.R. 515/83 nonché quelle di cui al D.M. 26/3/1991 – Allegato III, lett. a, punto 2 del sottoparagrafo A).
6. Le apparecchiature di trattamento domestico di acque potabili devono possedere le caratteristiche tecniche D.M. 21/12/1990 N°443.

#### Art. 141

### **Escavazione di pozzi**

1. 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 Genio Civile, autorizzazione all'uso rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.
2. Le caratteristiche dei pozzi ad uso potabile devono essere quelle indicate nell'Allegato II al D.M. 26/3/1991.
3. L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e spese del proprietario, sia prima dell'inizio dell'uso dell'acqua, sia successivamente al rilascio dell'autorizzazione prevista, secondo quanto indicato ai commi 4 e 5 del precedente art. 140.

Art. 142  
**Serbatoi**

1. La costruzione e la installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti, secondo le indicazioni tecniche impartite dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L., nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 26/3/1991 e norme successive.
2. Sono, comunque, vietati tali stoccaggi dell'acqua quando la stessa proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è previsto l'uso di autoclavi.
3. I serbatoi devono essere opportunamente sottoposti a manutenzione e disinfezioni periodiche.
4. Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrato, fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne devono essere approvate dal Sindaco, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente.

Art. 142/bis  
**Trattamento domestico dell'acqua**

1. Il trattamento dell'acqua a livello domestico deve avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero della Sanità n.443 del 21/12/90.
2. I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono, ai sensi del comma 4 dell'art. 3 del D.M. 443/90 di cui sopra, darne notifica al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L.
3. Per gli immobili di nuova costruzione o assoggettati a interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui al citato art. 3 del Decreto Ministeriale di cui sopra deve essere trasmessa al Servizio Igiene e Sanità Pubblica in fase di richiesta di licenza d'uso.
4. Per gli immobili già in possesso di licenza d'uso, la notifica deve pervenire, con la documentazione prevista per legge, entro e non oltre 30 giorni dall'installazione.
5. Nel caso di immobili nei quali siano già installati detti impianti, il titolare o proprietario, amministratore o legale rappresentante devono darne notifica al Servizio Igiene Pubblica con le informazioni previste dalle lettere b), g), h), e i) dell'art.3 del D.M. 443/90 entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente Regolamento.

Art. 143  
**Rete idrica**

1. La rete idrica esterna deve essere costruita nel rispetto delle caratteristiche tecniche previste dalla legislazione in materia sull'istituzione dell'E.A.A.P., nonché di quelle indicate dal D.M. 26/3/1991.
2. Le reti di distribuzione interna devono essere costruite con materiali idonei, in modo da evitare inquinamento dell'acqua potabile, nonché fuoriuscita dell'acqua stessa con infiltrazione nelle costruzioni.
3. La rete idrica interna deve essere anche dotata di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.
4. Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualsiasi provenienza.

Art. 144

### **Rete idrica e fognante**

1. La rete idrica degli acquedotti pubblici, nonché le derivazioni interne negli edifici e nelle aree private devono essere poste in rapporto alle canalizzazioni fognarie a distanza di sicurezza non inferiore a m. 1, sovrastanti nel rispetto di quanto previsto dal secondo comma dell'art. 4 del Regolamento Regionale n. 3 del 3-11-1989.
2. I parametri di cui al comma 1 non si applicano alle canalizzazioni dei singoli appartamenti e alle singole abitazioni dove, comunque, vanno rispettati i criteri di sicurezza.

Art. 145

### **Giudizio di qualità e di idoneità d'uso**

1. Il giudizio di qualità e di idoneità d'uso è di competenza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, sulla base delle risultanze analitiche del P.M.P. che ha eseguito i controlli analitici.
2. Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici in rispondenza ai limiti di cui al D.P.R. del 24/5/1988, N°236 e del successivo D.M. 26-3-1991, nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e

caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc.. Il giudizio di potabilità deve essere trasmesso a cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica al sindaco del Comune interessato.

Art. 146

### **Inquinamento delle acque di uso potabile**

1. In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. e/o del P.M.P., adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica, anche quelli, ove indispensabili, contingibili ed urgenti, a norma dell'art. 38 della legge 8-6-1990, n. 142, così come previsto all'art. 5 del D.M. 26-3-1991.

## **CAPO II**

### **ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA DALL'INQUINAMENTO**

Art. 147

#### **Richiami normativi**

1. Lo smaltimento delle acque di qualunque origine e dei fanghi rivenienti da processi depurativi di liquami deve avvenire nel rispetto delle norme contenute nelle leggi statali e regionali al fine di tutelare tutte le acque superficiali e sotterranee, interne e marine, sia pubbliche che private, in particolare con riferimento alle disposizioni di cui alla legge 10/5/1976, N°319 e successive modifiche e integrazioni, alle leggi regionali 19/12/1983, N°24, alla Legge 17/5/95, N° 172 e alla Legge Regionale 2/5/1995, N°31, ed ai Regolamenti regionali N°1 del 20/2/1988 e NN° 1, 2, 3, 4, 5 del 3/11/1989, nonché delle delibere del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento del 4-2-1977 e del 30/12/1980 e norme successive. Gli scarichi delle autocaravan sono altresì soggetti alle disposizioni di cui alla legge 14/10/1991, N°336.

Art. 148

#### **Acque meteoriche**

1. Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.
2. Le acque meteoriche provenienti dai tetti, dai cortili e dai suoli di zona fabbrica debbono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari, in modo da evitare inconvenienti ai confinanti e lagunaggi lungo le pubbliche strade.
3. E' vietato evacuare acque reflue di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque piovane.
4. E' parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi, gas e vapori.
5. E' vietato immettere le acque meteoriche nella fognatura pubblica ove questa non sia stata opportunamente costruita come tipo a funzione mista. Le stesse devono essere convogliate in canalizzazione separata.
6. 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. 149

### **Deflusso delle acque**

1. E' vietato far defluire sul suolo acque provenienti dalle case di abitazioni, 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.
2. E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in qualunque modo il normale deflusso delle acque sotterranee.
3. E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopi industriali, senza le autorizzazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge anche in materia di protezione civile. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino 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 spese dell'inadempiente.
4. 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, adottando opportuni accorgimenti, in applicazione delle vigenti norme in materia di sicurezza.
5. Da parte dei proprietari deve essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e devono essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la proliferazione di insetti.
6. Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

#### Art. 150

### **Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili**

1. Lo smaltimento dei liquami di fogna rivenienti da insediamenti civili deve avvenire mediante sistema di raccolta, trattamento delle acque con effluente avente le caratteristiche della tabella A allegata alla legge 10-5-1976, n. 319, nel rispetto della medesima legge e di quanto previsto nelle delibere del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento del 4-2-1977 e del 30-12-1980.
2. E' fatto obbligo ai Comuni di dotare di pubbliche fognature i centri urbani del proprio ambito territoriale.

3. Le pubbliche fognature devono essere realizzate e disciplinate, oltre che nel rispetto della normativa richiamata al precedente comma 1, anche con riferimento alle disposizioni contenute nei Regolamenti regionali NN° 3 e 5 del 3-11-1989.
4. Gli insediamenti civili, anche a destinazione turistica, situati lontano dai centri urbani, di consistenza superiore ai 50 vani o ai 5000 mc., devono essere dotati di impianti di raccolta, trattamento e smaltimento dei liquami analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.
5. Nei centri urbani e negli insediamenti civili indicati al precedente comma, dotati di impianto fognario, è fatto obbligo di allaccio allo stesso di tutti gli scarichi civili.
6. Lo smaltimento dei fanghi rivenienti dagli impianti di trattamento dei liquami deve avvenire nel rispetto del decreto legislativo 27-1-92, n.99 e, per quanto non in contrasto con tale normativa, con l'osservanza delle disposizioni del Regolamento Regionale n.2 del 3-11-89.
7. Nei centri urbani sprovvisti di fognatura pubblica e nel caso di insediamenti civili posti a distanza dai centri abitati, di consistenza inferiore a 50 vani o 5.000 mc., devono essere osservate rispettivamente le norme dei Regolamenti regionali N° 1 del 20/2/1988 e N° 4 del 3/11/1989.
8. Gli scarichi di insediamenti civili in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni regolamentari emanate dall'Ente gestore della pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.

#### Art. 151

#### **Autorizzazione allo smaltimento dei liquami**

1. Conformemente a quanto previsto dall'ultimo comma dell'art. 9 della legge 10-5-1976, n. 319, dai regolamenti regionali compreso il N°131 del 2/5/95, tutti gli scarichi devono essere autorizzati.
2. L'autorizzazione è rilasciata dall'Autorità competente (Amministrazione Comunale o Amministrazione Provinciale) in relazione al sistema prescelto di recapito finale dell'effluente nel rispetto della normativa statale vigente, nonché delle norme regionali e delle deleghe all'uopo conferite dall'Amministrazione regionale.
3. L'autorizzazione di cui al precedente comma è rilasciata, a richiesta del gestore dell'impianto, con l'osservanza delle modalità previste dalla vigente normativa.
4. Fatte salve successive variazioni, le autorizzazioni agli scarichi delle pubbliche fognature, comprese quelle di insediamenti civili di cui al quarto comma del precedente art. 150, devono essere rilasciate con l'osservanza delle modalità prescritte dagli artt.14 e 14/bis del Regolamento regionale n.5 del 3/11/89.
5. Il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo, da parte della competente autorità è subordinato alla acquisizione del vincolante ed obbligatorio parere favorevole degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale così come previsto dalla legge N°319 del 10/5/1976 e successive modifiche ed integrazioni.

#### Art. 152

#### **Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi**

1. Lo smaltimento dei liquami provenienti da insediamenti produttivi, come definiti nell'art.1/quarter della legge 8/10/1976, n.690, deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla legge 10-5-1976, e successive modifiche ed integrazioni, anche con riferimento alle deliberazioni del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque e secondo i limiti di accettabilità all'uopo contemplati dalla normativa vigente.

2. Sono considerate anche insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nelle Deliberazioni del 4-2-1977 e dell'8-5-1980 del Comitato Interministeriale per la tutela delle Acque dall'Inquinamento.
3. Ove gli insediamenti produttivi recapitino i propri scarichi nella pubblica fognatura, si devono osservare le prescrizioni regolamentari dell'Ente gestore della fognatura stessa.

#### Art. 153

### **Utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e delle sanse umide**

1. Le acque di vegetazione possono essere smaltite mediante spandimento controllato sul suolo secondo le norme stabilite dalla Legge 11/11/96, N°574 che, tra le altre prescrizioni, prevede:
  - a) presentazione da parte dell'interessato al Sindaco del Comune dove sono ubicati i terreni di una relazione tecnica sulle caratteristiche dell'ambiente ricevitore;
  - b) comunicazione della quantità massima di acqua di vegetazione che può essere smaltita per ettaro e modalità di spandimento.

#### Art. 154

### **Trasporto dei liquami**

1. I reflui rivenienti da insediamenti civili e produttivi, raccolti in vasche tipo Imhoff, anche nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento Regionale n. 4 del 3-11-1989, devono essere trasportati da appositi automezzi muniti di idoneo sistema di aspirazione e svuotamento.
2. L'autorizzazione alla raccolta e trasporto dei liquami di cui al precedente comma è rilasciata dall'Amministrazione Provinciale ove ha sede la ditta che effettua il trasporto, semprechè iscritta nell'apposito Albo Nazionale secondo le prescrizioni contenute nel Regolamento approvato con D.M. 21-6-1991, n. 324.
3. Il liquame trasportato deve essere smaltito obbligatoriamente in impianti di depurazione e trattamento dei reflui stessi, allo scopo autorizzati.
4. I veicoli autorizzati per il trasporto dei liquami devono essere in possesso di attestato di idoneità rilasciato dal competente organo di controllo nel cui territorio ha sede la ditta che effettua il trasporto, previo accertamento dei requisiti tecnici del veicolo stesso ed, in particolare, della perfetta tenuta delle cisterne.
5. Tutte le operazioni di raccolta e trasporto dei liquami devono avvenire in modo da evitare qualunque inquinamento, fuoriuscita di liquame ed emanazione di cattivi odori.
6. Le operazioni di raccolta devono essere effettuate esclusivamente nelle ore indicate dal Sindaco.
7. Fatte salve le prescrizioni dell'Autorità Provinciale, la ditta deve rilasciare al proprietario dell'insediamento civile ricevuta in cui sia indicata la data e l'ora dell'avvenuto svuotamento, la quantità caricata, la sede finale di smaltimento.

#### Art.155

### **Vigilanza e controllo**

1. L'attività di vigilanza e controllo sugli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati compete alle Autorità indicate nella legge 319/76, nella Legge Regionale 2/5/1995, N° 31, nonché nell'art. 14 lett. e) della Legge 8/6/1990, N° 142.
2. A tal fine le Autorità richiamate nel precedente comma si avvalgono del supporto e della collaborazione degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## **CAPO III**

### **ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA**

Art. 156

**Corsi d'acqua superficiali**

1. E' severamente vietato qualunque smaltimento di liquame riveniente da insediamenti civili e/o da insediamenti produttivi nei torrenti, nei ruscelli, nei fiumi, nei laghi (naturali o artificiali).
2. Fatti salvi i casi previsti dalle leggi statali e regionali è, altresì, vietato ogni scarico in mare.
3. Gli eventuali scarichi in mare devono essere autorizzati dall'Autorità preposta al controllo secondo le modalità previste dalle leggi in vigore.
4. E' vietato abbandonare qualunque rifiuto o qualunque oggetto che possa essere di nocumento all'ambiente o alla salute pubblica nei corsi d'acqua superficiali e in mare, ivi compresi gli oggetti in plastica, in metallo, in vetro.

Art. 157

**Canali di bonifica e di drenaggio**

1. I canali di bonifica e di drenaggio devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di efficienza, liberi da accumuli di materiale di qualunque natura che possano ostacolare o rallentare il normale deflusso delle acque, con i margini sgombri da rovi, nonché con idonee barriere di altezza non inferiore a m. 0,90 lungo i margini stessi al fine di evitare il rischio di precipitazione di persone, animali e mezzi.
2. A quanto prescritto nel primo comma deve provvedere l'Ente o la persona fisica gestore dei canali di bonifica e di drenaggio.
3. E' severamente vietato smaltire nei canali di bonifica e di drenaggio liquami rivenienti da insediamenti civili e/o produttivi.
4. Non può essere rilasciata autorizzazione allo smaltimento di acque rivenienti da impianti di depurazione civili, anche se conformi ai parametri previsti dalla Tabella A della Legge 319/76, se non sia acquisito da parte dell'Autorità comunale il parere favorevole dell'Ente o persona fisica gestore, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.
5. Ove i canali di bonifica e di drenaggio abbiano il loro recapito terminale in mare, l'autorizzazione prevista al precedente comma deve essere rilasciata anche dalla competente Autorità addetta al controllo (Amministrazione Provinciale).

Art. 158

**Tutela delle acque di balneazione**

1. Per quanto attiene alla tutela delle acque di balneazione si rinvia a quanto stabilito dal D.P.R. 8/6/1982, N°470, come modificato con Legge 15/7/1988, N° 271 e successive modificazioni ed integrazioni.
2. L'attività di vigilanza sotto il profilo igienico-sanitario è svolta dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica territorialmente interessato in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

**CAPO IV**

**IGIENE DEL SUOLO**

Art. 159

**Riferimenti legislativi**

1. In materia di igiene del suolo valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela ed, in particolar modo, le leggi che disciplinano lo smaltimento dei rifiuti (D.Lgs. 22/97, legge regionale 30/86, Regolamento regionale n.2/89, leggi, decreti ministeriali, circolari e regolamenti successivi sulla materia di specie, Delibera C.I.T.A.I. 27-7-1984). Lo smaltimento dei rifiuti di origine animale è subordinato all'osservanza del D.Lgs. 14 dicembre 1992, N° 508 e relative norme di applicazione.
2. Sono fatte salve tutte le norme legislative e regolamentari in ordine all'uso delle sostanze diserbanti.

#### Art. 160

#### **Pulizia del suolo**

1. Chiunque a qualunque titolo fa uso di aree, spazi, viali, cortili, giardini, passaggi, corridoi di transito, è tenuto a provvedere alla loro pulizia.
2. Per gli spazi pubblici urbani l'adempimento di cui al primo comma compete al Comune.
3. Nel caso di pinete, boschi, giardini ed altri luoghi ameni di uso pubblico o privato, il predetto obbligo fa carico ai proprietari, agli aventi titolo di diritti reali di godimento sui beni immobili stessi.
4. Ove il proprietario o l'Ente pubblico o la persona giuridica di diritto civile non sia in grado di provvedere a quanto prescritto dal precedente comma 3, salvi i provvedimenti sostitutivi per la tutela della salute pubblica, è imposto ai proprietari l'obbligo di procedere alla recinzione del suolo ed alla relativa custodia.
5. I concessionari, anche per tempi limitati, di suolo pubblico devono provvedere alla pulizia delle aree avute in concessione.

#### Art. 161

#### **Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani**

1. L'attività di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, compresa l'attività di raccolta e trasporto, è esplicita, a norma del D. Lgs. 22/97, dai Comuni con le modalità ivi previste, ed osservando la disciplina per la raccolta differenziata.
2. La disciplina dei servizi dei rifiuti urbani è stabilita dall'apposito Regolamento adottato con separati provvedimenti di legge.

#### Art. 162

#### **Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, pericolosi**

1. L'attività di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti classificati speciali, pericolosi a norma del D. Lgs. 22/97 e successive modifiche ed integrazioni deve avvenire secondo le modalità ivi disciplinate con l'osservanza delle disposizioni contenute nella delibera 27-7-1984 del C.I.T.A.I., nonché secondo quanto previsto nella successiva normativa statale.
2. Sono, altresì, fatte salve le norme contenute nella legge regionale 30-10-1986, n. 30.

#### Art. 163

#### **Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite**

1. E' fatto divieto di adibire a discarica di rifiuti di qualunque origine e specie zone non munite di autorizzazione rilasciata secondo le prescrizioni delle vigenti disposizioni in materia.
2. Le discariche autorizzate di prima categoria e di seconda categoria di tipo A) come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A.I. del 27-7-1984, oltre ad osservare tutte le norme ivi previste, devono essere ubicate alle seguenti distanze:

- Km. 5 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano;
  - a distanza di Km. 5 dal più vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamento; da strade statali e da strade provinciali;
  - Km. 5 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.
3. Le discariche di seconda categoria di tipo B) e di tipo C), nonché di terza categoria come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A.I. del 27-7-1984 devono essere ubicate alle seguenti distanze:
- Km. 5 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano;
  - a distanza di Km. 5 dal più vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamenti; da strade statali e da strade provinciali;
  - Km. 5 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.
4. E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari, altri materiali e, comunque, qualunque rifiuto al fine di evitare l'origine di fumi, esalazioni tossiche o moleste.
5. In tutte le discariche va garantito il rispetto delle norme di sicurezza dal lavoro, non solo in riferimento ai dipendenti degli impianti, ma agli stessi utenti secondo quanto previsto dal D. Lgs. N°626/94 e successive modificazioni.

## **CAPO V**

### **ARIA**

#### Art. 164

#### **Riferimenti legislativi**

1. In materia di qualità dell'aria valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela ed, in particolare, l'art. 104 del D.P.R. 616/77, la legge 13-7-1966, n. 615 e successive modifiche ed integrazioni, i regolamenti di esecuzione approvati con D.P.R. 1391/70 e DD.PP.RR. nn. 322 e 323/1971, la legge n.437 del 3-6-1971, la legge regionale n.31 del 16-5-1985, il D.P.R. 203 del 24-5-1988, il D.P.C.M. 240 del 4-6-1988, il D.M. 8-5-1989, il D.P.C.M. 21-7-1989, il D.P.C.M. 12-7-1990, i DD.MM. 20-5-1991 ed il D.P.R. 25-7-1991, il D.P.R. n. 485 del 10-5-1982, la legge n. 818 del 7-12-1984 ed il D.P.R. n. 214 del 28-5-1988 e norme successive.

#### Art. 165

#### **Impianti termici ed industriali**

1. Per la disciplina autorizzativa e di controllo di tutti gli impianti che possano dar luogo ad emissioni nell'atmosfera, nonché, per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche dei combustibili ed al loro impiego, per il riferimento ai valori limite ed ai valori guida per gli inquinanti dell'aria nell'ambiente esterno e dei relativi metodi di analisi, campionamento e valutazione ed, infine, per i limiti delle emissioni inquinanti ed i relativi metodi di campionamento, analisi e valutazione, valgono le disposizioni di cui al precedente art. 164.
2. Le canne dei camini, dei caloriferi e simili devono essere costruite con tubature incombustibili, inalterabili, a perfetta tenuta con pareti non trasudanti ed in modo che riesca facile provvedere alla loro pulitura. Per evitare che le esalazioni e il fumo diano molestia o creino pericolo per gli edifici vicini, in particolare, l'emissione del fumo deve avvenire in atmosfera libera e, comunque, le bocche delle canne devono risultare più alte di almeno 2 metri rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 20 metri. Le bocche

delle canne situate a distanza compresa tra 20 e 50 metri da aperture di locali abitati devono essere a quota non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta.

Art. 166

### **Inquinamento da autoveicoli**

1. Fatte salve le disposizioni statali e regionali in materia, è severamente vietato, durante la sosta, sia pure temporanea, tenere in moto autoveicoli, motoveicoli, autocarri e qualsiasi altro veicolo a motore azionati con qualunque tipo di carburante.
2. Uguale divieto è fatto per la sosta dei veicoli di cui al primo comma presso i distributori di carburante ovunque essi siano ubicati.
3. E' fatto, altresì, divieto di effettuare presso officine meccaniche prove di motore all'aperto, dovendosi, per queste, comunque, rispettare le norme citate contenute nell'art. 98 del presente Regolamento.
4. Gli autobus delle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che emettono gas di scarico nella zona posteriore dell'autoveicolo e al di sopra del tetto della cabina.

Art. 167

### **Depositi di materiale**

1. E' fatto divieto di tenere all'aperto qualsiasi deposito di materiale che possa provocare cattivi odori tali da arrecare molestia agli abitanti delle zone circostanti e, comunque, all'ambiente di vita e di lavoro.
2. Su proposta del Servizio Igiene e Sanità pubblica e/o degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale il Sindaco può ordinare l'adozione di misure idonee a rimuovere l'inconveniente.

Art. 168

### **Protezione di materiali trasportati da autocarri**

1. Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiale di rifiuti putrescibili e maleodoranti devono essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura onde evitare la diffusione di polveri, odori e materiali costituenti rischio e nocimento alla salute ed alla sicurezza dei cittadini e all'ambiente.

## **CAPO VI RUMORI E VIBRAZIONI**

Art. 169

### **Campo di applicazione**

1. Fermo restando quanto previsto dalla legislazione in vigore in tema di protezione dei lavoratori contro il rischio di esposizione al rumore durante il lavoro ed, in particolar modo, dagli artt. 38 e segg. del D. Legisl. 15-8-1991, n. 277, per quanto attiene ai limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno si rinvia alla legge quadro sull'inquinamento acustico N°447/95 e successivi decreti attuativi.

Art. 170

### **Definizione e modalità di rilevamento**

1. Per quanto attiene alle definizioni ed alle modalità di rilevamento del rumore, si rinvia integralmente alla legge N°447/95 e successivi decreti attuativi.

Art. 171

### **Individuazione delle aree**

1. Il Comune individua le aree in cui deve essere suddiviso il proprio territorio in base alle indicazioni della tabella a) allegata al D.P.C.M. N°412 del 14/10/97.
2. L'individuazione delle aree di cui al primo comma è deliberata dal Consiglio Comunale, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL competente territorialmente, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

Art. 172

### **Limiti massimi ammissibili**

1. Dopo le operazioni di individuazione delle aree di cui al precedente art. 171, i limiti massimi dei livelli sonori equivalenti sono fissati secondo le indicazioni previste dalle Tabelle b) e c) allegate al D.P.C.M. N°412 del 14/10/97.
2. E' data facoltà al Sindaco, nel periodo 15 giugno - 15 settembre, di disporre, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della competente Azienda U.S.L., che i valori dei limiti massimi del livello sonoro equivalente, per le classi 1, 2, 3, 4 della Tabella A) del D.P.C.M. N°412 del 14/10/97, nelle ore pomeridiane dalle 13,30 alle 15,30, siano quelli individuati nelle tabelle d) e c) dello stesso D.P.C.M. nella colonna dei tempi di riferimento "notturno".
3. Per i veicoli a motore si applicano le norme contenute nei DD.MM. di attuazione delle direttive C.E.E..

## **CAPO VII**

### **RADIAZIONI NON IONIZZANTI**

Art. 173

### **Inquinamento**

1. Le norme del presente capo valgono per tutte le sorgenti che generano radiazioni non ionizzanti utilizzati in impianti di telecomunicazione fissi o mobili, con frequenza compresa fra 100 KHz e 300 GHz e con potenze efficaci massime al punto di emissione superiori o uguali a un Watt, fatta eccezione per le sorgenti fisse connesse ad impianti, sistemi ed apparati per usi militari, delle forze di polizia e di soccorso.

Art. 174

### **Limiti a protezione della popolazione**

1. Nel caso di esposizione al campo elettromagnetico i livelli dei campi elettrici, magnetici e della densità di potenza, mediati su un'area equivalente alla sezione verticale del corpo umano e su un qualsiasi intervallo di sei minuti non devono superare i valori in tabella 1:

**Tabella 1**

Frequenza F in MHz	Valore efficace di Intensità di campo elettrico E in V/m	Valore efficace di Intensità di campo magnetico H in A/m	Densità di potenza dell'onda piana equivalente in W/m
0.1 - 3	60	0.2	==
> 3 - 3000	20	0.05	1

> 3000 - 300000	40	0.1	4
-----------------	----	-----	---

- In presenza di più sorgenti, il limite complessivo di esposizione è 1, da ottenere come somma dei contributi normalizzati dalle singole sorgenti: tali contributi sono determinati dividendo il quadrato del valore limite corrispondente oppure, per frequenza comprese fra 3 MHz e 300 GHz, dividendo la densità di potenza per il corrispondente valore limite. La procedura da seguire per la riduzione a conformità è quella prevista dall'allegato C del D.M. 10/09/98 N° 381.
- In corrispondenza di edifici adibiti a permanenze non inferiori a quattro ore, non devono essere superati i seguenti valori, mediati su un'area equivalente alla sezione verticale del corpo umano e su qualsiasi intervallo di sei minuti:

Tabella 2

Frequenza f in MHz	Valore efficace di Intensità di campo elettrico E in V/m	Valore efficace di Intensità di campo magnetico H in A/m	Densità di potenza dell'onda piana equivalente in W/m
0.1 - 3	6	0.016	==

Tabella 3

Frequenza f in MHz	Valore efficace di Intensità di campo elettrico E in V/m	Valore efficace di Intensità di campo magnetico H in A/m	Densità di potenza dell'onda piana equivalente in W/m
> 3 - 300000	6	0.016	0.10

- Sono in ogni caso applicabili le disposizioni di cui al D.M. 10/9/98 N° 381.
- L'attività di vigilanza sotto il profilo della tutela della pubblica salute è esercitata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica competente per territorio in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## CAPO VIII

### RADIAZIONI IONIZZANTI

Art. 175

#### Riferimenti legislativi

- Per quanto attiene alla protezione della popolazione e dei lavoratori contro i rischi da radiazioni ionizzanti si applica la normativa statale e regionale vigente in materia ( legge 31-12-1962 n. 1860, D.P.R. 13-2-1964 n. 185, D. Lgs. N°230/95, D.M. 26-10-1966, D.M. 27-7-1966, D.M.6-6-1968, D.P.R.24-9-1968 n.1428, legge 19-12-1969 n. 1008, D.M. 14-7-1970, D.P.R. 30-12-1970 n. 1450, D.M. 2-2-1971, D.P.R. 12-12-1972 n. 1150, D.M. 1-3-1974, D.M. 15-2-1974, legge 2-8-1975 n. 393, D.M. 4-8-1977, D.M. 4-1-1977, D.M. 13-5-1978, D.M. 4-11-1982) e norme successive.
- L'attività di vigilanza sotto il profilo della tutela della pubblica salute è esercitata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica competente per territorio in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## CAPO IX

## **USO DEGLI ANTIPARASSITARI**

Art. 176

### **Riferimenti legislativi**

1. Per l'uso dei prodotti fitosanitari in agricoltura si richiamano le disposizioni contenute negli artt. 5, lett. H) e 6 della legge 30-4-1962, n. 283, nel D.P.R. 3-8-1968, n. 1255 e successive modifiche ed integrazioni, nell'O. M. 18-7-1990 e nella Circ. 16-12-1991 n. 25 (G.U. n. 298 del 20-12-1991), nel D. Lgs. 194/95; Circolare Ministero Sanità del 10/6/95; D.P.R. 24/5/88 N°223, nonché nella delibera della G.R. N°1490 del 24/5/93.

Art. 177

### **Locali di deposito e vendita Mezzi di trasporto**

1. Fatte salve le disposizioni previste dalla legislazione in materia, i locali da adibire a deposito dei prodotti fitosanitari devono possedere i seguenti requisiti:
  - a) essere separati e non comunicanti con case di abitazione, locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
  - b) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;
  - c) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
  - d) disporre di un vano o di armadi per tenere chiusi a chiave i Prodotti Fitosanitari molto tossici, tossici e nocivi;
  - e) Tutti gli altri requisiti previsti dalla Circolare N° 15 del 30/4/93 e dalla normativa di cui al precedente articolo 176.
- 1.bis L'Autorizzazione Sanitaria per l'esercizio di deposito e/o vendita di prodotti fitosanitari è rilasciata dal Dirigente del SIAN competente per territorio (Delibera Giunta Regionale N°1490/93).
2. Su carri, vagoni ed ogni altro mezzo non possono essere contemporaneamente trasportati prodotti fitosanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi. I prodotti fitosanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

Art. 178

### **Modalità d'uso: obbligo di comunicazione**

1. I conduttori delle agenzie agricole sono tenuti a dare comunicazione preventiva, sia agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale che al Servizio Igiene e Sanità Pubblica competente per territorio, dei programmi dei trattamenti con presidi sanitari per l'agricoltura all'inizio di ogni anno solare.
2. L'obbligo della comunicazione preventiva riguarda tutti i trattamenti che utilizzano presidi sanitari di I e II classe tossicologica ad esclusione di quelli svolti su colture destinate ad esclusivo consumo del nucleo familiare.
3. La comunicazione di cui al precedente comma 1 deve contenere:
  - a) il nominativo del committente;
  - b) il nominativo del responsabile del trattamento e gli estremi del patentino per l'uso di prodotti di prima e seconda classe;
  - c) una destinazione del territorio con la segnalazione di zone sensibili (corsi d'acqua, abitazioni, allevamenti, approvvigionamenti idrici, ecc.);
  - d) le colture da trattare;

- e) l'indicazione del presidio sanitario per singola coltura, gli estremi di registrazione e le quantità previste;
  - f) il diario e l'orario dei trattamenti previsti;
  - g) l'indicazione del luogo di preparazione e travaso delle miscele e di attingimento dell'acqua;
  - h) l'indicazione del/dei mezzo/i con cui sono effettuati i trattamenti;
  - i) il sistema previsto per lo smaltimento dei contenitori vuoti.
4. Devono essere rispettate tutte le prescrizioni relative alla legislazione sull'obbligo del "quaderno di campagna", al D. Min. San. 21-1-1991 n. 217, al D. Min. San. 2-7-1992 n. 436 e seguenti e per quanto applicabile, il D. Lgs. 626/94.
  5. E' vietato il trattamento con prodotti diserbanti delle banchine stradali e dei fondi ubicati nel perimetro urbano. Eventuali deroghe devono essere concesse di volta in volta dal Sindaco previo parere favorevole del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

#### Art. 179

##### **Modalità d'uso: condizioni di esecuzione**

1. Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare.
2. Devono essere apposte, durante il trattamento e durante l'intervallo di agibilità, la segnalazione del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell'intervallo di agibilità, se previsto, per il presidio sanitario utilizzato.
3. Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuale necessari a seconda delle modalità di trattamento.
4. Devono essere osservate le modalità d'uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici.
5. Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette di prodotti impiegati, in particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuati per gli addetti.
6. Le etichette ed i fogli illustrativi devono essere conservati per tutto il periodo dei trattamenti, al fine di consentire tempestivi interventi in caso di eventuali fenomeni di intossicazione.
7. I contenitori devono essere raccolti e smaltiti, ai sensi del D.Lgs. N°22/97 e successiva normativa tecnica.

#### Art. 180

##### **Modalità di conservazione**

1. L'acquirente deve curare che i presidi sanitari appartenenti alla I e II classe tossicologica siano conservati in appositi locali o armadi, da tenere chiusi a chiave.
2. Gli altri prodotti devono essere conservati separati dai primi, in luogo chiuso, ben aerato e riparato, inaccessibile ai bambini ed agli estranei.
3. E' vietato conservare i presidi in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e/o mangimi.

#### Art. 181

##### **Trattamenti post-raccolta**

1. Chiunque, in forma singola o associata, intenda procedere all'impiego di sostanze chimiche su prodotti destinati all'alimentazione, durante il periodo di stoccaggio e conservazione, è tenuto a

darne preventiva segnalazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Detta comunicazione deve contenere:

- a) i dati anagrafici del titolare o del legale rappresentante dell'azienda;
  - b) l'indicazione della sostanza chimica che si intende utilizzare ed il numero di registrazione ministeriale;
  - c) il quantitativo previsto ed il tipo di derrate alimentari in causa;
  - d) le modalità del trattamento e le misure cautelative che si intendono adottare per evitare ogni possibile danno agli addetti ed alla salute pubblica.
2. Prima dell'immissione sul mercato di derrate alimentari trattate deve essere preventivamente avvisato il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione affinché disponga gli opportuni accertamenti.
  3. Lo stesso Servizio può disporre il divieto di commercializzazione dei prodotti in questione fino all'espletamento dei controlli ispettivi e delle eventuali analisi di laboratorio, da parte del competente P.M.P.

#### Art. 182

### **Impiego di mezzi aerei**

1. L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari, in deroga al generale divieto espresso come parere dal Consiglio Superiore di Sanità il 6 luglio 1973 e successivamente ribadito il 29 luglio 1974 e il 1 aprile 1976 dalla Commissione Consultiva presso il Ministero della Sanità, e dalla Circ. Min. Sanità n. 53/Prot. 705/44.66/2/4207 del 28-8-1982, può essere eccezionalmente autorizzato ( ove non esistano altre possibilità di intervento) in base a specifiche esigenze, previo parere del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda USL .  
Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica. acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. La richiesta di autorizzazione deve, essere inoltrata al Sindaco da parte del committente del trattamento, entro i termini fissati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.
3. Completata la procedura istruttoria il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione inoltra gli atti alla Regione per il completamento dell'iter autorizzativo.
4. La richiesta di autorizzazione deve contenere un programma per il trattamento aereo da cui risultino:
  - a) il nominativo del o dei committenti agricoli;
  - b) il nominativo dell'operatore ( a terra) responsabile di tutte le operazioni a terra;
  - c) il nominativo dell'operatore aereo-agricolo, autorizzato come pilota CIVILAVIA, che si assume la responsabilità dell'esecuzione di tutte le operazioni, connesse al volo, di distribuzione dell'antiparassitario;
  - d) il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topografia quotata, aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;
  - e) la monocoltura;
  - f) i prodotti fitosanitari registrati per l'impiego aereo e per la nomenclatura e le quantità previste;
  - g) il diario ed orario del trattamento;
  - h) l'indicazione della base operativa;
  - i) la dichiarazione dell'operatore aereo-agricolo di avere effettuato una accurata ricognizione del territorio da trattare da cui emerga:
    - la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua, delle zone sensibili in generale;
    - presenza di ostacoli al volo ( antenne, cavi, pali, ecc.);
    - presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio o monocoltura da trattare;
- l) una copia della comunicazione formale al committente, da questi controfirmata, se l'area non è

completamente a monocoltura, che i prodotti fitosanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima compatibilità con altre coltivazioni secondarie e che, pertanto, i prodotti di queste ultime possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.

5. 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../2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formula a base di principi attivi di III classe di cui al D.P.R. n. 1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 795/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.
6. I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olio, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocoltura.
7. Le superfici di terreno a monocoltura devono essere sufficientemente estese ( parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei ) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento, evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.
8. Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinate all'alimentazione ed alla commercializzazione.
9. La suddetta comunicazione formale controfirmata dal coltivatore, deve essere acquisita all'atto dell'autorizzazione al trattamento.
10. Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili ( abitazioni, sorgenti e zone di rispetto così come definite dal D.P.R. 236/88, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc., strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.
11. Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione d'intesa con gli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni caso per caso.
12. Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegno di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base.
13. La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, nonché di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.
14. Per modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal settimo comma del precedente art. 179.
15. Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron, con esclusione di nebbie di ultrabasso volume.
16. L'intervallo di inagibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

#### Art. 183

#### **Controllo e vigilanza**

1. Le attività di vigilanza, perché vengano adottate, durante i trattamenti, tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali, dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, spetta ai competenti Servizi del

Dipartimento di Prevenzione ed agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale ciascuno nell'ambito delle rispettive competenze.

2. Qualora nel corso delle attività di vigilanza e controllo, di cui al precedente comma, si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, deve essere disposto il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.
3. Nei casi invece si riscontrino delle irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, si può disporre la sospensione.
4. Nei casi di cui al 3° e 4° comma deve essere data comunicazione immediata al Sindaco del Comune interessato per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.
5. Qualora si verificano incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, devono essere avvisati tempestivamente del Dipartimento di Prevenzione interessati per competenza territoriale.
6. Il S.I.A.N. dell'Azienda U.S.L. competente, in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, svolge controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

## **CAPO X**

### **ATTIVITA' VARIE**

Art. 184

#### **Cave**

1. L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere ed il successivo ripristino sono disciplinate dalla legislazione regionale in materia e dall'art. 327 T.U.LL.SS. R.D. 27-7-1934, N° 1265 e dal D. Lgs. N°22/97.
2. Le attività estrattive devono essere operate 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.
3. E' fatto divieto di utilizzare cave per discariche di qualunque tipo se non autorizzato.
4. Salvo quanto previsto dalle disposizioni statali e regionali in materia e dai regolamenti edilizi comunali, è fatto obbligo a chi di competenza di prendere tutti i provvedimenti onde impedire l'utilizzo delle cave per fini di cui al comma 3, nonché per evitare rischi di precipitazione di persone, animali e cose.

Art. 185

#### **Maceri**

1. Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione delle piante tessili.
2. La macerazione 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 Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL competente territorialmente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
3. I bacini di macerazione devono essere distanti almeno 200 m. da ogni centro o nucleo abitato, 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 in luoghi distanti dall'abitato.
4. 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 (legge 319/76). Ove non intervenga la predetta autorizzazione, si applicano le disposizioni al riguardo previste dal presente Regolamento.

## **TITOLO IV**

### **IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE**

#### **CAPO I**

#### **DISPOSIZIONI GENERALI**

Art. 186

#### **Riferimenti legislativi**

1. Per la tutela igienico-sanitaria sulla produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo degli alimenti e bevande, nonché sulle attività collegate si applicano le disposizioni contenute nelle leggi statali di carattere generale e di carattere speciale, nei relativi regolamenti e nelle connesse ordinanze ministeriali e nella eventuale legislazione regionale.
2. Dal punto di vista generale la disciplina di cui al primo comma soggiace alla scrupolosa osservanza delle disposizioni contenute nel T.U. 27-7-1934, n. 1265, nella legge 30-4-1962, N° 283, come modificata dalla legge 26-2-1963, n. 441 e nel relativo Regolamento approvato con D.P.R. 26-3-1980, n. 327 e, per quanto occorra, nella legge 25-8-1991, n. 287 (G.U.S.G. n. 206 del 3-9-1991) e nelle leggi regionali n. 36/1984 e n. 13/1989 nonché nel D. Lgs. 3/3/1993, N°123; nel D. Lgs. N°156/97; nel D. Lgs. N°155/97; nel D.P.R. 14/7/95 (suppl. alla G.U. N°260 del 7/11/95) e nel D.M. 16/12/93.

Art. 187

#### **Organi di vigilanza**

1. Alla tutela della salute ed alla osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e del Servizio Veterinario ( Area B) dell'Azienda USL, per quanto di rispettiva competenza uniformandosi alle norme del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.
2. La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei Regolamenti, nonché delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità competente in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire l'educazione sanitaria della popolazione.
3. Tutti i cibi e le bevande, le materie prime, gli additivi chimici e i coloranti ammessi sono considerati "sostanze alimentari e bevande" e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.
4. Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ed il Servizio Veterinario (Area B), per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti sui mezzi di trasporto, nel rispetto anche dell'art. 5 del D.P.R. 327/80.
5. Sono, inoltre, soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate, nonché l'impiego in zootecnia degli estrogeni e di altre sostanze ad azione antiormonale e di mangimi.

6. Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione vigila, inoltre, sotto il profilo sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.
7. Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione vigila, altresì, sulle caratteristiche igienico sanitarie di tutti i locali destinati alle attività di cui al precedente quarto comma, sui servizi igienici annessi, sull'approvvigionamento idrico, sullo smaltimento dei liquami, sul conferimento dei rifiuti, sulle eventuali emissioni in atmosfera, sui locali per gli addetti in relazione anche alle leggi ed ai regolamenti statali, regionali e secondo le disposizioni contenute in materia nel presente Regolamento. In particolare il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, si avvale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.
8. Gli organi di vigilanza, in qualunque momento, possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 4° comma del presente articolo, negli scali e sui mezzi di trasporto.
9. Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Rappresentante legale dell'Azienda USL d'appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria nell'ambito dell'Azienda USL di riferimento; il personale di vigilanza svolge le proprie funzioni con abiti civili.
10. Sono fatte salve le competenze degli uffici di porto, aeroporto, di frontiera terrestre e di dogana interna del Ministero della Sanità, sia in materia medica che veterinaria.
11. I controlli sugli alimenti previsti nei commi 4 e 8 sono effettuati con le modalità di cui al D.P.R. 327/1980 ed ai successivi decreti di attuazione riferiti a singoli tipi di alimenti.  
Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui agli artt. 6 e seguenti del D.P.R. 327/80, del decreto legislativo 3 marzo 1993, n.123 e del D.M. 16 dicembre 1993.

#### Art. 188

#### **Autorizzazioni sanitarie**

1. Fatte salve le attività per le quali leggi o regolamenti speciali prevedono il rilascio del riconoscimento CEE da parte del Ministero della Sanità, sono soggette ad autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e dell'art. 25 del D.P.R. 327/80:
  - a) l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande;
  - b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e bevande;
  - c) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande;
  - d) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie, gelaterie, paninoteche, ecc.);
  - e) i locali di somministrazione di alimenti e bevande ( ristoranti, pizzerie, rosticcerie, trattorie, tavole calde, bar, locali mescita e degustazione bevande alcoliche ed analcoliche, locali per la ristorazione collettiva);
  - f) i locali di vendita di sostanze alimentari non preconfezionate ( supermercati, macellerie, pescherie, latterie, ecc.);
  - g) i mezzi di trasporto terrestre a norma dell'art. 44 del D.P.R. 327/80;
  - h) gli spazi aperti annessi ai locali di cui alla precedente lettera e), sia ricadenti su suolo privato, che pubblico in concessione.
2. Sono considerati annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

3. Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.
4. E', inoltre, soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, i complessi turistici, le case di cura, di riposo, ecc..
5. L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attività di cui al presente articolo.
6. Per tutti i locali in cui viene effettuata la vendita di sostanze alimentari non prevista dai commi precedenti, l'autorizzazione amministrativa è, comunque, soggetta al rilascio di un certificato di idoneità dei locali stessi ed attrezzature da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della competente Azienda USL e/o del Servizio Veterinario (Area B) per la rispettiva competenza.
7. L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Sindaco conformemente a quanto disposto dalla legge regionale N° 36/84 e N°13/89, in relazione al parere favorevole vincolante del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e/o del Servizio Veterinario (Area B) dell'Azienda USL competente per territorio. In particolare per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e del Servizio Veterinario (Area B) acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
- 7.bis Le cucine, i laboratori ed i locali in genere ove si effettuino attività di manipolazione, preparazione, confezionamento, produzione ecc. di sostanze alimentari, devono disporre di servizi igienici ad essi dedicati, idonei ed ubicati nelle immediate vicinanze dei suddetti luoghi di lavoro, in modo da evitare percorsi misti e/o contaminanti.
8. Le autorizzazioni sanitarie hanno validità di anni 5 e devono essere rinnovate alla scadenza su istanza del gestore e previo parere favorevole dei Servizi della Azienda U.S.L., di cui al precedente comma 7. Per i mezzi di trasporto di cui all'art.44 del D.P.R. 327/80 le autorizzazioni sanitarie hanno validità di anni due.
9. Le autorizzazioni sanitarie di esercizi che svolgono attività a carattere stagionale o che rimangono inattivi per un periodo superiore a giorni 90 devono essere annualmente rinnovate con le modalità previste dai precedenti commi e negli articoli seguenti.
10. Le autorizzazioni sanitarie devono essere richieste e rilasciate secondo le modalità previste, dall'art. 27 del D.P.R. N°327/80.
11. Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, ciò deve essere oggetto di espressa autorizzazione sanitaria e tali pertinenze devono essere adeguatamente da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie tali da consentire una facile e adeguata pulizia.

#### Art. 189

#### **Autorizzazioni sanitarie: modalità per il conseguimento**

1. Fermo restando quanto previsto dall'art. 26 del D.P.R. 327/80, le istanze volte ad ottenere l'autorizzazione sanitaria prevista dagli articoli precedenti devono essere indirizzate al Sindaco su competente carta legale, con le indicazioni sottoelencate.
  - A) per qualsiasi tipo di esercizio:
    - a) nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
    - b) ubicazione;
    - c) indicazione dei generi merceologici;
    - d) sistema smaltimento liquami;
    - e) tipo di approvvigionamento idrico;
    - f) sistema di raccolta e smaltimento rifiuti;

- g) sistemi di protezione e conservazione degli alimenti;
- h) descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

B) per i laboratori di produzione:

- a) indicazioni di cui al punto A);
- b) tipo di lavorazione;
- c) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
- d) eventuale carattere stagionale della lavorazione;
- e) descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

2. Le domande devono, inoltre, essere corredate dai seguenti allegati:

A) per qualsiasi tipo di esercizio:

- a) pianta planimetrica dei locali in triplice copia firmata da un tecnico iscritto all'Albo professionale, in scala 1/100. Le piante devono essere completate 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;
- b) relazione in triplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico;
- c) in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 30 giorni da un laboratorio autorizzato (controlli di potabilità devono essere effettuati periodicamente secondo quanto prescritto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione);
- d) certificato di agibilità con destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità sanitaria competente.

B) per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti suddetti:

- a) relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- b) copia dell'eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.

3. Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aereazione 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.

4. Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi sono a carico degli interessati.

5. Le autorizzazioni sanitarie sono rilasciate secondo quanto prescritto dall'art. 27 del D.P.R. 327/80, previa attività istruttoria, obbligatoria e vincolante, come disciplinata dal comma 7 dell'art. 188 del presente Regolamento.

6. Le autorizzazioni sanitarie rilasciate devono essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono e devono essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza ed ispezione.

## **CAPO II**

### **IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE**

Art. 190

#### **Requisiti generali**

- 1. Fatte salve le indicazioni dell'art. 28 e segg. del D.P.R. 327/80 e fatte salve, altresì, le disposizioni previste da leggi e regolamenti speciali, gli esercizi devono possedere, a titolo integrativo, i requisiti igienici prescritti dal seguente Regolamento.
- 2. Gli esercizi devono avere accesso diretto dalla pubblica via o da altro luogo di uso pubblico di facile praticabilità, tali da garantire sia l'afflusso che il deflusso degli avventori e/o degli addetti nel rispetto delle norme sulla sicurezza e contro gli incendi.

3. Per tutti gli esercizi di produzione i servizi igienici, dove per servizio igienico si intendono due locali ad uso rispettivamente antibagno e WC, non devono direttamente comunicare con i locali di lavorazione, deposito, vendita, somministrazione degli alimenti e delle bevande; devono avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili fino ad un'altezza minima di metri 2; devono essere dotati di aereazione diretta o di impianto d'aspirazione forzata, riconosciuto idoneo; nell'antibagno, che dovrà essere dotato di dispositivo per la chiusura automatica della porta, dovrà esserci almeno un lavandino dotato di rubinetto a comando non manuale o a gomito, dispensatore di sapone e dispositivo per asciugarsi non riutilizzabili; nel caso di servizi igienici in batteria, l'antibagno potrà essere costituito da un unico vano; i servizi igienici per gli addetti devono rispettare i requisiti previsti dall'art. 94.

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di tipologia a): ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie e simili, devono essere dotati di servizi igienici sufficienti per gli addetti e per gli avventori, dovendosi comunque rispettare i requisiti previsti dall'art. 94 e prevedendo per gli avventori servizi igienici adeguati alla capacità ricettive dell'esercizio, considerando i seguenti requisiti minimi:

- Fino a 50 posti: 1 servizio igienico;
- 51 – 100 posti: 1 servizio igienico per le donne, 1 servizio igienico per gli uomini;
- 101 – 200 posti: 2 servizi igienici per le donne, 2 servizi igienici per gli uomini;
- oltre 200 posti: 3 servizi igienici per le donne, 3 servizi igienici per gli uomini.

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di tipologia b): bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari, devono essere muniti di un servizio igienico a disposizione del pubblico, avente i requisiti di cui all'art. 94. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.

I servizi igienici separati per gli avventori e per gli addetti possono coincidere solo nel caso di esercizi di dimensioni particolarmente ridotte, comunque non superiore a 40 m<sup>2</sup>.

I laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio (tipo panifici, gastronomie da asporto, pasticcerie, gelaterie ...) ed i locali di vendita di sostanze alimentari (tipo supermercati, macellerie, pescherie, ...) devono essere dotati di servizi igienici per gli addetti come disciplinato dall'art. 94.

4. Deroghe ai requisiti di cui sopra possono essere concesse ai locali di cui all'art. 90 comma 2, previo parere favorevole dei competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione della AUSL.
5. Il pavimento deve essere obbligatoriamente di materiale lavabile con esplicito divieto di uso dei tappeti o di moquette; parimenti il soffitto e le pareti devono essere lavabili fino all'altezza di due metri; per i locali tipici situati nei centri storici o dichiarati di particolare interesse storico o ricavati presso aziende agrituristiche, nel caso di pareti e soffitti con conci a vista, gli stessi devono avere i punti di congiunzione perfettamente intonacati e devono essere ricoperti con apposito materiale trasparente che impedisca la formazione di muffa e li renda lavabili.
6. Per quanto riguarda l'aereazione e l'illuminazione dei locali, le stesse devono essere garantite con le modalità previste dai regolamenti edilizi locali, nonché dalle norme di cui al Capo IV, Titolo II, del presente Regolamento.
7. I locali adibiti a deposito, alla produzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande non devono avere, comunque, comunicazione con i locali di civile abitazione.

#### **ART. 190 bis**

#### **Adeguamento delle attività già esistenti di produzione commercio e somministrazione delle sostanze alimentari ai requisiti previsti dal presente Regolamento**

1. Per le attività esistenti, l'Autorità Sanitaria Locale, previo parere consultivo dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione, potrà consentire:
- deroghe alle altezze minime dei locali, quando sia garantito idoneo ricambio d'aria;

- deroghe alle superfici di alcuni ambienti (cucina dispensa, unità igieniche, spogliatoi) in esercizi di tipologia a) e b) previsti all'art.190 del presente regolamento, purché a menù limitato;
- deroghe al numero di servizi igienici per il pubblico, laddove le condizioni dei locali non consentano l'adeguamento, per motivi urbanistici e strutturali, per rispetto di tradizioni storiche locali e per garantire pubblici locali in zone con scarsa densità di strutture di servizio;
- deroghe alle superfici dei laboratori annessi a pescherie e macellerie.

#### Art. 191

### **Laboratori di produzione e confezionamento**

1. 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 negli artt. 28 e 29 del D.P.R. 26/3/80, n. 327.
2. I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella Circolare n. 20 del 5/4/1976 del Ministero della Sanità.
3. I laboratori di cui al comma 2 possono essere autorizzati con allocazione 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 installate, per un'altezza di almeno due metri, a mezzo di un impianto di aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti ed, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente Regolamento.
- 3 bis. Per quanto concerne i laboratori artigianali esistenti, in caso di assoluta impossibilità di realizzare il sistema di allontanamento delle esalazioni previsto dal comma 3, dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti tecnici necessari per ottenere che la diffusione all'esterno di gas, vapori, fumi ed odori non sia di molestia al vicinato.
4. Per quanto concerne i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione, da allocarsi nell'aggregato urbano, in caso di assoluta comprovata impossibilità di realizzare il sistema di allontanamento delle esalazioni previsto dal comma 3, dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti tecnici necessari per ottenere che la diffusione all'esterno di gas, vapori, fumi ed odori non sia di molestia al vicinato.
5. I laboratori artigiani 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. 192

### **Cucine per collettività**

1. Si intendono per cucine per collettività sia i laboratori industriali ove si preparino pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere, sia le cucine a servizio di impianti ricettivi turistici o, comunque, collettivi con capacità superiore a 400 unità servite.  
L'istituzione e la conduzione di una cucina per collettività è soggetta ad Autorizzazione sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli.
2. Dette cucine devono essere dotate dei seguenti locali e settori:
  - ricevimento;
  - deposito derrate non deperibili e bevande;
  - conservazione derrate deperibili (celle frigo) separate per verdure, carni fresche, pesce, insaccati, formaggi ed altri generi, distinti per prodotti congelati, surgelati e refrigerati;
  - lavaggio e preparazione verdure;

- preparazione pasti;
  - cottura;
  - confezionamento piatti caldi;
  - confezionamento piatti freddi;
  - confezionamento eventuale di pasticceria;
  - deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
  - zona d'uscita e distribuzione;
  - lavaggio stoviglie;
  - deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
  - spogliatoio per il personale con armadietti individuali;
  - W.C. e docce divise per sesso, ad esclusivo uso degli addetti;
  - mensa per il personale;
  - ufficio amministrativo;
  - autorimessa (se vengono usati automezzi appositamente autorizzati);
  - altri servizi, se del caso.
3. Tutti i settori devono essere 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 Igiene Alimenti e Nutrizione, sentito il parere del Servizio Veterinario (Area B) per le relative competenze, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.
  4. I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati devono 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 settimanalmente.
  5. Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno secondo le vigenti disposizioni di leggi in materia.

#### Art. 193

#### **Esercizi di deposito e vendita**

1. Salvo quanto previsto dagli artt. 30 e 31 del D.P.R. 327/80, gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:
  - locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio;
  - un vano per i servizi, 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 semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;
  - servizi igienici distinti per sesso con le caratteristiche di cui ai precedenti articoli;
  - 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 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 espongono 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 distinti 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 di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

#### Art. 194

### **Requisiti degli esercizi di somministrazione**

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bar o bevande, ai soli fini dell'Autorizzazione Sanitaria, vengono distinti in: BAR, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE e/o TRATTORIA.
2. L'esercizio di BAR, CAFFE' 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 piastre elettriche o con tostapane. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.
3. Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, piadine, salse varie, ecc.) che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, devono essere rispettati i requisiti previsti dall'art. 191 del presente Regolamento.
4. L'esercizio di PIZZERIA è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite e che può avvenire anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione.
5. 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 e installato a vista del locale di somministrazione, in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.
6. L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni altro tipo di preparazione gastronomica prevista sia a tavola tramite personale addetto sia a self-service.
7. I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente, e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.
8. Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente Regolamento, compresa l'eliminazione delle barriere architettoniche; l'Autorità Sanitaria competente può consentire deroghe, per tutti gli esercizi in essere alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, autorizzati in base alla disciplina ed alle norme legislative pre vigenti, il loro adeguamento avverrà al momento dei lavori di ristrutturazione da loro stessi richiesti.
9. 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 debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, diversi da quelli riservati agli addetti, aventi i requisiti di cui al precedente art. 190, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alle capacità ricettive dell'esercizio.
10. Il ristorante o trattoria deve avere:

- a) un deposito per alimenti non deperibili e per bevande;
  - b) un vano dispensa dotato di armadio con idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificamente per la conservazione della frutta e della verdura, per quella degli altri alimenti deperibili, distinti per categorie merceologiche e secondo le esigenze imposte dalla catena del freddo;
  - c) 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 superficie destinata al servizio di cucina, nel suo insieme, non può essere comunque inferiore a mq. 20. Per esercizi di capacità ricettiva superiore a 100 utenti, la superficie dei predetti locali di cucina deve essere rapportata a mq. 0,30 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio e, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente Regolamento;
  - d) un vano o un settore, comunque, separato dalle sale da pranzo e dai diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparate per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le stoviglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
  - e) una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso deve essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola.
11. Gli esercizi in cui si attua il self-service da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo e al freddo, a seconda delle esigenze, 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 pietanze.
12. L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti alle lettere a), b), c) del precedente comma 10.
13. Durante la stagione estiva, il Sindaco, previo parere favorevole del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e tenuto conto delle eventuali indicazioni prescritte, può autorizzare i titolari delle licenze di ristoranti e bar a collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale, semprechè il numero di posti previsti sia proporzionato alle capacità delle cucine e dei servizi igienici, di cui al punto c) del precedente comma 10.
14. Il servizio a domicilio può essere effettuato previa specifica autorizzazione sanitaria e con mezzi e sistemi idonei al trasporto delle sostanze alimentari.
15. Negli esercizi previsti dal presente articolo, e dai precedenti, comunque, ove si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione, non è consentito il riciclo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura. L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreisse non deve risultare positiva. Non è, inoltre, consentita la riutilizzazione dell'olio di frittura nei giorni successivi a quello di primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere correttamente smaltito. Nelle friggitrici, la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.
16. Tutti gli esercizi di somministrazione elencati nel comma 1 devono avere a disposizione apparecchiatura meccanica per il lavaggio e la disinfezione di stoviglie e bicchieri.

#### Art. 195

#### **Manutenzione e conduzione degli esercizi e dei servizi annessi**

1. 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;

- essere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in uno stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
  - essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio; con prodotti e modalità approvati dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
  - durante le fasi della lavorazione, in particolare i 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.
2. 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;
    - 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 50 cm. dal suolo;
    - effettuare ed accertare 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.
  3. 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.
  4. Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.
  5. I prodotti alimentari non protetti 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, palette, forchette e simili.
  6. 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 utilizzata 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. E' vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. E', altresì, vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante. E' 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.
  7. E' vietata l'esposizione e/o la vendita di sostanze alimentari all'aperto ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, secondo le modalità previste dal comma 7 del successivo art. 216.

#### Art. 196

#### **Caseifici e burrifici**

1. I locali adibiti alla lavorazione, trasformazione e produzione ed eventualmente vendita dei prodotti derivanti dalla lavorazione del latte devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della Legge 283/62, rilasciata con le modalità previste dall'art. 25 e segg. del D.P.R. 327/80 e secondo le norme previste dal presente Regolamento. In ogni caso, i locali

di cui al presente articolo dovranno possedere i requisiti previsto dalla direttiva CEE 92/46, recepita con D.P.R. N°54 del 14/1/97.

2. A norma del predetto art. 25, 2° comma, lett. b) del D.P.R. 327/80, l'attività istruttoria è di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione competente per territorio.
3. Il latte utilizzato per l'attività di cui al precedente comma 1 deve possedere i requisiti previsti dalla normativa in vigore ed, in particolare, dal D.M. 9/5/91, n. 185, pubblicato sulla G.U.- Serie Generale - n.142 del 19/6/91, nonché dal D.P.R. 54/97.
4. Il giudizio di idoneità e la vigilanza sulla produzione del latte crudo è, a norma delle disposizioni contenute nel D.M. N°185/91 e nel D.P.R. 54/97, di competenza del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Veterinario – Area B della U.S.L. territorialmente competente.
5. Anche la produzione a carattere artigianale e/o familiare di prodotti derivanti dalla lavorazione del latte, eseguita dagli allevatori, è sottoposta al regime autorizzativo previsto dal presente articolo.
6. La produzione e l'eventuale vendita nei casi di cui al precedente comma 5 deve essere effettuata in locali separati sia da quelli in cui soggiornano gli animali, sia dall'abitazione e che abbiano le caratteristiche igienico sanitarie previste dalla normativa in vigore ai sensi del D.P.R. 327/80 del presente Regolamento e del D.P.R. N°54/97. Ai sensi dei commi 5 e 6 del presente articolo, si intende come laboratorio a carattere artigianale e/o familiare quello:
  - a) gestito nei modi e dalle persone di cui al secondo comma dell'articolo 49 del D.P.R. 19 marzo 1956, N°303;
  - b) in possesso dell'autorizzazione di cui alla legge 9 febbraio '63, N°59;
  - c) in cui la produzione giornaliera di prodotti del latte sia compatibile con la smaltimento dei residui di lavorazione, su conforme parere del Servizio Veterinario e degli Organi deputati al controllo ambientale.
7. L'attività di vigilanza e l'attività istruttoria per i produttori e gli allevatori sono effettuate per le rispettive competenze dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro e dal Servizio Veterinario – Area B dell'U.S.L. territorialmente competente, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali in materia. Si richiamano, al riguardo, le norme citate nel precedente art. 82.
9. Lo smaltimento delle acque reflue deve essere effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

#### Art. 197

#### **Frantoi oleari**

1. I frantoi oleari destinati alla molitura delle olive, sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producano olio di oliva ad uso alimentare devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80.
2. L'attività istruttoria e di vigilanza sono assicurate, nell'ambito delle rispettive competenze, dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
3. I locali devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.
4. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.
5. Devono essere, altresì, osservate tutte le norme stabilite dalla legge 11/11/96 N°574 per lo smaltimento delle acque di vegetazione rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.

6. Per quanto attiene il conferimento delle sanse, che non vengono avviate ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinate all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento dei rifiuti, nonché quelle di cui alla legge 11/11/96 N°574.
7. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

#### Art. 198

### **Stabilimenti vinicoli**

1. Gli stabilimenti vinicoli destinati alla lavorazione delle uve sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producono vino destinato alla vendita devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80.
2. Sono esclusi dall'autorizzazione di cui al precedente comma i privati che producano vino in proprio, ad esclusivo uso della famiglia, che compiano tutte le fasi del ciclo di trasformazione delle uve in propri locali e che non destinino il prodotto alla commercializzazione in qualsiasi modo essa possa avvenire.
3. L'attività istruttoria e l'attività di vigilanza sono assicurate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambiente Lavoro, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. I locali devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.
5. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.
6. Devono essere, altresì, osservate le norme statali, regionali e regolamentari sullo smaltimento delle acque reflue rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.
7. Per quanto attiene il conferimento dei residui di lavorazione, che non vengono avviati ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinati all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento di rifiuti.  
La disposizione contenuta nel presente comma si applica anche per le ipotesi disciplinate al precedente comma 2.
8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

## **CAPO III**

### **TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI**

#### Art. 199

### **Autorizzazione sanitaria**

1. Fatto salvo quanto previsto dall'art. 44 del D.P.R. 327/80 e dall'altra normativa statale in materia, tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono, comunque, essere muniti di apposita certificazione d'idoneità rilasciata dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione o dal Servizio Veterinario – Area B secondo le rispettive competenze.
2. I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

#### Art. 200

### **Idoneità dei mezzi di trasporto**

1. Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti, in particolar modo dagli artt. 48 e segg. del D.P.R. 327/80, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
  - possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.
2. I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.
  3. Per quanto attiene la temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto deve essere integralmente osservato quanto disposto dall'art. 51 del D.P.R. 327/80. Sono, comunque, fatte salve le leggi speciali vigenti in materia.
  4. Fatto salvo l'eventuale obbligo di cui all'art. precedente, ove il mezzo di trasporto di alimenti e bevande sia anche utilizzato per la vendita, questa attività è soggetta ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 28 del D. Lgs. N° 114 del 1998 e all'art. 8 dell'O.M. 2/3/2000 ove applicabile.
  5. L'attività di istruttoria e di vigilanza è svolta dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio Veterinario – Area B secondo le rispettive competenze.

## **CAPO IV**

### **DISCIPLINA DELLA VENDITA SU AREE PUBBLICHE**

#### Art. 201

##### **Definizione**

1. E' considerato commercio su aree pubbliche quello esercitato nelle forme previste dall'art. 27 del D. Lgs. N° 114/98.
2. Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle norme vigenti in materia e riconosciuti idonei e deve essere provvisto di autorizzazione rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio Veterinario – Area B secondo le rispettive competenze.
3. Si applicano in materia le disposizioni di cui alla legge 283/62, al D.P.R. 327/80, al D.Lgv. N°114/98, nonché quelle previste dell'O.P.G.R. N° 110/96 e dall'O.M. 2/3/2000 ove applicabile.

#### Art. 202

##### **Autorizzazioni**

1. L'esercizio del commercio su aree pubbliche è subordinato all'iscrizione in uno speciale registro degli esercenti previsto dalla legge 11/6/1971, N°426 ed al possesso dell'autorizzazione ai sensi dell'art. 28 del D.Lgv. 114/98 e dell'art. 8 dell'O.M. 2/3/2000 ove applicabile.
2. E', inoltre, richiesta l'autorizzazione sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente per territorio, sentito il parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e del Servizio Veterinario – Area B, secondo le rispettive competenze, per il commercio itinerante di generi alimentari e bevande. Tale autorizzazione deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

#### Art. 203

##### **Aree destinate al commercio**

1. L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche di cui all'art. 28, comma 1, lett. a) del D. Lgv. 114/98 deve possedere, oltre ai requisiti previsti dallo stesso articolo, ed a quelli di cui all'O.M. 2/3/2000 e O.P.G.R. N°110 del 1996, ove applicabili, anche i seguenti requisiti:
  - essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. In ogni caso non può essere

consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;

- essere dotata di sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
  - avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla rete fognaria con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
  - essere dotata di sufficiente numero di punti di erogazione di acqua potabile;
  - essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di energia elettrica ove obbligatoriamente devono allacciarsi i mezzi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di alimenti che necessitano di refrigerazione;
  - essere dotata di servizi igienici per numero e requisiti rispondenti a quelli del Capo VI del Titolo II del presente Regolamento.
2. L'area in cui si svolge il commercio in forma itinerante di generi alimentari deve possedere i requisiti di cui all'art. 2 dell'O.M. 2/3/2000, ove applicabile, ed all'art. 3 dell'O.P.G.R. N° 110 del 21/3/1996.

L'area in questione può essere oggetto di limitazione e divieti per motivi di polizia stradale, per altri motivi di pubblico interesse o per ragioni di carattere igienico-sanitario. A tal proposito non devono sussistere pericoli di inquinamento veicolare, da polveri e/o esalazioni dannose e maleodoranti nelle zone allo scopo individuale.

In ogni Comune devono essere individuate le zone, nelle quali per i predetti motivi, è vietato l'esercizio dell'attività commerciale di cui al presente articolo.

L'area deve essere dotata di un sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta.

3. Sono fatti salvi i provvedimenti delle competenti Autorità di Pubblica Sicurezza.

#### Art. 204

#### **Mezzi per la vendita**

1. Gli automezzi usati per la vendita devono essere autorizzati, ai sensi dell'art. 7 dell'O.M. 26/6/95 e dell'O.P.G.R. N°110/95, previo parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e Servizio Veterinario – Area B, secondo le rispettive competenze, e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.
2. I mezzi utilizzati per la vendita su aree pubbliche, oltre che a rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, devono garantire, fatto salvo quanto previsto dall'O.M. 2/3/2000, ove applicabile e dall'O.P.G.R. N° 110 del 1996, il rispetto dei seguenti requisiti:
  - vano interno di materiale resistente ed inalterabile, con pareti a tetto coibentate per mezzo di materiali isotermici;
  - presenza di un piano di lavoro in acciaio inox;
  - dotazione di un 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 idraulico da collegarsi con l'acquedotto comunale ovvero erogazione, tramite serbatoio autonomo, con una scorta di acqua potabile non inferiore a 100 litri;
  - esistenza di specifici contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi prodotti;
  - serbatoio a circuito chiuso per le acque di scarico munito di dispositivo di disinfezione delle acque medesime e di adeguata capacità in relazione alle esigenze derivanti dal settore merceologico attivato.
3. Ove non sia possibile garantire l'allacciamento alla rete elettrica pubblica, i sistemi di refrigerazione devono essere obbligatoriamente dotati di impianto autonomo di alimentazione.

#### Art. 205

#### **Attività permesse nella vendita**

1. La vendita è consentita per tutti i generi alimentari nel rispetto di quanto previsto dall'O.M. 26/6/95 e dell'O.P.G.R. N°110/96, purché ne siano garantite, a parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Veterinario – Area B, secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. E' comunque vietata la vendita itinerante di funghi secchi sfusi; inoltre, dei prodotti di pasticceria contenenti creme e/o panna.
2. I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita itinerante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nei precedenti artt. 200 e 204.  
L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti  
dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza  
degli agenti atmosferici, dal contatto col pubblico.
3. La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande non è consentita nell'ambito del commercio ambulante sia a posto fisso che in forma itinerante.
4. Può essere consentita deroga al divieto di cui al terzo comma su espressa autorizzazione del Sindaco previo parere favorevole del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Veterinario – Area B, secondo le rispettive competenze, per i seguenti alimenti: crepes senza uso di crema di pasticceria o panna, patatine fritte, wurstel, zucchero filato, polli arrosto con idonei mezzi appositamente attrezzati e dotati delle caratteristiche stabilite dalla normativa in materia..
5. La vendita di panini, di prodotti di pizzeria è ammessa, secondo le norme contenute nei precedenti articoli, a condizione che gli stessi prodotti siano preparati e confezionati in giornata, in apposito locale munito di autorizzazione sanitaria. Detti prodotti devono, comunque, essere trasportati, osservando le prescrizioni di cui al D.P.R. 327/80 e del presente Regolamento.

#### Art. 206

#### **Disposizioni particolari per fiere, sagre, festivals e feste**

1. Le attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e bevande durante lo svolgimento di fiere, festivals e sagre paesane sono subordinate alla concessione di una autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Veterinario – Area B, per quanto di rispettiva competenza.
2. L'autorizzazione è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori.
3. L'istanza per ottenere l'autorizzazione di cui al comma 1, deve essere inviata dall'interessato al Sindaco almeno 10 giorni prima del giorno in cui è previsto l'inizio delle attività e deve contenere i seguenti dati:
  - generalità del responsabile dell'attività soggetta all'autorizzazione;
  - ubicazione della manifestazione;
  - indicazione delle sostanze alimentari che si intendono produrre; preparare, somministrare, vendere;
  - durata della manifestazione;
  - numero e generalità delle persone addette;
  - descrizione dei locali e delle attrezzature;
  - indicazione relativa all'approvvigionamento idrico ed allo smaltimento dei rifiuti solidi;
  - indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e garantire la conservazione delle sostanze alimentari. Nei casi in cui la produzione e/o preparazione dei cibi non possa avvenire nell'area della manifestazione per la mancanza dei requisiti minimi di igiene, le indicazioni di cui sopra dovranno essere integrate dalle seguenti:
  - denominazione dell'esercizio pubblico, provvisto di regolare, specifica autorizzazione sanitaria, in cui vanno preparati gli alimenti;

- indicazione dei mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti dal luogo di produzione alla sede di somministrazione.  
Ricevuta l'istanza da parte del Sindaco, i servizi di cui al comma 1, eseguiti gli accertamenti ritenuti necessari, provvederanno ad esprimere il parere di competenza nell'ambito del quale dovrà essere indicata anche la tipologia dei cibi consentiti e delle eventuali prescrizioni.
- 4. Chiunque operi all'interno degli stands gastronomici deve essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori devono 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 di legno, nonché coperti con apposite strutture mobili.
- 5. L'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica. "Nel caso in cui l'attività consista soltanto nella somministrazione e/o vendita dei prodotti alimentari, può essere consentito l'approvvigionamento idrico potabile da idoneo serbatoio".
- 6. Lo stand gastronomico, convenientemente attrezzato, deve essere ben delimitato ed accessibile solo agli addetti ai lavori negli spazi riservati alla manipolazione e preparazione degli alimenti.
- 7. Nel caso in cui venga effettuata attività di somministrazione e vendita, laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate ed i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento.  
In tutti i casi:
  - il banco di somministrazione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
  - i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee, al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alla temperatura necessaria, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
  - non è ammessa la somministrazione e la vendita di alimenti particolarmente deperibili. Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti da consumarsi in loco, oltre i requisiti di cui sopra, deve essere previsto un locale o spazio idoneo delimitato e coperto esclusivamente destinato alla preparazione, di idonea ampiezza ed adeguatamente protetto il quale deve prevedere spazi distinti per le varie operazioni necessarie alla preparazione dei cibi ed i requisiti minimi per garantire l'igiene dell'alimentazione. Sono fatte salve le norme particolari in materia di preparazione ed esposizione per la vendita dei cibi cotti.
- 8. I rifiuti solidi devono essere raccolti in sacchi e conservati in contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stands in luogo non accessibile al pubblico. Devono essere collocati, inoltre, in numero sufficiente, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici, nell'ambito dell'area destinata alle manifestazioni di cui al primo comma.
- 9. Le attività di cui sopra devono avvenire nel rispetto della legge N°112/91, dell'O.M. 26/6/95 e dell'O.P.G.R. N°110/96 e successive modificazioni.

#### Art. 207

#### **Requisiti dei chioschi**

1. Fatto salvo quanto previsto dall'O.M. 26/6/95 e dall'O.P.G.R. N°110/95 e successive modificazioni, i chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale idoneo e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.
2. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua potabile con lavabo dotato di dispositivo automatico per l'erogazione

dell'acqua e dei contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi nonché di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, nel rispetto delle norme al riguardo previste dal presente Regolamento.

3. I chioschi devono essere forniti di banchi di vendita muniti di un rialzo protettivo di almeno 30 cm. di altezza dal piano di vendita, il quale deve essere posto ad un'altezza dal suolo non inferiore a m. 1.20, esteso lungo i tre lati prospicienti gli avventori salvo che per i prodotti ortofrutticoli.
4. Devono, inoltre, disporre di servizi igienici e allacciamento alla rete elettrica o disponibilità di energia elettrica erogata da impianto autonomo.
5. Devono, inoltre, essere dotati di un settore separato da adibirsi a razionale deposito delle provviste, di armadi e di celle frigo per la conservazione di prodotti deperibili distinti per classi merceologiche.
6. Presso i chioschi è consentita esclusivamente la vendita dei seguenti prodotti:
  - a) prodotti ortofrutticoli freschi;
  - b) bevande preconfezionate;
  - c) alimenti non deperibili preconfezionati in contenitori sigillati senza manipolazione del prodotto alimentare;
  - d) gelati preconfezionati in involucri originali o gelati prodotti in laboratori autorizzati;
  - e) alimenti di cui è consentita deroga per la vendita itinerante a norma dei commi 4 e 5 del precedente art. 205.
7. E' vietata la vendita di pasticceria fresca e, comunque, contenente crema e/o panna.
8. E', altresì, vietata la preparazione e manipolazione degli alimenti.

## **CAPO V DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

Art. 208

### **Requisiti**

1. I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande devono corrispondere ai seguenti requisiti:
  - a) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
  - b) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art.11 della legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore, nonché resistente alle ripetute operazioni di pulizia e di disinfezione;
  - c) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
  - d) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:
    - delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +4 gradi C.;
    - delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a -18 gradi C.;
    - delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +65 gradi C, o comunque non inferiore a +60 gradi C;
  - e) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore o comunque da fonti che possano pregiudicare la salubrità degli alimenti distribuiti;
  - f) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altri inquinanti;
2. Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti per la raccolta dei rifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

Art. 209

## **Autorizzazione all'installazione**

1. Per l'installazione dei distributori automatici di cui all'art. 208 deve essere data comunicazione al Sindaco e al Responsabile del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.S.L..
2. In detta comunicazione deve essere fatta specifica menzione:
  - della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
  - della ditta che ha in carico la gestione delle apparecchiature;
  - del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamenti alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 giorni dalla richiesta di autorizzazione rilasciata dal competente P.M.P..
3. Il controllo della potabilità dovrà essere richiesto dalla ditta o ente presso cui è installato il distributore, secondo le frequenze stabilite dal D.M. 23-3-1991 e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.

### Art. 210

#### **Misure di tutela igienica della distribuzione automatica**

1. I distributori automatici devono disporre di un congegno che blocchi automaticamente la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti.

### Art. 211

#### **Sostanze distribuite: requisiti**

1. Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici devono:
  - a) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art.25 del D.P.R. 26-3-1980, n.327;
  - b) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che la caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.
2. Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto mediante controlli di qualità da effettuarsi presso laboratori autorizzati, da esibirsi a richiesta del personale adibito al servizio di vigilanza e di ispezione.
3. Sui distributori automatici devono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile dall'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D. Lgs. N°109/92, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.

### Art. 212

#### **Personale addetto al rifornimento: Requisiti**

1. Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/80.

## **CAPO VI**

### **IGIENE DEGLI ALIMENTI: DISPOSIZIONI INTEGRATIVE**

#### Art. 213

### **Formaggio grattugiato**

1. Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell'acquirente.
2. E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate recanti impresse le indicazioni previste dal D.L. 27-1-1992, N°109.

#### Art. 214

### **Prodotti di pasticceria**

1. Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed oli, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, con ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.
2. 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 laboratori di pasticceria.
3. 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 e nel rispetto di quanto prescritto dal precedente art.200, nonché dal D.P.R. 327/80.
4. Se si utilizzano per il trasporto delle paste contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.
5. Le paste dolci nei negozi di vendita devono 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 a temperatura non superiore a +4°C.
6. Fatte salve le disposizioni contenute nell'art. 28 e seguenti del D.P.R. 327/80 e quanto stabilito nel presente Regolamento, le pasticcerie devono possedere i seguenti requisiti:
  - a) locali o settori nettamente distinti per: il deposito delle materie prime;
  - b) la preparazione, la cottura; la vendita;
  - c) attrezzature per il mantenimento della catena del freddo, distinte per le materie prime e per il prodotto finito.

#### Art. 215

### **Gelati**

1. Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve ottenere apposita e specifica autorizzazione.
2. E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia protetta dal contatto con il pubblico.
3. La preparazione delle miscele, e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuato in un settore separato dal vano vendita, avente caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.
4. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con recipienti conformi alle prescrizioni del D.P.R. 327/80 e nel rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.
5. E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento, quale la pastorizzazione.
6. E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.
7. I gelati venduti in confezioni originali chiuse devono essere tenuti a temperatura non superiore a -18°C in banchi frigoriferi.

8. 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 inferiore a 0°C, che, pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, 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.
9. 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.
10. Il rifornimento dei gelati, in confezioni originali, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca; il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermitici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto e, comunque, nel rispetto di quanto previsto dal precedente art. 200.
11. La vendita itinerante dei gelati e simili è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati a norma del precedente comma ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.
12. I veicoli utilizzati per la vendita itinerante dei gelati, oltre a rispettare le prescrizioni di cui al precedente art. 204, devono:
  - avere il cassone in cui vengono sistemati i contenitori refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
  - essere tenuti sempre in buono stato di pulizia sia all'interno che all'esterno ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni.

#### Art. 216

#### **Prodotti ortofrutticoli e Funghi**

1. E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna o industriali.
2. E' vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.
3. La frutta e l'ortaggio posti in vendita per uso alimentare deve aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.
4. E' vietata la vendita di :
  - a) frutta immatura anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
  - b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;
  - c) frutta rotta o tagliata;
  - d) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo, che contengano residui superiori ai limiti consentiti.
5. I recipienti utilizzati per la lavorazione, immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi devono sempre essere mantenuti puliti.
6. E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acque, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.
7. E' vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli lungo le strade di intenso traffico urbano ed extraurbano; la vendita e l'esposizione all'aperto, previo parere del Servizio di Igiene degli

Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, è consentita solo se i prodotti siano adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione di insetti, dall'influenza di agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

8. La vendita dei funghi freschi è limitata alla specie o alle specie coltivate o spontanee, riconosciute innocue e che siano in buono stato di conservazione. La vendita deve eseguirsi esclusivamente nell'esercizio a posto fisso designato dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e previa visita igienica eseguita dallo stesso. E' vietato il rinfrescamento con acqua. Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione stabilisce la specie o le specie locali ammesse alla vendita ed indica le caratteristiche, il nome o i nomi scientifici ed il nome o i nomi con cui localmente sono comunemente conosciuti. La vendita dei funghi conservati deve essere eseguita nello stesso sito in cui vengono smerciati i funghi freschi. I funghi conservati devono essere venduti solo in confezioni sigillate. Sui contenitori devono essere, fra l'altro, chiaramente ed in modo indelebile riportate le indicazioni della ditta produttrice e confezionatrice, la data di preparazione e quella di scadenza.

#### Art. 217

#### **Prodotti surgelati**

1. La produzione, la vendita ed il trasporto dei prodotti surgelati è soggetta alla speciale legislazione di cui alla legge 27/1/1968, N°32, al D.Lgs. 27 gennaio 1992, N°110 e al Decreto 25/9/95 N°493.
2. La vendita dei prodotti surgelati in spacci di sostanze alimentari, comprese le macellerie, le pescherie e i supermercati, deve essere appositamente autorizzata dopo verifica dell'idoneità dei sistemi di refrigerazione previsti dalle vigenti disposizioni (D.M. 25/9/95 N°493 e successive modifiche) da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Veterinario – Area B, secondo le rispettive competenze, nel rispetto, comunque, delle tabelle merceologiche.
3. I prodotti surgelati devono essere venduti nella confezione originale, non essendo ammesso in nessun modo, il frazionamento del prodotto.
4. E' vietato lo scongelamento ed il ricongelamento dei prodotti surgelati.

#### Art. 218

#### **Alimenti sfusi**

1. Per la vendita degli alimenti non in confezione sigillata che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, valgono le disposizioni di cui al 5° comma del precedente art. 195.
2. E' fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.
3. Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta, è auspicabile destinarne uno all'esclusivo maneggio della moneta.
4. Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e, comunque, in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scomparti, distinti per classi merceologiche.
5. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere aperte da parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).
6. Le vetrine ed i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, devono essere muniti di dispositivi adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.
7. Le sostanze alimentari vendute allo stato sfuso debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste dall'art. 16 del D. Lgs. N°109/92.

Art. 219

**Protezione dei generi alimentari**

1. I prodotti alimentari devono essere sempre protetti dagli agenti atmosferici, dalla polvere e dagli insetti.
2. I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento ma, da esso, sollevati di almeno 30 cm.
3. I negozi e i magazzini devono essere sottoposti periodicamente a disinfestazione. La vigilanza ed il controllo sulle predette operazioni è effettuata dai competenti S.I.A.N. e S.I.A.V..
4. E' vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazione, arredi, oggetti, sostane o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attività.
5. E' comunque vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.
6. E' sempre vietata la presenza di animali anche domestici.

Art. 220

**Vendita promiscua**

1. Non è consentita la vendita di sostanze alimentari e non alimentari, salvo i casi in cui queste ultime siano custodite in distinti scaffali, siano confezionate o tali da non poter contaminare in alcun modo le sostanze o prodotti alimentari. In ogni caso è esclusa la vendita promiscua con presidi sanitari.

Art. 221

**Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari**

1. I fogli di carta o di altro materiale destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre ad essere in regola con le norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o da contatto di qualsiasi specie ed usati, singolarmente, a mano a mano che se ne presenti la necessità di impiego.
2. Il confezionamento di prodotti alimentari deve avvenire in modo da garantire la chiusura ermetica della confezione stessa, al fine di impedire manipolazioni, sostituzioni, alterazioni, insudiciamento.
3. Per i prodotti venduti sfusi, la chiusura dell'involucro di cui al precedente comma 2 non deve essere effettuata mediante utilizzazione di spille o altro materiale metallico anche apposto con cucitrici o altri attrezzi meccanici.
4. Sono fatte salve le prescrizioni per l'etichettatura delle sostanze alimentari di cui al D. Lgs. N°109/92, nonché quelle contenute nella normativa comunitaria e statale vigente in materia.
5. Sono, altresì, fatte salve, per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni contenute nel D.M. 21/3/73 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 222

**Additivi, aromatizzanti, coloranti e succedanei di sostanze alimentari**

1. In materia di additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari si applicano le norme contenute nel D.M. 31/3/1965 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le prescrizioni contenute negli artt. 58 e seguenti del D.P.R. 327/80.
2. Sono da intendersi qui richiamate le norme di cui agli artt. 5, 6, 7, 9, della legge 283/62 e successive modifiche di cui alla legge 441/63.
3. L'impiego di materie coloranti nella lavorazione di sostanze alimentari e bevande, nonché delle carte di imballaggio delle materie stesse è disciplinato dal D.M. 22-12-1967 e successive

modifiche ed integrazioni, adottati in osservanza dell'art.10 della legge 441/63 e dell'art. 54 e seguenti del D.P.R. 327/80.

Art. 223

### **Residui degli antiparassitari**

1. I residui delle sostanze attive dei presidi sanitari ammessi sui prodotti destinati all'alimentazione, non devono superare i limiti di tolleranza di cui all'Ordinanza del Ministro della Sanità 18-7-1990 (suppl. N°57 G.U. Serie Generale N° 222 del 30/8/1990), come integrata dalle Ordinanze Ministeriali del 5/8/1991, del 18/2/1993, del 14/7/1993, del 3/5/1994 e dal D.M. 9 e 12 agosto 1995.

Art. 224

### **Utensili e recipienti**

1. La produzione, il commercio e l'uso di utensili e recipienti da cucina o da tavola, nonché qualunque oggetto destinato a venire a contatto con sostanze alimentari e bevande sono disciplinati dall'art.11 della legge 283/62, come modificato ed integrato dal D.P.R. 23/8/1982, N°777 e dall'art. 68 del D.P.R. 327/80 e dal D.M. 21/3/73 e successive modifiche e integrazioni.
2. Gli utensili, i recipienti e le stoviglie devono essere costantemente tenuti in condizioni di massima pulizia, conservati in modo da evitare insudiciamenti ed inquinamenti; devono anche essere ritirati dal commercio o dall'uso nel momento in cui presentino uno stato di usura, anche minimo.
3. Sono fatte salve, in materia, le norme contenute nel D.M. 21/3/73 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 225

### **Cariche microbiche**

1. I limiti delle cariche microbiche negli alimenti sono disciplinati dall'art. 69 del D.P.R. 327/80, e dalla conseguente O.M. dell'11/10/1978 e successive modifiche ed integrazioni, riferite anche a specifici alimenti.

## **CAPO VII**

### **NORME RELATIVE AGLI ADDETTI**

Art. 226

### **Libretto di idoneità sanitaria**

1. Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e bevande deve essere munito dell'apposito libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della legge 283/62 e dagli artt. 37, 40 e 41 del D.P.R. 327/80.
2. Per il rilascio del libretto di cui al precedente comma deve essere osservato quanto disposto dagli artt. 38 e 39 del D.P.R. 327/80.
3. Il libretto di idoneità sanitaria è rilasciato secondo le prescrizioni contenute nell'art. 37 del D.P.R. 327/80 tramite il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.S.L. competente per territorio, a cui spetta la prescrizione degli accertamenti sanitari preventivi e le vaccinazioni dei titolari dei libretti, nonché la proposta ed, in caso urgente, anche l'adozione, delle misure necessarie a tutela della pubblica salute nel rispetto della legge regionale 36/84 sulla scorta della visita medica tendente ad appurare l'assenza di controindicazioni allo svolgimento

delle mansioni di alimentarista saranno richiesti eventuali accertamenti integrativi. Tutto il personale di cui al presente articolo dovrà comunque sottoporsi con frequenza biennale a tinte-test, seguito, se del caso, da accertamenti clinico-radiologici. Al fine di escludere lo stato di portatore cronico di agenti patogeni, per il personale addetto alle cucine, ai laboratori di pasticceria e gelateria, ai centri, stabilimenti e laboratori di risanamento del latte e/o di produzione di derivati del latte è richiesto, con frequenza annuale, un esame coprocolturale per la ricerca di Salmonelle. Tale prescrizione è estesa al personale comunque addetto agli asili nido. Gli accertamenti di cui sopra possono essere disposti dal servizio dell'A.U.S.L. competente in qualsiasi momento.

4. E' fatto obbligo al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.S.L. di predisporre e gestire la registrazione dei libretti sanitari rilasciati e dei relativi provvedimenti adottati.

Art. 227

#### **Igiene degli addetti**

1. Per quanto attiene all'igiene e pulizia del personale e dell'abbigliamento si applicano le disposizioni contenute nell'art. 42 del D.P.R. 327/80.
2. Può essere concessa dal Sindaco, su conforme parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, deroga al colore chiaro prescritto dall'articolo di cui al comma precedente, per il personale di banco dei bar e di sala per i ristoranti.

## **CAPO VIII**

### **ACQUE MINERALI E GASSATE**

Art. 228

#### **Acque minerali**

1. Le acque minerali sono disciplinate dal Regolamento approvato con D.L. 25/1/1992, N°105, con D.M. Sanità 12/11/1992, N°542 e D.M. Sanità 13/1/1993 (G.U. N°14 del 19/1/1993).
2. Si applicano, altresì, le disposizioni contenute nel D.P.R. 14/1/1972, N°2, relative al trasferimento alle Regioni a statuto ordinario delle competenze in materia.

Art. 229

#### **Acque gassate**

1. Le acque gassate sono disciplinate dal D.P.R. 19/5/1958, N°719 e successive modifiche ed integrazioni.

## **CAPO IX**

### **ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

Art. 230

#### **Locali di produzione e lavorazione di carni fresche Requisiti**

1. Per l'attivazione di impianti di macellazione, sezionamento, lavorazione e/o confezionamento carni valgono le disposizioni contenute nel D. Lgs. 18/4/94 N°286.

2. Gli impianti di macellazione sono inclusi nell'elenco delle industrie di prima classe e devono quindi sottostare al rispetto della normativa di cui all'art. 216 del T.U.LL.SS. e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.
3. E' di competenza dei Comuni la costruzione e la manutenzione dei macelli pubblici.
4. "Il Veterinario ufficiale, responsabile della vigilanza ed ispezione dello stabilimento, impartisce tutte le disposizioni ritenute necessarie per una produzione igienica delle carni e per evitare rischi di contaminazione delle stesse. Gli operatori addetti sono tenuti all'osservanza di tali disposizioni"
5. "Sono abilitati agli scambi intracomunitari e all'esportazione nei Paesi terzi, esclusivamente i macelli in possesso di riconoscimento CEE, rilasciato dal Ministero della Sanità ai sensi dell'art. 16 del D. Lgs. 286/94 e successive modifiche; per i macelli avicoli, si fa riferimento al D.P.R. 8/6/1992, N° 503; per i macelli di conigli si fa riferimento al D.P.R. 30/12/1992, N°559".
6. In ogni caso, devono essere rispettate le disposizioni di cui all'art. 28 del D.P.R. 327/80 ed al Decreto Legislativo 18 aprile 1994, N°286 e successive modifiche ed integrazioni..
7. La disposizione dei vari locali su indicati deve essere tale da evitare percorsi a ritroso delle carni macellate.  
In particolare, il macello deve disporre di una entrata degli animali vivi nettamente distinta dall'uscita delle carni.
8. I requisiti igienico-sanitari dell'impianto e delle relative attrezzature devono soddisfare le disposizioni di cui ai commi 6 e 9 dell'art. 28 e le norme igieniche indicate dall'art.29 del D.P.R. N°327/80 e dal D. Lgs. 18/4/94 N°286.
9. Per quanto attiene l'approvvigionamento idrico, lo smaltimento dei liquami, dei rifiuti, l'uso delle concimaie, l'eventuale costruzione e gestione di un impianto di incenerimento vanno rispettate le norme statali, regionali e del presente Regolamento in materia e successive modificazioni.

#### Art. 231

##### **Locali di lavorazione dei prodotti ittici**

1. "Gli stabilimenti in cui i prodotti della pesca sono preparati, trasformati, refrigerati, congelati, imballati o immagazzinati, ivi compresi i locali di macellazione dei prodotti dell'acquacoltura, devono essere in possesso di specifico riconoscimento ai sensi dell'art. 7 della D. Lgs. N°531/92 nonché dei requisiti prescritti dallo stesso Decreto e successive modifiche. I laboratori di preparazione o trasformazione dei prodotti della pesca, annessi ad un esercizio di vendita e che producano ai soli fini della vendita diretta al consumatore finale, sono invece soggetti a specifica autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 30/4/62, N°283. Deve comunque essere rispettata la normativa vigente in materia di approvvigionamento idrico di smaltimento dei liquami e rifiuti".

#### Art. 232

##### **Deposito all'ingrosso di prodotti di origine animale**

1. I depositi all'ingrosso di carni fresche e congelate, sono soggetti a specifico riconoscimento rilasciato dal Ministero della Sanità ai sensi del D. Lgs. 286/94 per le carni rosse (bovine, suine, caprine, solipedi domestici e selvaggina biungulata) e del D.P.R. 503/82 per le carni bianche (pollame, conigli e selvaggina da penna)".

#### Art. 233

##### **Locali di vendita di carni fresche e congelate e di prodotti ittici**

A) MACELLERIE:

1. “I locali di vendita delle carni fresche e/o congelate, con o senza l’annesso laboratorio per la produzione e preparazione di carne o prodotti a base di carne, destinati esclusivamente alla vendita diretta al consumatore finale della stessa macelleria, devono possedere i requisiti strutturali ed igienico sanitari previsti dall’art. 29 del R.D. 3298/28 e degli articoli 31 e 28 del D.P.R. 327/80 in relazione alle effettive esigenze igieniche dell’attività svolta, accertati di volta in volta dal Servizio Veterinario – Area B, competente per territorio”.
2. “I requisiti delle pollerie devono essere quelli indicati dall’art. 12 del D.P.R. 967/72 e dagli articoli 31 e 28 del D.P.R. 327/80 con le modalità di cui al punto precedente”.
3. “Nel caso di vendita promiscua di carni di diversa specie animale, si deve provvedere alla separazione delle carni avicunicole da quelle bovine, suine ed ovicaprine, sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature prescritte dalla normativa in materia”.
4. “La preparazione alla vendita delle carni avicunicole deve essere, inoltre, effettuata su taglieri e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altre carni”.
5. “Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelazione, si fa riferimento al D.M. 03/02/1977 e successive modifiche”.

**B) PESCHERIE:**

1. “I locali di vendita dei prodotti ittici devono essere ben aerati e sufficientemente spaziosi, nonché dotati di:
  - a) pareti rivestite in materiale liscio, impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all’altezza di metri 2, ben raccordati con il pavimento, rivestito di analogo materiale;
  - b) acqua potabile fredda e calda in quantità sufficiente;
  - c) almeno una cella o armadio frigorifero di adeguata capacità;
  - d) banco di vendita rivestito in marmo o altro materiale impermeabile, liscio, lavabile, e disinfettabile; gli attrezzi e gli utensili, compresi tavoli e recipienti, devono essere in materiale resistente alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili;
  - e) qualora i prodotti ittici vengono esposti in mostra al pubblico:
    - una idonea mostra frigorifera per l’esposizione dei molluschi bivalvi gasteropodi ed echinodermi marini, se viene effettuata la vendita di tali prodotti;
    - una idonea mostra frigorifera per l’esposizione e gli altri prodotti ittici che in alternativa può avvenire sullo stesso banco di vendita a condizione che la buona conservazione sia assicurata mediante ghiaccio di acqua potabile, che il banco oltre ai requisiti della lettera precedente, sia dotato di idonea copertura per la protezione dei prodotti dagli insetti e dagli agenti atmosferici, nonché abbia una sufficiente inclinazione per lo scolo delle acque che consenta il deflusso in un chiusino inalterabile, lavabile, disinfettabile e sifonato collegato alla rete fognante.
2. “Qualora nei locali della pescheria si effettuino, esclusivamente per la vendita al consumatore finale, la trasformazione o la sia pur elementare preparazione dei prodotti ittici come l’eviscerazione, la decapitazione, l’affettatura, la sfilettatura e qualsiasi altra operazione che modifichi l’integrità anatomica del pesce, il titolare deve essere in possesso della specifica autorizzazione rilasciata dal Sindaco ai sensi dell’art. 2 della legge 283/62 ed i locali devono possedere i requisiti prescritti dagli artt. 31 e 28 del D.P.R. 327/80 in relazione alle effettive esigenze igieniche dell’attività svolta accertati di volta in volta dal Servizio Veterinario – Area B della U.S.L. competente per territorio”.

1. “La produzione e l’immissione sul mercato dei prodotti a base di carne, sono disciplinate dal D. Lgs. 537/92 e successive modificazioni e dalle norme speciali vigenti in materia. Fatto salvo quanto disposto dal successivo punto 2, sono soggetti a specifico riconoscimento CEE tutti gli stabilimenti aventi strutture, caratteristiche e capacità industriali e non”.
2. I laboratori di prodotti a base di carne e di prodotti misti di origine animale e vegetale, che sono annessi agli spacci di vendita e che producono esclusivamente per la vendita diretta al consumatore finale, sono soggetti all’autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi dell’art. 2 della legge 283/62 e dell’art. 25 del D.P.R. 327/80, dal Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Veterinario –

Area B e nel caso di alimenti misti a prevalenza vegetale, anche dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della U.S.L. competente per territorio.

3. Nel caso di laboratori di cui al precedente comma, i locali di lavorazione di prodotti di origine animale e/o di prodotti misti devono essere separati dai locali di vendita delle carni fresche.
4. L’eventuale installazione, negli spacci di vendita delle carni, di impianti per la cottura compresi gli arrosti – pollo, deve essere autorizzata e deve avvenire negli ambienti diversi da quelli destinati alla vendita e alla conservazione di carni fresche.

#### Art. 235

#### **Molluschi eduli lamellibranchi**

1. La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi sono disciplinati dal D. Lgs. 30/12/1992 N°530 e successive modificazioni/integrazioni e norme statali e regionali di attuazione.
2. L’attività istruttoria e di vigilanza è esercitata, per le rispettive competenze, dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio Veterinario – Area B dell’U.S.L. competente per territorio, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale degli organi preposti alle relative attività di controllo.

#### Art. 236

#### **Elicicoltura**

1. L’allevamento di lumache e/o la commercializzazione delle stesse devono avvenire in impianti autorizzati tramite l’Autorità sanitaria comunale su parere del Servizio Veterinario – Area B e del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell’U.S.L. competente per territorio.
2. I terreni utilizzati devono essere indenni da qualunque tipo di inquinamento, compreso quello derivante dall’uso di antiparassitari e diserbanti.
3. E’ vietato nell’allevamento, l’uso di qualunque sostanza nociva alla salute degli animali allevati e della salute umana.
4. Sono fatte salve tutte le disposizioni vigenti in materia.
5. E’ ammessa la vendita al pubblico con le modalità prescritte dal 7 comma del precedente articolo 216.

#### Art. 237

#### **Norma di rinvio**

1. Per quanto non previsto dal presente Capo IX sono fatte salve tutte le norme comunitarie, statali, regionali vigenti in materia di alimenti di origine animale ed in materia veterinaria con particolare riferimento alla legge regionale 22/8/1989, N°13.
2. Tutta l’attività istruttoria e di vigilanza in materia è svolta dal Servizio Veterinario – Area B dell’U.S.L. e, per la salute di competenza, dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

3. Sono altresì fatte salve sia per l'attività istruttoria che per quella di vigilanza, tutte le competenze del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione in materia di igiene negli ambienti, ai fini del rilascio del parere di agibilità, di approvvigionamento idrico, di igiene degli addetti, nonché l'applicazione per le strutture che ne sono sottoposte, dall'art. 216 del T.U. 27/7/1934, e 1265.
4. Sono, analogamente, fatte salve le competenze del Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, nonché quelle degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

**TITOLO V**  
**MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE**  
**E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI**

**CAPO I**  
**NOTIFICHE SANITARIE**

Art. 238  
**DENUNZIA DEGLI ANIMALI**

1. I proprietari o detentori, a qualsiasi titolo di cani, equini, bovini, ovini, suini e caprini, pollame, conigli, api, chioccioline edule ed ogni altro animale domestico, detenuto in qualsiasi forma, ed a qualsiasi titolo, hanno l'obbligo di denunciare al Servizio di Igiene e di Assistenza Veterinaria della competente U.S.L. il numero e la specie degli animali che possiedono o detengono, precisando anche la località nella quale sono abitualmente ricoverati.
2. Al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria devono anche essere denunciate tutte le specie di mammiferi, uccelli e rettili facenti parte della fauna selvatica esotica e non esotica, detenuta a qualsiasi titolo, fatti salvi gli adempimenti di cui alla legge 7/2/92, N°150.

Art. 239  
**Notifica delle malattie**

1. Ai sensi dell'art. 264 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27/7/1934, N°1265 e dell'art. 2 del Regolamento di polizia veterinaria, approvato con D.P.R. 8/2/1954, N°320, qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva degli animali deve essere immediatamente notificato al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L. territorialmente competente.

Art. 240  
**Obbligo di notifica**

1. Sono tenuti alla notifica:
  - a) i Veterinari dell'U.S.L.;
  - b) i Veterinari liberi professionisti;
  - c) i proprietari ed i detentori di animali, anche in temporanea custodia e consegna a qualsiasi titolo;
  - d) gli albergatori;
  - e) i conduttori di stalle di sosta, di canili e di pubbliche stazioni di monta;
  - f) gli esercenti di mascalcie;
  - g) le Autorità e i Funzionari indicati dall'art. 3 del regolamento di polizia veterinaria N°320/54.

2. La notifica è obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che si verifichi entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accertata.
3. La notifica di malattie infettive o diffuse può essere fatta per iscritto o verbalmente. I veterinari sono tenuti ad effettuare la notifica nella forma scritta.

Art. 241

### **Zoonosi**

1. I Servizi di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L., venuti a conoscenza di zoonosi, sono tenuti ad inviare comunicazione scritta dei casi accertati all'Osservatorio epidemiologico dell'Azienda U.S.L. LE/1.

Art. 242

### **Obblighi dei proprietari e dei detentori**

1. Ai proprietari o detentori di animali è fatto obbligo, a scopo cautelativo e appena rilevati i sintomi sospetti di una malattia infettiva o diffusa, di:
  - a) isolare gli animali ammalati;
  - b) accantonare, opportunamente separati e custoditi, gli animali morti;
  - c) non spostare dall'azienda animali in genere, ogni prodotto animale od altro materiale che possa costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni impartite dal Veterinario dell'U.S.L. territorialmente competente.

Art. 243

### **Stalle di sosta e ricovero**

1. L'esercizio di stalle di sosta ed in genere di locali da adibirsi al temporaneo ricovero di equini, bovini, caprini, suini e di altri animali da cortile è subordinato ad autorizzazione del Sindaco che la rilascia a seguito di accertamenti sull'idoneità dei locali da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. ciascuno per la parte di competenza che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.

Art. 244

### **Fiere , mercati, esposizione**

1. Il Sindaco prima dell'istituzione dei mercati, delle fiere e delle esposizioni di animali, fa accertare da parte del competente Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L., se i locali, le aree e le attrezzature da utilizzare posseggano i requisiti igienico-sanitari necessari.
2. Al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L. e, altresì, demandato il compito di assicurare la vigilanza durante lo svolgimento delle manifestazioni di cui al primo comma, al fine di evitare il propagarsi di malattie infettive o diffusione degli animali ed al fine di prevenire maltrattamenti e l'effettuazione di prove da sforzo.
3. Dopo ogni mercato, fiera o esposizione di animali, i luoghi dove si sono soffermati gli animali stessi devono essere convenientemente puliti e disinfettati a cura del Comune o degli organizzatori della manifestazione.

Art. 245

### **Circhi e serragli**

1. L'esercizio nel Comune di circhi, serragli, ecc. deve essere autorizzato dal Sindaco solo dopo che il Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dalla competente U.S.L. abbia effettuato, con esito negativo di riscontro di malattie infettive e/o diffuse, una visita preventiva degli animali al fine di accertarne lo stato di salute.
2. Durante la permanenza nel Comune di circhi, serragli, ecc., nei luoghi individuati a norma di legge e/o Regolamento locale, deve essere effettuata da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria una continua vigilanza igienico-sanitaria soprattutto al fine di prevenire il propagarsi di malattie infettive o diffuse.
3. I proprietari o conduttori di circhi, serragli, ecc., devono provvedere giornalmente alla pulizia, disinfezione ed, eventualmente, alla disinfestazione delle aree dove vengono ricoverati gli animali. Essi devono anche provvedere giornalmente all'allontanamento del letame e dai residui di mangimi, nel modo prescritto nell'autorizzazione del Sindaco.
4. Restano fatte salve le norme previste dalla legge 473/93.

#### Art. 246

### **Stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale**

1. L'esercizio delle stazioni di monta pubblica, dei centri di fecondazione artificiale e degli ambulatori per la cura della sterilità degli animali deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco, sentito il parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio di Igiene Pubblica per quanto di competenza, i quali sono tenuti ad accertare se i locali e le relative attrezzature soddisfino le esigenze tecniche ed igienico-sanitarie necessarie per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffuse degli animali. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, sarà cura del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente i pareri degli organi previsti alle relative attività di controllo.
2. I locali da adibire a stazioni di monta pubblica, a centri di fecondazione artificiale e ad ambulatori per la cura della sterilità degli animali devono avere i seguenti requisiti:
  - essere efficientemente aerati ed avere pavimenti, mangiatoie e pareti (fino all'altezza di metri 2) ben connessi, facilmente lavabili e disinfettabili;
  - essere dotati di acqua potabile corrente, con scarico delle acque e dei liquami secondo la normativa vigente e le disposizioni al riguardo contenute nel presente Regolamento;
  - essere provvisti di adeguata concimaia costruita a norma di legge e nel rispetto di quanto a riguardo previsto nel presente Regolamento;
  - essere dotati di presidi e mezzi necessari per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffuse degli animali.
3. I locali di cui al comma 2 devono essere sottoposti a lavaggio quotidiano, nonché a disinfezione ed eventualmente a disinfestazione, secondo le istruzioni impartite dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, almeno con frequenza settimanale.
4. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, si applicano le disposizioni della legge 3/2/1963, N°126 sulla disciplina della riproduzione bovina dalla legge 3/2/1963 N°127 sulla disciplina per l'esercizio delle stazioni di fecondazione equina; dal D.P.R. 2/11/1964, N°1618 contenente norme per l'esecuzione della legge 127/63; al Regolamento di polizia Veterinaria N°320 dell'8/2/1954 e dalla legge 25/01/1991 N°30 e relativi decreti di attuazione.

#### Art. 247

### **Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi**

1. Gli esercizi di toilette e dei negozi per la vendita degli animali devono essere preventivamente autorizzati dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza

Veterinaria e, per quanto di competenza del Servizio di Igiene Pubblica. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, sarà cura del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente i pareri degli organi preposti alle relative attività di controllo.

2. I locali da adibirsi alle attività di cui al primo comma devono essere allocati in immobili situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada.  
Essi devono, altresì, avere:
  - un sistema di smaltimento delle deiezioni degli animali, in modo che tutti i residui organici degli animali vengano raccolti in appositi sacchi chiusi da conferire direttamente all'incenerimento;
  - essere provvisti di pavimenti e pareti fino all'altezza di metri 2 facilmente lavabili e disinfettabili;
  - essere dotati di acqua potabile corrente;
  - essere dotati di servizi igienici.
3. I locali adibiti alla vendita di animali devono, inoltre, avere gabbie o altre attrezzature idonee per contenere gli stessi, costruite in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, in modo tale da non pregiudicare lo stato di benessere degli animali, con la parte sottostante costruita con accorgimenti volti a non permettere la fuoriuscita di deiezioni o alimenti.
4. Le toilettes devono essere costituite da almeno due locali: uno da adibire a sala di attesa ed uno, munito di attrezzature, riconosciute idonee dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, per il lavaggio degli animali, il loro asciugamento, la tosatura ecc.
5. I locali di cui ai precedenti commi devono avere, inoltre, idonei mezzi di captazione, sfocianti oltre il tetto, per l'allontanamento di odori, vapori e gas che si sviluppano durante l'attività. Tali locali devono essere, altresì, muniti di scarichi idrici con pozzetti di decantazione ed imbrigliamento dei peli degli animali trattati.

#### Art. 248

### **Maneggi, circoli ippici, ippodromi**

1. L'attivazione di maneggi, di circoli ippici, di ippodromi e similari è sottoposta a preventiva autorizzazione da parte del Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e, per quanto di competenza, del Servizio Igiene Pubblica, sui ricoveri degli animali, sugli spazi ad essi riservati, sulle attrezzature e su quant'altro suggerito dalla tecnica e dall'esperienza per l'esercizio dell'attività stessa.

#### Art. 249

### **Trasporto animali**

1. Chiunque intende esercitare il trasporto di animali a mezzo di autoveicoli, deve ottenere l'autorizzazione da parte del Sindaco nel cui territorio trovasi l'autorimessa, previo parere favorevole del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente U.S.L. relativamente ai requisiti igienico-sanitari dell'automezzo, nonché dei mezzi a disposizione per le operazioni di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione.
2. L'autorizzazione di cui al precedente comma ha validità annuale.
3. I proprietari, i detentori o i conduttori degli automezzi di cui al primo comma devono costantemente provvedere all'allontanamento dei rifiuti, a frequenti lavaggi e a periodiche disinfezioni e disinfestazioni secondo le norme al riguardo previste nel presente Regolamento.
4. I locali adibiti per il lavaggio, la disinfezione o la disinfestazione dei veicoli devono essere provvisti di pavimento impermeabile, di pareti facilmente lavabili fino all'altezza di metri 2, di acqua potabile corrente, di scoli per le acque di lavaggio a chiusura idraulica.

#### Art. 250

## **Alpeggio e transumanza**

1. Chiunque intende trasferire bestiame nei pascoli estivi (alpeggio, transumanza) deve farne domanda, almeno quindici giorni prima della partenza, al Sindaco del Comune ove il bestiame si trova.
2. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione allo spostamento dopo aver fatto accertare da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente U.S.L., entro i tre giorni precedenti la partenza, che gli animali non manifestino malattie infettive o diffuse e che sia stato rilasciato il mod. N°7 ai sensi dell'art. 42 del Regolamento di Polizia veterinaria, approvato con D.P.R. N°320 dell'8/2/1954.
3. Per il pascolo vagante delle greggi dai Comuni di residenza, viene rilasciato ai pastori uno speciale libretto conforme al mod. 8 del Regolamento di Polizia veterinaria.
4. Per gli spostamenti fuori dal Comune di residenza, l'interessato, avvalendosi del mod. 8, deve presentare domanda al Sindaco del Comune di destinazione almeno quindici giorni prima della partenza. L'autorizzazione viene rilasciata, accertata la disponibilità del pascolo, ove non ostino motivi di Polizia veterinaria, dandone comunicazione al Sindaco del Comune in cui trovansi il gregge da spostare.

## **CAPO II MISURE PER LA LOTTA AL RANDAGISMO**

### **Art. 251**

#### **Divieto di abbandono**

1. E' vietato abbandonare cani, gatti o qualsiasi altro animale custodito nella propria abitazione.

### **Art. 252**

#### **Anagrafe canina**

1. A norma dell'art. 3 della L.R. N°12/95 tutti i cani devono essere iscritti all'anagrafe canina da parte del proprietario o del detentore dell'animale; l'iscrizione avviene presso gli Uffici dell'Azienda U.S.L. o presso gli uffici di Polizia Urbana.
2. A norma dell'art. 4 della predetta L.R., entro 90 giorni dall'avvenuta iscrizione del cane all'anagrafe canina, il proprietario o detentore deve provvedere a far identificare l'animale mediante l'applicazione di microchip o presso gli Uffici Veterinari dell'Azienda U.S.L., gratuitamente al solo costo del microchip (I.V.A. inclusa), o presso Veterinari liberi professionisti, con costi, in questo caso, interamente a carico del proprietario o detentore dell'animale, in regime di rapporto libero professionale tra questi ed il Veterinario.
3. Sono iscritti all'anagrafe canina anche i cani collettivi, per cane collettivo si intende quel cane che vive in caseggiato, quartiere o rione in cui gruppi di persone, coordinate da un tutore responsabile, dichiarino di accettare l'animale e provvedano a fornirgli mantenimento, assistenza e quant'altro necessario al suo benessere nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 8/2/54 N°320 e dell'art. 672 del Codice penale. Tali cani devono possedere requisiti di salubrità, essere sterilizzati e iscritti all'anagrafe canina a nome del tutore responsabile, che assume tutti gli obblighi del proprietario ai fini della L.R. N°12/95.

### **Art. 253**

#### **Cattura dei cani randagi**

1. Spetta ai Servizi Veterinari delle AA.UU.SS.LL. il recupero dei cani randagi.

2. In caso di recupero dei cani vaganti regolarmente anagrafati si provvede alla restituzione al legittimo proprietario. I cani non anagrafati vengono iscritti all'anagrafe canina e, se non reclamati entro sessanta giorni, possono essere ceduti gratuitamente a privati maggiorenni che diano sufficienti garanzie di buon trattamento, a Enti e Associazioni protezionistiche.
3. Prima della scadenza in cui al precedente comma 2 possono essere ceduti in affidamento temporaneo, con l'impegno da parte degli affidatari, di restituirli ai proprietari che li richiedessero entro i sessanta giorni.
4. Il recupero dei cani randagi deve essere effettuato in modo indolore e senza arrecare traumi all'animale.
5. La soppressione, così come prevista dagli artt. 86, 87 e 91 del Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 8/2/54, N°320 e dall'art. 2 comma 6, della legge 281/91, deve essere effettuata esclusivamente dai medici veterinari, anche liberi professionisti, con metodo eutanasico.
6. I cani non condotti al guinzaglio, quando si trovano nelle vie o in altro luogo aperto al pubblico, devono essere dotati di idonea museruola, Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani previsti all'ultimo comma dell'art. 83 del predetto Regolamento di polizia Veterinaria.

Art. 254

### **Canili comunali**

1. I canili sanitari comunali, previsti all'art. 8 della L.R. 12/95 dovranno essere costruiti in conformità a quanto previsto dalla D.G.R. 28/12/95 N° 6082 e successive modificazioni.
2. I canili sanitari rappresentano la struttura nella quale trovano accoglienza i cani recuperati in quanto vaganti. Presso tali strutture i suddetti cani saranno anagrafati e sottoposti agli interventi sanitari di cui all'art. 2, comma 5, della legge 281/91. Presso i canili sanitari i cani stazioneranno per un periodo di sessanta giorni in attesa di riscatto o affidamento o cessione, previo trattamento profilattico.
3. La gestione dei canili sanitari è affidata al Comune che provvede alla manutenzione e provvedono al sostentamento dei cani ricoverati, nonché alla loro custodia. E' fatto obbligo al Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. di garantire adeguata assistenza sanitaria.
4. I rifugi previsti all'art. 9 della L.R. 12/95 dovranno essere costruiti in conformità con quanto previsto dalla citata D.G.R. 6082/95 e successive modificazioni.
5. Nei suddetti rifugi trovano accoglienza i cani provenienti da canili sanitari che non abbiano trovato adozione o altra prevista sistemazione.
6. Ai servizi veterinari dell'Azienda U.S.L. è demandata la vigilanza e il controllo dei rifugi.

## **TITOLO VI SANZIONI E NORME FINALI**

### **CAPO I SISTEMA SANZIONATORIO**

Art. 255

## **Sanzioni**

1. In caso di violazione delle disposizioni prescrittive previste dal presente Regolamento, ove non si configurino fattispecie di reato previste da specifiche disposizioni di legge, i trasgressori saranno puniti con la sanzione amministrativa dell'importo di £. 200.000 (duecentomila) così determinata ai sensi dell'art. 106 e 107 del T.U.L.C.P. approvato con R.D. 03/03/1934 N°383.
2. Per l'inosservanza delle ordinanze del Sindaco in materia d'Igiene e Sanità Pubblica, oltre alla segnalazione alla competente Autorità Giudiziaria, si applica la sanzione pecuniaria di £. 500.000 (cinquecentomila), salva diversa disposizione in rapporto alla gravità della violazione, da motivarsi con riferimento a singoli casi. In ogni caso, la sanzione non potrà essere inferiore a £. 200.000 (duecentomila).
3. Per quanto riguarda la procedura dell'irrogazione della sanzione, si applicano le disposizioni previste dalla legge 24/11/1981; N°689 e gli articoli da 106 a 110 del T.U. della legge comunale e provinciale, approvata con R.D. 3/3/1934, N°383, articoli rimasti in vigore per effetto dell'art. 64 1° comma, lett. c) della legge 8/6/1990, N°142.

## **CAPO II NORME DI RINVIO E FINALI**

Art. 256

### **Rinvio**

1. Per quanto non previsto dal presente Regolamento sono fatte salve le disposizioni contenute in leggi e regolamenti statali, in leggi e regolamenti regionali, riguardanti le specifiche materie dell'Igiene e Sanità Pubblica.
2. I rinvii dinamici contenuti nelle varie disposizioni del presente Regolamento vanno interpretati nel senso che, appena vengono emanate norme aventi maggiore efficacia formale, cessano di avere vigore le norme regolamentari contenenti disposizioni difformi.

Art. 257

### **Norma finale**

1. Il presente Regolamento entra in vigore nei modi e termini previsti dall'art. 2 salvo quanto previsto nel successivo comma.
2. I locali commerciali, artigianali ed industriali che manipolano, trasformano e vendono prodotti di origine animale e vegetale, in funzione alla data di entrata in vigore del presente Regolamento devono adeguarsi entro cinque anni dall'entrata in vigore del presente Regolamento e comunque al cambio di gestione.  
Gli stabilimenti balneari già in esercizio, dovranno adeguarsi ai requisiti prescritti nell'art. 127 del presente Regolamento entro cinque anni dall'entrata in vigore del presente Regolamento.  
Quanto sopra, fatte salve le scadenze previste dalla normativa vigente.

## **INDICE**

### **TITOLO 1 – DISPOSIZIONI GENERALI**

#### **CAPO I – CONTENUTO E VALIDITÀ DEL REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA'**

ART. 1 – Contenuto .....	Pag. 1
ART. 2 – Efficacia.....	Pag. 1

## **CAPO II – AUTORITA' SANITARIA LOCALE**

ART. 3 – Autorità Sanitaria Locale.....	Pag. 1/2
ART. 4 – Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva.....	Pag. 2
ART. 5 – Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie.....	Pag. 2
ART. 6 – Attività di vigilanza igienico-sanitaria.....	Pag. 2

## **CAPO III – EPIDEMIOLOGICA E PROFILASSI**

ART. 7 – Raccolta dati.....	Pag. 3
ART. 8 – Movimento demografico.....	Pag. 3
ART. 9 – Relazione semestrale.....	Pag. 3
ART. 10 – Notifica delle cause di morte.....	Pag. 3
ART. 11 – Sistema informativo delle malattie infettive e diffuse.....	Pag. 3
ART. 12 – Indagine epidemiologica.....	Pag. 4
ART. 13 – Isolamento e contumacia.....	Pag. 4
ART. 14 – Disinfezione.....	Pag. 4
ART. 15 – Disinfestazione .....	Pag. 4
ART. 16 – Derattizzazione.....	Pag. 4/5
ART. 17 – Vaccinazioni e modalità di esecuzione.....	Pag. 5
ART. 18 – Servizio vaccinazione.....	Pag. 5
ART. 19 – Prevenzione delle malattie e trasmissione sessuale e/o ematica.....	Pag. 5/6
ART. 20 – Prevenzione antirabbia.....	Pag. 6

## **CAPO IV – VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE**

ART. 21 – Esercizio delle Professioni sanitarie.....	Pag. 6
ART. 22 – Esercizio delle professioni sanitarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie.....	Pag. 6/7
ART. 23 – Ambulatori medico-chirurgici e veterinari.....	Pag. 7
ART. 24 – Case di cura private.....	Pag. 8
ART. 25 – Pubblicità sanitaria.....	Pag. 8
ART. 26 – Assistenza al parto.....	Pag. 8
ART. 27 – Denuncia di nato morto.....	Pag. 8
ART. 28 – Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infanti deformati o di altri eventi di interesse sanitario.....	Pag. 8/9
ART. 29 – Adempimenti dell'ostetrica.....	Pag. 9
ART. 30 – Registro dei parti e degli aborti.....	Pag. 9
ART. 31 – Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici.....	Pag. 9
ART. 32 – Trasporto infermi: autorizzazione e vigilanza.....	Pag. 10
ART. 33 – Vigilanza sulle farmacie.....	Pag. 10

## **TITOLO II – IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA, DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO**

### **CAPO I – NORME GENERALI**

ART. 34 – Strumenti di programmazione urbanistica.....	Pag.
10	
ART. 35 – Concessione edilizia.....	Pag.
10/11	
ART. 36 – Abitabilità e agibilità.....	Pag.
11	
ART. 37 – Vigilanza sull’igienicità ed abitabilità delle costruzioni.....	Pag.
11/12	
ART. 37 bis – Tutela della salute dei minori e degli apprendisti.....	Pag.
12	

## **CAPO II – MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI**

ART. 38 – Disciplina igienica per i cantieri edili.....	Pag.
12	
ART. 39 – Demolizione di fabbricati.....	Pag.
12	

## **CAPO III – AREE EDIFICABILI E NORME DI CARATTERE GENERALE**

ART. 40 – Requisiti di salubrità dei terreni edificabili.....	Pag.
13	
ART. 41 – Isolamento termico.....	Pag.
13	
ART. 42 – Difesa dai rumori.....	Pag.
13	
ART. 43 – Cortili interni.....	Pag.
13/14	
ART. 44 – Pozzi di luce e chiostrine.....	Pag.
14	
ART. 45 – Pavimento dei cortili.....	Pag.
14	
ART. 46 – Igiene dei passaggi e spazi privati.....	Pag.
14	
ART. 47 – Umidità interna.....	Pag.
15	
ART. 48 – Verande e balconi.....	Pag.
15	
ART. 49 – Misure contro la penetrazione dei ratti.....	Pag.
15	
ART. 50 – Marciapiede .....	Pag.
15	
ART. 51 – Ringhiere e parapetti.....	Pag.
15	
ART. 52 – Canali di gronda.....	Pag.
15/16	
ART. 53 – Coperture.....	Pag.
16	
ART. 54 – Condutture di scarico.....	Pag.
16	
ART. 55 – Approvvigionamento idrico.....	Pag.
16	
ART. 56 – Smaltimento liquami.....	Pag.
17	
ART. 57 – Barriere architettoniche.....	Pag.
17	

#### CAPO IV – ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO - SANITARI

ART. 58 – Efficacia della normativa.....	Pag.
17	
ART. 59 – Classificazione dei locali adibiti ad abitazioni private.....	Pag.
17/18	
ART. 60 – Caratteristiche dei locali di abitazione privata.....	Pag.
18/19	
ART. 61 – Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione.....	Pag.
19	
ART. 62 – Illuminazione naturale diretta.....	Pag.
19	
ART. 63 – Illuminazione artificiale.....	Pag.
19	
ART. 64 – Aereazione dell’abitazione.....	Pag.
19	
ART. 65 – Aereazione locali accessori.....	Pag.
20	
ART. 66 – Impianti di condizionamento.....	Pag.
20	
ART. 67 – Impianti di riscaldamento.....	Pag.
20/21	
ART. 68 – Divieto di uso di apparecchi a combustione.....	Pag.
21	
ART. 69 – Smaltimento dei fumi e dei vapori.....	Pag.
21	
ART. 70 – Impianto elettrico.....	Pag.
21	
ART. 71 – Utilizzo di bombole e serbatoi di gas.....	Pag.
21/22	
ART. 72 – Ascensori .....	Pag.
22	
ART. 73 – Scale .....	Pag.
22	
ART. 74 – Soppalchi.....	Pag.
23	
ART. 75 – Locali seminterrati.....	Pag.
23	

#### CAPO V – INSEDIAMENTI AGRICOLI

ART. 76 – Caratteristiche delle case coloniche.....	Pag.
24	
ART. 77 – Aree libere.....	Pag.
24	
ART. 78 – Pertinenze dell’attività agricola.....	Pag.
24	
ART. 79 – Approvvigionamento idrico.....	Pag.
24	
ART. 80 – Smaltimento di liquami domestic.....	Pag.
24	
ART. 81 – Ricoveri per animali.....	Pag.
24/25	
ART. 82 – Locali per la mungitura.....	Pag.
25	
ART. 83 – Concimaie.....	Pag.
25	

ART. 84 – Animali nel centro abitato.....	Pag.
26	
ART. 85 – Abbeveratoi e vasche di lavaggio.....	Pag.
26	

#### **CAPO VI – CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITÀ LAVORATIVA**

ART. 86 – Norme di carattere generale.....	Pag.
26/27	
ART. 87 – Procedure autorizzative: pareri preventivi.....	Pag.
27	
ART. 88 – Procedure autorizzative.....	Pag.
27/28	
ART. 89 – Superficie e cubatura.....	Pag.
28	
ART. 90 – Altezza .....	Pag.
28	
ART. 91 – Illuminazione .....	Pag.
28/29	
ART. 92 – Microclima.....	Pag.
29/30/31	
ART. 93 – Locali sotterranei o seminterrati.....	Pag.
31	
ART. 94 – Servizi igienici.....	Pag.
31/32/33	
ART. 94 bis – Locali di riposo e refettorio.....	Pag.
33	
ART. 95 – Soppalchi.....	Pag.
33/34	
ART. 96 – Barriere architettoniche.....	Pag.
34	
ART. 97 – Difesa degli inquinanti.....	Pag.
34	
ART. 98 – Autorimesse.....	Pag.
34	
ART. 99 – Locali accessori delle autorimesse.....	Pag.
34	
ART.100 – Lavanderie.....	Pag.
34/35/36	
ART.101 – Industrie insalubri.....	Pag.
36	

#### **CAPO VII – STRUTTURE SOCIO - SANITARIE**

ART.102 – Presidi ospedalieri.....	Pag.
36/37	
ART.103 – Case di cura private.....	Pag.
37	
ART.104 – Ambulatori e poliambulatori.....	Pag.
37	
ART.105 – Servizi di assistenza per le persone anziane.....	Pag.
37	
ART.106 – Strutture socio-sanitarie.....	Pag.
38	
ART.107 – Ambulatori veterinari.....	Pag.
38	

ART.108 – Farmacie.....	Pag.
38/39	
ART.109 – Deposito di prodotti farmaceutici.....	Pag.
39	
ART.110 – Esercizi di vendita di presidi medico – chirurgici.....	Pag.
39	
ART.111 – Strutture di terapia fisica e di riabilitazione.....	Pag.
39	
ART.112 – Stabilimenti termali.....	Pag.
39	

#### **CAPO VIII – STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE**

ART.113 – Alberghi e pensioni.....	Pag.
40/41	
ART.114 – Affittacamere .....	Pag.
41	
ART.115 – Abitazioni collettive.....	Pag.
41	
ART.116 – Dormitori pubblici.....	Pag.
41/42	
ART.117 – Villaggi turistici.....	Pag.
42/43	
ART.118 – Campeggi.....	Pag.
43	
ART.119 – Soggiorni di vacanza per minori.....	Pag.
44	
ART.119 bis – Disciplina generale delle strutture ricettive non alberghiere.....	Pag.
44	

#### **CAPO IX – STRUTTURE SPORTIVE E PER IL TEMPO LIBERO**

ART.120 – Locali di pubblico spettacolo.....	Pag.
44/45	
ART.121 – Impianti sportivi all’aperto e chiusi.....	Pag.
45/46	
ART.122 – Circoli ricreativi e culturali.....	Pag.
46	
ART.123 – Arene estive. ....	Pag.
46	
ART.124 – Palestre e istituti di ginnastica.....	Pag.
47	
ART.125 – Parchi giochi.....	Pag.
47/48	
ART.126 – Piscine.....	Pag.
48	
ART.127 – Stabilimenti balneari.....	Pag.
48/49	
ART.128 – Porti turistici.....	Pag.
49	

#### **CAPO X – STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI**

ART.129 – Asili Nido.....	Pag.
50	
ART.130 – Nurseries.....	Pag.
50	

ART.131 – Scuole Pubbliche.....	Pag.
50/51	
ART.132 – Istituti Privati di istruzione.....	Pag.
51	
ART.133 – Biblioteche e Musei.....	Pag.
51	

#### **CAPO XI – ALTRE STRUTTURE**

ART.134 – Istituti di pena.....	Pag.
51/52	

#### **CAPO XII – ESERCIZI PER L’IGIENE DELLA PERSONA**

ART.135 – Barberie parrucchieri.....	Pag.
52	
ART.136 – Estetisti.....	Pag.
52	

### **TITOLO III – IGIENE DELL’AMBIENTE**

#### **CAPO I – ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

ART.137 – Requisiti delle acque destinate al consumo umano.....	Pag.
53	
ART.138 – Schedario delle fonti di approvvigionamento.....	Pag.
53	
ART.139 – Protezione delle sorgenti e delle opere di presa.....	Pag.
53	
ART.140 – Dotazione idrica.....	Pag.
54	
ART.141 – Escavazione di pozzi.....	Pag.
54	
ART.142 – Serbatoi.....	Pag.
54	
ART.142 bis – Trattamento domestico dell’acqua.....	Pag.
54	
ART.143 – Rete idrica.....	Pag.
55	
ART.144 – Rete idrica e fognante.....	Pag.
55	
ART.145 – Giudizio di qualità e di idoneità d’uso.....	Pag.
55/56	
ART.146 – Inquinamento delle acque di uso potabile.....	Pag.
56	

#### **CAPO II – ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA DELL’INQUAINAMENTO**

ART.147 – Richiami normativi.....	Pag.
56	
ART.148 – Acque meteoriche.....	Pag.
56	
ART.149 – Deflusso delle acque.....	Pag.
56/57	
ART.150 – Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili.....	Pag.
57	
ART.151 – Autorizzazione allo smaltimento dei liquami.....	Pag.
57/58	

ART.152 – Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi.....	Pag.
58	
ART.153 – Utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e delle sanse umide.....	Pag.
58	
ART.154 – Trasporto dei liquami.....	Pag.
58/59	
ART.155 – Vigilanza e controllo.....	Pag.
59	

### **CAPO III – ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA**

ART.156 – Corsi d’acqua superficiali.....	Pag.
59	
ART.157 – Canali di bonifica e di drenaggio.....	Pag.
59	
ART.158 – Tutela delle acque di balneazione.....	Pag.
60	

### **CAPO IV – IGIENE DEL SUOLO**

ART.159 – Riferimenti legislativi.....	Pag.
60	
ART.160 – Pulizia del suolo.....	Pag.
60	
ART.161 – Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.....	Pag.
60	
ART.162 – Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali pericolosi.....	Pag.
61	
ART.163 – Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite.....	Pag.
61	

### **CAPO V – ARIA**

ART.164 – Riferimenti legislativi.....	Pag.
61	
ART.165 – Impianti termici ed industriali.....	Pag.
62	
ART.166 – Inquinamento da autoveicoli.....	Pag.
62	
ART.167 – Depositi di materiale.....	Pag.
62	
ART.168 – Protezione di materiali trasportati da autocarri.....	Pag.
62	

### **CAPO VI – RUMORI E VIBRAZIONI**

ART.169 – Campo di applicazione.....	Pag.
63	
ART.170 – Definizione e modalità di rilevamento.....	Pag.
63	
ART.171 – Individuazione delle aree.....	Pag.
63	
ART.172 – Limiti massimi ammissibili.....	Pag.
63	

### **CAPO VII – RADIAZIONI NON IONIZZANTI**

ART.173 – Inquinamento.....Pag.	63
ART.174 – Limiti a protezione della popolazione.....Pag.	64

#### **CAPO VIII – RADIAZIONI IONIZZANTI**

ART.175 – Riferimenti legislativi.....Pag.	64/65
--	-------

#### **CAPO IX – USO DEGLI ANTIPARASSITARI**

ART 176 – Riferimenti legislativi.....Pag.	65
ART.177 – Locali di deposito e vendita. Mezzi di trasporto.....Pag.	65
ART.178 – Modalità d’uso: obbligo di comunicazione.....Pag.	65/66
ART.179 – Modalità d’uso: condizioni di esecuzione.....Pag.	66
ART.180 – Modalità di conservazione.....Pag.	66
ART.181 – Trattamenti post-raccolta.....Pag.	67
ART.182 – Impiego di mezzi aerei.....Pag.	67/68
ART.183 – Controllo e Vigilanza.....Pag.	68/69

#### **CAPO X – ATTIVITA’ VARIE**

ART.184 – Cave.....Pag.	69
ART.185 – Maceri.....Pag.	69

### **TITOLO IV – IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE**

#### **CAPO I – DISPOSIZIONI GENERALI**

ART.186 – Riferimenti legislativi.....Pag.	70
ART.187 – Organi di vigilanza.....Pag.	70/71
ART 188 – Autorizzazioni sanitarie.....Pag.	71/72
ART.189 – Autorizzazioni sanitarie: modalità per il conseguimento.....Pag.	72/73

#### **CAPO II – IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE**

ART.190 – Requisiti generali.....Pag.	73/74
ART.190 bis – Adeguamento delle attività già esistenti di produzione, commercio e somministrazione delle sostanze alimentari ai requisiti previsti dal presente Regolamento.....Pag.	74

ART.191 – Laboratori di produzione e confezionamento.....Pag. 74/75	
ART.192 – Cucine per collettività.....Pag. 75/76	
ART.193 – Esercizi di deposito e vendita.....Pag. 76	
ART.194 – Requisiti degli esercizi di somministrazione.....Pag. 76/77/78	
ART.195 – Manutenzione e conduzione degli esercizi e dei servizi annessi.....Pag. 78/79	
ART.196 – Caseifici e burrifici.....Pag. 79/80	
ART.197 – Frantoi oleari.....Pag. 80	
ART.198 – Stabilimenti vinicoli.....Pag. 80/81	

### **CAPO III – TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI**

ART.199 – Autorizzazione sanitaria.....Pag. 81	
ART.200 – Idoneità dei mezzi di trasporto.....Pag. 81	

### **CAPO IV – DISCIPLINA DELLA VENDITA SU AREE PUBBLICHE**

ART.201 – Definizione.....Pag. 81	
ART.202 – Autorizzazioni.....Pag. 82	
ART.203 – Aree destinate al commercio.....Pag. 82	
ART.204 – Mezzi per la vendita.....Pag. 82/83	
ART.205 – Attività permesse nella vendita.....Pag. 83	
ART.206 – Disposizioni particolari per fiere, sagre, festivals e feste.....Pag. 83/84	
ART.207 – Requisiti dei chioschi.....Pag. 85	

### **CAPO V – DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

ART.208 – Requisiti.....Pag. 85/86	
ART.209 – Autorizzazione all’installazione .....Pag. 86	
ART.210 – Misure di tutela igienica della distribuzione automatica.....Pag. 86	
ART.211 – Sostanze distribuite: requisiti..... Pag. 86	
ART.212 – Personale addetto al rifornimento: requisiti.....Pag. 86	

### **CAPO VI – IGIENE DEGLI ALIMENTI: DISPOSIZIONI INTEGRATIVE**

ART.213 – Formaggio grattugiato.....	Pag.
87	
ART.214 – Prodotti di pasticceria.....	Pag.
87	
ART.215 – Gelati.....	Pag.
87/88	
ART.216 – Prodotti ortofrutticoli e funghi.....	Pag.
88/89	
ART.217 – Prodotti surgelati.....	Pag.
89	
ART.218 – Alimenti sfusi.....	Pag.
89	
ART.219 – Protezione dei generi alimentari.....	Pag.
89/90	
ART.220 – Vendita promiscua.....	Pag.
90	
ART.221 – Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari.....	Pag.
90	
ART.222 – Additivi, aromatizzanti, coloranti e succedanei di sostanze alimentari.....	Pag.
90	
ART.223 – Residui degli antiparassitari.....	Pag.
90/91	
ART.224 – Utensili e recipienti.....	Pag.
91	
ART.225 – Cariche microbiche.....	Pag.
91	

#### **CAPO VII – NORME RELATIVE AGLI ADDETTI**

ART.226 – Libretto di idoneità sanitaria.....	Pag.
91	
ART.227 – Igiene degli addetti.....	Pag.
92	

#### **CAPO VIII – ACQUE MINERALI E GASSATE**

ART.228 – Acque minerali.....	Pag.
92	
ART.229 – Acque gassate.....	Pag.
92	

#### **CAPO IX – ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

ART.230 – Locali di produzione e lavorazione di carni fresche: requisiti.....	Pag.
92/93	
ART.231 – Locali di lavorazione dei prodotti ittici.....	Pag.
93	
ART.232 – Depositi all'ingrosso di prodotti di origine animale.....	Pag.
93	
ART.233 – Locali di vendita di carni fresche e congelate e di prodotti ittici.....	Pag.
93/94	
ART.234 – Prodotti alimentari a base di carne.....	Pag.
94	
ART.235 – Molluschi eduli lamellibranchi.....	Pag.
94/95	

ART.236 – Elicicoltura.....	Pag.
95	
ART.237 – Norma di rinvio.....	Pag.
95	

## **TITOLO V – MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI**

### **CAPO I – NOTIFICHE SANITARIE**

ART.238 – Denuncia degli animali.....	Pag.
95	
ART 239 – Notifica delle malattie.....	Pag.
96	
ART.240 – Obbligo di notifica.....	Pag.
96	
ART.241 – Zoonosi.....	Pag.
96	
ART.242 – Obblighi dei proprietari e dei detentori.....	Pag.
96	
ART.243 – Stalle di sosta e ricovero.....	Pag.
96	
ART.244 – Fiere, mercati, esposizioni.....	Pag.
97	
ART.245 – Circhi e serragli.....	Pag.
97	
ART.246 – Stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale.....	Pag.
97/98	
ART.247 – Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi.....	Pag.
98	
ART 248 – Maneggi, circoli ippici, ippodromi.....	Pag.
98	
ART.249 – Trasporto animali.....	Pag.
98/99	
ART.250 – Alpeggio e transumanza.....	Pag.
99	

### **CAPO II – MISURE PER LA LOTTA AL RANDAGISMO**

ART.251 – Divieto di abbandono.....	Pag.
99	
ART.252 – Anagrafe canina.....	Pag.
99/100	
ART.253 – Cattura dei cani randagi.....	Pag.
100	
ART.254 – Canili comunali.....	Pag.
101	

## **TITOLO VI – SANZIONI E NORME FINALI**

### **CAPO I – SISTEMA SANZIONATORIO**

ART.255 – Sanzioni.....	Pag.
101	

### **CAPO II – NORME DI RINVIO E FINALI**

ART.256 – Rinvio.....	Pag.
101	
ART.257 – Norma finale.....	Pag.
101	

*Provincia di Lecce*

# REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA' PUBBLICA

APPROVATO CON DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE N. 53  
DELLO 04/04/2001 DI CUI IL CO.RE.CO. DI LECCE HA PRESO ATTO NELLA  
SEDUTA DELLO 03/05/2001 CON PROVVEDIMENTO N. 692

## **TITOLO I**

### **DISPOSIZIONI GENERALI**

#### **CAPO 1**

#### **CONTENUTO E VALIDITA' DEL REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA'**

##### Art. 1

##### **Contenuto**

1. Il presente Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale adeguandole alle particolari condizioni locali e prescrive quanto non previsto dalla legislazione in vigore.
2. Esso detta norme in materia di: epidemiologia e profilassi delle malattie infettive e delle malattie cronico-degenerative di interesse sociale; vigilanza sulle professioni e atti sanitari; igiene degli ambienti di vita e di lavoro; igiene dell'ambiente; igiene degli alimenti e delle bevande; misure contro le malattie infettive e diffusive degli animali.
3. E' fatta salva l'osservanza delle disposizioni di leggi statali e regionali in materia di pareri obbligatori e facoltativi da parte di Comitati e Collegi Tecnici, nonché delle speciali disposizioni contemplanti il rilascio di autorizzazioni in materia di Igiene e Sanità Pubblica.
4. I Servizi delle Aziende U.S.L. nell'ambito delle proprie competenze ed in rapporto alle specifiche necessità si avvalgono del supporto tecnico specialistico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Foggia e del competente Presidio Multizonale di Prevenzione secondo le disposizioni contenute nella legge regionale N°4/88 e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale.

##### Art. 2

##### **Efficacia**

1. Il presente Regolamento di Igiene e Sanità Pubblica ed ogni eventuale, successivo emendamento, modifica ed integrazione, entrano in vigore il giorno successivo alla scadenza del termine di cui al secondo comma.

2. Il presente Regolamento, intervenuta la prescritta approvazione, viene pubblicato all'Albo Pretorio del Comune per la durata di quindici giorni consecutivi.
3. Dopo la pubblicazione di cui al secondo comma, il presente Regolamento, per quanto di competenza, per quanto concerne l'adozione dei provvedimenti di cui all'art.38 della Legge 8/6/90 N° 142 ed art. 32 della Legge 23/12/78 N°833, viene inviato al Presidente della Giunta Regionale ed al Prefetto della Provincia.
4. Il presente Regolamento in relazione alle disposizioni contenute nella Legge Regionale N°20/7/84 N°36 e successive modifiche, è inviato alle Aziende U.S.L competenti per territorio.

## **CAPO II**

### **AUTORITA' SANITARIA LOCALE**

#### **Art. 3**

##### **Autorità sanitaria locale**

1. Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale, avente competenza ad adottare i provvedimenti autorizzativi, prescrittivi, cautelari e di concessione ed adotta, quale Ufficiale di governo, le ordinanze contingibili ed urgenti in materia di Igiene e Sanità nell'ambito del territorio comunale.

#### **Art. 4**

##### **Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva**

1. L'attività istruttoria, propositiva ed esecutiva preordinata all'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, educazione sanitaria, medicina legale, igiene degli alimenti e della nutrizione, prevenzione e sicurezza degli ambienti di lavoro, igiene ed assistenza veterinaria è espletata dai competenti servizi dell'Azienda USL (SISP, SPESAL, SIAN, SERVIZI VETERINARI, AREA A-B-C) che si avvalgono per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti dalle relative attività di controllo.
2. Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi sanitari territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini, venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigieniche, malsane o comunque pericolose per la salute pubblica, a rischio o irregolari, nel campo di applicazione del presente regolamento, può richiedere l'intervento dei sopracitati Servizi, per verifiche, accertamenti o formulazioni di proposte inerenti il caso.

#### **Art. 5**

##### **Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie**

1. "I Responsabili dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione sovrintendono alle attività volte ad assicurare l'esercizio delle funzioni nelle materie di propria competenza e propongono al Sindaco l'adozione dei provvedimenti di spettanza compresi quelli contingibili ed urgenti a tutela della salute pubblica".
2. I Responsabili dei Servizi indicati all'art. 4, nelle more dell'adozione dei relativi provvedimenti formali, sono tenuti ad attivare tutti gli interventi indispensabili ad assicurare la pubblica salute, che cessano di avere efficacia se non sono seguiti, entro sette giorni, dal provvedimento formale adottato dalla competente Autorità Sanitaria.

3. Gli adempimenti conseguenti a valutazione di ordine tecnico in materia di igiene e sanità pubblica e di quanto forma oggetto del presente Regolamento sono attribuiti ai Responsabili dei suddetti Servizi del Dipartimento di Prevenzione, che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. ed il Responsabile del SISP sono componenti di diritto di tutti gli organismi, comitati e commissioni comunali aventi competenza in materia di sanità pubblica in cui sono contemplate dalle norme in vigore la partecipazione dello stesso Responsabile o dell'ex Medico Provinciale o dell'ex Ufficiale Sanitario o dell'ex Veterinario Provinciale. Il Responsabile del Servizio Veterinario è componente di diritto di tutti gli organismi, comitati e commissioni in cui era prevista la presenza del Veterinario Provinciale o del Veterinario condotto.
5. Il Direttore del Dipartimento di prevenzione ed i Responsabili del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario possono delegare a partecipare agli Organi collegiali di cui al precedente comma un funzionario medico.

#### Art. 6

### **Attività di vigilanza igienico- sanitaria**

1. L'attività di Vigilanza su quanto disciplinato dal presente Regolamento e, comunque, in materia di igiene e sanità pubblica è svolta dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione, che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. I responsabili dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione possono, in caso di necessità, di intesa col Sindaco, avvalersi della collaborazione del personale di Polizia Municipale.
3. Il personale dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione addetto a funzioni ispettive, di vigilanza e di controllo assume la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.
4. Per quanto attiene alle funzioni di vigilanza in materia di igiene e sicurezza del lavoro, si rimanda alle specifiche norme per l'attribuzione della qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria di cui all'art. 21 della Legge 833/78.

### **CAPO III**

### **EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI**

#### Art. 7

### **Raccolta dati**

1. Spetta al Servizi di Igiene e Sanità Pubblica, anche con riferimento alle disposizioni contenute nel Decreto Legislativo 6/9/1989 N°322 raccogliere in appositi registri i dati relativi all'attività di propria competenza alla situazione demografica, nonché i dati derivanti da notifiche obbligatorie per legge, promuovere ed effettuare indagini epidemiologiche, valutare lo stato sanitario della popolazione nelle materie di sua competenza, anche ai fini della determinazione delle mappe territoriali di rischio. Per la parte riguardante i rischi in ambienti di lavoro è fatta salva la competenza dello SPESAL.

#### Art. 8

### **Movimento demografico**

1. Gli Uffici comunali dello stato civile devono trasmettere mensilmente al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica i dati relativi al movimento demografico della popolazione del Comune.

#### Art. 9

### **Relazione semestrale**

1. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica, sulla base dei dati raccolti, deve compilare una relazione semestrale, riguardante l'esposizione dei dati e l'attività svolta dal Servizio stesso e formulare eventuali proposte. Detta relazione è inviata ai Sindaci dei Comuni compresi nell'ambito territoriale dell'Azienda U.S.L., alla Direzione Generale dell'Azienda U.S.L., nonché al competente Ufficio dell'Assessorato Regionale alla Sanità.

#### Art. 10

### **Notifica delle cause di morte**

1. Per consentire l'aggiornamento delle cause di morte, gli Uffici comunali dello Stato Civile devono trasmettere mensilmente al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L., competente per territorio copia della scheda di morte secondo il modello stabilito dal Ministero della Sanità d'intesa con l'ISTAT.
2. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica provvede all'attuazione delle norme di competenza dell'Azienda U.S.L. contenute nel vigente Regolamento di Polizia Mortuaria, approvata con D.P.R. 19/9/90, N°285.

#### Art. 11

### **Sistema informativo delle malattie infettive e diffuse**

1. Ogni medico che, nell'esercizio della sua professione venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve notificarla al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica della competente Azienda U.S.L. secondo quanto prescritto nel D.M. 15/12/1990, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Serie Generale N°6 dell'8/1/1991.
2. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L., dovrà dare corso alle notifiche di cui al primo comma, secondo le modalità previste dal citato D.M..
3. L'Azienda U.S.L. deve predisporre un servizio per la ricezione di quelle denunce per le quali si richiede la segnalazione immediata e per quelle soggette al Regolamento sanitario internazionale.

#### Art. 12

### **Indagine epidemiologica**

1. Ricevuta notizia, secondo le modalità previste dall'art. 11 ed adempiuto a quanto prescritto dal D.M. 15/12/1990, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica provvede all'espletamento dell'inchiesta epidemiologica e, ove ritenuto necessario, alla raccolta del materiale patologico da inviare al Presidio Multizonale di Prevenzione per l'accertamento diagnostico.
2. Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché l'eventuale presenza di portatori e di contatti, il Servizio Igiene e sanità Pubblica dispone le necessarie misure di profilassi a tutela della salute individuale e collettiva.
3. Per ogni episodio epidemico di tossinfezione alimentare si applicano le disposizioni previste dall'art. 6 del D.L. 3/3/1993 N°123 relativo ai controlli sui prodotti alimentari. Per le zoonosi e le tossinfezioni alimentari va data immediata comunicazione ai competenti Servizi (SIAN e Servizi Veterinari).

#### Art. 13

### **Isolamento e contumacia**

1. Nel caso di malattia infettiva particolarmente diffusibile ad alto rischio per conviventi e contatti o normalmente assente dal nostro territorio (peste, colera, febbre ricorrente, tifo esantematico, ecc.), il Servizio Igiene e Sanità Pubblica propone l'isolamento che deve avvenire in appositi reparti ospedalieri e deve essere mantenuto per il periodo di effettiva contagiosità.

2. L'isolamento e la contumacia possono essere domiciliari, previo accertamento delle condizioni igieniche dell'abitazione e sono affidati alla famiglia, demandando la vigilanza al medico curante e, ove ritenuto opportuno, al personale di assistenza e vigilanza sanitaria del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

#### Art. 14

#### **Disinfezione**

1. Qualunque oggetto, ed in particolare, la biancheria, gli effetti lettereci, gli oggetti personali che siano venuti in contatto con persona affetta da malattia infettiva e contagiosa, deve essere sottoposto ad idoneo trattamento di disinfezione a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.
2. In ugual maniera, su richiesta del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e su disposizione dell'Autorità Sanitaria locale, si provvede alla disinfezione di abitazioni, di ambienti di vita e di lavoro, nonché di locali ad uso pubblico e collettivo.

#### Art. 15

#### **Disinfestazione**

1. Su richiesta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e su disposizione dell'Autorità Sanitaria locale, si provvede ad attuare idonee misure di lotta ai vettori di malattie infettive e contagiose.
2. La disinfestazione, attuata da personale avente idonea capacità professionale, è effettuata sotto la vigilanza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, dagli Enti aventi competenza ad intervenire nella materia (Azienda U.S.L., Comuni, Province).
3. Per gli spazi rientranti in ambito di proprietà privata, la disinfestazione è imposta con spese a carico dei proprietari, sotto la vigilanza del competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

#### Art. 16

#### **Derattizzazione**

1. Quando sia segnalata la presenza di ratti o topi in edifici pubblici o privati o anche in spazi aperti frequentati da cittadini o, in strutture che, per l'uso a cui sono adibite, possono essere facile ricettacolo dei predetti roditori (discariche, fogne, impianti depurativi etc.), il Sindaco, su segnalazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, dispone operazioni di derattizzazione da effettuare con personale professionalmente idoneo.
2. Nel provvedimento col quale si dispone la derattizzazione deve essere imposto l'obbligo di rimozione di eventuali carogne di animali morti anche in conseguenza dell'opera di bonifica, nonché quello di provvedere alla loro distruzione con le modalità previste dal D. Lgs. 14/12/92, N°508.

#### Art. 17

#### **Vaccinazioni e modalità di esecuzione**

1. Il Comune, tramite la competente Azienda U.S.L. deve assicurare l'espletamento del servizio delle vaccinazioni sia obbligatorie che facoltative secondo le modalità previste dalle leggi dello Stato.
2. Con ordinanza del Sindaco su motivata richiesta del Dirigente del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, viene disposta l'illuminazione attiva e passiva della popolazione o di particolari categorie a rischio, a carattere contingente, in relazione a particolari situazioni epidemiologiche locali.
3. Al momento dell'iscrizione all'asilo - nido, alla scuola materna, alla scuola dell'obbligo, nonché prima dell'ingresso in ogni collettività anche privata ed anche prima dell'avvio a

specifiche attività lavorative, deve essere dimostrata l'avvenuta e corretta esecuzione delle specifiche vaccinazioni obbligatorie previste dalle leggi vigenti.

#### Art. 18

##### **Servizio vaccinazione**

1. Nell'ambito dell'Azienda U.S.L. compete al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica l'organizzazione delle vaccinazioni obbligatorie e facoltative eseguite dai diversi Servizi (Direzione Sanitaria dei presidi ospedalieri, Distretto, Medicina scolastica, Divisione e Servizi ospedalieri, Servizio prevenzione sicurezza ambienti di lavoro ecc.). Delle avvenute vaccinazioni deve essere data comunicazione scritta per l'annotazione nell'apposito registro.
2. Fermo restando quanto prescritto dal comma precedente, il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica provvede inoltre:
  - a) all'approvvigionamento dei vaccini e sieri;
  - b) alla distribuzione degli stessi alle strutture che eseguono operazioni di vaccinazione;
  - c) alla raccolta dei dati demografici comunicati mensilmente dagli Uffici comunali dello Stato Civile;
  - d) alla tenuta della leva delle vaccinazioni e dell'elenco dei vaccinati;
  - e) alle comunicazioni periodiche previste da leggi e regolamenti statali e regionali;
  - f) alla registrazione delle avvenute vaccinazioni che devono pervenire a firma del medico vaccinatore con indicazione del tipo di vaccino praticato, nome della Ditta produttrice, numero di serie della fabbricazione, data di scadenza del prodotto, data del controllo di Stato, data di esecuzione, generalità complete del vaccinato e dell'esercente la patria potestà, eventuale comparsa di reazioni indesiderate;
  - g) alla vigilanza su tutte le operazioni di vaccinazione;
  - h) al rilascio della certificazione comprovante l'avvenuta vaccinazione;
  - i) agli adempimenti prescritti dalla legge 27/5/1991, N°165 e dalla Circolare del Ministero della Sanità N°20 del 4/10/1991, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale N°251 del 25/10/1991.

#### Art. 19

##### **Prevenzione delle malattie e trasmissione sessuale e/o ematica**

1. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica provvede alla raccolta dei dati sulle malattie a trasmissione sessuale e/o ematica e coordina gli interventi di prevenzione sul territorio.
2. La profilassi delle malattie veneree è disciplinata dalla legge 25/7/1956 N°857 e dal relativo Regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 27/10/1962 N° 2035.
3. Negli istituti di pena, l'Azienda U.S.L., competente per territorio, svolge le funzioni affidategli in materia dalla legge 26/7/1975 N°354 e relativo Regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 29/4/1976, N°431.

#### Art. 20

##### **Prevenzione antirabbica**

- 1) Nel caso di morsicatura da parte di un animale capace di trasmettere la rabbia, sia il proprietario dell'animale che il medico che ha prestato l'assistenza al soggetto morsicato hanno l'obbligo di inoltrare segnalazione scritta al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, entro e non oltre ventiquattro ore dall'accaduto.
- 2) Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica provvede con estrema urgenza a:
  - a) segnalare l'animale morsicatore al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria Area A per gli accertamenti del caso e la conseguente osservazione secondo i tempi previsti dal Regolamento di Polizia Veterinaria;

- b) ad attuare tutte le misure di profilassi individuale ritenute necessarie, compresa l'esecuzione della vaccinazione specifica. Il Servizio di igiene ed Assistenza Veterinaria Area A è tenuto a comunicare l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore al Servizio Igiene e Sanità Pubblica.
- 3 E' fatto obbligo ai proprietari di cani di condurre gli stessi nei luoghi aperti al pubblico con guinzaglio o idonea museruola.
4. Per quanto concerne le disposizioni riguardanti la prevenzione del randagismo, si fa rinvio alle norme contenute nella legge 14/8/1991 N°281 e nella Legge Regionale N°12/1995 e nel Capo II, Titolo V del presente Regolamento.

#### **CAPO IV VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE**

##### **Art. 21**

##### **Esercizio delle professioni sanitarie**

1. Gli esercenti le professioni sanitarie di medico-chirurgo, di odontoiatra, di medico veterinario, di farmacista, sia in forma libero-professionale che in rapporto di dipendenza di diritto privato devono far registrare il diploma di laurea e l'iscrizione all'Albo professionale previa esibizione di competente documentazione presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la loro attività professionale.
2. Ove i predetti professionisti svolgono abitualmente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambito territoriale di Aziende UU.SS.LL. diverse, dovranno comprovare, su richiesta delle competenti Autorità Sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione rilasciata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al primo comma.
3. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni di cui al primo comma.

##### **Art. 22**

##### **Esercizio delle professioni sanitarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie**

1. "Gli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie di infermiere abilitato o autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico ortopedico ed ernista, di massaggiatore, di puericultrice, di bagnino di istituti idrotermali, di terapeuta della riabilitazione, di ortottista, di logopedista, di tecnico sanitario di radiologia medica, di massofisioterapista di podologo, di tecnico ortopedico, di tecnico audiometrista, di tecnico audioprotesista, di igienistica dentale e di tutte le altre professioni sanitarie ausiliarie riconosciute con appositi provvedimenti in base alle vigenti disposizioni di legge, sono tenuti, previa esibizione di competente documentazione, a far registrare il proprio diploma di Stato di abilitazione all'esercizio professionale presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.U.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la propria attività professionale".
2. Ove i predetti professionisti svolgano abitualmente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambiti territoriali di Aziende UU.SS.LL. diverse, dovranno comprovare, su richiesta delle competenti Autorità sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al primo comma.

3. Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di cui al primo comma.

#### Art. 23

### **Ambulatori medico-chirurgici e veterinari**

1. Nessuno può aprire o mantenere in esercizi ambulatori, sia medici che veterinari, senza autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica competente per territorio.
2. Per gli ambulatori veterinari il parere vincolante e gli accertamenti preliminari al rilascio dell'autorizzazione sono di competenza del Servizio Veterinario.
3. La domanda deve essere corredata da:
  - a) planimetria dei locali e relativi servizi in scala non inferiore a 1/100 e copia del certificato di agibilità con specifica destinazione d'uso;
  - b) descrizione delle attività che devono essere svolte;
  - c) descrizione delle attrezzature tecnico sanitarie e dei relativi presidi sanitari indispensabili per l'attività di cui alla precedente lettera b);
  - d) generalità del medico-chirurgo o veterinario che svolge le funzioni di direttore sanitario con l'indicazione dei titoli professionali ed accademici posseduti che devono essere comprovati con idonea certificazione autenticata nelle forme di legge, compresa l'iscrizione all'ordine professionale;
  - e) elenco nominativo con l'indicazione dei relativi titoli abilitanti degli altri professionisti che eventualmente svolgono attività presso lo stesso ambulatorio anche in rapporto di consulenza;
  - f) elenco nominativo del personale dipendente con la rispettiva qualifica;
  - g) documentazione sullo smaltimento dei ROT.
4. Ogni variazione di quanto previsto al terzo comma deve essere tempestivamente comunicato sia al Sindaco che ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione (SISP e Servizi Veterinari).
5. Ogni ampliamento sia strutturale che tecnologico, nonché l'attivazione di nuove specialità devono essere autorizzati nelle forme contemplate dal presente articolo.
6. Gli ambulatori sia medici che veterinari nonché gli studi medici devono essere sistemati in ambienti regolamentari di sufficiente ampiezza, composti almeno da un locale di visita ed un locale di attesa disimpegnati convenientemente e con la disponibilità di un servizio igienico con lavabo. Gli ambulatori e gli studi medici, compreso il servizio igienico devono essere completamente separati da qualsiasi abitazione.

#### Art. 24

### **Case di cura private**

1. Per gli Istituti e case di cura privati, devono essere osservate tutte le prescrizioni contenute in leggi nazionali e regionali, ed in particolare, le disposizioni contenute nella legge regionale 30/5/1985 N°51 e successive modifiche ed integrazioni.
2. Per tutti gli altri istituti di cura e di assistenza e di diagnosi si applicano le disposizioni degli artt. 193 1 194 del T.U. approvato con R.D. 27/7/1934 N°1265, nonché quelle previste dalla speciale normativa in materia.
3. Per le cliniche veterinarie private, case di cura veterinaria, ospedale veterinario privato, si applicano le disposizioni di cui al D.M. 20/9/96 del Ministero della Sanità.

#### Art. 25

### **Pubblicità sanitaria**

1. Per la pubblicità sanitaria si applicano le disposizioni di cui alla legge 5 febbraio 1992 N°175 ed alla deliberazione della G.R. 158 del 2 febbraio 1993.

#### Art. 26

#### **Assistenza al parto**

1. Ad ogni parto deve essere fornita assistenza da parte di un'ostetrica o di un medico chirurgo.
2. Ove, al momento del parto, per causa di forza maggiore, non sia intervenuta l'assistenza sanitaria di cui al primo comma, il genitore o altre persone che abbia assistito al parto stesso, ha l'obbligo di richiedere, comunque, l'intervento di uno dei citati sanitari nel più breve tempo possibile, non oltre le 12 ore dall'evento.
3. 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 dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, da una delle persone tenute a fare una dichiarazione di nascita.

#### Art. 27

#### **Denuncia di nato morto**

1. 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.
2. In entrambi i casi di cui al primo comma, l'Ufficiale di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia del certificato al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. per le relative annotazioni sul registro prescritto dall'art. 1 del D.P.R. 10/9/1990, N°285.

#### Art. 28

#### **Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infanti deformi o di altri eventi di interesse sanitario**

- 1) A norma dell'art. 103 del T.U.L.L.SS. R.D. 27/7/1934, N°1265, gli esercenti la professione di medico-chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:
  - a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento del decesso;
  - b) a denunciare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, entro due giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a

conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta secondo le norme del Regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'art.365 del Codice Penale e dell'art. 334 del Codice di Procedura Penale;

- c) a denunciare al Sindaco e al servizio Igiene e Sanità Pubblica entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
- d) a denunciare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesione da essi osservati da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
- e) a denunciare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica i casi di intossicazioni da antiparassitari, a norma della legge 2/12/1975 N° 638;
- f) ad informare il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

#### Art. 29

### **Adempimenti dell'ostetrica**

1. A norma delle disposizioni previste dal D.P.R. 7/3/1975 N°163, l'ostetrica ha l'obbligo di:
  - a) redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto;
  - b) denunciare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica ogni nascita di neonato deforme, semprechè la denuncia non sia stata inoltrata dal medico, il cui intervento sia stato richiesto ai sensi dell'art. 5 del citato D.P.R.;
  - c) segnalare sollecitamente al Servizio Igiene e Sanità Pubblica la nascita di immaturi o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero;
  - d) annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito.

#### Art. 30

### **Registro dei parti e degli aborti**

1. Per quanto prescritto al punto d) dell'art. 29, l'Azienda U.S.L. è tenuta a fornire alle ostetriche appositi registri per l'annotazione dei parti e degli aborti.
2. Il registro dei parti e quello degli aborti devono essere presentati alla fine di ciascun mese al Dirigente del Servizio Igiene e Sanità Pubblica che vi appone il proprio visto (D.P.R. N°163/75). Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.
3. Ogni tre mesi, le ostetriche devono provvedere a consegnare personalmente i citati registri al Dirigente del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.

#### Art. 31

### **Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici**

1. Sono assoggettati alla disciplina dei presidi medico-chirurgici tutti gli strumenti sanitari, apparecchiature, presidi di qualsiasi specie e quant'altro viene classificato tale a norma dall'art. 189 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27/7/1934, N°1265.
2. La vendita e il commercio dei presidi sanitari assoggettati alla speciale disciplina di cui al primo comma, può avvenire solo su apposita autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere istruttorio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio sui locali e sulle attrezzature, verificato il possesso dei requisiti e titoli professionali abilitanti prescritti dal Regolamento approvato dal D.P.R. 13/3/1986 N°128 e dal D.M. 3/3/1987, N° 133.

#### Art. 32

### **Trasporto infermi: Autorizzazione e vigilanza**

1. L'esercizio dell'attività di trasporto di infermi e di feriti rimane disciplinato dalla L.R. 15/12/93, N° 27 e dalla delibera G.R. N° 6311 del 28/9/94.

#### Art. 33

### **Vigilanza sulle farmacie**

1. Fermo restando l'osservanza della legislazione nazionale e regionale in materia di farmacie aperte al pubblico con gestione pubblica o privata, la vigilanza e il controllo sulle stesse farmacie sono esercitati, secondo le rispettive attribuzioni, dal Servizio farmaceutico e dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.
2. Tutte le farmacie devono essere ispezionate almeno una volta ogni biennio dall'apposita commissione di vigilanza prevista dall'art. 18 della legge regionale 20/07/1984, N°36.

3. Per la vendita presso le farmacie aperte al pubblico di prodotti dietetici e di presidi medico-chirurgici devono essere osservate le norme che regolamentano le rispettive materie.
4. Per quanto di competenza, nell'ambito delle funzioni di vigilanza ed ispezione, il Servizio Veterinario può disporre dei sopralluoghi presso le farmacie per il controllo dei farmaci veterinari.

## **TITOLO II**

### **IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA, DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO**

#### **CAPO I**

#### **NORME GENERALI**

Art. 34

#### **Strumenti di programmazione urbanistica**

1. L'uso e l'assetto del territorio nell'ambito delle norme prescritte dalla legislazione nazionale e regionale, è disciplinato dagli strumenti urbanistici in vigore presso il Comune.
2. Per la verifica del piano regolatore generale e degli altri strumenti urbanistici sotto il profilo igienico-sanitario e della difesa della pubblica salute, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio e il Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambiente di Lavoro devono esprimere apposito parere prima che gli strumenti stessi siano portati all'esame del Consiglio Comunale. Per gli aspetti di tutela ambientale va altresì, preventivamente acquisito il parere del competente organo di controllo.

Art. 35

#### **Concessione edilizia**

1. Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità di variazione d'uso, 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 dal presente Regolamento, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.
2. Prima dell'esame della richiesta di concessione da parte della Commissione edilizia, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica e ove di competenza il Servizio Veterinario devono esprimere motivato parere igienico-sanitario.
3. Per gli insediamenti produttivi ed in genere per i locali da adibire ad uso di attività lavorative, si deve acquisire anche il parere dello SPESAL e, se di competenza del SIAN e dei Servizi Veterinari.
4. Per tutti gli aspetti di tutela ambientale va, altresì, acquisito, preventivamente il parere dell'organo preposto al controllo.
5. Per gli edifici ad uso pubblico collettivo, deve essere posta particolare attenzione alla verifica dell'osservanza delle norme contenute nei precedenti commi, nonché delle norme di sicurezza vigenti sulla prevenzione degli incendi e degli infortuni.
6. I pareri dei Servizi dell'Azienda U.S.L. devono tener presenti anche le norme contenute nel Regolamento edilizio.
7. Tutti i progetti devono essere accompagnati da relazioni tecniche, da disegni e da elaborati dai quali deve essere agevolmente possibile verificare i requisiti dell'opera da realizzare.

8. A norma dell'art. 45 della legge regionale 19/12/1983, N°24, il rilascio della concessione edilizia o dell'autorizzazione a lottizzare è subordinata alla presentazione della documentazione tecnica relativa allo smaltimento delle acque reflue.
9. Dall'inizio dei lavori deve essere fatta sollecita comunicazione oltre che ai competenti servizi tecnici comunali agli organi di vigilanza competenti territorialmente ai sensi dell'art. 11 del D. Lgs. 494/96.
10. Le procedure per il rilascio delle concessioni edilizie sono quelle stabilite dall'art. 4 del D.L. 5/10/93 N°398 come convertito dalla Legge 4/12/1993, N° 493. Per quanto riguarda gli insediamenti produttivi, le procedure sono regolamentate dal D.P.R. 20/10/98, N° 447 (G.U. 28/12/98 N° 30).

#### Art. 36

### **Abitabilità e agibilità**

1. Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso ed attività diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione di abitabilità ed agibilità richiesta dell'interessato, ai sensi del D.P.R. 22/4/94 N° 425 (Regolamento recante disciplina dei procedimenti di autorizzazione all'abitabilità, di collaudo statico e di iscrizione al catasto). Per quanto riguarda gli insediamenti produttivi e le procedure per il collaudo, il rilascio dell'agibilità e dell'autorizzazione all'uso sono regolamentate dal D.P.R. 20/10/1998, N° 447 (G.U. 28 dicembre 1998 N° 301).

#### Art. 37

### **Vigilanza sull'igienicità ed abitabilità delle costruzioni**

1. L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso, quando presenta tracce di umidità permanente dovuto a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta i requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti.
2. La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica previo accertamento tecnico e rilasciata ai fini di preferenza per l'assegnazione di alloggi di Edilizia Residenziale Pubblica e, nel caso di edifici adibiti ad uso lavorativo dal Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro.
3. Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio Azienda U.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.
4. Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta dei componenti Servizi dell'Azienda U.S.L. (S.I.S.P., S.P.E.S.A.L.) può dichiarare inabitabile o inagibile un edificio o parte di esso per motivi di igiene.
5. I motivi di igiene che determinano la situazione di inabitabilità o inagibilità sono, in particolare, i seguenti:
  - le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
  - alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
  - insufficienti requisiti di superfici e di altezza secondo le vigenti norme ministeriali e regolamentari;
  - mancanza o deficienza di aeroilluminazione;
  - mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile;
  - grave stato di inquinamento per invasione da liquami o da altri agenti nocivi alla salute degli abitanti.

6. Un edificio o parte di esso dichiarato inabitabile o inagibile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste dal presente Regolamento.

Art. 37/bis

### **Tutela della salute dei minori e degli apprendisti**

1. Per quanto attiene alla prevenzione e alla tutela della salute dei minori e degli apprendisti si applicano le norme relative al D. Lgs. 345/99 come modificato ed integrato dal D. Lgs. N° 262/2000 e per quanto non espressamente abrogate dai predetti Decreti, quelle del D.P.R. 977/67, e del D.P.R. 303/56 e della Legge 25/55.

## **CAPO II**

### **MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI**

Art. 38

#### **Disciplina igienica per i cantieri edili**

1. In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini conformemente a quanto disposto dalla legislazione vigente in materia, con particolare riferimento al D. Lgs. 494/96 come modificato ed integrato dal D. Lgs. 528/99.

Art. 39

#### **Demolizione di fabbricati**

1. Durante le demolizioni si devono adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polveri.
2. I pozzi neri e pozzetti devono essere preventivamente vuotati e disinfettati; così pure le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.
3. E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata di terreni e materiali di rifiuto, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie per un tempo superiore a venti giorni.
4. Entro il termine di cui al terzo comma, il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.
5. Quando però detti materiali siano impregnati di elementi sudici che li rendono maleodoranti, devono essere sgomberati immediatamente.
6. Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine.
7. Per i fabbricati in cui vi sono materiali contenenti amianto, le procedure di demolizione e di smaltimento devono essere conformi a quanto stabilito dal D.M. 6/9/94 e dal D. Lgs. 114/95, nonché dai Decreti Ministero della Sanità del 14/05/96 e del 20/08/99 (G.U. N° 178 del 25/10/96 e G.U. N° 249 del 22/10/99).

## **CAPO III**

### **AREE EDIFICABILI E NORME DI CARATTERE GENERALE**

Art. 40

#### **Requisiti di salubrità dei terreni edificabili**

1. Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito d'immondizie, di liquami o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente.
2. Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.
3. In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.
4. Le abitazioni poste al piano terreno devono essere sollevate dal piano campagna di almeno cm. 30, se non sovrastanti piani interrati.
5. Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.
6. E' vietato, per le colmate, l'uso di materiali inquinanti.
7. Le abitazioni presso i rilievi o terrapieni anche se sostenuti da muri debbono distare da essi almeno m. 3 dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate dei mezzi idonei per l'allontanamento delle acque meteoriche e di infiltrazione.
8. La distanza delle finestre o porte dei locali di soggiorno non dovrà tuttavia essere minore di m. 5 dalla scarpata o dal muro di sostegno.

#### Art. 41

#### **Isolamento termico**

1. Nella costruzione, i materiali impiegati e lo spessore delle murature devono essere tali da garantire un adeguato isolamento termico in tutte le stagioni nel rispetto delle norme di cui al comma successivo.
2. Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono comunque essere osservate le norme previste dalla legge 9/1/1991 N°10 e successive modifiche e integrazioni.

#### Art. 42

#### **Difesa dai rumori**

1. I materiali utilizzati 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, rumori da laboratori o da industrie, rumori da locali di pubblico spettacolo.
2. Per i limiti massimi ammissibili di esposizione al rumore negli ambienti abitativi ed in quelli esterni devono essere rispettate le disposizioni contenute nella Legge quadro sull'inquinamento acustico N°447/95.

#### Art. 43

#### **Cortili interni**

1. L'area dei cortili deve essere superiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda, e avere un'apertura minima di 9/10 m. verso spazi pubblici.
2. L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la distanza tra esso muro e la parete opposta.

3. La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m. 10.
4. Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato di esse aperto sul cortile.
5. Per i muri di fabbrica in arretrato, rispetto ad uno o più lati del cortile, è consentita una maggiore altezza pari alla profondità dell'arretramento stesso.
6. Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato ai proprietari ed ai conduttori aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, previo esperimento degli accertamenti tecnici che si ritengano necessari a mezzo del competente P.M.P., possono essere causa di insalubrità o arrecare pregiudizio alla salute dei cittadini.
7. Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento.
8. Non è ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monolocali.
9. I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica.

#### Art. 44

#### **Pozzi di luce e chiostrine**

1. Può essere consentita la costruzione di pozzi-luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria alle scale o ai servizi. Ogni lato del pozzo-luce e delle chiostrine deve essere facilmente accessibile per le operazioni di pulizia e bonifica.
2. Nei pozzi-luce e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze o sporgenze.

#### Art. 45

#### **Pavimento dei cortili**

1. I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno m. 1 lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.
2. E' vietato ricoprire con vetrate o con altro materiale anche in precario cortili al di sopra di aperture praticate per aereare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

#### Art. 46

#### **Igiene dei passaggi e spazi privati**

1. 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.
2. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposizione naturale.
3. Alla pulizia di detti spazi di ragione privata come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso o il possesso.

#### Art. 47

#### **Umidità interna**

1. Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità.
2. Ove si dovessero verificare condizioni di umidità, si deve provvedere alla loro eliminazione a cura e spese del proprietario o di chi ne abbia l'uso ed il possesso.
3. Ad evitare qualsiasi ristagno di acqua o le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini, pensili e coperture di piani devono essere adeguatamente impermeabilizzati.

#### Art. 48

### **Verande e balconi**

1. La larghezza relativa al prospetto di verande non deve essere inferiore alla profondità delle stesse.
2. E' vietato procedere alla chiusura, con vetrate o altro materiale, di verande o balconi, quando sugli stessi si aprono due o più ambienti o servizi.

#### Art. 49

### **Misure contro la penetrazione dei ratti**

1. In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione, in particolar modo in tutti gli ambienti, locali, aperture, condutture, devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici per evitare la penetrazione di ratti o altri animali.

#### Art. 50

### **Marcia piede**

1. Tutti gli edifici di nuova costruzione devono essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a m. 1. Possono costruirsi intercapedini aerate o drenanti, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso sia impossibile tale esecuzione, è consentito l'uso di idonea pavimentazione.

#### Art. 51

### **Ringhiere e parapetti**

1. I davanzali delle finestre nei nuovi fabbricati devono avere una altezza minima di m. 0,95 e, comunque, la somma dell'altezza dei davanzali e della larghezza dei davanzali stessi non deve essere inferiore a m. 1,20.
2. Nelle finestre a tutta altezza i parapetti devono avere un'altezza non inferiore a m. 1.20.
3. Le ringhiere delle scale devono avere un'altezza minima, misurata al centro della pedana, di m. 1,00; gli interspazi fra gli elementi costituenti devono avere almeno una delle due dimensioni, inferiore a cm. 10,00.
4. I parapetti dei balconi devono essere non scalabili ed avere una altezza minima di m. 1.00.
5. Nel caso di parapetti non pieni, valgono per gli interspazi fra gli elementi costituenti, le stesse norme delle ringhiere e delle scale.

#### Art. 52

### **Canali di gronda**

1. Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero

sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8, da applicarsi esternamente ai muri perimetrali.

2. Le condotte di cui al primo comma non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.
3. Le giunte dei tubi debbono essere a perfetta tenuta.
4. E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

#### Art. 53 **Coperture**

1. La copertura, sia essa realizzata con tetto piano o con tetto a falda, deve essere sempre eseguita in modo da avere un adeguato grado di coibenza termica nel rispetto delle disposizioni contenute nella legge 30/4/1976, N° 373.

#### Art. 54 **Condutture di scarico**

1. Le condutture di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e debbono 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.
2. Le coperture di scarico devono essere 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 possono mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.
3. I materiali luridi derivanti dalle latrine non possono essere immessi nelle fognature a sistema dinamico senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.
4. 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.
5. 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. 55 **Approvvigionamento idrico**

1. Ogni tipo di alloggio o locale, in cui sia previsto il soggiorno, anche momentaneo, di persone, deve essere dotato di approvvigionamento idrico con acqua potabile mediante allaccio alla rete pubblica.
2. La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.
3. Per le abitazioni ricadenti in zone non servite dalla rete pubblica, deve essere comunque garantita la fornitura di acqua potabile con sistemi che abbiano avuto l'approvazione da parte del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. e del SIAN, competenti per territorio, previo parere del competente P.M.P..  
Valgono, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo III, Capo I del presente Regolamento relative all'approvvigionamento idrico.
4. E' vietato ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione o a chi per essi privare i locali stessi della dotazione di acqua potabile.

Art. 56  
**Smaltimento liquami**

1. Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica, tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il competente organo di controllo in materia di tutela ambientale giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune e nel rispetto della normativa dell'Ente gestore.
2. 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.
3. Per le zone non ancora servite da fognatura dinamica, lo smaltimento provvisorio dei liquami provenienti da nuovi insediamenti civili di consistenza inferiore a 50 vani o 5.000 mc. deve essere realizzato in conformità a quanto stabilito dall'allegato 5 della Deliberazione del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento (CITAI) del 14/2/1977 del Regolamento Regionale N° 1 del 28/2/1988, del Regolamento Regionale N° 4 del 3/11/1989, del D. Lgs.vo N° 22 del 5/2/1997 del D. Lgs.vo N° 152 del 29/5/1999.
4. Per i nuovi insediamenti di civile abitazione di consistenza superiore a 50 vani o a 5.000 mc., lo smaltimento provvisorio dei liquami deve essere realizzato mediante impianti di raccolta, di trattamento e smaltimento analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.
5. Si richiamano, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo III, Capo II del presente Regolamento relative allo smaltimento ed alla tutela dall'inquinamento.

Art. 57  
**Barriere architettoniche**

1. Ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche negli edifici privati, di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata e negli edifici, spazi e servizi pubblici, si applicano le disposizioni di cui alla Legge N°13 del 9/1/89, al D.M.LL.PP. N°236 del 14/6/89 e al D.P.R. N°503 del 24/7/96.

**CAPO IV**  
**ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO-SANITARI**

Art. 58  
**Efficacia della normativa**

1. Le norme del presente capo si applicano a tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso.
2. Sono fatte salve le norme tecniche previste negli strumenti urbanistici vigenti, semprechè le stesse non siano in contrasto con disposizioni di legge aventi maggiore efficacia formale.

Art. 59  
**Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata**

1. Sono locali adibiti ad abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini.
2. Sono classificati come locali accessori quelli nei quali la permanenza delle persone è limitata nel tempo per operazioni definite:
  - ingresso;
  - servizi igienici e bagni;
  - scale;

- corridoi e disimpegni;
- magazzini e depositi, ripostigli e cantine;
- garages di solo posteggio di automezzi privati;
- salette di macchinari ad uso esclusivo delle abitazioni;
- lavanderie private, stenditoi e legnaie.

#### Art. 60

### **Caratteristiche dei locali di abitazione privata**

1. L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazioni è fissata in m. 2,70 riducibili a m. 2,40 per i corridoi, i disimpegni, in genere i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.
2. Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m. 2,70 con minimo di gronda di m. 2.00.
3. Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti, di mq. 10 per ciascuno dei successivi.
4. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14, se per due persone.
5. Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.
6. 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 deve sempre essere provvisto di una finestra apribile all'esterno.
7. I servizi igienici non possono avere accesso diretto dai locali di cui al comma 1 dell'art. 60 se non attraverso disimpegno, fatta eccezione per i servizi in diretta comunicazione con le camere da letto quando l'alloggio sia dotato di più servizi di cui uno con accesso tramite disimpegno o corridoio.
8. Ogni appartamento o monolocale ad uso abitativo deve comprendere un locale di almeno 9 mq. Di superficie o uno spazio adibito a cucina. In alloggi di superficie netta inferiore a mq. 100, sono consentite cucine di dimensioni inferiori, purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq. 14.
9. La superficie di tali cucine non deve essere inferiore a mq. 5,40 con fenestratione non inferiore a mq. 1.
10. Sono consentite, inoltre, cucine in nicchia prive di finestra, se aperte su altro locale regolamentare del volume di almeno mc. 14, purché la superficie non sia inferiore a mq. 5,40 e la nicchia sia dotata di canna di aspirazione di almeno 200 cmq. di sezione libera.
11. Nel caso di cucina in nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali devono essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.
12. Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno le pareti dove sono le apparecchiature per un'altezza minima di m. 2,00 rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile.
13. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: W.C., lavabo, bidet, vasca da bagno o doccia.
14. La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq. 4,50 e una finestra che misuri almeno mq. 0,60 di luce libera.
15. Sono ammesse dimensioni inferiori, purché con:
  - superficie del pavimento non inferiore a mq. 1,20;
  - lato minore non inferiore a m. 0,90;
  - finestra di dimensioni non inferiori a mq. 0,60 o idoneo sistema di ventilazione forzata;
  - esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale di uguale categoria con dimensioni della superficie del pavimento della finestra regolamentari.

16. Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, W.C. e lavabo, debbono avere pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di m. 2, di materiale impermeabile di facile lavatura.
17. Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali debbono avere spessore non inferiore a m. 0,10.
18. Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.
19. Anche l'antilatrina, quando necessaria, deve essere dotata di illuminazione e ventilazione naturali, anche indirette tramite finestra del bagno.
20. E' permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi e nelle condizioni previste dal presente Regolamento alla voce condizionamento dell'aria.
21. I vasi di latrina debbono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata adeguata.
22. Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivi di sicurezza che impediscano il risucchio.
23. I vasi di latrina debbono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita condotta sino al tetto della casa e indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

#### Art. 61

#### **Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione**

1. I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana facilmente lavabili e disinfettabili.
2. I locali di cui al primo comma debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.
3. Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

#### Art. 62

#### **Illuminazione naturale diretta**

1. Tutti i locali di abitazione privata debbono avere un'adeguata superficie finestrata non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento, idonea ad assicurare l'illuminazione.
2. Deve essere garantita la possibilità di schermare in modo idoneo l'effetto provocato, soprattutto nei mesi estivi, dall'eccesso di calore per l'esposizione diretta ai raggi solari.

#### Art. 63

#### **Illuminazione artificiale**

1. 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.
2. Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.
3. I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

#### Art. 64

#### **Aereazione dell'abitazione**

1. 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 ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.

2. Per gli ambienti indicati al comma 1 del precedente art. 59 deve esserci una finestra di superficie uguale a quella indicata al comma 1 del precedente art. 62, completamente apribile, tale da garantire, oltre all'illuminazione ed all'aerazione, anche l'affaccio all'esterno.

#### Art. 65

##### **Areazione locali accessori**

1. 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.
2. Nel caso di bagni ciechi, l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.
3. 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 pari a 1/8 della superficie o, alternativamente, una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

#### Art. 66

##### **Impianti di condizionamento**

1. 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 predetti valori 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) temperatura di 20+1°C con umidità relativa di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa comprensiva tra 25-27°C con umidità relativa di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C;
  - c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei sistemi di filtrazione e disinfezione atti ad assicurare che non vi sia possibilità di trasmissione di malattie attraverso l'impianto di condizionamento;
  - d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m. 2,00.
- 2) Le prese d'aria esterne devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno m. 3,00 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili e ad almeno m. 6,00 se su spazi pubblici.
- 3) La distanza da camini o altra fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.
- 4) L'impianto di condizionamento deve essere dotato di strumentazione di tipo automatico per i controlli di sicurezza e di funzionamento.

#### Art. 67

##### **Impianti di riscaldamento**

1. Gli alloggi debbono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare temperature dell'aria interna comprese tra i 18°C e i 20°C.
2. La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei servizi, esclusi i ripostigli.
3. Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 100.000 Kcal/h devono essere installati osservando le prescrizioni di cui alla legge 30/4/1976, N°373 e successive modifiche e integrazioni.
4. E' vietato l'uso di impianti di abbattimento dei fumi funzionanti secondo il ciclo a umido che comporti scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato nelle pubbliche fognature o nei corsi d'acqua.
5. Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato per lo smaltimento, nel rispetto della normativa vigente per la tipologia del rifiuto, ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.

#### Art. 68

### **Divieto di uso di apparecchi a combustione**

1. All'interno dell'abitazione è vietata l'installazione di apparecchi a combustione a fiamma libera per uso sanitario e riscaldamento ambienti.

#### Art. 69

### **Smaltimento dei fumi e dei vapori**

1. Per i sistemi di smaltimento dei fumi e dei vapori si richiamano le disposizioni contenute nei successivi artt. 164 e 165 del presente Regolamento.
2. Tutti gli apparecchi a combustione e le cappe di aspirazione degli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura devono essere collegati a canne fumarie o a canne di esalazione sfocianti oltre il tetto per un'altezza di sbocco più alta di metri 2 rispetto agli edifici circostanti.
3. Sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti ecc.) che non prevedono l'allontanamento all'esterno di tali prodotti.

#### Art. 70

### **Impianto elettrico**

1. Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni contenute in norme speciali in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere alle regole di buona tecnica documentate da apposita dichiarazione su carta intestata dall'installatore, con relativa dichiarazione di conformità alle stesse disposizioni di buona tecnica cui si è fatto riferimento. Tale dichiarazione deve essere firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale. In Italia le norme C.E.I. (Commissione Elettronica Italiana) sono norme di buona tecnica.
2. Negli edifici sociali soggetti alle disposizioni del D.P.R. 384/1978 gli apparecchi di comando, gli interruttori, i campanelli di allarme manovrabili da parte delle generalità del pubblico debbono essere posti ad una altezza massima di m. 0,90 dal pavimento ed avere le caratteristiche definite dal citato D.P.R., relativo all'eliminazione delle barriere architettoniche.
3. Per le nuove costruzioni, all'atto della richiesta di concessione edilizia, deve essere allegato, unitamente alla documentazione prescritta, lo schema, con relazione tecnica, dell'impianto elettrico firmato da tecnico abilitato secondo le vigenti disposizioni.
4. Al momento della richiesta di agibilità deve essere presentata la dichiarazione di conformità di cui al precedente comma.
5. Devono essere comunque rispettate le norme contenute nella legge N°46/90.

#### Art. 71

### **Utilizzo di bombole e serbatoi di gas**

1. Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, debbono essere previste all'esterno dell'edificio nicchie per la installazione di bombole a gas. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.
2. La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile, e protetta, nell'attraversamento delle murate, da apposita guaina.
3. Per le installazioni di serbatoi e/o di impianti centralizzati di gas valgono le disposizioni contenute nella legge N°818 del 7/12/1984 e successive modifiche e integrazioni.

#### Art. 72

### **Ascensori**

1. Gli impianti di ascensore e di montacarichi devono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonché nel rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni.
2. Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, devono comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni sia anche il rispetto della speciale legislazione sull'eliminazione delle barriere architettoniche.

#### Art. 73

### **Scale**

1. Le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq. 1.
2. Eccezionalmente potrà essere consentita l'illuminazione dall'alto con lucernaio, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq. 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
3. Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.
4. 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 infrangibili, oppure protetti da una ringhiera di altezza almeno di m. 1,10.
5. All'interno della tromba delle scale deve essere lasciata completamente e permanentemente libera a ciascun piano una superficie di mq. 0,60 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
6. Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui; può essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi.
7. L'illuminazione artificiale dei vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 20 Lux.
8. Le pareti dei vani scale devono essere rivestiti con materiale non infiammabile.
9. Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m. 0,90 – 1,00 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.
10. La larghezza di rampa deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti.
11. La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m. 1,10.

12. Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm. 10 ogni due piani serviti oltre i primi due.
13. Nei casi di scale interne che collegano vani abitativi con cantine, trapiani e sottotetti e negli alloggi tipo “duplex”, è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m. 0,90.

#### Art. 74

### **Soppalchi**

1. I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:
  - la proiezione orizzontale del soppalco non ecceda  $\frac{1}{3}$  della superficie del locale;
  - l'altezza minima ottenuta non scenda sotto i m. 2,20 sia superiormente che inferiormente al soppalco stesso;
  - i soppalchi siano aperti e la parte superiore sia munita di balaustra;
  - la superficie aeroilluminata del locale sia almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alla superficie superiore e inferiore del soppalco medesimo, nel rapporto di  $\frac{1}{8}$  con la superficie finestrata.

#### Art. 75

### **Locali seminterrati**

1. I locali dei piani interrati e seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione.
2. Non sono considerati piani seminterrati, dal punto di vista igienico-sanitario, quelli la cui metà del perimetro di base sia completamente fuori terra e quelli il cui pavimento, in ogni punto del locale, non sia più basso di un metro dal livello delle aree circostanti il fabbricato.
3. I locali ai piani interrati e seminterrati devono essere dotati di intercapedini e di altri accorgimenti atti ad evitare infiltrazioni attraverso le strutture perimetrali ed inoltre di aperture per assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.

## **CAPO V**

### **INSEDIAMENTI AGRICOLI**

#### Art. 76

### **Caratteristiche delle case coloniche**

1. Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione e al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari esercizi a quest'ultima inerenti.
2. Le costruzioni rurali adibite ad abitazioni sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento e nel Regolamento Edilizio Comunale.
3. Gli edifici rurali possono essere costruiti in corpo unico comprendente abitazioni e pertinenze o a più corpi separati.
4. Nella costruzione di case rurali bi-funzionali devono essere adottati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare la parte residenziale da quella funzionale aziendale, con le modalità previste dal comma successivo.
5. Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunicare con i locali di abitazione se si tratta di case rurali bi-funzionali a corpo unico e, ove insistono le finestre delle abitazioni, a distanza inferiore a m. 10 in linea orizzontale.

6. Nelle nuove costruzioni e nelle ristrutturazioni non è consentito destinare ad uso alloggio i locali sovrastanti i ricoveri per animali in genere. Nel caso in cui si abbia un corpo unico di fabbrica, i locali per la stabulazione devono essere dotati di ingresso indipendente ad essere separati dai locali contigui con strutture di sufficiente spessore, tali da assicurare un'adeguata impermeabilità alle esalazioni, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni.
7. I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori stagionali devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti dal presente Regolamento per le abitazioni collettive.
8. Vanno prese tutte le precauzioni per impedire l'ingresso degli animali nelle abitazioni.

#### Art. 77

##### **Aree libere**

1. I cortili, le aie, gli orti ed i giardini, anche già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità delle abitazioni.
2. In ogni casa rurale, anche già esistente, deve provvedersi al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.

#### Art. 78

##### **Pertinenze per l'attività agricola**

1. I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o attività connesse con l'agricoltura devono essere diversi e separati da quelli di abitazione.
2. I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento impermeabile alla pioggia.
3. Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori, insetti e rettili.
4. Ove nei locali di cui ai commi precedenti vengano svolte attività lavorative, vi devono essere servizi igienici, spogliatoi e docce in numero proporzionale agli addetti secondo la normativa vigente per l'igiene del lavoro.
5. E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, raticidi ed altri presidi, attrezzi e veicoli, olii minerali e carburanti che devono essere sempre custoditi secondo le prescrizioni di cui ai riferimenti legislativi richiamati ai successivi artt. 175, 176 e 179 del presente Regolamento.

#### Art. 79

##### **Approvvigionamento idrico**

1. Ogni abitazione ed insediamento rurale deve essere dotato di sistema di approvvigionamento di acqua potabile.
2. Ove non sia possibile assicurare il predetto approvvigionamento mediante rete di distribuzione pubblica, si applicano le disposizioni di cui ai successivi artt. 137, 140, 141, 142, 145 e 146 del presente Regolamento.

#### Art. 80

##### **Smaltimento di liquami domestici**

1. Nelle abitazioni e negli edifici rurali si provvede allo smaltimento dei liquami domestici nel rispetto della legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni delle istruzioni ministeriali e del Regolamento Regionale N°1/88.

2. Gli impianti per lo smaltimento dei liquami devono essere posti a valle ed a distanza di almeno m. 10 dai pozzi per l'emungimento di acqua della falda freatica, anche ad uso irriguo nonché dalle cisterne, dai depositi di acqua e dagli abbeveratoi.
3. Al riguardo, si applicano, comunque, le norme di cui agli artt. 150, comma 7 e 155 del presente Regolamento.

#### Art. 81

##### **Ricoveri per animali**

1. La costruzione dei ricoveri per animali è soggetta a concessione edilizia da parte del Sindaco che la rilascia, sentito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica per quanto di competenza, sotto il profilo igienico-sanitario e del Servizio Veterinario sulla idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali, nel rispetto delle norme del vigente Regolamento di Polizia Veterinaria; l'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo accertamento favorevole del Servizio Veterinario e del Servizio Igiene e Sanità Pubblica per le rispettive competenze. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo che andrà richiesto sia nella fase di rilascio della concessione edilizia che nella fase di attivazione dell'impianto.
2. L'autorizzazione alla gestione deve indicare la o le specie di animali nonché il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.
3. I ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di protezione contro gli insetti e i roditori, agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, con pavimentazione impermeabile, protetti dall'umidità del suolo o da vespaio ventilato almeno a ciottolame e con idonea pendenza verso canaletti di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con il pozzo nero o la fognatura statico-dinamica.
4. Devono avere una cubatura interna di almeno mc. 30 per ogni capo di grossa taglia o capi equivalenti.
5. Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superficie finestrata apribile.
6. Per le porcilaie e per le stalle, la superficie finestrata deve essere apri ad almeno 1/10 della superficie utile lorda della stalla e le finestre devono essere di tipo a "vasistas" e, comunque, devono garantire un adeguato ricambio di aria.
7. La ventilazione dell'ambiente va intensificata anche mediante canne di ventilazione attraverso il soffitto, di diametro di almeno cm. 30 prevedendone una ogni 120 cm. di stalla.
8. L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno m. 3.50. Le pareti devono presentare uno zoccolo lavabile alto almeno m. 2. I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.
9. Le porcilaie devono essere collocate ad almeno m. 10 dalle abitazioni e dalle pubbliche strade.
10. Deve comunque essere rispettato quanto previsto dal D.P.R. 14/1/97 N°54.

#### Art. 82

##### **Locali per la mungitura**

1. La raccolta, la conservazione, il conferimento, il trasporto, la vendita, l'utilizzo ed il consumo del latte deve avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia. Si richiamano, al riguardo, le disposizioni della legge 3/5/1989, N°169, dal Decreto Ministeriale N°185 del 9/5/1991, dal D.P.R. 14/1/97 N°54, nonché le istruzioni di cui alla Circolare del Ministero della sanità N°24 del 3/12/1991 (Gazz. Uff. – Serie Speciale N°291 del 12/12/1991).

#### Art. 83

## **Concimaie**

1. Ogni allevamento di animali deve essere munito di concimaia, di dimensione proporzionata al numero dei capi allevati.
2. La costruzione e la gestione della concimaia devono essere autorizzate dal Sindaco, previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale, ai sensi delle norme vigenti e in particolare di quanto contenuto nel T.U. delle leggi sanitarie (N°1265/34), nella Legge 319/76, nel D. Lgs. N°22 del 5/2/97 e successive variazioni e integrazioni, e regolamenti attuativi.
3. La concimaia deve essere collocata ad almeno m. 20 dalle abitazioni e realizzata in modo da evitare qualsiasi forma di inquinamento del suolo, del sottosuolo e dell'ambiente esterno.

### **Art. 84**

#### **Animali nel centro abitato**

1. Nell'abitato urbano non è consentita l'apertura o la riattivazione di allevamenti ad uso commerciale di animali di qualsiasi specie.
2. Gli allevamenti ad uso commerciale di polli, animali da cortile e selvaggina esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento dovranno provvedersi, entro 180 giorni, di nulla-osta da parte del Sindaco che si avvarrà del parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Veterinario per quanto di rispettiva competenza. Detti allevamenti saranno limitati, in ogni caso, a 50 avicoli o 100 conigli.
3. Nell'aggregato urbano è consentito solo l'allevamento di polli ad uso domestico (massimo 12 capi) e di conigli (massimo 12 capi) quando siano tenuti in vani con pareti e soffitto in muratura, pavimento in cemento di facile pulizia ovvero in spazi cintati di esclusiva disponibilità del detentore e che abbiano una pavimentazione tale da evitare pantano o ristagni d'acqua. I pollai ed i recinti devono inoltre distare almeno 10 metri dalle abitazioni vicine e disporre di idoneo sistema di allontanamento delle deiezioni.
4. Gli allevamenti ad uso commerciale di animali di bassa corte, gli allevamenti bovini, quelli equini e quelli ovi-caprini devono distare non meno di 200 mt. dall'ultima abitazione del perimetro urbano e possedere i requisiti di cui all'art. 82. Eventuali deroghe alla predetta distanza possono essere rilasciate dal Sindaco per comprovate esigenze, previo parere di idoneità del Servizio Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario.
5. Nell'aggregato urbano è consentito detenere animali di affezione e/o guardia (cani, gatti, uccelli in gabbia compresi i colombi) compatibilmente con i regolamenti condominiali purché l'ubicazione e le condizioni igieniche siano tali da non comportare alcun rischio per la salute pubblica né arrecare disturbo al vicinato.

### **Art. 85**

#### **Abbeveratoi e vasche di lavaggio**

1. Le acque degli abbeveratoi e quelle usate per il lavaggio e rinfrescaggio degli ortaggi devono essere convogliate a sufficiente distanza a valle dei pozzi e possono essere disperse nel sottosuolo tramite pozzi perdenti.
2. Le suddette attrezzature devono essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di recupero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m. 25 dal pozzo.
3. Le acque usate non devono essere inquinate da microrganismi di origine fecale, né da residui di sostanze chimiche, tossiche e nocive.

## **CAPO VI**

## CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITA' LAVORATIVA

### Art. 86

#### Norme di carattere generale

1. E' sottoposto alla vigilanza sanitaria l'esercizio di stabilimenti, officine, laboratori artigianali, cantieri, ecc., considerando come tali ogni luogo dove si compiano attività di produzione, lavorazione, trasformazione ed immagazzinamento di materiali organici ed inorganici e/o uso di sostanze di qualunque specie indipendentemente dal numero dei lavoratori addetti.
2. Sono, altresì, oggetto di vigilanza sanitaria:
  - gli Istituti di istruzione e formazione professionale che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
  - le attività che implicino l'uso continuo e subcontinuo e la esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;
  - le attività a domicilio come definite dall'art. 1 della Legge 877 del 18/12/1973;
  - le attività agricole e zootecniche come definite dall'art. 49 della Legge del 19/3/1956 N°303;
  - tutte le attività rientranti nel campo di applicazione del D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni.

### Art. 87

#### Procedure autorizzative: pareri preventivi

Le procedure autorizzative di insediamenti produttivi di beni e di servizi, compreso quelle per il collaudo, il rilascio dell'agibilità e dell'autorizzazione all'uso, di cui al successivo art. 88, sono regolamentate dal D.P.R. 20/10/98 N° 447 (G.U. 28/12/98 N° 301), per il quale la gestione per i relativi procedimenti è di competenza di specifica struttura comunale che la esercita, in forma anche associata, tramite lo "Sportello Unico". Pertanto le procedure di seguito riportate e quelle dell'art. 88 si intendono automaticamente sostituite da quelle previste dal predetto Sportello Unico all'atto della sua istituzione.

1. Chi intenda avviare nuovi insediamenti produttivi, così come definiti dall'art. 86, o ristrutturare e/o ampliare quelli esistenti deve, all'atto della domanda di concessione edilizia, allegare oltre a quella richiesta dall'Ufficio tecnico comunale, la seguente ulteriore documentazione:
  - a) planimetria in scala 1:100 specificando le destinazioni d'uso dei locali, la disposizione dei macchinari e degli impianti, i posti di lavoro, le attrezzature, i locali, l'illuminazione, l'eventuale presenza di fonti di surriscaldamento o raffreddamento ecc., planimetrie e relazione degli impianti se previste dalla normativa vigente;
  - b) relazione sui parametri incidenti sul microclima (superficie aeroventilante o refrigerazione, ecc.);
  - c) relazione tecnica sul ciclo produttivo specificante le materie prime lavorate, le sostanze o i prodotti ausiliari, i prodotti finiti, i passaggi di lavorazione, le temperature di utilizzo ed ogni altra notizia necessaria alla comprensione dei cicli lavorativi;
  - d) relazione sui prevedibili fattori di nocività e sui relativi interventi di prevenzione che si intendono attuare per la sicurezza e l'igiene degli ambienti di vita e di lavoro;
  - e) dichiarazione sull'eventuale inserimento dell'insediamento produttivo nell'elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 T.U.LL.SS. e successive modificazioni;
  - f) relazione sulle emissioni in atmosfera;
  - g) relazione sugli scarichi e sui sistemi di smaltimento;
  - h) relazione sulla produzione dei rifiuti, sulla loro classificazione e sulle modalità di stoccaggio e conferimento;
  - i) per gli insediamenti produttivi soggetti al D.Lgs. 626/94 e successive modificazioni, la ditta deve presentare la "Scheda Informativa" per la notifica (nuovi insediamenti produttivi di

ristrutturazione di quelli esistenti) allo S.P.E.S.A.L. della AUSL LE/1 debitamente compilato in ogni sua parte.

2. La documentazione di cui al primo comma è indispensabile per una corretta valutazione dell'istanza.
3. Il Comune, ricevuta l'istanza, sottopone la documentazione, per il rilascio dei pareri di rispettiva competenza, al Servizio Igiene e Sanità Pubblica e al Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente che ne tratteranno rispettivamente copia per i futuri controlli di conformità. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo.
4. Il parere conclusivo, corredato da eventuali prescrizioni deve essere allegato alla pratica che, così completata, è inviata al vaglio della Commissione Edilizia per i successivi provvedimenti del Sindaco.

#### Art. 88

#### **Procedure autorizzative**

1. Ad ultimazione dei lavori deve essere richiesto dal proprietario dell'immobile la concessione del permesso di abitabilità/agibilità. A tal fine gli organi tecnici comunali, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica, il Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro e S.I.A.N. in collaborazione con gli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale effettuano, per le rispettive competenze, i necessari sopralluoghi atti alla verifica:
  - della conformità progettuale dei locali;
  - del rispetto di tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte alla concessione, siano esse di carattere urbanistico-edilizio, igienico sanitario o di altro genere, ivi comprese quelle di sicurezza ed antinfortunistiche;
  - del rispetto delle destinazioni dell'uso previste nel progetto approvato;
  - dell'eventuale presenza di cause o fattori di insalubrità nei confronti dell'ambiente interno ed esterno non emersi in sede di analisi progettuale.
2. Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi possono essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio dell'abitabilità/agibilità e destinazione d'uso.
3. Le lavorazioni non possono iniziare prima della concessione dell'abitabilità/agibilità e di destinazione d'uso, nonché prima che il legale rappresentante dell'Azienda abbia acquisito l'autorizzazione all'uso del locale da parte del Servizio Sicurezza e Prevenzione Ambienti di Lavoro.
4. Le Unità Produttive, come definite nell'art. 86, che ristrutturano la propria attività, che si trasferiscano o si insedino in nuovi locali, devono richiedere al Sindaco l'agibilità e autorizzazione all'uso dell'insediamento, presentando la documentazione di cui all'art. 87.
5. E' facoltà del Sindaco, analogamente a quanto descritto nell'articolo precedente, concedere l'agibilità e l'autorizzazione all'uso di detti locali previo parere degli organi tecnici comunali, del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro dell'Azienda U.S.L. competente territorialmente, nonché degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale.

#### Art. 89

#### **Superficie e cubatura**

1. Per i locali destinati o da destinarsi ad attività lavorativa la superficie e la cubatura devono essere quelle prescritte dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

#### Art. 90

## **Altezza**

1. L'altezza minima per i locali destinati o da destinarsi al lavoro nelle aziende industriale, artigianali e commerciali, misurata con i criteri di cui al comma 3, art. 6 D.P.R. 303/56 come modificato dal D. Lgs. N° 626/94 è fissata in metri 3.
2. Per i locali destinati o da destinarsi a depositi o ad uffici, indipendentemente dal tipo di azienda, i limiti di altezza sono quelli individuati dalla normativa urbanistica vigente.
3. Per le attività di cui sopra potranno essere consentite altezze inferiori limitatamente ai locali del centro storico ed ai fabbricati rurali esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento allorché destinati alla produzione e vendita di prodotti tradizionali, previo parere dei competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione della AUSL e distinte concessioni di deroghe rilasciate dallo S.P.E.S.A.L. in quanto Organo di Vigilanza in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

## **Art. 91**

### **Illuminazione**

1. In ogni ambiente di lavoro, fermo restando quanto previsto ai successivi articoli ai fini della aereazione, dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a 1/8 della superficie in pianta del pavimento se realizzata su pareti laterali.
2. Le superfici finestrate poste alla copertura o ad un'altezza maggiore di 2,5 m. misurata dalla quota del pavimento, ai fini del calcolo della superficie illuminante di cui al precedente comma, sono computate con un fattore di correzione moltiplicativo pari a 1,25.
3. La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior comfort visivo, alla eliminazione dei fenomeni di insolazione, alla facilitazione dei ricambi d'aria.
4. Di adeguata illuminazione naturale, fatte salve condizioni tecniche che non lo consentono, devono essere dotate anche le vie di comunicazione fra i vari locali e fra questi e l'esterno, come i passaggi, i corridoi e le scale.
5. Negli ambienti destinati ad attività terziaria (uffici) la cui estensione non consenta la regolamentare illuminazione naturale sono ammesse le integrazioni mediante impianti di illuminazione artificiale.
6. Ove non sia tecnicamente possibile realizzare quanto indicato al 1° comma possono usufruire di illuminazione solo artificiale:
  - a) i locali o gli ambienti lavorativi che richiedono particolari condizioni di illuminazione in relazione all'attività e/o alle modalità di esercizio della stessa;
  - b) i locali destinati ad attività commerciali e, culturali, ricreative, pubblico spettacolo e di pubblici esercizi;
  - c) i servizi igienici;
  - d) i locali con presenza solo saltuaria di persone;
  - e) gli spazi destinati al disimpegno e dalla circolazione orizzontale e verticale (corridoi, scale secondarie, ecc.) nonché gli spazi destinati a spogliatoi, ripostigli, guardaroba, per i quali non esista obbligo diverso;
  - f) l'ufficio di superficie massima di mq. 20 realizzato all'interno di ambienti lavorativi;
7. L'illuminazione artificiale deve essere realizzata in modo da consentire la buona visione, il normale comfort visivo ed il benessere dei lavoratori in tutti i punti di utilizzazione degli ambienti.
8. L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei 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.
9. L'impianto di illuminazione artificiale deve possedere caratteristiche di adattabilità, facilità di erogazione dell'intensità luminosa e del numero di unità in funzione. Le condizioni

illuminotecniche devono essere controllate periodicamente per evitare che l'invecchiamento delle lampade od il deposito delle polveri modifichi i parametri previsti. L'illuminazione artificiale deve essere idonea per intensità, qualità e distribuzione delle sorgenti luminose alla natura del lavoro.

10. Nell'uso di lampade a fluorescenza o alogene è opportuno prevedere sempre la schermatura e per le seconde, ove possibile, un illuminamento indiretto.
11. L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.
12. La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che ostacolino il compito visivo.
13. Negli stabilimenti e negli ambienti in genere, devono essere installati mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (art. 31 D.P.R. 547/55).

## Art. 92 Microclima

1. In ogni ambiente di lavoro dovrà essere assicurata una aereazione naturale diretta ottenuta attraverso superficie apribile, con comandi ad altezza d'uomo, non inferiore a 1/8 della superficie in pianta dell'ambiente. Ai fini del calcolo del rapporto di cui al precedente comma, sono computate con un fattore di correzione moltiplicativo pari a 1,5:
  - a) le superfici finestrate apribili verticali contrapposte a quelle principali (intendendosi per principali quelle di maggior superficie) disposte razionalmente in modo da garantire il doppio riscontro d'aria nell'ambiente;
  - b) le superfici finestrate apribili poste alla copertura e quelle verticali realizzate a diversi livelli (altezza), sfalsate tra di loro di una quota di almeno 1,5 m. (distanza verticale misurata quale differenza rispettivamente tra i lati superiore ed inferiore della finestra più bassa a quella più alta).
2. Qualora le aperture per l'aereazione naturale non sono equivalenti ad 1/8 della superficie di pavimento, la stessa è riducibile a 1/16 purché vi sia un idoneo sistema di condizionamento o ventilazione artificiale.
3. Tutti gli ambienti devono avere una regolamentare superficie finestrata ed apribile. Ove ciò non sia tecnicamente possibile possono usufruire di aereazione solo artificiale:
  - a) i locali o gli ambienti che richiedono particolari condizioni di aereazioni in relazione all'attività e/o alle modalità di esercizio della stessa;
  - b) i locali o gli ambienti destinati ad attività commerciali, culturali, ricreative, pubblico spettacolo ed i pubblici esercizi;
  - c) i servizi igienici;
  - d) i locali e gli ambienti con presenza breve e solo saltuaria di persone (es. depositi);
  - e) gli spazi destinati al disimpegno ed alla circolazione orizzontale e verticale (corridoi, scale secondarie, ecc.) nonché gli spazi destinati a spogliatoi, guardaroba, per i quali non esista obbligo diverso;
  - f) gli uffici di superficie massima di mq. 20 realizzati all'interno di ambienti lavorativi.
4. Per i locali o gli ambienti di cui alle lettere a) e b) del precedente comma l'aereazione artificiale deve essere garantita mediante impianto di condizionamento dell'aria avente le caratteristiche e i requisiti di cui ai successivi articoli.

L'impianto di condizionamento dell'aria deve essere capace di realizzare e mantenere negli ambienti, contemporaneamente, condizioni termiche, igrometriche, di ventilazione e di purezza dell'aria comprese entro i requisiti richiesti per il benessere delle persone durante tutte le stagioni.

Per i locali/spazi di cui alle lettere c) ed e), dovrà essere garantita l'aereazione mediante apposito sistema o impianto come previsto nei singoli articoli per le specifiche destinazioni.

Per i locali/spazi di cui alla lettera d), deve essere assicurata una superficie di aerazione naturale non inferiore a 1/30 della loro superficie in pianta. Ove non sia possibile raggiungere per l'aerazione naturale il suddetto rapporto, è ammesso il ricorso all'aerazione meccanica con portata di almeno 2 ricambi orari semprechè sia assicurata una superficie di aerazione naturale pari ad almeno 25% di quella prescritta. Quanto poi l'aerazione naturale dovesse risultare incompatibile con la tecnologia di particolari processi produttivi, possono consentirsi soluzioni alternative che facciano conseguire condizioni di sicurezza equivalenti.

Per gli ambienti di cui alla lettera f), dove sia prevista la presenza solo saltuaria di persone devono essere garantiti almeno 2 ricambi/ora con immissione di aria esterna pulita, tramite impianto di aerazione artificiale; nei casi di presenza continua di operatori l'aerazione artificiale dovrà essere invece garantita mediante impianto di condizionamento dell'aria avente le caratteristiche ed i requisiti di cui ai successivi articoli.

Per i locali e gli ambienti di cui alle lettere a) e b) indipendentemente dalla presenza dell'impianto di condizionamento, fatto salvo il rispetto delle norme in materia di prevenzione incendi ove previste, deve essere garantito un ricambio d'aria naturale (mediante apertura finestrata o canne di aerazione) da valutarsi in funzione dell'attività svolta con superficie minima pari ad 1/30 della superficie di pavimento.

Tale superficie è derogabile nei casi in cui l'impianto di condizionamento è fornito dei seguenti sistemi:

- controllo in continuo del funzionamento e segnalazione con allarme delle anomalie;
- affidabilità di funzionamento mediante l'adozione di sistema di alimentazione elettrico indipendente ovvero di alimentazione da un gruppo di continuità o altri sistemi equivalenti.

5. In caso di mancato o non corretto funzionamento degli impianti di aerazione artificiale (condizionamento, impianto di ventilazione artificiale) gli ambienti, se non dotati di regolamentare aerazione naturale, devono ritenersi non usabili fino al ripristino degli stessi.
6. Allo scopo di assicurare e mantenere negli ambienti, contemporaneamente, condizioni termiche, igrometriche, di ventilazione e di purezza dell'aria comprese entro i limiti richiesti per il benessere delle persone durante tutte le stagioni, gli impianti di condizionamento devono soddisfare i requisiti di seguito riportati.
7. Requisiti minimi da garantire:
  - a) il parametro un volume ambiente/ora un ricambio/ora può essere utilizzato per ambienti con volumi elevati e ridotta permanenza di persone.  
Nella scelta del parametro da utilizzare deve privilegiarsi la soluzione più restrittiva.  
Il numero dei ricambi d'aria/ora consigliato può variare da un minimo 6-10 per fabbriche in genere e per officine ad un massimo di 20-30 per fonderie, fornaci, forni da pane, lavanderie, sale macchine e caldaie, tintorie e 30-60 per i locali di verniciatura.
  - b) temperatura operativa per il periodo invernale (20°-24° o nei limiti stabiliti dalle norme vigenti per le singole destinazioni d'uso); per la stagione estiva deve essere compresa tra i 23° e 27°C e comunque con una differenza di temperatura fra aria interna ed esterna non > di 7°C;
  - c) velocità dell'aria non > di 0,15 m/s misurata dal pavimento e ad un'altezza di m. 2;
  - d) umidità relativa compresa fra il 40 e il 60%;
  - e) purezza dell'aria ottenuta mediante filtrazione;
  - f) il rispetto dei limiti di rumorosità interna degli ambienti abitativi e i limiti di zona di cui alla normativa vigente.
8. Le prese di aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di m. 3 dal suolo se si trovano all'interno di cortili e ad almeno m. 6 se su spazi pubblici. La distanza da camini o da altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il rinnovo.
9. E' vietata la realizzazione di prese d'aria da cavedi.

10. L'emissione dell'aria dall'impianto deve avvenire con ubicazione che eviti ogni situazione di danno o molestia alle persone. Tale requisito si ritiene soddisfatto quando l'allontanamento è previsto oltre il tetto ed a conveniente distanza da aperture finestrate (m. 5).
11. Gli impianti di condizionamento devono essere progettati e realizzati in modo da consentire una facile ed adeguata manutenzione e pulizia periodica nonché il mantenimento dei livelli di rumorosità nei limiti previsti. Negli interventi di manutenzione, particolare attenzione deve essere posta alla sostituzione periodica dei filtri. Nella realizzazione dell'impianto è vietato l'uso di materiali coibenti di tipo fibroso all'interno delle canalizzazioni e di qualsiasi parte dell'impianto attraversata dall'aria in movimento.

#### Art. 93

#### **Locali sotterranei o seminterrati**

1. Per i locali sotterranei o seminterrati, si applicano le disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro ed in particolare l'art. 8 del D.P.R. 303/56.  
I locali non potranno essere adibiti ad alcuna attività lavorativa, senza la preventiva concessione di deroga al divieto posto dal richiamato art. 8, rilasciata, su richiesta del datore di lavoro, dallo S.P.E.S.A.L. della AUSL, cui afferiscono le funzioni già dell'Ispettorato del Lavoro.

#### Art. 94

#### **Servizi igienici**

1. I lavoratori devono disporre in prossimità dei loro posti di lavoro di una dotazione di servizi collegati in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato, calcolata secondo le seguenti indicazioni ed aventi le caratteristiche riportate agli articoli successivi.  
Deroghe ai requisiti di cui sopra possono essere concesse ai locali di cui all'art. 90 comma 2, previo parere favorevole rilasciato dalla S.P.E.S.A.L. in quanto Organo di Vigilanza in materia di igiene e sicurezza del lavoro.
2. I locali di servizio devono essere previsti in numero e posizione adeguati sia alle esigenze di riservatezza e comfort, sia alle necessità di una facile e rapida pulizia e devono essere distinti tra i due sessi ad eccezione dei casi previsti dalla normativa vigente.
3. LATRINE.
  - a) La dotazione minima effettiva prevista è la seguente:  
**N° 1 W.C. fino a 10 addetti**  
**N° 2 W.C. fino a 30 addetti**  
N° 1 W.C. ulteriore ogni 20 addetti o frazione.
  - b) I locali WC devono essere dotati di antibagno che può essere comune per più WC.
  - c) Sia il locale WC che l'antibagno devono avere rispettivamente superficie minima di mq. 1, con lato di accesso non inferiore a m. 1, devono garantire i normali movimenti delle persone e devono essere separati fisicamente (a tutta altezza) da altri ambienti.
  - d) Resta fatto salvo il rispetto della normativa in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche per i casi applicabili.
  - e) L'antibagno dovrà essere munito di lavabi o punti di erogazione d'acqua pari al numero dei WC serviti.
  - f) Devono essere previsti lavandini o punti per l'erogazione di acqua potabile in numero non inferiore ad uno ogni 5 potenziali utilizzatori contemporanei.
  - g) I pavimenti e le pareti perimetrali, sino ad un'altezza di 2 metri devono in regola essere piastrellati, o, comunque, rivestiti con materiale impermeabile, liscio, lavabile e resistente e dotati di piletta sifonata.
  - h) L'altezza di tali locali non può essere inferiore a m. 2,40.

- i) I servizi igienici, locale WC e antibagno devono avere aero-illuminazione naturale diretta non inferiori ad 1/12 del complesso della superficie in pianta; in ogni caso la superficie finestrata apribile non può essere inferiore a 0,5 mq.
- l) Sono ammissibili soluzioni alternative solo dove sia dimostrata l'impossibilità tecnica di ottenere idonea aero-illuminazione naturale.
- m) In tale caso devono essere dotati di impianto di aereazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri un ricambio minimo di 10 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero 20 volumi/ora se in espulsione intermittente, a comando automatico adeguatamente temporizzato. L'aria di espulsione non può essere riciclata in nessun caso e deve essere allontanata oltre il tetto.

#### 4. SPOGLIATOI

- a) La dotazione minima di spogliatoi per ambienti di lavoro, che presumibilmente avranno oltre 50 addetti contemporaneamente presenti, dovrà essere di almeno 1 locale spogliatoio distinto per sesso.
- b) I locali spogliatoi devono essere separati fisicamente (a tutta altezza) da altri ambienti, inclusi i servizi igienici.
- c) Per ogni lavoratore dovrà essere messo a disposizione apposito armadietto, a doppio scomparto nei casi previsti da normative specifiche.
- d) Gli spogliatoi devono avere anche le seguenti caratteristiche:
  - aero-illuminazione naturale diretta non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta, con una superficie minima pari a 0,5 mq.; sono ammissibili soluzioni alternative solo dove sia dimostrata l'impossibilità tecnica di ottenere una idonea aero-illuminazione naturale. In tale caso dovrà essere realizzato quanto previsto per i servizi igienici;
  - altezza minima non inferiore a m. 2,40;
  - pavimenti serviti da piletta di scarico sifonata.

#### 5. DOCCE

- a) Docce, pari almeno ad 1 per sesso in relazione ad ogni 10 potenziali utilizzatori, sufficienti ed appropriate, devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono.
- b) Le docce devono essere dotate di una zona antidoccia, essere in comunicazione diretta con gli spogliatoi o con l'antibagno, qualora lo stesso abbia funzione di spogliatoio, ed essere dotate di acqua corrente calda e fredda.
- c) I pavimenti e le pareti perimetrali, sino ad un'altezza di 2 m., devono essere rivestiti con materiali impermeabili, lisci, lavabili e resistenti.
- d) I locali dove sono collocate le docce devono avere le medesime caratteristiche previste per i locali spogliatoio.

#### Art. 94/bis

#### **Locali di riposo e refettorio**

- 1. LOCALI DI RIPOSO. Il locale di riposo, di cui al D.P.R. 303/56 come modificato dal D. Lgs. 626/94, dovrà garantire le seguenti caratteristiche:
  - superficie pari a 1,5 mq. per utilizzatore presente contemporaneamente e comunque con un minimo di 9 mq.;
  - altezza minima m. 2,40 m.;
  - regolamentare aero-illuminazione ovvero dotazione di impianto di condizionamento ambientale.
- 2. REFETTORIO.
  - a) E' vietato consumare pasti negli ambienti di lavoro. Pertanto, anche nei casi previsti dal comma 1 dell'art. 41 del D.P.R. 303/56, fatte salve le deroghe previste dallo stesso articolo, deve essere

messo a disposizione dei lavoratori un locale mensa o refettorio, non coincidente con l'antibagno.

- b) Fermo restando quanto previsto dalla normativa legislativa e regolamentare vigente per gli ambienti dove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande, i locali refettorio devono avere un'altezza non inferiore a m. 2,70 ed essere provvisti di aero-illuminazione naturale diretta non inferiore ad 1/8 della superficie in pianta ovvero di impianto di condizionamento.
- c) In tali locali dovrà comunque essere assicurato uno spazio non inferiore a 1 mq. per persona, con un minimo di 9 mq.
- d) I refettori devono avere zone adeguatamente attrezzate con ausili per conservare le vivande, per riscaldarle e per lavare le stoviglie. Tali zone devono essere provviste di idonei sistemi per l'allontanamento dei prodotti della combustione e/o di odori e vapori.

#### Art. 95

#### **Soppalchi**

1. Nei locali adibiti ad attività lavorativa o produttiva i soppalchi sono ammessi se realizzati a regola d'arte con idonei materiali resistenti, osservata, comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e di prevenzione infortuni.
2. I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore della metà della superficie del locale in cui vengono costruiti.
3. L'altezza, sia nella parte superiore che in quella inferiore del soppalco, non può essere inferiore a m. 2,40, ma la destinazione d'uso degli spazi così ricavati resta subordinata al rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro previsti dalla normativa vigente e dalle altre norme del presente Regolamento.

#### Art. 96

#### **Barriere architettoniche**

1. Per le barriere architettoniche, ove ed in quanto necessario, devono essere applicate le disposizioni contenute nella legge 9/1/1989, N°13 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenute nei decreti ministeriali contenenti norme tecniche di applicazione.

#### Art. 97

#### **Difesa dagli inquinanti**

1. Fermo restando quanto prescritto al terzo comma dell'art. 92 del presente Regolamento e quanto prescritto dagli artt. 64 e 79 del D. Lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni, gli inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, 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.
2. Le lavorazioni rumorose soggiacciono alle disposizioni contenute nel D.L.277/91 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quelle previste nel presente Regolamento.
3. In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.

#### Art. 98

#### **Autorimesse**

1. I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme vigenti in materia di igiene del lavoro, alla Legge N°818 del 7/12/1984 e successive modifiche ed integrazioni ed a quanto prescritto dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro nell'ambito delle rispettive competenze.

#### Art. 99

#### **Locali accessori delle autorimesse**

1. I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli) devono essere aereati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.
2. In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina realizzate secondo le prescrizioni contenute nel presente Regolamento.

#### Art. 100

#### **Lavanderie**

1. Per l'attivazione di lavanderie ad umido od a secco deve essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e sanità Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro che si avvarranno, per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo. L'istanza deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti l'idoneità dei locali e delle attrezzature.
2. I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.
3. Le lavanderie ad umido devono disporre di ambienti ampi, ben visibili 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 scarico a chiusura idraulica.
4. I raccordi delle pareti e di queste col pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.
5. Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.
6. Un settore apposito e separato deve essere destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.
7. Le lavanderie ad umido devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.
8. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc. devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica territorialmente competente.
9. Gli ospedali e le case di cura ed istituti debbono in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono al lavaggio della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie esterne, è compito del Direttore Sanitario adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi e/o contaminazioni da materiali ionizzanti.
10. Le lavanderie a secco classificate industrie insalubri di seconda classe devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddetta, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria, nel rispetto delle disposizioni di cui al successivo art. 101. I locali di queste lavanderie non devono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.

11. La ventilazione naturale è assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso, nel rispetto delle norme del presente Regolamento.
12. Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.
13. 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 qualità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.
14. In ogni caso, i locali devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria all'esterno e bocca di aspirazione sita in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti un volume d'aria pari alla cubatura del locale evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini; la canna di ventilazione pertanto dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.
15. Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice deve essere collocata, in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.
16. Durante il funzionamento della macchina il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di ricircolo interno di condensazione, sì che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori o di altro solvente usato.
17. Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (braceri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).
18. E' fatto, inoltre, divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumarie nei laboratori.
19. Il personale addetto alle lavanderie a secco deve essere sottoposto a cura del proprietario alle visite preventive e periodiche in ottemperanza alle disposizioni vigenti.
20. Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria e deve essere sottoposto alla vaccinazione antitifida.
21. Nelle lavanderie in cui si usano solventi organici di qualunque natura vi devono essere idonei sistemi di captazione e di abbattimento delle emissioni in modo da non arrecare molestie o danno al vicinato.

Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto del solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm.

Per impedimenti di natura tecnica, per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse e alternative (fognatura).

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

- a) il carico del solvente deve essere raccolto sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
  - b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
  - c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà, comunque documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;
  - d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio di ogni ciclo.
22. Nelle lavanderie in cui vi sia produzione di rifiuti classificabili tra gli speciali o tra i tossici e nocivi, gli stessi devono essere stoccati e conferiti a ditte autorizzate e secondo le modalità prescritte dalle leggi vigenti in materia.
  23. I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche.
  24. E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o lettereschi di

ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi

di lavanderie autorizzate dal Servizio Igiene e sanità Pubblica sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

Art. 101

### **Industrie insalubri**

1. Per la classificazione e la tenuta del registro delle industrie insalubri devono essere osservate le disposizioni contenute negli artt. 216 e 217 del T.U. approvato dal R.D. 27/7/1934, N°1265, nonché nel Regolamento generale sanitario approvato con R.D. del 3/2/1901, N°45.
2. Per la classificazione delle industrie insalubri si seguono le disposizioni contenute nel Decreto Ministeriale di cui al citato articolo 216 del T.U. delle leggi sanitarie.
3. Non è consentito, in ogni caso, l'insediamento produttivo delle aziende insalubri di 1° classe, nell'ambito delle zone residenziali, se il Comune è dotato di zone industriali ed artigianali.

## **CAPO VII**

### **STRUTTURE SOCIO-SANITARIE**

Art. 102

### **Presidi ospedalieri**

1. Per la costruzione e l'ampliamento dei presidi ospedalieri pubblici e privati vanno osservate le norme contenute nel D.C.G. del 20/7/1939 e successive modifiche ed integrazioni.
2. Per lo smaltimento dei rifiuti rivendenti dalle strutture ospedaliere di cui al primo comma deve essere osservata la normativa contenuta nel D. Lgs. N°22 del 5/2/97 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quella contenuta nelle relative disposizioni regolamentari di carattere attuativo.
3. Deve essere rispettata la speciale normativa sulle radiazioni ionizzanti e sulla tutela della popolazione riveniente dall'uso delle radiazioni stesse di cui al D.P.R. 13/2/1964, N° 185 e D. Lgs. N° 230/95 e successive modifiche ed integrazioni.
4. Dovranno essere, altresì, osservate le speciali disposizioni di legge sull'uso e sullo smaltimento di sostanze radioattive.
5. Deve essere anche rispettata la normativa sull'impiego dei gas tossici prescritta dalle vigenti disposizioni di legge in materia.
6. Per quanto riguarda lo smaltimento dei liquami devono essere osservate le norme contenute nella Legge 319/76 e relativi regolamenti attuativi.
7. Per quanto attiene gli ambienti di lavoro devono essere osservate le norme di cui al D.P.R. 303/1956, D. Lgs. N° 626/94 e N° 242/96;
8. Per le attività implicanti la conservazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande devono essere osservate le disposizioni contenute nella Legge 283/62 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenute nel D.P.R. 327/80 e nelle direttive e regolamenti comunitari.
9. Devono essere osservate tutte le norme all'uopo previste negli strumenti urbanistici locali e relativi regolamenti nonché tutte le disposizioni attinenti le strutture e le attività ospedaliere contenute nelle leggi statali e regionali.

Art. 103

### **Case di cura private**

1. Per le case di cura private devono essere osservate le disposizioni contenute nel D.M. 5/2/1977 e nella legge regionale 30/5/1985, N°51 e successive modifiche ed integrazioni.
2. Devono essere osservate tutte le disposizioni attinenti le materie contenute nel precedente articolo.

Art. 104

**Ambulatori e poliambulatori**

1. Per gli ambulatori ed i poliambulatori devono essere osservate tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato alla Sanità N°24/17624/412/4 del 25/7/1989, nel D.P.R. 303/56, nel D. Lgs. 626/94, nel D.P.R. 14/01/97 e successive modifiche ed integrazioni e nel presente Regolamento.

Art. 105

**Servizi di assistenza per le persone anziane**

1. Per i requisiti igienico-funzionali degli immobili in cui si svolgono attività di assistenza alle persone anziane, si applicano, osservate le prescrizioni di carattere generale previste dal presente Regolamento, le norme contenute nella legge regionale 31/8/1981, N°49 e nel Regolamento regionale 9/5/1983, N°1, contenute standards strutturali e organizzativi dei relativi servizi. Si applicano inoltre gli standard previsti dal Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 22 dicembre 1989 recante atto di indirizzo e coordinamento in materia di strutture sanitarie residenziali per anziani non autosufficienti.
2. Sono anche applicabili, per la classificazione, le istruzioni contenute nella Circolare N°1667 dell'Assessorato Regionale ai Servizi Sociali pubblicata sul B.U.R. N°169 del 6/11/1986 e successive istruzioni.

Art. 106

**Strutture socio-sanitarie**

1. Le strutture di assistenza sociale socio-sanitaria ad utilizzazione diurna, presso le quali non è previsto il pernottamento degli ospiti, devono possedere le seguenti caratteristiche:
  - a) locali ampi, aereati, illuminati e con condizioni micro-climatiche che rispettino le norme igieniche già previste in materia di igiene edilizia dal presente Regolamento e tale da rendere gradevole il soggiorno per gli assistiti ed il personale addetto;
  - b) dotazioni di arredi e suppellettili funzionali in rapporto alle caratteristiche fisiche e psico-fisiche degli assistiti;
  - c) locali per l'attesa, il soggiorno, le attività specifiche svolte dagli operatori;
  - d) servizi igienici in numero di uno ogni otto frequentatori, distinti per sesso e con un numero minimo di due, oltre a servizi igienici, distinti per sesso, per il personale i numero proporzionale di uno ogni dieci addetti simultaneamente presenti;
  - e) nell'ipotesi di somministrazione di pasti, le cucine, le mense ed i servizi annessi devono essere conformi alle norme del D.P.R. 327/80, alle norme del presente Regolamento in materia, nonché in possesso dell'autorizzazione di cui all'art. 2 della legge 283/62.
2. Tutte le strutture immobiliari di cui al precedente comma, nonché gli accessi ai locali devono essere in regola con le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche e con le norme in materia di sicurezza.

3. Per le strutture presso le quali è ammesso il pernottamento degli assistiti, oltre alle prescrizioni di cui ai precedenti commi, in mancanza di specifica normativa di settore, devono essere osservate le disposizioni contenute nella normativa regionale richiamata nel precedente art. 105.
4. Le strutture socio-sanitarie di cui ai commi uno e tre devono essere munite di specifica autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente.
5. Per i servizi residenziali e non residenziali per minori, si applicano le norme e gli standard di cui al regolamento Regionale 6 giugno 1990 N°1 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 107

**Ambulatori veterinari**

1. Gli ambulatori veterinari che devono, comunque, rispettare le norme igieniche di carattere generale previste dal precedente art. 104, devono essere in possesso dei seguenti, ulteriori requisiti:
  - a) essere preferibilmente allocati in immobili di tipo unifamiliare;
  - b) nell'ipotesi in cui siano allocati in immobili condominiali devono essere situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada ed essere riservati esclusivamente all'assistenza di animali di piccola taglia;
  - c) deve essere previsto un idoneo sistema di smaltimento delle deiezioni prodotte dagli animali assistiti e dei ROT;
  - d) in ogni caso devono essere adottate idonee misure per garantire la quiete degli abitati circostanti.
2. Non può essere autorizzato l'esercizio di cliniche veterinarie con degenza degli animali assistiti in centri abitati.

Art. 108

**Farmacie**

1. I locali destinati a farmacia devono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni in ordine e pulizia.
2. Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici.
3. L'altezza degli ambienti di lavoro e di vendita deve essere di m. 3 ed è vietato destinare a tale uso locali sotterranei o seminterrati.
4. Nei locali di vendita, lo spazio riservato al pubblico deve essere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.
5. I sopralchi sono ammessi alle condizioni prescritte dal precedente art. 95.
6. La farmacia deve disporre di adeguati locali di servizio ed avere costante, naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale.
7. Il tavolo di preparazione deve essere dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con condotta autonoma di esalazione sfociante all'esterno, in posizione che non arrechi danno o molestia al vicinato.
8. 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 dei farmaci.
9. Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigoriferi ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale.

Art. 109

**Deposito di prodotti farmaceutici**

1. 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 assicurare la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.
2. 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..
3. Gli ambienti destinati al personale debbono corrispondere ai requisiti del D.P.R. N°303/56, D. Lgs. 626/94 e successive modificazioni, ed alle norme igieniche generali stabilite dal presente Regolamento.

Art. 110

### **Esercizi di vendita di presidi medico-chirurgici**

1. Per i requisiti igienici dei locali per l'esercizio di vendita dei presidi medico-chirurgici si applica la disciplina prevista ai commi 1, 2, 3, 4, 5 e 8 del precedente articolo 108 del presente Regolamento.

Art. 111

### **Strutture di terapia fisica e di riabilitazione**

1. Per le strutture di terapia fisica e di riabilitazione devono essere osservate le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità N°24/17624/412/4 del 25/7/1989, nel D.P.R. 303/56, nel D. Lgs 626/94, nell'atto di indirizzo e coordinamento di cui al D.P.R. 14/01/97 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 112

### **Stabilimenti termali**

1. Per l'esercizio di stabilimenti termali e per cure idropiniche, osservate le vigenti disposizioni di legge in materia mineraria per la ricerca delle acque e la determinazione del relativo bacino, si rinvia all'art. 194 del T.U. delle leggi sanitarie ed alle norme contenute nel Titolo II del R.D. 28/9/1919, N°1924 e successive modifiche ed integrazioni.

## **CAPO VIII**

### **STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE**

Art. 113

### **Alberghi e pensioni**

1. Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24/5/1925, N°1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modificato con D.P.R. 30/12/1970, N°1437.
2. Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24/7/1977, N°616, previo parere favorevole vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia.
3. L'autorizzazione sanitaria ha validità quinquennale per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentire l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei al riscaldamento. Il parere del Servizio di Igiene Pubblica per il rinnovo dell'autorizzazione di cui al precedente comma deve essere reso nel

termine di 60 giorni. Qualora nel predetto termine non intervenga un parere negativo, l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata previa presentazione di autocertificazione attestante la sussistenza di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente e fatto salvo, comunque, l'obbligo di uniformarsi alle eventuali prescrizioni dell'autorità sanitaria competente.

4. Quando gli alberghi e gli altri esercizi restino chiusi per oltre 3 mesi, i titolari hanno l'obbligo di comunicare la data di riapertura degli esercizi stessi almeno 60 giorni prima al Servizio Igiene Pubblica, il quale dovrà effettuare i prescritti controlli. La riapertura è subordinata al parere favorevole del Servizio Igiene Pubblica, da comunicare al Sindaco. Il Parere del Servizio Igiene Pubblica deve essere reso nel termine di 30 giorni dalla comunicazione della data di riapertura. Ove nel termine suindicato non intervenga un parere negativo, l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata semprechè venga contestualmente autocertificata dal richiedente la sussistenza di tutti i requisiti di legge in materia di Igiene e Sanità Pubblica. Qualora la chiusura si protragga per oltre un anno, sarà richiesto il rilascio di nuova autorizzazione.
5. Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addetto, anche temporaneamente, sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30/4/62 N°283 e dal D.P.R. N°327/80. Il restante personale che presta servizio negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande non può essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente e comunque, non anteriore a 3 mesi dalla data di assunzione, rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.
6. E' fatto, in conseguenza, divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere a tempo determinato o indeterminato personale sprovvisto del dovuto certificato. Tale certificato è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone dello loro famiglia, qualora prestino servizio sistematicamente negli esercizi stessi.
7. Il personale in servizio presso le strutture previste dal presente articolo, qualora contragga una malattia infettiva o diffusiva deve informare il proprio datore di lavoro. Tale personale deve essere immediatamente allontanato dal lavoro. Il personale stesso, per poter tornare in servizio, dovrà sottoporsi al controllo del Servizio di Igiene Pubblica.
8. Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, prima di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi a controllo.
9. Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art. 14 del R.D. 24/5/1925, N°1102 e successive modifiche.
10. Gli alberghi, le pensioni e le locande debbono avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via e comunque da spazi di uso pubblico e, non possono essere ubicati all'interno di fabbricati addetti ad abitazioni private. Restano salve le autorizzazioni già rilasciate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento. Le autorizzazioni già rilasciate a strutture non in possesso dei requisiti possono essere rinnovate su motivata e documentata richiesta degli interessati soltanto per un ulteriore periodo non superiore a 3 anni.
11. Devono essere osservate le disposizioni di legge in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.
12. Per i servizi igienici si applicano le norme previste dal presente Regolamento e, per l'igiene del lavoro, le norme contenute nel D.P.R. 303/56 e nel D. Lgs. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni.

1. L'attività di affittacamere deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.
2. Le camere di affitto in ogni caso debbono corrispondere alle prescrizioni in vigore per l'edilizia residenziale privata.
3. 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.
4. Qualora i posti letto siano più di quattro, l'esercizio dovrà essere dotato di doppi servizi.

#### Art. 115

#### **Abitazioni collettive**

1. I collegi, convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità a qualsiasi titolo costituite devono disporre di:
  - a) dormitori, distinti per sesso, con una superficie non inferiore a mq. 6 e mc. 18 per ogni posto letto, riducibili a mq. 5 e mc. 15 per strutture destinate a minori di anni 12;
  - b) refettori con una superficie di mq. 1,20 per ogni utente, riducibili a mq. 0,80 per strutture destinate a minori di anni 12;
  - c) cucina di superficie non inferiore ad una superficie di mq. 0,25 per ogni utente e, comunque, non inferiore a mq. 16, dotata di celle frigorifere e dispense;
  - d) gruppi di servizi, distinti per sesso, composti da una latrina ogni 6 persone, un lavabo ogni 3 ed una doccia per ogni 6. Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno, disimpegnate da un'ampia antilatrina.
  - e) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
  - f) lavanderia, o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
  - g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 utenti, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri distinti per sesso;
  - h) locali di isolamento per eventuali episodi di malattie infettive con annesso separato servizio per disinfezione, disinfestazione per biancheria e suppellettili.
- 2) Tutti gli ambienti devono corrispondere alle prescrizioni delle norme dell'edilizia residenziale.
- 3) In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20/5/1928 ed art. 28 D.P.R. 10/6/1955, N°854 per la lotta contro le mosche ed altri artropodi vettori.
- 4) L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

#### Art. 116

#### **Dormitori pubblici**

1. I locali destinati a dormitori pubblici notturni devono essere separati per i due sessi e devono avere:
  - le pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
  - i letti distribuiti in modo che corrisponda almeno 6 mq. di superficie a mc. 18 per posto letto;
  - un servizio igienico almeno per ogni 6 letti;
  - un servizio per la disinfezione e disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;
  - allacciamento alla rete idrica urbana ed avere un numero di rubinetti con lavandini necessari alla pulizia del corpo, in ragione di un lavandino per ogni 6 ospiti.
- 2) Tutti i locali debbono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati con luci notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.
- 3) Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a richiedere l'intervento medico per i primi e più urgenti soccorsi.
- 4) L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 117  
**Villaggi turistici**

1. Si definisce villaggio turistico una struttura fissa ove sia possibile il soggiorno ed il pernottamento degli ospiti, l'erogazione e la somministrazione di pasti e bevande, l'esercizio di attività ludiche, sportive e quant'altro possa essere considerato utile a fini ricreativi, d'impiego del tempo libero o per lo svolgimento di attività di interesse sociale.  
Si applicano, in materia, le disposizioni contenute nella legge regionale 3/10/1986, N°29 (Suppl. B.U.R. N°156 del 18/1/1986).  
Per la classificazione si applica la tabella allegata all'articolo unico della legge regionale 24/10/1986, N°33.
2. L'apertura e la gestione dei villaggi turistici è subordinata, tra l'altro, anche alla richiesta ed al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro dell'Azienda U.S.L. competente per territorio. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo. Detta richiesta deve essere corredata da elaborati tecnici comprendenti le planimetrie dell'insediamento, i disegni relativi agli impianti e le relazioni tecniche su tutte le attività da svolgersi.
3. L'autorizzazione di cui al comma 2 è soggetta a rinnovo annuale.  
Decorsi 60 giorni dalla data della richiesta, sempre che sia intervenuto il provvedimento di rinnovo, l'autorizzazione sanitaria si intende tacitamente rinnovata a seguito di presentazione al competente servizio dell'Azienda U.S.L. di autocertificazione attestante il permanere di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti per il rilascio dell'autorizzazione.  
E' comunque fatto obbligo alle Aziende U.S.L. di procedere sollecitamente ai necessari controlli.
4. L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente comma 2 deve essere successiva e condizionata al rilascio di eventuali altre autorizzazioni sanitarie con particolare riferimento:
  - a) alla normativa su approvvigionamento idrico;
  - b) alla normativa in materia di smaltimento di liquami di fogna ed autorizzazione agli scarichi;
  - c) alla normativa sulla ricettività alberghiera;
  - d) alla normativa sugli alimenti e bevande;
  - e) alla normativa sull'igiene e sicurezza del lavoro;
  - f) alla normativa antinfortunistica;
  - g) alla normativa sui pubblici spettacoli;
  - h) alla normativa in materia di barriere architettoniche;
  - i) alla normativa sulla balneazione, ove necessario;
  - j) all'osservanza sulle norme contenute nel presente Regolamento sul caso vengano svolte attività equestri, comunque, attività che prevedano il soggiorno e la presenza di animali;
  - k) all'osservanza di quanto prescritto dal presente regolamento in materia di smaltimento di rifiuti solidi;
5. E' fatta, comunque, salva la vigente normativa statale, regionale e locale in materia di altre eventuali attività soggette a rilascio di autorizzazioni specifiche.
6. I villaggi turistici, in ogni caso, devono essere dotati di approvvigionamento idrico di:
  - a) almeno 300 litri per persona e per giorno, di cui almeno un terzo con caratteristiche conformi al consumo urbano; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi, di pulizia e di ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti deve essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione;
  - b) sistema di trattamento completo delle acque reflue a norma della legge 319/76 e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento e dal Regolamento Regionale N°1/88;

- c) sistema idoneo di raccolta e conferimento dei rifiuti, comprendente locali per lo stoccaggio provvisorio non superiore a 24 ore di temperatura mediamente di 15 gradi degli stessi, nel rispetto delle norme contenute nel D. Lgs. N°22/97 e successive modificazioni e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento, e comunque nel rispetto del Regolamento comunale sui rifiuti.
- La prescrizione relativa ai locali per lo stoccaggio provvisorio dei rifiuti è da intendersi valida sempreché compatibile con le norme urbanistiche vigenti;
- d) gruppi elettrogeni che alimentino un sistema di illuminazione di sicurezza su tutta la superficie del villaggio, con particolare riguardo agli impianti tecnologici;
- e) di infermeria di superficie non inferiore a mq. 16 con medico responsabile e un infermiere professionale, quest'ultimo presente nel villaggio 24 ore su 24 nell'ipotesi in cui il complesso turistico sia in grado di ospitare un numero di persone superiore a 500 unità e nel caso la struttura stessa disti più di Km. 10 dal più vicino centro abitato provvisto di regolare servizio di guardia medica. Per le strutture con capacità ricettive superiore a 1000 unità, compresi i lavoratori residenti, è obbligatoria la presenza anche di un medico 24 ore su 24. Per le strutture con capacità ricettiva al di sotto delle 500 unità o con distanze inferiori a Km. 10 da un centro abitato provvisto di guardia medica è obbligatorio un armadio di pronto soccorso munito di quei presidi che verranno indicati e verificati al momento del rilascio dell'autorizzazione dal Servizio Igiene Pubblica della U.S.L. competente per territorio.
- Resta in facoltà dei titolari di più villaggi contigui con distanza, comunque, non superiore a 2000 metri di consorzarsi per la gestione delle modalità di erogazione dell'assistenza sanitaria conforme alle prescrizioni del presente articolo, fermo restando che per la determinazione dell'assetto organizzativo si fa riferimento alla somma delle singole capacità ricettive.
- f) di servizi igienici a servizio delle camere di soggiorno nel rispetto delle norme previste per la ricettività turistica all'aperto, nonché di gruppi di servizi per le aree destinate ad attività comuni e sportive secondo le norme, al riguardo, previste dal presente Regolamento.

#### Art. 118

#### **Campeggi**

1. Per l'apertura e la gestione dei campeggi si osservano le disposizioni contenute nella legge regionale 20/5/1979, N°35, come modificata ed integrata dalla legge regionale 3/10/1986, N°29 e nel relativo Regolamento 21/7/1980, N°1. Si applicano, per la classificazione, le disposizioni contenute nella citata legge regionale 3/10/1986, N°29, come modificata dall'articolo unico della legge regionale 24/10/1986, N°33.
2. Per quanto non previsto dalle disposizioni indicate nel primo comma, si applica la normativa statale, regionale e locale, nonché quanto contenuto nel presente Regolamento.
3. L'apertura e la gestione dei campeggi e delle strutture agli stessi assimilabili è subordinata, tra l'altro, alla richiesta ed al rilascio di specifica autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. L'autorizzazione di cui al presente comma ha carattere generale.

#### Art. 119

#### **Soggiorni di vacanza per minori**

1. I locali e gli immobili da adibire a soggiorno di vacanza per minori sono soggetti ad autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco su conforme parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, per quanto di competenza,

dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, al quale compete anche la vigilanza igienico-sanitaria.

2. Per i suddetti soggiorni di vacanza per minori, si applicano le disposizioni contenute nel precedente art. 115.
3. Tutte le attività, comprese quelle di ristorazione, sono soggette alla specifica normativa statale, regionale e locale in materia, ivi compresa quella prevista dal presente Regolamento.
4. Nelle ipotesi di integrazione di soggetti portatori di handicap devono essere osservate tutte le disposizioni contenute nella speciale normativa, ivi compresa quella relativa all'eliminazione delle barriere architettoniche.
5. Le attività di integrazione socio-sanitaria dei soggetti portatori di handicap devono essere svolte da personale specializzato d'intesa con i servizi riabilitativi dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.
6. Deve essere, in ogni caso, assicurata l'assistenza medica, infermieristica e sociale.

Art. 119/bis

### **Disciplina generale delle strutture ricettive non alberghiere**

1. L'attività delle strutture ricettive extralberghiere rimane comunque soggetta alle disposizioni di cui alla Legge Regionale 2 agosto 1993 N°12.

## **CAPO IX**

### **STRUTTURE SPORTIVE PER IL TEMPO LIBERO**

Art. 120

#### **Locali di pubblico spettacolo**

1. I teatri, i cinema e in genere tutti gli edifici o locali adibiti a pubblici spettacoli, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti, ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici o con impianti di condizionamento di aria. La cubatura non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per persona.
2. Ogni locale di cui al precedente comma deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca con regolare antilatrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 pubblici utenti.
3. Ogni latrina, distinta per i due sessi, compresi gli ambienti destinati agli orinatoi, deve essere preceduta da una antilatrina, munita di un lavabo ad acqua corrente, scarico libero a chiusura idraulica, corredato da erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugatura elettrica o monouso.
4. Tanto la latrina che l'antilatrina devono essere ventilate direttamente dall'esterno. Si può consentire che, ove non sia possibile altrimenti, la ventilazione si effettui attraverso sistemi di aerazione artificiale. Ogni locale deve, in ogni caso, disporre di almeno un servizio igienico accessibile a portatori di handicap secondo le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche.
5. Ogni locale di ritrovo, o esercizio, o stabilimento, deve essere dotato di impianto di acqua potabile, con rubinetti di erogazione a disposizione dei frequentatori ed in numero adeguato alla ricettività locale.
6. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere tali da garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc. 30 per persona per ora.
7. La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di mt. 2 non deve superare in ogni caso mt. 0,7 al secondo.

Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere le seguenti condizioni ambientali di benessere:

- *d'estate*: temperatura interna non inferiore di oltre 7 gradi C rispetto all'esterno – umidità relativa compresa tra il 40-50%;
  - *d'inverno*: temperatura interna tra 18-20 gradi C – umidità relativa compresa tra il 40-60%.
- Termometri ed igrometri di controllo devono essere installati in almeno due punti del locale, opportunamente stabiliti.

8. Nei locali di cui al presente articolo è fatto divieto di fumare e devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "vietato fumare", in numero non inferiore a tre, disposti almeno due all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso, salvo il disposto dell'art. 4 della legge 11/11/1975, N°584.
9. Per quant'altro non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento e della Circolare 16/51 del Ministero degli Interni, e successive modifiche, nonché tutte le norme di sicurezza, anche costruttive e di arredamento, prescritte dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e di protezione civile.  
Sono fatte salve le prescrizioni in materia impartite dalla Commissione Provinciale di Vigilanza su locali di pubblico spettacolo e la competenza in materia dei Vigili del Fuoco.
10. I posti a sedere debbono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e, comunque, mai meno di m. 6 se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo debbono almeno distare quanto  $\frac{3}{4}$  del diametro trasversale dello schermo.
11. I sedili debbono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, debbono essere puliti, facilmente pulibili e senza asperità (chiodi, scheggiature, ecc.) pericolose. Sono proibite le panche ed i posti in piedi.
12. L'impianto acustico deve essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto della sala senza produrre fenomeno di eco e distorsione tale che l'intensità dell'energia sonora al di fuori della sala stessa non rechi incomodo o molestia al vicinato. Devono porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dell'interno all'esterno e viceversa.
13. 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 corridoi e gradini debbono risultare permanentemente accese e devono essere alimentate da entrambi gli impianti di illuminazione (quello normale e quello di sicurezza).
14. L'esercizio deve essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine devono essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazioni di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica, deve essere eseguito un adeguato trattamento disinfettante contro gli insetti all'interno della sala, nei locali accessori e nelle pertinenze.
15. Nelle sale cinematografiche è vietata la vendita e la consumazione di generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

#### Art. 121

#### **Impianti sportivi all'aperto e chiusi**

1. Per la costruzione di impianti sportivi all'aperto e chiusi si applicano le disposizioni previste in materia dalle vigenti leggi statali, regionali e regolamenti sugli impianti stessi, fatte salve le norme di sicurezza, nonché la normativa vigente in materia di Commissioni di Vigilanza sui pubblici spettacoli e quella sulla protezione civile.
2. Sono fatte salve tutte le norme previste dal presente Regolamento per tutte le attività collaterali all'esercizio degli impianti.

3. Ogni impianto deve essere dotato di almeno due servizi igienici con regolare antilatrina, divisi per sesso, fino a duecento possibili spettatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio per un incremento di duecento altri utenti.
4. Gli impianti sportivi devono essere muniti di spogliatoi di sufficiente ampiezza in rapporto agli sports praticati in numero di almeno uno per ogni squadra con dimensioni di mq. 3 per ogni unità, nonché piastrellati per un'altezza di mt. 2, muniti di docce e servizi igienici, realizzati secondo le norme contenute nel presente Regolamento.
5. Per tutto quanto non previsto nel presente articolo e dall'art. 120, si applicano, in quanto compatibili con le particolarità costruttive dei singoli impianti, le disposizioni contenute nel D.M. 10/9/1986 (G.U. N°215 del 16/9/1986).

#### Art. 122

### **Circoli ricreativi e culturali**

1. I circoli ricreativi e culturali devono essere allocati in ambienti che rispettino le norme previste dal presente Regolamento in materia di igiene abitativa.
2. Detti circoli devono essere ubicati in locali posti al piano terra o sopraelevato, con accesso diretto dall'esterno. Possono trovare collocazione anche nei piani superiori a condizione che non siano confinanti con appartamenti ad uso abitativo e, nel caso confinino con locali ad uso uffici o a studi professionali, non debbono essere frequentati durante i normali orari di uso degli stessi.
3. I circoli ricreativi e culturali non possono essere tenuti in esercizio in locali interrati e seminterrati.
4. E' obbligatoria una dotazione di servizi igienici adeguata e proporzionata al numero dei frequentatori.
5. L'apertura di circoli culturali e ricreativi anche privati, in relazione alla loro destinazione d'uso, è subordinata all'autorizzazione dell'Autorità comunale previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della competente Azienda U.S.L..

#### Art. 123

### **Arene estive**

1. L'apertura e la gestione delle arene estive devono soggiacere alla normativa sui pubblici spettacoli.
2. 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.
3. Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, ed ai palchi devono corrispondere alle norme di P.S.. In particolare i gradini devono essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende. I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm. ed alzata non superiore a cm. 17.
4. Dette norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per le sale cinematografiche.
5. Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena, non debbono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.
6. Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti alla attività propria del locale.
7. Per quanto concerne i servizi igienici si richiamano le disposizioni contenute nell'art. 120, commi 2, 3, 4 del presente Regolamento.
8. Si applicano le disposizioni contenute nei commi 10, 11, 12, 13, 14, 15 dell'art. 120 del presente Regolamento.

#### Art. 124

### **Palestre e istituti di ginnastica**

1. L'apertura di palestre e di istituti di ginnastica ad uso diverso da quello scolastico è autorizzata dal Sindaco, acquisito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.
2. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono essere dotati di ventilazione diretta assicurata da apertura di superficie non inferiore ad 1/8 di quella del pavimento; nel caso in cui non fosse possibile disporre di adeguata ventilazione naturale può, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, essere ammessa la ventilazione artificiale dei locali nella misura di almeno 30 mc/aria/persona/ora.  
Il parere di cui sopra deve tenere conto in ogni caso delle caratteristiche strutturali dei locali rispetto al tipo di attività svolta, alle condizioni microclimatiche (illuminazione, umidità, rumore, ionizzazione dell'aria ecc.) e di sicurezza. Si deve, comunque, rispettare un'altezza minima di m. 3,50 e deve essere prevista un'uscita di sicurezza oltre l'ingresso principale. Dette strutture non possono essere allocate in ambienti interrati o seminterrati.
3. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono disporre di spogliatoi distinti per sesso, di superficie non inferiore a mq. 20. Per ciascun utente presente devono essere disponibili non meno di mq. 1 di superficie all'interno dello spogliatoio. Devono, in ogni caso, essere provvisti complessivamente di almeno 2 WC; 2 lavabi; 6 docce. Tale dotazione deve essere integrata nella misura di 1 doccia per ulteriori 10 frequentatori oltre ai primi 20, 1 WC ogni ulteriori 10 frequentatori ed 1 lavabo per ulteriori 20 frequentatori.
4. Tutte le palestre e gli Istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono assicurare la presenza di un direttore tecnico in possesso del diploma di professore di educazione fisica rilasciato dall'ISEF.
5. Qualunque intervento effettuato di tipo curativo deve prevedere la presenza di un Direttore medico, nonché di personale professionalmente abilitato all'esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle corrispondenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie (terapisti delle diverse specialità, massofisiochinesiterapisti, massaggiatori, ecc.).
6. Tutti gli impianti previsti dal presente articolo devono osservare le disposizioni vigenti in materia di barriere architettoniche, nonché quelle previste dalle vigenti disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro. Ove vengono praticati interventi di tipo curativo, gli impianti devono adeguarsi altresì ai requisiti e agli standards previsti per gli impianti destinati ad attività sanitarie e assistenziali.

#### Art. 125

#### **Parchi giochi**

1. I parchi giochi, sia pubblici che privati con accesso al pubblico o usati da associazioni di qualsiasi natura, devono essere realizzati in zone lontane da fonti di inquinamento.
2. Devono essere recintati o, comunque, con accorgimenti tali da evitare l'ingresso di autoveicoli, motoveicoli ed altri mezzi a motore.
3. Deve essere evitata anche la possibilità che i minori possano facilmente raggiungere all'esterno le vie del traffico.
4. Tutti gli impianti in esercizio nei parchi giochi devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza.
5. Devono essere previsti e posti in opera servizi igienici in numero proporzionato al bacino di utenza di riferimento secondo le prescrizioni all'uso impartite dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.
6. L'eventuale gestione di chioschi o locali per la ristorazione e la vendita di alimenti e bevande è subordinata all'osservanza delle prescrizioni in materia del presente regolamento e della relativa normativa statale e regionale.

7. Sono, comunque, fatte salve, ove ed in quanto necessarie, le prescrizioni della Commissione di vigilanza sui pubblici spettacoli.

Art. 126

**Piscine**

1. Per quanto attiene la disciplina delle caratteristiche costruttive, di manutenzione e di gestione delle piscine di uso pubblico si applicano le norme emanate dal Ministero della Sanità: atto di intesa tra Stato e Regioni relativo agli aspetti igienico-sanitari concernenti la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio pubblicato sulla G.U. del 17/2/92 S.O. N°32 in conformità ai provvedimenti e alle direttive nazionali e regionali.

Art. 127

**Stabilimenti balneari**

1. L'apertura di stabilimenti balneari, sia aperti al pubblico che facenti parte di complessi turistici deve essere autorizzata dal Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. Stabilito che, per ogni persona, in uno stabilimento balneare deve essere assicurata una superficie minima di mq. 3, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati ai servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni utenza.
3. Il numero massimo delle cabine non può essere superiore ad 1/6 del numero delle utenze ammissibili per ogni cabina non può essere superiore a 8 unità.  
Le cabine, in qualsiasi materiale realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m. 2,10 e una superficie minima di mq. 2,50. Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione: un sedile, un appendiabiti, uno specchio, un cestino portarifiuti.  
La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una perfetta pulizia. Le operazioni di pulizia delle cabine devono essere effettuate con periodicità giornaliera.  
Lungo tutto il lato di accesso alle cabine deve essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo e di larghezza minima di m. 1.
4. Il numero minimo dei WC, complessivamente, non può essere inferiore a 1/30 del numero delle cabine spogliatoio.  
I servizi devono essere separati per i due sessi; per gli uomini deve essere previsto anche un adeguato numero di orinatoi.  
Tutti i WC, siano essi destinati agli uomini che alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove devono essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi ed aventi dotazioni e caratteristiche previste nel presente Regolamento.
5. Ogni stabilimento balneare deve possedere i seguenti requisiti: approvvigionamento con acqua potabile; smaltimento liquami conforme alla legislazione statale e regionale vigente; raccoglitori per rifiuti in numero e capacità sufficienti, lavabili, tali da evitare i gocciolamenti nonché la presenza di insetti.
6. Gli stabilimenti balneari devono essere accuratamente mantenuti. Pertanto, si deve provvedere alla pulizia quotidiana degli arenili, con cernitura, manuale o meccanica, della sabbia. Si deve, inoltre provvedere alla disinfezione e disinfestazione quotidiana dei servizi igienici, nonché alla disinfestazione settimanale degli arenili con rimescolamento profondo della sabbia.
7. Ogni stabilimento balneare deve essere provvisto di idonei sistemi di soccorso e di primo intervento sanitario, secondo le indicazioni previste dalla normativa vigente per le piscine.

8. Per la gestione di locali o chioschi per la somministrazione o vendita di sostanze alimentari e bevande, si devono osservare le disposizioni contenute nella L. 283/1962 e nella L. 441/1963, nonché del Regolamento N°327/80 e quanto contenuto nel presente Regolamento.
9. Si devono, comunque, osservare le norme in materia di igiene e sanità pubblica prescritte dalla Capitaneria di Porto competente per territorio.
10. Tutte le spiagge costiere e le zone costiere non date in concessione devono costantemente essere tenute pulite a cura dei competenti servizi comunali.
11. I requisiti prescritti nel presente articolo si applicano anche agli stabilimenti balneari già in esercizio che dovranno adeguarsi entro il termine previsto dall'art. 257, comma 2, del presente Regolamento.

#### Art. 128

#### **Porti turistici**

1. I porti, le darsene e gli approdi turistici debbono essere approvvigionati di acqua potabile, di tutti i servizi e debbono essere allacciati alla fognatura comunale o all'impianto munito di sistema di depurazione. Debbono essere dotati percentualmente per ogni 100 imbarcazioni di:
  - a) N°10 docce;
  - b) N°10 WC (separati per sesso);
  - c) N°20 lavandini;
  - d) N°10 lavapiedi;
  - e) N°10 lavelli per stoviglie;
  - f) N°10 vasche per bucato;
  - g) N°10 bidoni per rifiuti solidi;
  - h) N°10 contenitori per olii lubrificanti usati, per residui di carburante e vernici, per liquami di sentina;
  - i) N° 2 piazzole di materiale impermeabile e lavabile, dimensionate alla stazza delle imbarcazioni, dotate di pozzetto di raccolta con caditoio, ispezionabile, collegato alla rete fognaria, per i lavaggi da effettuarsi con sapone e detersivi a bassa concentrazione di polifosfati.
2. Tutti i servizi di cui alle lettere da a) a f) del comma precedente debbono trovare sistemazione in fabbricati idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

Le pareti interne debbono essere piastrellate fino all'altezza di m. 2, o, comunque, rivestite con materiale impermeabile di facile lavatura, i pavimenti devono essere costruiti in grès, con pendenza verso uno o più chiusini per lo scolo dell'acqua di lavaggio, nonché essere antisdrucchiolevoli, oppure devono essere conformi alle norme contenute nel presente Regolamento.
3. Nei bacini dei porti turistici deve essere assicurato periodicamente il ricambio dell'acqua.
4. E' obbligatorio il collegamento telefonico per chiamate urgenti (Pronto Soccorso, Polizia) ed un facile accesso ai mezzi impiegati.
5. E' fatto divieto di svolgere qualunque operazione di rimessaggio, di manutenzione, di lavaggio, che provochi l'immissione in mare di qualunque sostanza inquinante anche in minima quantità.
6. I porti turistici devono essere dotati di idoneo sistema di illuminazione che garantisca agevolmente lo svolgimento di operazioni di attracco.
7. I progetti per la realizzazione dei porti turistici e la conseguente realizzazione ed agibilità devono essere preventivamente esaminati, per quanto attiene le norme contenute nel presente articolo e tutte le norme igienico-sanitarie, dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
8. Sono fatte salve le competenze degli altri Enti aventi ingerenza nella materia.

## **CAPO X**

### **STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI**

#### Art. 129 **Asili Nido**

1. Per la costruzione e la gestione degli asili nido, si applicano le disposizioni contenute nella legge 6/12/1971, N°1044 e nella legge regionale 3/3/1973, N°6.
2. Gli asili nido devono essere ispezionati da un medico del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e/o da un assistente sanitario dello stesso servizio con frequenza bimestrale.
3. Tutto il personale deve essere in possesso del libretto di idoneità previsto dall'art. 14 della legge 283/1962.
4. E' fatto obbligo al responsabile sanitario e/o alla coordinatrice di comunicare con immediatezza al Servizio Igiene e Sanità Pubblica ogni caso, anche sospetto, di malattia infettiva e contagiosa che si verifichi nei bambini ospitati.

#### Art. 130 **Nurseries**

1. 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, sentito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L.. Per i requisiti igienico-edilizi, di attrezzature, di articolazione e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alla normativa sugli asili nido e sulle scuole materne, tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata del loro soggiorno, del numero e della qualificazione delle persone addette.
2. I locali nei quali i bambini vengono ospitati non possono essere adibiti ad altro uso, non debbono contenere altri mobili od arredi all'infuori di quelli necessari ai bambini. Debbono, inoltre, essere mantenuti in condizioni di ordine e di pulizia ed essere periodicamente disinfettati.

#### Art. 131 **Scuole pubbliche**

1. 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 (medie) e secondo grado sono fissati dal D.M. 18/12/1975 (Norme tecniche aggiornate e relative alla edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modificato con D.M. 13/9/1977 (G.U. N°338 del 13/12/1977) ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni, nonché dalla normativa riguardante l'abbattimento delle barriere architettoniche, dalle disposizioni del Titolo II del D. Lgs.626/94 e da quelle del D.M. Interno 26.08.92 (G.U. N° 218 del 16 settembre 1992).
2. Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della legge 5/8/1975, N°412 (Norme sull'edilizia scolastica e piano finanziario di intervento) si applicano le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.
3. Per quanto attiene al servizio di medicina scolastica si applicano le norme in materia previste dal D.P.R. 264/61 e dal D.P.R. 1518/67. Compete al Servizio Igiene e Sanità Pubblica la vigilanza igienico-sanitaria sulle scuole pubbliche, private e parificate di ogni ordine e grado sia direttamente, sia tramite i servizi di medicina scolastica.

4. Le aule a piano terreno devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopraelevato rispetto al terreno circostante.
5. E' obbligatorio provvedere alla disinfezione continua dei servizi igienici, alla disinfestazione periodica almeno ogni trimestre ed ogni qualvolta le scuole siano usate per usi diversi da quelli istituzionali.
6. Le operazioni di disinfezione e disinfestazione devono essere effettuate esclusivamente con materiali, sostanze e metodi indicati dal competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 132

**Istituti privati di istruzione**

1. Per gli istituti privati di istruzione di ogni ordine e grado, comprese le autoscuole e i corsi di formazione professionale si applicano i parametri previsti dal presente Regolamento per le scuole pubbliche, facendo, comunque, salve le prescrizioni di cui alla Circolare del Ministero della Pubblica Istruzione N°377 del 9/12/1987 (G.U. N°297 del 21/12/1987, le quali prevedono un rapporto spazio/allievo non inferiore a m. 1,20/alunno con riferimento alla superficie netta dell'aula.
2. L'apertura deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole del competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica al quale compete anche la vigilanza igienico-sanitaria.
3. I locali devono essere muniti di agibilità specifica all'uso e devono avere ingressi separati ove allocati in edifici condominiali.
4. E' fatto divieto di adibire all'uso di cui al presente articolo locali interrati o seminterrati.
5. Per i locali riconosciuti idonei precedentemente alla data di entrata in vigore del presente Regolamento non si applicano le prescrizioni di cui ai precedenti 3° e 4° comma.

Art. 133

**Biblioteche e Musei**

1. Le Biblioteche ed i Musei, sia pubblici che privati, aperti al pubblico o di uso pubblico devono essere allocati in ambienti idonei, con altezza non inferiore a m. 3,00, con sufficiente aereazione, sia naturale che integrata con impianti di ventilazione e condizionamento secondo i parametri previsti nel Capo IV del Titolo II del presente Regolamento relativo alla disciplina dell'igiene abitativa.
2. I locali adibiti a Biblioteca e/o Museo devono essere, inoltre, illuminati in modo idoneo rispetto alle finalità perseguite e, comunque, non inferiore a 500 lux sul piano di lettura.
3. I citati locali devono disporre di idonei servizi igienici per il pubblico, divisi per sesso, dislocati almeno una coppia per piano e muniti di antibagno.
4. Devono essere previsti idonei servizi igienici e spogliatoi, distinti per sesso, per il personale addetto e nel rispetto delle disposizioni, in merito, previste nel presente Regolamento.
5. Gli uffici di gestione dei relativi servizi devono possedere i requisiti propri dell'igiene abitativa con altezza di almeno m. 3,00.
6. Gli ambienti di esposizione e di studio devono essere costantemente tenuti in idonee condizioni igieniche per il rispetto del decoro ed in modo da evitare la dispersione di polveri.
7. Sono fatte salve le norme di sicurezza e di prevenzione incendi, la normativa statale in materia, nonché quanto prescritto al comma 9 del precedente art. 120.
8. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche alle pinacoteche e, comunque, a tutti gli immobili adibiti a fini espositivi e culturali.
9. Devono essere rispettate le norme relative all'abbattimento delle barriere architettoniche.

**CAPO XI**

**ALTRE STRUTTURE**

Art. 134  
**Istituti di pena**

1. I requisiti igienico-costruttivi, di abitabilità e di gestione degli edifici penitenziari e l'ordinamento del servizio sanitario in queste istituzioni sono stabiliti dalla legge 26/7/1975, N°354 (Norme

sull'ordinamento penitenziario e sulla esecuzione delle misure privative e limitative della libertà) e del relativo Regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 29/4/1976, N°431.

2. L'amministrazione penitenziaria, per l'organizzazione e per il funzionamento dei servizi sanitari, può avvalersi della collaborazione dei Servizi dell'Azienda U.S.L. d'intesa con la Regione e secondo gli indirizzi del Ministero della Sanità.
3. Per le nascite e per i decessi avvenuti nell'istituto il sanitario ed il direttore provvedono nelle forme previste dall'art. 44 della suddetta legge e dall'art. 87 del relativo Regolamento.
4. La profilassi delle malattie veneree negli istituti penitenziari è disciplinata dall'art. 7 della legge 25/7/1956, N°837 (Riforma della legislazione vigente per la profilassi delle malattie veneree) e del relativo Regolamento, approvato con D.P.R. 27/10/1962, N° 2056.
5. Per la prevenzione delle malattie infettive e contagiose si applicano le norme in materia contenute nel presente Regolamento integrate dalle disposizioni nazionali e regionali riferite alla prevenzione stessa negli istituti di pena.

**CAPO XII**  
**ESERCIZI PER L'IGIENE DELLA PERSONA**

Art. 135  
**Barbieri e parrucchieri**

1. Le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e per donna sono disciplinate da apposito Regolamento deliberato dal Consiglio Comunale con le modalità e procedure prescritte dalla legge 14/2/1963, N°161, modificata con legge 23/12/1970, N°1142.
2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
3. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio delle attività previste dal presente articolo su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, il quale ha l'obbligo di accertare l'idoneità dei locali e delle relative attrezzature sotto il profilo igienico-sanitario (privilegiando quelle monouso).
4. Il locale deve essere munito di idonei servizi igienici.

Art. 136  
**Estetisti**

1. L'attività di estetista è disciplinata dalle disposizioni contenute nella legge 4/1/1990, N°1 (Gazz. Uff. Serie Generale N°4 del 5/1/1990), nonché dalle norme emanate dalla Regione e dal Comune di cui all'art. 5 della legge stessa.
2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
3. L'apertura di un esercizio di estetista è subordinata all'autorizzazione dal parte del Sindaco previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. competente per territorio sui requisiti igienici dei locali, sull'idoneità delle attrezzature e suppellettili (preferibilmente monouso) e sull'osservanza delle norme di sicurezza per quanto riguarda l'uso di apparecchi elettromeccanici per uso estetico. Sono, comunque, fatte salve le norme regionali. I locali devono essere muniti di idonei servizi igienici.

4. E' vietato l'uso di apparecchi elettromedicali di qualsiasi specie non ricompresi nell'allegato alla legge 4/1/1990, N°1.
5. Deve essere rispettata la normativa sulla preparazione ed impiego dei cosmetici.

## **TITOLO III**

### **IGIENE DELL'AMBIENTE**

#### **CAPO I**

#### **ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

Art. 137

#### **Requisiti delle acque destinate al consumo umano**

1. L'approvvigionamento e l'uso di acque destinate al consumo umano debbono avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle disposizioni contenute nel T.U. 27/7/1934, N°1265, nell'art. 2 della legge 10/5/1976, N°319 e successive modifiche, nel D.P.R. 3/7/1982, N°515 e nel D.M. 26/3/1991 (G.U.S.G. N°84 del 10/4/1991), nella legge regionale 19/12/1983, N°24 e secondo le caratteristiche tecniche stabilite con D.P.R. 24/5/1988, N°236, nonché con riferimento ad altra normativa statale, regionale ed ai regolamenti sia comunali che degli Enti preposti all'erogazione dell'acqua potabile nella Regione Puglia (E.A.A.P.).

Art. 138

#### **Schedario delle fonti di approvvigionamento**

1. Presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica è costituito un apposito schedario contenente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio dell'Azienda U.S.L. sulla base dei dati forniti dall'E.A.A.P. a norma dell'art. 2 del D.M. 26/3/1991.
2. Lo schedario di cui al precedente comma deve contenere:
  - a) la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o di concessione allo sfruttamento della risorsa idrica dalla Regione;
  - b) l'identificazione tramite un numero di codice in accordo tra Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. – P.M.P. e l'Ente gestore dell'acquedotto;
  - c) la stratigrafia e la planimetria in scala 1:200 con l'ubicazione e la delimitazione della fascia di rispetto;
  - d) mappatura degli impianti di acquedotto così come previsto dall'art. 2 del D.M. 26/3/1991;
  - e) una relazione tecnica in merito alle caratteristiche costruttive ed alla cronologia della realizzazione dell'impianto di acquedotto, alla portata, alla sua manutenzione ed al numero di utenti serviti;
  - f) una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze;
  - g) i risultati degli accertamenti di laboratorio.

Art. 139

#### **Protezione delle sorgenti e delle opere di presa**

1. Per assicurare, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative delle acque da destinare al consumo umano, sono stabilite aree di salvaguardia suddivise in zone di rispetto a zone di protezione.
2. Le zone di tutela assoluta e le zone di rispetto si riferiscono alle sorgenti, ai pozzi ed ai punti di presa; le zone di protezione si riferiscono ai bacini imbriferi ed alle aree di ricarica delle falde.
3. Si applicano, in materia, le disposizioni contenute nella Legge Regionale 19/12/1983, N° 24 e negli artt. 5, 6 e 7 del D.P.R. 24/5/1988, N°236, nonché quanto previsto negli Allegati I, II, III, IV, V e VI del D.M. 26/3/1991.

#### Art. 140

#### **Dotazione idrica**

1. 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.
2. Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento allo stesso.
3. Ove non sia possibile, a breve termine, l'approvvigionamento dal pubblico servizio, il Sindaco, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati all'erogazione di acqua non potabile.
4. In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento è fatto obbligo al titolare, prima di utilizzare a scopo potabile un'acqua dolce di origine sotterranea (sorgenti, pozzi trivellati o a scavo) cisterne, serbatoi, ecc.), di praticare una serie di analisi complete così come indicato, per il controllo di qualità, dal D.M. 26/3/1991, Allegato III.
5. Qualora, invece, a scopo potabile, si utilizza acqua dolce di origine superficiale, valgono, per il titolare, ai fini del controllo di qualità, le disposizioni di cui al D.P.R. 515/83 nonché quelle di cui al D.M. 26/3/1991 – Allegato III, lett. a, punto 2 del sottoparagrafo A).
6. Le apparecchiature di trattamento domestico di acque potabili devono possedere le caratteristiche tecniche D.M. 21/12/1990 N°443.

#### Art. 141

#### **Escavazione di pozzi**

1. 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 Genio Civile, autorizzazione all'uso rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.
2. Le caratteristiche dei pozzi ad uso potabile devono essere quelle indicate nell'Allegato II al D.M. 26/3/1991.
3. L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e spese del proprietario, sia prima dell'inizio dell'uso dell'acqua, sia successivamente al rilascio dell'autorizzazione prevista, secondo quanto indicato ai commi 4 e 5 del precedente art. 140.

#### Art. 142

#### **Serbatoi**

1. La costruzione e la installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti, secondo le indicazioni tecniche impartite dal Servizio

Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L., nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 26/3/1991 e norme successive.

2. Sono, comunque, vietati tali stoccaggi dell'acqua quando la stessa proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è previsto l'uso di autoclavi.
3. I serbatoi devono essere opportunamente sottoposti a manutenzione e disinfezioni periodiche.
4. Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrato, fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne devono essere approvate dal Sindaco, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente.

#### Art. 142/bis

### **Trattamento domestico dell'acqua**

1. Il trattamento dell'acqua a livello domestico deve avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero della Sanità n.443 del 21/12/90.
2. I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono, ai sensi del comma 4 dell'art. 3 del D.M. 443/90 di cui sopra, darne notifica al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L.
3. Per gli immobili di nuova costruzione o assoggettati a interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui al citato art. 3 del Decreto Ministeriale di cui sopra deve essere trasmessa al Servizio Igiene e Sanità Pubblica in fase di richiesta di licenza d'uso.
4. Per gli immobili già in possesso di licenza d'uso, la notifica deve pervenire, con la documentazione prevista per legge, entro e non oltre 30 giorni dall'installazione.
5. Nel caso di immobili nei quali siano già installati detti impianti, il titolare o proprietario, amministratore o legale rappresentante devono darne notifica al Servizio Igiene Pubblica con le informazioni previste dalle lettere b), g), h), e i) dell'art.3 del D.M. 443/90 entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente Regolamento.

#### Art. 143

### **Rete idrica**

1. La rete idrica esterna deve essere costruita nel rispetto delle caratteristiche tecniche previste dalla legislazione in materia sull'istituzione dell'E.A.A.P., nonché di quelle indicate dal D.M. 26/3/1991.
2. Le reti di distribuzione interna devono essere costruite con materiali idonei, in modo da evitare inquinamento dell'acqua potabile, nonché fuoriuscita dell'acqua stessa con infiltrazione nelle costruzioni.
3. La rete idrica interna deve essere anche dotata di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.
4. Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualsiasi provenienza.

#### Art. 144

### **Rete idrica e fognante**

1. La rete idrica degli acquedotti pubblici, nonché le derivazioni interne negli edifici e nelle aree private devono essere poste in rapporto alle canalizzazioni fognarie a distanza di sicurezza non inferiore a m. 1, sovrastanti nel rispetto di quanto previsto dal secondo comma dell'art. 4 del Regolamento Regionale n. 3 del 3-11-1989.

2. I parametri di cui al comma 1 non si applicano alle canalizzazioni dei singoli appartamenti e alle singole abitazioni dove, comunque, vanno rispettati i criteri di sicurezza.

Art. 145

### **Giudizio di qualità e di idoneità d'uso**

1. Il giudizio di qualità e di idoneità d'uso è di competenza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, sulla base delle risultanze analitiche del P.M.P. che ha eseguito i controlli analitici.
2. Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici in rispondenza ai limiti di cui al D.P.R. del 24/5/1988, N°236 e del successivo D.M. 26-3-1991, nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e

caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc.. Il giudizio di potabilità deve essere trasmesso a cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica al sindaco del Comune interessato.

Art. 146

### **Inquinamento delle acque di uso potabile**

1. In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. e/o del P.M.P., adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica, anche quelli, ove indispensabili, contingibili ed urgenti, a norma dell'art. 38 della legge 8-6-1990, n. 142, così come previsto all'art. 5 del D.M. 26-3-1991.

## **CAPO II**

### **ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA DALL'INQUINAMENTO**

Art. 147

#### **Richiami normativi**

1. Lo smaltimento delle acque di qualunque origine e dei fanghi rivenienti da processi depurativi di liquami deve avvenire nel rispetto delle norme contenute nelle leggi statali e regionali al fine di tutelare tutte le acque superficiali e sotterranee, interne e marine, sia pubbliche che private, in particolare con riferimento alle disposizioni di cui alla legge 10/5/1976, N°319 e successive modifiche e integrazioni, alle leggi regionali 19/12/1983, N°24, alla Legge 17/5/95, N° 172 e alla Legge Regionale 2/5/1995, N°31, ed ai Regolamenti regionali N°1 del 20/2/1988 e NN° 1, 2, 3, 4, 5 del 3/11/1989, nonché delle delibere del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento del 4-2-1977 e del 30/12/1980 e norme successive. Gli scarichi delle autocaravan sono altresì soggetti alle disposizioni di cui alla legge 14/10/1991, N°336.

Art. 148

#### **Acque meteoriche**

1. Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.
2. Le acque meteoriche provenienti dai tetti, dai cortili e dai suoli di zona fabbrica debbono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari, in modo da evitare inconvenienti ai confinanti e lagunaggi lungo le pubbliche strade.

3. E' vietato evacuare acque reflue di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque piovane.
4. E' vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi, gas e vapori.
5. E' vietato immettere le acque meteoriche nella fognatura pubblica ove questa non sia stata opportunamente costruita come tipo a funzione mista. Le stesse devono essere convogliate in canalizzazione separata.
6. 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. 149

### **Deflusso delle acque**

1. E' vietato far defluire sul suolo acque provenienti dalle case di abitazioni, 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.
2. E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in qualunque modo il normale deflusso delle acque sotterranee.
3. E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopi industriali, senza le autorizzazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge anche in materia di protezione civile. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino 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 spese dell'inadempiente.
4. 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, adottando opportuni accorgimenti, in applicazione delle vigenti norme in materia di sicurezza.
5. Da parte dei proprietari deve essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e devono essere usati idonei mezzi di disinfezione al fine di evitare la proliferazione di insetti.
6. Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

#### Art. 150

### **Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili**

1. Lo smaltimento dei liquami di fogna rivenienti da insediamenti civili deve avvenire mediante sistema di raccolta, trattamento delle acque con effluente avente le caratteristiche della tabella A allegata alla legge 10-5-1976, n. 319, nel rispetto della medesima legge e di quanto previsto nelle delibere del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento del 4-2-1977 e del 30-12-1980.
2. E' fatto obbligo ai Comuni di dotare di pubbliche fognature i centri urbani del proprio ambito territoriale.
3. Le pubbliche fognature devono essere realizzate e disciplinate, oltre che nel rispetto della normativa richiamata al precedente comma 1, anche con riferimento alle disposizioni contenute nei Regolamenti regionali NN° 3 e 5 del 3-11-1989.
4. Gli insediamenti civili, anche a destinazione turistica, situati lontano dai centri urbani, di consistenza superiore ai 50 vani o ai 5000 mc., devono essere dotati di impianti di raccolta, trattamento e smaltimento dei liquami analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.

5. Nei centri urbani e negli insediamenti civili indicati al precedente comma, dotati di impianto fognario, è fatto obbligo di allaccio allo stesso di tutti gli scarichi civili.
6. Lo smaltimento dei fanghi rivenienti dagli impianti di trattamento dei liquami deve avvenire nel rispetto del decreto legislativo 27-1-92, n.99 e, per quanto non in contrasto con tale normativa, con l'osservanza delle disposizioni del Regolamento Regionale n.2 del 3-11-89.
7. Nei centri urbani sprovvisti di fognatura pubblica e nel caso di insediamenti civili posti a distanza dai centri abitati, di consistenza inferiore a 50 vani o 5.000 mc., devono essere osservate rispettivamente le norme dei Regolamenti regionali N° 1 del 20/2/1988 e N° 4 del 3/11/1989.
8. Gli scarichi di insediamenti civili in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni regolamentari emanate dall'Ente gestore della pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.

#### Art. 151

### **Autorizzazione allo smaltimento dei liquami**

1. Conformemente a quanto previsto dall'ultimo comma dell'art. 9 della legge 10-5-1976, n. 319, dai regolamenti regionali compreso il N°131 del 2/5/95, tutti gli scarichi devono essere autorizzati.
2. L'autorizzazione è rilasciata dall'Autorità competente (Amministrazione Comunale o Amministrazione Provinciale) in relazione al sistema prescelto di recapito finale dell'effluente nel rispetto della normativa statale vigente, nonché delle norme regionali e delle deleghe all'uopo conferite dall'Amministrazione regionale.
3. L'autorizzazione di cui al precedente comma è rilasciata, a richiesta del gestore dell'impianto, con l'osservanza delle modalità previste dalla vigente normativa.
4. Fatte salve successive variazioni, le autorizzazioni agli scarichi delle pubbliche fognature, comprese quelle di insediamenti civili di cui al quarto comma del precedente art. 150, devono essere rilasciate con l'osservanza delle modalità prescritte dagli artt.14 e 14/bis del Regolamento regionale n.5 del 3/11/89.
5. Il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo, da parte della competente autorità è subordinato alla acquisizione del vincolante ed obbligatorio parere favorevole degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale così come previsto dalla legge N°319 del 10/5/1976 e successive modifiche ed integrazioni.

#### Art. 152

### **Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi**

1. Lo smaltimento dei liquami provenienti da insediamenti produttivi, come definiti nell'art.1/quarter della legge 8/10/1976, n.690, deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla legge 10-5-1976, e successive modifiche ed integrazioni, anche con riferimento alle deliberazioni del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque e secondo i limiti di accettabilità all'uopo contemplati dalla normativa vigente.
2. Sono considerate anche insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nelle Deliberazioni del 4-2-1977 e dell'8-5-1980 del Comitato Interministeriale per la tutela delle Acque dall'Inquinamento.
3. Ove gli insediamenti produttivi recapitino i propri scarichi nella pubblica fognatura, si devono osservare le prescrizioni regolamentari dell'Ente gestore della fognatura stessa.

#### Art. 153

### **Utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e delle sanse umide**

1. Le acque di vegetazione possono essere smaltite mediante spandimento controllato sul suolo secondo le norme stabilite dalla Legge 11/11/96, N°574 che, tra le altre prescrizioni, prevede:
  - a) presentazione da parte dell'interessato al Sindaco del Comune dove sono ubicati i terreni di una relazione tecnica sulle caratteristiche dell'ambiente ricevitore;
  - b) comunicazione della quantità massima di acqua di vegetazione che può essere smaltita per ettaro e modalità di spandimento.

#### Art. 154

### **Trasporto dei liquami**

1. I reflui rivenienti da insediamenti civili e produttivi, raccolti in vasche tipo Imhoff, anche nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento Regionale n. 4 del 3-11-1989, devono essere trasportati da appositi automezzi muniti di idoneo sistema di aspirazione e svuotamento.
2. L'autorizzazione alla raccolta e trasporto dei liquami di cui al precedente comma è rilasciata dall'Amministrazione Provinciale ove ha sede la ditta che effettua il trasporto, semprechè iscritta nell'apposito Albo Nazionale secondo le prescrizioni contenute nel Regolamento approvato con D.M. 21-6-1991, n. 324.
3. Il liquame trasportato deve essere smaltito obbligatoriamente in impianti di depurazione e trattamento dei reflui stessi, allo scopo autorizzati.
4. I veicoli autorizzati per il trasporto dei liquami devono essere in possesso di attestato di idoneità rilasciato dal competente organo di controllo nel cui territorio ha sede la ditta che effettua il trasporto, previo accertamento dei requisiti tecnici del veicolo stesso ed, in particolare, della perfetta tenuta delle cisterne.
5. Tutte le operazioni di raccolta e trasporto dei liquami devono avvenire in modo da evitare qualunque inquinamento, fuoriuscita di liquame ed emanazione di cattivi odori.
6. Le operazioni di raccolta devono essere effettuate esclusivamente nelle ore indicate dal Sindaco.
7. Fatte salve le prescrizioni dell'Autorità Provinciale, la ditta deve rilasciare al proprietario dell'insediamento civile ricevuta in cui sia indicata la data e l'ora dell'avvenuto svuotamento, la quantità caricata, la sede finale di smaltimento.

#### Art.155

### **Vigilanza e controllo**

1. L'attività di vigilanza e controllo sugli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati compete alle Autorità indicate nella legge 319/76, nella Legge Regionale 2/5/1995, N° 31, nonché nell'art. 14 lett. e) della Legge 8/6/1990, N° 142.
2. A tal fine le Autorità richiamate nel precedente comma si avvalgono del supporto e della collaborazione degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## **CAPO III**

### **ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA**

#### Art. 156

### **Corsi d'acqua superficiali**

1. E' severamente vietato qualunque smaltimento di liquame riveniente da insediamenti civili e/o da insediamenti produttivi nei torrenti, nei ruscelli, nei fiumi, nei laghi (naturali o artificiali).
2. Fatti salvi i casi previsti dalle leggi statali e regionali è, altresì, vietato ogni scarico in mare.
3. Gli eventuali scarichi in mare devono essere autorizzati dall'Autorità preposta al controllo secondo le modalità previste dalle leggi in vigore.

4. E' vietato abbandonare qualunque rifiuto o qualunque oggetto che possa essere di nocumento all'ambiente o alla salute pubblica nei corsi d'acqua superficiali e in mare, ivi compresi gli oggetti in plastica, in metallo, in vetro.

#### Art. 157

### **Canali di bonifica e di drenaggio**

1. I canali di bonifica e di drenaggio devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di efficienza, liberi da accumuli di materiale di qualunque natura che possano ostacolare o rallentare il normale deflusso delle acque, con i margini sgombri da rovi, nonché con idonee barriere di altezza non inferiore a m. 0,90 lungo i margini stessi al fine di evitare il rischio di precipitazione di persone, animali e mezzi.
2. A quanto prescritto nel primo comma deve provvedere l'Ente o la persona fisica gestore dei canali di bonifica e di drenaggio.
3. E' severamente vietato smaltire nei canali di bonifica e di drenaggio liquami rivenienti da insediamenti civili e/o produttivi.
4. Non può essere rilasciata autorizzazione allo smaltimento di acque rivenienti da impianti di depurazione civili, anche se conformi ai parametri previsti dalla Tabella A della Legge 319/76, se non sia acquisito da parte dell'Autorità comunale il parere favorevole dell'Ente o persona fisica gestore, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.
5. Ove i canali di bonifica e di drenaggio abbiano il loro recapito terminale in mare, l'autorizzazione prevista al precedente comma deve essere rilasciata anche dalla competente Autorità addetta al controllo (Amministrazione Provinciale).

#### Art. 158

### **Tutela delle acque di balneazione**

1. Per quanto attiene alla tutela delle acque di balneazione si rinvia a quanto stabilito dal D.P.R. 8/6/1982, N°470, come modificato con Legge 15/7/1988, N° 271 e successive modificazioni ed integrazioni.
2. L'attività di vigilanza sotto il profilo igienico-sanitario è svolta dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica territorialmente interessato in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## **CAPO IV**

### **IGIENE DEL SUOLO**

#### Art. 159

### **Riferimenti legislativi**

1. In materia di igiene del suolo valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela ed, in particolar modo, le leggi che disciplinano lo smaltimento dei rifiuti (D.Lgs. 22/97, legge regionale 30/86, Regolamento regionale n.2/89, leggi, decreti ministeriali, circolari e regolamenti successivi sulla materia di specie, Delibera C.I.T.A.I. 27-7-1984). Lo smaltimento dei rifiuti di origine animale è subordinato all'osservanza del D.Lgs. 14 dicembre 1992, N° 508 e relative norme di applicazione.
2. Sono fatte salve tutte le norme legislative e regolamentari in ordine all'uso delle sostanze diserbanti.

Art. 160

**Pulizia del suolo**

1. Chiunque a qualunque titolo fa uso di aree, spazi, viali, cortili, giardini, passaggi, corridoi di transito, è tenuto a provvedere alla loro pulizia.
2. Per gli spazi pubblici urbani l'adempimento di cui al primo comma compete al Comune.
3. Nel caso di pinete, boschi, giardini ed altri luoghi ameni di uso pubblico o privato, il predetto obbligo fa carico ai proprietari, agli aventi titolo di diritti reali di godimento sui beni immobili stessi.
4. Ove il proprietario o l'Ente pubblico o la persona giuridica di diritto civile non sia in grado di provvedere a quanto prescritto dal precedente comma 3, salvi i provvedimenti sostitutivi per la tutela della salute pubblica, è imposto ai proprietari l'obbligo di procedere alla recinzione del suolo ed alla relativa custodia.
5. I concessionari, anche per tempi limitati, di suolo pubblico devono provvedere alla pulizia delle aree avute in concessione.

Art. 161

**Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani**

1. L'attività di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, compresa l'attività di raccolta e trasporto, è esplicitata, a norma del D. Lgs. 22/97, dai Comuni con le modalità ivi previste, ed osservando la disciplina per la raccolta differenziata.
2. La disciplina dei servizi dei rifiuti urbani è stabilita dall'apposito Regolamento adottato con separati provvedimenti di legge.

Art. 162

**Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, pericolosi**

1. L'attività di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti classificati speciali, pericolosi a norma del D. Lgs. 22/97 e successive modifiche ed integrazioni deve avvenire secondo le modalità ivi disciplinate con l'osservanza delle disposizioni contenute nella delibera 27-7-1984 del C.I.T.A.I., nonché secondo quanto previsto nella successiva normativa statale.
2. Sono, altresì, fatte salve le norme contenute nella legge regionale 30-10-1986, n. 30.

Art. 163

**Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite**

1. E' fatto divieto di adibire a discarica di rifiuti di qualunque origine e specie zone non munite di autorizzazione rilasciata secondo le prescrizioni delle vigenti disposizioni in materia.
2. Le discariche autorizzate di prima categoria e di seconda categoria di tipo A) come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A.I. del 27-7-1984, oltre ad osservare tutte le norme ivi previste, devono essere ubicate alle seguenti distanze:
  - Km. 5 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano;
  - a distanza di Km. 5 dal più vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamento; da strade statali e da strade provinciali;
  - Km. 5 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.
3. Le discariche di seconda categoria di tipo B) e di tipo C), nonché di terza categoria come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A.I. del 27-7-1984 devono essere ubicate alle seguenti distanze:
  - Km. 5 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano;

- a distanza di Km. 5 dal più vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamenti; da strade statali e da strade provinciali;
  - Km. 5 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.
4. E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari, altri materiali e, comunque, qualunque rifiuto al fine di evitare l'origine di fumi, esalazioni tossiche o moleste.
  5. In tutte le discariche va garantito il rispetto delle norme di sicurezza dal lavoro, non solo in riferimento ai dipendenti degli impianti, ma agli stessi utenti secondo quanto previsto dal D. Lgs. N°626/94 e successive modificazioni.

## **CAPO V**

### **ARIA**

#### Art. 164

#### **Riferimenti legislativi**

1. In materia di qualità dell'aria valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela ed, in particolare, l'art. 104 del D.P.R. 616/77, la legge 13-7-1966, n. 615 e successive modifiche ed integrazioni, i regolamenti di esecuzione approvati con D.P.R. 1391/70 e DD.PP.RR. nn. 322 e 323/1971, la legge n.437 del 3-6-1971, la legge regionale n.31 del 16-5-1985, il D.P.R. 203 del 24-5-1988, il D.P.C.M. 240 del 4-6-1988, il D.M. 8-5-1989, il D.P.C.M. 21-7-1989, il D.P.C.M. 12-7-1990, i DD.MM. 20-5-1991 ed il D.P.R. 25-7-1991, il D.P.R. n. 485 del 10-5-1982, la legge n. 818 del 7-12-1984 ed il D.P.R. n. 214 del 28-5-1988 e norme successive.

#### Art. 165

#### **Impianti termici ed industriali**

1. Per la disciplina autorizzativa e di controllo di tutti gli impianti che possano dar luogo ad emissioni nell'atmosfera, nonché, per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche dei combustibili ed al loro impiego, per il riferimento ai valori limite ed ai valori guida per gli inquinanti dell'aria nell'ambiente esterno e dei relativi metodi di analisi, campionamento e valutazione ed, infine, per i limiti delle emissioni inquinanti ed i relativi metodi di campionamento, analisi e valutazione, valgono le disposizioni di cui al precedente art. 164.
2. Le canne dei camini, dei caloriferi e simili devono essere costruite con tubature incombustibili, inalterabili, a perfetta tenuta con pareti non trasudanti ed in modo che riesca facile provvedere alla loro pulitura. Per evitare che le esalazioni e il fumo diano molestia o creino pericolo per gli edifici vicini, in particolare, l'emissione del fumo deve avvenire in atmosfera libera e, comunque, le bocche delle canne devono risultare più alte di almeno 2 metri rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 20 metri. Le bocche delle canne situate a distanza compresa tra 20 e 50 metri da aperture di locali abitati devono essere a quota non inferiore a quella del filo superiore dell'apertura più alta.

#### Art. 166

#### **Inquinamento da autoveicoli**

1. Fatte salve le disposizioni statali e regionali in materia, è severamente vietato, durante la sosta, sia pure temporanea, tenere in moto autoveicoli, motoveicoli, autocarri e qualsiasi altro veicolo a motore azionati con qualunque tipo di carburante.

2. Uguale divieto è fatto per la sosta dei veicoli di cui al primo comma presso i distributori di carburante ovunque essi siano ubicati.
3. E' fatto, altresì, divieto di effettuare presso officine meccaniche prove di motore all'aperto, dovendosi, per queste, comunque, rispettare le norme citate contenute nell'art. 98 del presente Regolamento.
4. Gli autobus delle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che emettono gas di scarico nella zona posteriore dell'autoveicolo e al di sopra del tetto della cabina.

Art. 167

#### **Depositi di materiale**

1. E' fatto divieto di tenere all'aperto qualsiasi deposito di materiale che possa provocare cattivi odori tali da arrecare molestia agli abitanti delle zone circostanti e, comunque, all'ambiente di vita e di lavoro.
2. Su proposta del Servizio Igiene e Sanità pubblica e/o degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale il Sindaco può ordinare l'adozione di misure idonee a rimuovere l'inconveniente.

Art. 168

#### **Protezione di materiali trasportati da autocarri**

1. Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiale di rifiuti putrescibili e maleodoranti devono essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura onde evitare la diffusione di polveri, odori e materiali costituenti rischio e nocimento alla salute ed alla sicurezza dei cittadini e all'ambiente.

### **CAPO VI**

#### **RUMORI E VIBRAZIONI**

Art. 169

#### **Campo di applicazione**

1. Fermo restando quanto previsto dalla legislazione in vigore in tema di protezione dei lavoratori contro il rischio di esposizione al rumore durante il lavoro ed, in particolar modo, dagli artt. 38 e segg. del D. Legisl. 15-8-1991, n. 277, per quanto attiene ai limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno si rinvia alla legge quadro sull'inquinamento acustico N°447/95 e successivi decreti attuativi.

Art. 170

#### **Definizione e modalità di rilevamento**

1. Per quanto attiene alle definizioni ed alle modalità di rilevamento del rumore, si rinvia integralmente alla legge N°447/95 e successivi decreti attuativi.

Art. 171

#### **Individuazione delle aree**

1. Il Comune individua le aree in cui deve essere suddiviso il proprio territorio in base alle indicazioni della tabella a) allegata al D.P.C.M. N°412 del 14/10/97.

2. L'individuazione delle aree di cui al primo comma è deliberata dal Consiglio Comunale, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL competente territorialmente, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

Art. 172

### **Limiti massimi ammissibili**

1. Dopo le operazioni di individuazione delle aree di cui al precedente art. 171, i limiti massimi dei livelli sonori equivalenti sono fissati secondo le indicazioni previste dalle Tabelle b) e c) allegate al D.P.C.M. N°412 del 14/10/97.
2. E' data facoltà al Sindaco, nel periodo 15 giugno - 15 settembre, di disporre, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica della competente Azienda U.S.L., che i valori dei limiti massimi del livello sonoro equivalente, per le classi 1, 2, 3, 4 della Tabella A) del D.P.C.M. N°412 del 14/10/97, nelle ore pomeridiane dalle 13,30 alle 15,30, siano quelli individuati nelle tabelle d) e c) dello stesso D.P.C.M. nella colonna dei tempi di riferimento "notturno".
3. Per i veicoli a motore si applicano le norme contenute nei DD.MM. di attuazione delle direttive C.E.E..

## **CAPO VII**

### **RADIAZIONI NON IONIZZANTI**

Art. 173

### **Inquinamento**

1. Le norme del presente capo valgono per tutte le sorgenti che generano radiazioni non ionizzanti utilizzati in impianti di telecomunicazione fissi o mobili, con frequenza compresa fra 100 KHz e 300 GHz e con potenze efficaci massime al punto di emissione superiori o uguali a un Watt, fatta eccezione per le sorgenti fisse connesse ad impianti, sistemi ed apparati per usi militari, delle forze di polizia e di soccorso.

Art. 174

### **Limiti a protezione della popolazione**

1. Nel caso di esposizione al campo elettromagnetico i livelli dei campi elettrici, magnetici e della densità di potenza, mediati su un'area equivalente alla sezione verticale del corpo umano e su un qualsiasi intervallo di sei minuti non devono superare i valori in tabella 1:

**Tabella 1**

Frequenza F in MHz	Valore efficace di Intensità di campo elettrico E in V/m	Valore efficace di Intensità di campo magnetico H in A/m	Densità di potenza dell'onda piana equivalente in W/m
0.1 - 3	60	0.2	==
> 3 - 3000	20	0.05	1
> 3000 - 300000	40	0.1	4

2. In presenza di più sorgenti, il limite complessivo di esposizione è 1, da ottenere come somma dei contributi normalizzati dalle singole sorgenti: tali contributi sono determinati dividendo il quadrato del valore limite corrispondente oppure, per frequenza comprese fra 3 MHz e 300 GHz, dividendo la densità di potenza per il corrispondente valore limite. La procedura da

seguire per la riduzione a conformità è quella prevista dall'allegato C del D.M. 10/09/98 N° 381.

3. In corrispondenza di edifici adibiti a permanenze non inferiori a quattro ore, non devono essere superati i seguenti valori, mediati su un'area equivalente alla sezione verticale del corpo umano e su qualsiasi intervallo di sei minuti:

Tabella 2

Frequenza f in MHz	Valore efficace di Intensità di campo elettrico E in V/m	Valore efficace di Intensità di campo magnetico H in A/m	Densità di potenza dell'onda piana equivalente in W/m
0.1 - 3	6	0.016	==

Tabella 3

Frequenza f in MHz	Valore efficace di Intensità di campo elettrico E in V/m	Valore efficace di Intensità di campo magnetico H in A/m	Densità di potenza dell'onda piana equivalente in W/m
> 3 - 300000	6	0.016	0.10

4. Sono in ogni caso applicabili le disposizioni di cui al D.M. 10/9/98 N° 381.
5. L'attività di vigilanza sotto il profilo della tutela della pubblica salute è esercitata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica competente per territorio in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## CAPO VIII

### RADIAZIONI IONIZZANTI

Art. 175

#### Riferimenti legislativi

1. Per quanto attiene alla protezione della popolazione e dei lavoratori contro i rischi da radiazioni ionizzanti si applica la normativa statale e regionale vigente in materia ( legge 31-12-1962 n. 1860, D.P.R. 13-2-1964 n. 185, D. Lgs. N°230/95, D.M. 26-10-1966, D.M. 27-7-1966, D.M.6-6-1968, D.P.R.24-9-1968 n.1428, legge 19-12-1969 n. 1008, D.M. 14-7-1970, D.P.R. 30-12-1970 n. 1450, D.M. 2-2-1971, D.P.R. 12-12-1972 n. 1150, D.M. 1-3-1974, D.M. 15-2-1974, legge 2-8-1975 n. 393, D.M. 4-8-1977, D.M. 4-1-1977, D.M. 13-5-1978, D.M. 4-11-1982) e norme successive.
2. L'attività di vigilanza sotto il profilo della tutela della pubblica salute è esercitata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica competente per territorio in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## CAPO IX

### USO DEGLI ANTIPARASSITARI

Art. 176

#### Riferimenti legislativi

1. Per l'uso dei prodotti fitosanitari in agricoltura si richiamano le disposizioni contenute negli artt. 5, lett. H) e 6 della legge 30-4-1962, n. 283, nel D.P.R. 3-8-1968, n. 1255 e successive modifiche

ed integrazioni, nell'O. M. 18-7-1990 e nella Circ. 16-12-1991 n. 25 (G.U. n. 298 del 20-12-1991), nel D. Lgs. 194/95; Circolare Ministero Sanità del 10/6/95; D.P.R. 24/5/88 N°223, nonché nella delibera della G.R. N°1490 del 24/5/93.

Art. 177

**Locali di deposito e vendita**

**Mezzi di trasporto**

1. Fatte salve le disposizioni previste dalla legislazione in materia, i locali da adibire a deposito dei prodotti fitosanitari devono possedere i seguenti requisiti:
  - a) essere separati e non comunicanti con case di abitazione, locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
  - b) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;
  - c) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
  - d) disporre di un vano o di armadi per tenere chiusi a chiave i Prodotti Fitosanitari molto tossici, tossici e nocivi;
  - e) Tutti gli altri requisiti previsti dalla Circolare N° 15 del 30/4/93 e dalla normativa di cui al precedente articolo 176.
- 1.bis L'Autorizzazione Sanitaria per l'esercizio di deposito e/o vendita di prodotti fitosanitari è rilasciata dal Dirigente del SIAN competente per territorio (Delibera Giunta Regionale N°1490/93).
2. Su carri, vagoni ed ogni altro mezzo non possono essere contemporaneamente trasportati prodotti fitosanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi. I prodotti fitosanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

Art. 178

**Modalità d'uso: obbligo di comunicazione**

1. I conduttori delle agenzie agricole sono tenuti a dare comunicazione preventiva, sia agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale che al Servizio Igiene e Sanità Pubblica competente per territorio, dei programmi dei trattamenti con presidi sanitari per l'agricoltura all'inizio di ogni anno solare.
2. L'obbligo della comunicazione preventiva riguarda tutti i trattamenti che utilizzano presidi sanitari di I e II classe tossicologica ad esclusione di quelli svolti su colture destinate ad esclusivo consumo del nucleo familiare.
3. La comunicazione di cui al precedente comma 1 deve contenere:
  - a) il nominativo del committente;
  - b) il nominativo del responsabile del trattamento e gli estremi del patentino per l'uso di prodotti di prima e seconda classe;
  - c) una destinazione del territorio con la segnalazione di zone sensibili (corsi d'acqua, abitazioni, allevamenti, approvvigionamenti idrici, ecc.);
  - d) le colture da trattare;
  - e) l'indicazione del presidio sanitario per singola coltura, gli estremi di registrazione e le quantità previste;
  - f) il diario e l'orario dei trattamenti previsti;
  - g) l'indicazione del luogo di preparazione e travaso delle miscele e di attingimento dell'acqua;
  - h) l'indicazione del/dei mezzo/i con cui sono effettuati i trattamenti;
  - i) il sistema previsto per lo smaltimento dei contenitori vuoti.

4. Devono essere rispettate tutte le prescrizioni relative alla legislazione sull'obbligo del "quaderno di campagna", al D. Min. San. 21-1-1991 n. 217, al D. Min. San. 2-7-1992 n. 436 e seguenti e per quanto applicabile, il D. Lgs. 626/94.
5. E' vietato il trattamento con prodotti diserbanti delle banchine stradali e dei fondi ubicati nel perimetro urbano. Eventuali deroghe devono essere concesse di volta in volta dal Sindaco previo parere favorevole del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

#### Art. 179

##### **Modalità d'uso: condizioni di esecuzione**

1. Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare.
2. Devono essere apposte, durante il trattamento e durante l'intervallo di agibilità, la segnalazione del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell'intervallo di agibilità, se previsto, per il presidio sanitario utilizzato.
3. Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuale necessari a seconda delle modalità di trattamento.
4. Devono essere osservate le modalità d'uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici.
5. Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette di prodotti impiegati, in particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuati per gli addetti.
6. Le etichette ed i fogli illustrativi devono essere conservati per tutto il periodo dei trattamenti, al fine di consentire tempestivi interventi in caso di eventuali fenomeni di intossicazione.
7. I contenitori devono essere raccolti e smaltiti, ai sensi del D.Lgs. N°22/97 e successiva normativa tecnica.

#### Art. 180

##### **Modalità di conservazione**

1. L'acquirente deve curare che i presidi sanitari appartenenti alla I e II classe tossicologica siano conservati in appositi locali o armadi, da tenere chiusi a chiave.
2. Gli altri prodotti devono essere conservati separati dai primi, in luogo chiuso, ben aerato e riparato, inaccessibile ai bambini ed agli estranei.
3. E' vietato conservare i presidi in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e/o mangimi.

#### Art. 181

##### **Trattamenti post-raccolta**

1. Chiunque, in forma singola o associata, intenda procedere all'impiego di sostanze chimiche su prodotti destinati all'alimentazione, durante il periodo di stoccaggio e conservazione, è tenuto a darne preventiva segnalazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Detta comunicazione deve contenere:
  - a) i dati anagrafici del titolare o del legale rappresentante dell'azienda;
  - b) l'indicazione della sostanza chimica che si intende utilizzare ed il numero di registrazione ministeriale;
  - c) il quantitativo previsto ed il tipo di derrate alimentari in causa;

- d) le modalità del trattamento e le misure cautelative che si intendono adottare per evitare ogni possibile danno agli addetti ed alla salute pubblica.
- Prima dell'immissione sul mercato di derrate alimentari trattate deve essere preventivamente avvisato il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione affinché disponga gli opportuni accertamenti.
  - Lo stesso Servizio può disporre il divieto di commercializzazione dei prodotti in questione fino all'espletamento dei controlli ispettivi e delle eventuali analisi di laboratorio, da parte del competente P.M.P.

#### Art. 182

#### **Impiego di mezzi aerei**

- L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari, in deroga al generale divieto espresso come parere dal Consiglio Superiore di Sanità il 6 luglio 1973 e successivamente ribadito il 29 luglio 1974 e il 1 aprile 1976 dalla Commissione Consultiva presso il Ministero della Sanità, e dalla Circ. Min. Sanità n. 53/Prot. 705/44.66/2/4207 del 28-8-1982, può essere eccezionalmente autorizzato ( ove non esistano altre possibilità di intervento) in base a specifiche esigenze, previo parere del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda USL .  
Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica. acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
- La richiesta di autorizzazione deve, essere inoltrata al Sindaco da parte del committente del trattamento, entro i termini fissati dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.
- Completata la procedura istruttoria il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione inoltra gli atti alla Regione per il completamento dell'iter autorizzativo.
- La richiesta di autorizzazione deve contenere un programma per il trattamento aereo da cui risultino:
  - il nominativo del o dei committenti agricoli;
  - il nominativo dell'operatore ( a terra) responsabile di tutte le operazioni a terra;
  - il nominativo dell'operatore aereo-agricolo, autorizzato come pilota CIVILAVIA, che si assume la responsabilità dell'esecuzione di tutte le operazioni, connesse al volo, di distribuzione dell'antiparassitario;
  - il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topografia quotata, aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;
  - la monocoltura;
  - i prodotti fitosanitari registrati per l'impiego aereo e per la nomenclatura e le quantità previste;
  - il diario ed orario del trattamento;
  - l'indicazione della base operativa;
  - la dichiarazione dell'operatore aereo-agricolo di avere effettuato una accurata ricognizione del territorio da trattare da cui emerga:
    - la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua, delle zone sensibili in generale;
    - presenza di ostacoli al volo ( antenne, cavi, pali, ecc.);
    - presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio o monocoltura da trattare;
  - una copia della comunicazione formale al committente, da questi controfirmata, se l'area non è completamente a monocoltura, che i prodotti fitosanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima compatibilità con altre coltivazioni secondarie e che, pertanto, i prodotti di queste ultime possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.
- 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../2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formula a base di principi attivi di III classe di cui al D.P.R. n.

1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 795/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.

6. I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olio, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocoltura.
7. Le superfici di terreno a monocoltura devono essere sufficientemente estese ( parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei ) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento, evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.
8. Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinate all'alimentazione ed alla commercializzazione.
9. La suddetta comunicazione formale controfirmata dal coltivatore, deve essere acquisita all'atto dell'autorizzazione al trattamento.
10. Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili ( abitazioni, sorgenti e zone di rispetto così come definite dal D.P.R. 236/88, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc., strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.
11. Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione d'intesa con gli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni caso per caso.
12. Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegno di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base.
13. La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, nonché di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.
14. Per modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal settimo comma del precedente art. 179.
15. Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron, con esclusione di nebbie di ultrabasso volume.
16. L'intervallo di inagibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

#### Art. 183

### **Controllo e vigilanza**

1. Le attività di vigilanza, perché vengano adottate, durante i trattamenti, tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali, dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, spetta ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione ed agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale ciascuno nell'ambito delle rispettive competenze.
2. Qualora nel corso delle attività di vigilanza e controllo, di cui al precedente comma, si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, deve essere disposto il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.
3. Nei casi invece si riscontrino delle irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, si può disporre la sospensione.

4. Nei casi di cui al 3° e 4° comma deve essere data comunicazione immediata al Sindaco del Comune interessato per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.
5. Qualora si verificano incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, devono essere avvisati tempestivamente del Dipartimento di Prevenzione interessati per competenza territoriale.
6. Il S.I.A.N. dell'Azienda U.S.L. competente, in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, svolge controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

## **CAPO X**

### **ATTIVITA' VARIE**

#### **Art. 184**

##### **Cave**

1. L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere ed il successivo ripristino sono disciplinate dalla legislazione regionale in materia e dall'art. 327 T.U.LL.SS. R.D. 27-7-1934, N° 1265 e dal D. Lgs. N°22/97.
2. Le attività estrattive devono essere operate 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.
3. E' fatto divieto di utilizzare cave per discariche di qualunque tipo se non autorizzato.
4. Salvo quanto previsto dalle disposizioni statali e regionali in materia e dai regolamenti edilizi comunali, è fatto obbligo a chi di competenza di prendere tutti i provvedimenti onde impedire l'utilizzo delle cave per fini di cui al comma 3, nonché per evitare rischi di precipitazione di persone, animali e cose.

#### **Art. 185**

##### **Maceri**

1. Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione delle piante tessili.
2. La macerazione 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 Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL competente territorialmente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
3. I bacini di macerazione devono essere distanti almeno 200 m. da ogni centro o nucleo abitato, 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 in luoghi distanti dall'abitato.
4. 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 (legge 319/76). Ove non intervenga la predetta autorizzazione, si applicano le disposizioni al riguardo previste dal presente Regolamento.

## **TITOLO IV**

### **IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE**

## **CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI**

Art. 186

### **Riferimenti legislativi**

1. Per la tutela igienico-sanitaria sulla produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo degli alimenti e bevande, nonché sulle attività collegate si applicano le disposizioni contenute nelle leggi statali di carattere generale e di carattere speciale, nei relativi regolamenti e nelle connesse ordinanze ministeriali e nella eventuale legislazione regionale.
2. Dal punto di vista generale la disciplina di cui al primo comma soggiace alla scrupolosa osservanza delle disposizioni contenute nel T.U. 27-7-1934, n. 1265, nella legge 30-4-1962, N° 283, come modificata dalla legge 26-2-1963, n. 441 e nel relativo Regolamento approvato con D.P.R. 26-3-1980, n. 327 e, per quanto occorra, nella legge 25-8-1991, n. 287 (G.U.S.G. n. 206 del 3-9-1991) e nelle leggi regionali n. 36/1984 e n. 13/1989 nonché nel D. Lgs. 3/3/1993, N°123; nel D. Lgs. N°156/97; nel D. Lgs. N°155/97; nel D.P.R. 14/7/95 (suppl. alla G.U. N°260 del 7/11/95) e nel D.M. 16/12/93.

Art. 187

### **Organi di vigilanza**

1. Alla tutela della salute ed alla osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e del Servizio Veterinario ( Area B) dell'Azienda USL, per quanto di rispettiva competenza uniformandosi alle norme del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.
2. La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei Regolamenti, nonché delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità competente in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire l'educazione sanitaria della popolazione.
3. Tutti i cibi e le bevande, le materie prime, gli additivi chimici e i coloranti ammessi sono considerati "sostanze alimentari e bevande" e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.
4. Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ed il Servizio Veterinario (Area B), per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti sui mezzi di trasporto, nel rispetto anche dell'art. 5 del D.P.R. 327/80.
5. Sono, inoltre, soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate, nonché l'impiego in zootecnia degli estrogeni e di altre sostanze ad azione antiormonale e di mangimi.
6. Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione vigila, inoltre, sotto il profilo sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.
7. Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione vigila, altresì, sulle caratteristiche igienico sanitarie di tutti i locali destinati alle attività di cui al precedente quarto comma, sui servizi igienici annessi, sull'approvvigionamento idrico, sullo smaltimento dei liquami, sul conferimento dei rifiuti, sulle eventuali emissioni in atmosfera, sui locali per gli addetti in relazione anche alle leggi ed ai

regolamenti statali, regionali e secondo le disposizioni contenute in materia nel presente Regolamento. In particolare il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, si avvale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.

8. Gli organi di vigilanza, in qualunque momento, possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 4° comma del presente articolo, negli scali e sui mezzi di trasporto.
9. Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Rappresentante legale dell'Azienda USL d'appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria nell'ambito dell'Azienda USL di riferimento; il personale di vigilanza svolge le proprie funzioni con abiti civili.
10. Sono fatte salve le competenze degli uffici di porto, aeroporto, di frontiera terrestre e di dogana interna del Ministero della Sanità, sia in materia medica che veterinaria.
11. I controlli sugli alimenti previsti nei commi 4 e 8 sono effettuati con le modalità di cui al D.P.R. 327/1980 ed ai successivi decreti di attuazione riferiti a singoli tipi di alimenti.  
Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui agli artt. 6 e seguenti del D.P.R. 327/80, del decreto legislativo 3 marzo 1993, n.123 e del D.M. 16 dicembre 1993.

#### Art. 188

#### **Autorizzazioni sanitarie**

1. Fatte salve le attività per le quali leggi o regolamenti speciali prevedono il rilascio del riconoscimento CEE da parte del Ministero della Sanità, sono soggette ad autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e dell'art. 25 del D.P.R. 327/80:
  - a) l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande;
  - b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e bevande;
  - c) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande;
  - d) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie, gelaterie, paninoteche, ecc.);
  - e) i locali di somministrazione di alimenti e bevande ( ristoranti, pizzerie, rosticcerie, trattorie, tavole calde, bar, locali mescita e degustazione bevande alcoliche ed analcoliche, locali per la ristorazione collettiva);
  - f) i locali di vendita di sostanze alimentari non preconfezionate ( supermercati, macellerie, pescherie, latterie, ecc.);
  - g) i mezzi di trasporto terrestre a norma dell'art. 44 del D.P.R. 327/80;
  - h) gli spazi aperti annessi ai locali di cui alla precedente lettera e), sia ricadenti su suolo privato, che pubblico in concessione.
2. Sono considerati annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.
3. Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.
4. E', inoltre, soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, i complessi turistici, le case di cura, di riposo, ecc..

5. L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attività di cui al presente articolo.
6. Per tutti i locali in cui viene effettuata la vendita di sostanze alimentari non prevista dai commi precedenti, l'autorizzazione amministrativa è, comunque, soggetta al rilascio di un certificato di idoneità dei locali stessi ed attrezzature da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della competente Azienda USL e/o del Servizio Veterinario (Area B) per la rispettiva competenza.
7. L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Sindaco conformemente a quanto disposto dalla legge regionale N° 36/84 e N°13/89, in relazione al parere favorevole vincolante del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e/o del Servizio Veterinario (Area B) dell'Azienda USL competente per territorio. In particolare per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e del Servizio Veterinario (Area B) acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
- 7.bis Le cucine, i laboratori ed i locali in genere ove si effettuino attività di manipolazione, preparazione, confezionamento, produzione ecc. di sostanze alimentari, devono disporre di servizi igienici ad essi dedicati, idonei ed ubicati nelle immediate vicinanze dei suddetti luoghi di lavoro, in modo da evitare percorsi misti e/o contaminanti.
8. Le autorizzazioni sanitarie hanno validità di anni 5 e devono essere rinnovate alla scadenza su istanza del gestore e previo parere favorevole dei Servizi della Azienda U.S.L., di cui al precedente comma 7. Per i mezzi di trasporto di cui all'art.44 del D.P.R. 327/80 le autorizzazioni sanitarie hanno validità di anni due.
9. Le autorizzazioni sanitarie di esercizi che svolgono attività a carattere stagionale o che rimangono inattivi per un periodo superiore a giorni 90 devono essere annualmente rinnovate con le modalità previste dai precedenti commi e negli articoli seguenti.
10. Le autorizzazioni sanitarie devono essere richieste e rilasciate secondo le modalità previste, dall'art. 27 del D.P.R. N°327/80.
11. Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, ciò deve essere oggetto di espressa autorizzazione sanitaria e tali pertinenze devono essere adeguatamente da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie tali da consentire una facile e adeguata pulizia.

#### Art. 189

#### **Autorizzazioni sanitarie: modalità per il conseguimento**

1. Fermo restando quanto previsto dall'art. 26 del D.P.R. 327/80, le istanze volte ad ottenere l'autorizzazione sanitaria prevista dagli articoli precedenti devono essere indirizzate al Sindaco su competente carta legale, con le indicazioni sottoelencate.
  - A) per qualsiasi tipo di esercizio:
    - a) nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
    - b) ubicazione;
    - c) indicazione dei generi merceologici;
    - d) sistema smaltimento liquami;
    - e) tipo di approvvigionamento idrico;
    - f) sistema di raccolta e smaltimento rifiuti;
    - g) sistemi di protezione e conservazione degli alimenti;
    - h) descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.
  - B) per i laboratori di produzione:
    - a) indicazioni di cui al punto A);
    - b) tipo di lavorazione;
    - c) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;

- d) eventuale carattere stagionale della lavorazione;
- e) descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

2. Le domande devono, inoltre, essere corredate dai seguenti allegati:

A) per qualsiasi tipo di esercizio:

- a) pianta planimetrica dei locali in triplice copia firmata da un tecnico iscritto all'Albo professionale, in scala 1/100. Le piante devono essere completate 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;
- b) relazione in triplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico;
- c) in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 30 giorni da un laboratorio autorizzato (controlli di potabilità devono essere effettuati periodicamente secondo quanto prescritto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione);
- d) certificato di agibilità con destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità sanitaria competente.

B) per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti suddetti:

- a) relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato;
  - b) copia dell'eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni, ovvero una copia della confezione od un suo disegno illustrativo, quando le dichiarazioni sono impresse direttamente sulla confezione.
3. Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aereazione 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.
4. Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi sono a carico degli interessati.
5. Le autorizzazioni sanitarie sono rilasciate secondo quanto prescritto dall'art. 27 del D.P.R. 327/80, previa attività istruttoria, obbligatoria e vincolante, come disciplinata dal comma 7 dell'art. 188 del presente Regolamento.
6. Le autorizzazioni sanitarie rilasciate devono essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono e devono essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza ed ispezione.

## **CAPO II**

### **IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE**

Art. 190

#### **Requisiti generali**

- 1. Fatte salve le indicazioni dell'art. 28 e segg. del D.P.R. 327/80 e fatte salve, altresì, le disposizioni previste da leggi e regolamenti speciali, gli esercizi devono possedere, a titolo integrativo, i requisiti igienici prescritti dal seguente Regolamento.
- 2. Gli esercizi devono avere accesso diretto dalla pubblica via o da altro luogo di uso pubblico di facile praticabilità, tali da garantire sia l'afflusso che il deflusso degli avventori e/o degli addetti nel rispetto delle norme sulla sicurezza e contro gli incendi.
- 3. Per tutti gli esercizi di produzione i servizi igienici, dove per servizio igienico si intendono due locali ad uso rispettivamente antibagno e WC, non devono direttamente comunicare con i locali di lavorazione, deposito, vendita, somministrazione degli alimenti e delle bevande; devono avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili fino ad un'altezza minima di metri 2; devono essere dotati di aereazione diretta o di impianto d'aspirazione forzata, riconosciuto idoneo; nell'antibagno, che dovrà essere dotato di dispositivo per la chiusura automatica della porta,

dovrà esserci almeno un lavandino dotato di rubinetto a comando non manuale o a gomito, dispensatore di sapone e dispositivo per asciugarsi non riutilizzabili; nel caso di servizi igienici in batteria, l'antibagno potrà essere costituito da un unico vano; i servizi igienici per gli addetti devono rispettare i requisiti previsti dall'art. 94.

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di tipologia a): ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie e simili, devono essere dotati di servizi igienici sufficienti per gli addetti e per gli avventori, dovendosi comunque rispettare i requisiti previsti dall'art. 94 e prevedendo per gli avventori servizi igienici adeguati alla capacità ricettive dell'esercizio, considerando i seguenti requisiti minimi:

- Fino a 50 posti: 1 servizio igienico;
- 51 – 100 posti: 1 servizio igienico per le donne, 1 servizio igienico per gli uomini;
- 101 – 200 posti: 2 servizi igienici per le donne, 2 servizi igienici per gli uomini;
- oltre 200 posti: 3 servizi igienici per le donne, 3 servizi igienici per gli uomini.

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di tipologia b): bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari, devono essere muniti di un servizio igienico a disposizione del pubblico, avente i requisiti di cui all'art. 94. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.

I servizi igienici separati per gli avventori e per gli addetti possono coincidere solo nel caso di esercizi di dimensioni particolarmente ridotte, comunque non superiore a 40 m<sup>2</sup>.

I laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio (tipo panifici, gastronomie da asporto, pasticcerie, gelaterie ...) ed i locali di vendita di sostanze alimentari (tipo supermercati, macellerie, pescherie, ...) devono essere dotati di servizi igienici per gli addetti come disciplinato dall'art. 94.

4. Deroghe ai requisiti di cui sopra possono essere concesse ai locali di cui all'art. 90 comma 2, previo parere favorevole dei competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione della AUSL.
5. Il pavimento deve essere obbligatoriamente di materiale lavabile con esplicito divieto di uso dei tappeti o di moquette; parimenti il soffitto e le pareti devono essere lavabili fino all'altezza di due metri; per i locali tipici situati nei centri storici o dichiarati di particolare interesse storico o ricavati presso aziende agrituristiche, nel caso di pareti e soffitti con conci a vista, gli stessi devono avere i punti di congiunzione perfettamente intonacati e devono essere ricoperti con apposito materiale trasparente che impedisca la formazione di muffa e li renda lavabili.
6. Per quanto riguarda l'aerazione e l'illuminazione dei locali, le stesse devono essere garantite con le modalità previste dai regolamenti edilizi locali, nonché dalle norme di cui al Capo IV, Titolo II, del presente Regolamento.
7. I locali adibiti a deposito, alla produzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande non devono avere, comunque, comunicazione con i locali di civile abitazione.

#### **ART. 190 bis**

#### **Adeguamento delle attività già esistenti di produzione commercio e somministrazione delle sostanze alimentari ai requisiti previsti dal presente Regolamento**

1. Per le attività esistenti, l'Autorità Sanitaria Locale, previo parere consultivo dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione, potrà consentire:
  - deroghe alle altezze minime dei locali, quando sia garantito idoneo ricambio d'aria;
  - deroghe alle superfici di alcuni ambienti (cucina dispensa, unità igieniche, spogliatoi) in esercizi di tipologia a) e b) previsti all'art.190 del presente regolamento, purché a menù limitato;
  - deroghe al numero di servizi igienici per il pubblico, laddove le condizioni dei locali non consentano l'adeguamento, per motivi urbanistici e strutturali, per rispetto di tradizioni

storiche locali e per garantire pubblici locali in zone con scarsa densità di strutture di servizio;

- deroghe alle superfici dei laboratori annessi a pescherie e macellerie.

#### Art. 191

### **Laboratori di produzione e confezionamento**

1. 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 negli artt. 28 e 29 del D.P.R. 26/3/80, n. 327.
2. I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella Circolare n. 20 del 5/4/1976 del Ministero della Sanità.
3. I laboratori di cui al comma 2 possono essere autorizzati con allocazione 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 installate, per un'altezza di almeno due metri, a mezzo di un impianto di aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti ed, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente Regolamento.
- 3 bis. Per quanto concerne i laboratori artigianali esistenti, in caso di assoluta impossibilità di realizzare il sistema di allontanamento delle esalazioni previsto dal comma 3, dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti tecnici necessari per ottenere che la diffusione all'esterno di gas, vapori, fumi ed odori non sia di molestia al vicinato.
4. Per quanto concerne i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione, da allocarsi nell'aggregato urbano, in caso di assoluta comprovata impossibilità di realizzare il sistema di allontanamento delle esalazioni previsto dal comma 3, dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti tecnici necessari per ottenere che la diffusione all'esterno di gas, vapori, fumi ed odori non sia di molestia al vicinato.
5. I laboratori artigiani 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. 192

### **Cucine per collettività**

1. Si intendono per cucine per collettività sia i laboratori industriali ove si preparino pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere, sia le cucine a servizio di impianti ricettivi turistici o, comunque, collettivi con capacità superiore a 400 unità servite.  
L'istituzione e la conduzione di una cucina per collettività è soggetta ad Autorizzazione sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli.
2. Dette cucine devono essere dotate dei seguenti locali e settori:
  - ricevimento;
  - deposito derrate non deperibili e bevande;
  - conservazione derrate deperibili (celle frigo) separate per verdure, carni fresche, pesce, insaccati, formaggi ed altri generi, distinti per prodotti congelati, surgelati e refrigerati;
  - lavaggio e preparazione verdure;
  - preparazione pasti;
  - cottura;
  - confezionamento piatti caldi;
  - confezionamento piatti freddi;

- confezionamento eventuale di pasticceria;
  - deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
  - zona d'uscita e distribuzione;
  - lavaggio stoviglie;
  - deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
  - spogliatoio per il personale con armadietti individuali;
  - W.C. e docce divise per sesso, ad esclusivo uso degli addetti;
  - mensa per il personale;
  - ufficio amministrativo;
  - autorimessa (se vengono usati automezzi appositamente autorizzati);
  - altri servizi, se del caso.
3. Tutti i settori devono essere 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 Igiene Alimenti e Nutrizione, sentito il parere del Servizio Veterinario (Area B) per le relative competenze, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.
  4. I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati devono 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 settimanalmente.
  5. Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno secondo le vigenti disposizioni di leggi in materia.

#### Art. 193

#### **Esercizi di deposito e vendita**

1. Salvo quanto previsto dagli artt. 30 e 31 del D.P.R. 327/80, gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:
  - locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio;
  - un vano per i servizi, 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 semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;
  - servizi igienici distinti per sesso con le caratteristiche di cui ai precedenti articoli;
  - 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 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 distinti 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 di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

#### Art. 194

### **Requisiti degli esercizi di somministrazione**

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bar o bevande, ai soli fini dell'Autorizzazione Sanitaria, vengono distinti in: BAR, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE e/o TRATTORIA.
2. L'esercizio di BAR, CAFFE' 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 piastre elettriche o con tostapane. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.
3. Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, piadine, salse varie, ecc.) che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, devono essere rispettati i requisiti previsti dall'art. 191 del presente Regolamento.
4. L'esercizio di PIZZERIA è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite e che può avvenire anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione.
5. 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 e installato a vista del locale di somministrazione, in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.
6. L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni altro tipo di preparazione gastronomica prevista sia a tavola tramite personale addetto sia a self-service.
7. I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente, e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.
8. Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente Regolamento, compresa l'eliminazione delle barriere architettoniche; l'Autorità Sanitaria competente può consentire deroghe, per tutti gli esercizi in essere alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, autorizzati in base alla disciplina ed alle norme legislative pre vigenti, il loro adeguamento avverrà al momento dei lavori di ristrutturazione da loro stessi richiesti.
9. 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 debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, diversi da quelli riservati agli addetti, aventi i requisiti di cui al precedente art. 190, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alle capacità ricettive dell'esercizio.
10. Il ristorante o trattoria deve avere:
  - a) un deposito per alimenti non deperibili e per bevande;
  - b) un vano dispensa dotato di armadio con idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificamente per la conservazione della frutta e della verdura, per quella

- degli altri alimenti deperibili, distinti per categorie merceologiche e secondo le esigenze imposte dalla catena del freddo;
- c) 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 superficie destinata al servizio di cucina, nel suo insieme, non può essere comunque inferiore a mq. 20. Per esercizi di capacità ricettiva superiore a 100 utenti, la superficie dei predetti locali di cucina deve essere rapportata a mq. 0,30 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio e, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente Regolamento;
- d) un vano o un settore, comunque, separato dalle sale da pranzo e dai diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparate per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le stoviglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
- e) una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso deve essere assicurata una superficie di almeno mq. 1,20 per ciascun posto a tavola.
11. Gli esercizi in cui si attua il self-service da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo e al freddo, a seconda delle esigenze, 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 pietanze.
12. L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti alle lettere a), b), c) del precedente comma 10.
13. Durante la stagione estiva, il Sindaco, previo parere favorevole del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e tenuto conto delle eventuali indicazioni prescritte, può autorizzare i titolari delle licenze di ristoranti e bar a collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale, semprechè il numero di posti previsti sia proporzionato alle capacità delle cucine e dei servizi igienici, di cui al punto c) del precedente comma 10.
14. Il servizio a domicilio può essere effettuato previa specifica autorizzazione sanitaria e con mezzi e sistemi idonei al trasporto delle sostanze alimentari.
15. Negli esercizi previsti dal presente articolo, e dai precedenti, comunque, ove si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione, non è consentito il riciclo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura. L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreisse non deve risultare positiva. Non è, inoltre, consentita la riutilizzazione dell'olio di frittura nei giorni successivi a quello di primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere correttamente smaltito. Nelle friggitrici, la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.
16. Tutti gli esercizi di somministrazione elencati nel comma 1 devono avere a disposizione apparecchiatura meccanica per il lavaggio e la disinfezione di stoviglie e bicchieri.

#### Art. 195

#### **Manutenzione e conduzione degli esercizi e dei servizi annessi**

1. 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;
  - essere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in uno stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;

- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio; con prodotti e modalità approvati dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
  - durante le fasi della lavorazione, in particolare i 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.
2. 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;
    - 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 50 cm. dal suolo;
    - effettuare ed accertare 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.
  3. 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.
  4. Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.
  5. I prodotti alimentari non protetti 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, palette, forchette e simili.
  6. 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 utilizzata 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. E' vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. E', altresì, vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante. E' 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.
  7. E' vietata l'esposizione e/o la vendita di sostanze alimentari all'aperto ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, secondo le modalità previste dal comma 7 del successivo art. 216.

#### Art. 196

#### **Caseifici e burrifici**

1. I locali adibiti alla lavorazione, trasformazione e produzione ed eventualmente vendita dei prodotti derivanti dalla lavorazione del latte devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della Legge 283/62, rilasciata con le modalità previste dall'art. 25 e segg. del D.P.R. 327/80 e secondo le norme previste dal presente Regolamento. In ogni caso, i locali di cui al presente articolo dovranno possedere i requisiti previsto dalla direttiva CEE 92/46, recepita con D.P.R. N°54 del 14/1/97.

2. A norma del predetto art. 25, 2° comma, lett. b) del D.P.R. 327/80, l'attività istruttoria è di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione competente per territorio.
3. Il latte utilizzato per l'attività di cui al precedente comma 1 deve possedere i requisiti previsti dalla normativa in vigore ed, in particolare, dal D.M. 9/5/91, n. 185, pubblicato sulla G.U.-Serie Generale - n.142 del 19/6/91, nonché dal D.P.R. 54/97.
4. Il giudizio di idoneità e la vigilanza sulla produzione del latte crudo è, a norma delle disposizioni contenute nel D.M. N°185/91 e nel D.P.R. 54/97, di competenza del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Veterinario – Area B della U.S.L. territorialmente competente.
5. Anche la produzione a carattere artigianale e/o familiare di prodotti derivanti dalla lavorazione del latte, eseguita dagli allevatori, è sottoposta al regime autorizzativo previsto dal presente articolo.
6. La produzione e l'eventuale vendita nei casi di cui al precedente comma 5 deve essere effettuata in locali separati sia da quelli in cui soggiornano gli animali, sia dall'abitazione e che abbiano le caratteristiche igienico sanitarie previste dalla normativa in vigore ai sensi del D.P.R. 327/80 del presente Regolamento e del D.P.R. N°54/97. Ai sensi dei commi 5 e 6 del presente articolo, si intende come laboratorio a carattere artigianale e/o familiare quello:
  - a) gestito nei modi e dalle persone di cui al secondo comma dell'articolo 49 del D.P.R. 19 marzo 1956, N°303;
  - b) in possesso dell'autorizzazione di cui alla legge 9 febbraio '63, N°59;
  - c) in cui la produzione giornaliera di prodotti del latte sia compatibile con la smaltimento dei residui di lavorazione, su conforme parere del Servizio Veterinario e degli Organi deputati al controllo ambientale.
7. L'attività di vigilanza e l'attività istruttoria per i produttori e gli allevatori sono effettuate per le rispettive competenze dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro e dal Servizio Veterinario – Area B dell'U.S.L. territorialmente competente, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali in materia. Si richiamano, al riguardo, le norme citate nel precedente art. 82.
9. Lo smaltimento delle acque reflue deve essere effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

#### Art. 197

#### **Frantoi oleari**

1. I frantoi oleari destinati alla molitura delle olive, sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producano olio di oliva ad uso alimentare devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80.
2. L'attività istruttoria e di vigilanza sono assicurate, nell'ambito delle rispettive competenze, dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
3. I locali devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.
4. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.
5. Devono essere, altresì, osservate tutte le norme stabilite dalla legge 11/11/96 N°574 per lo smaltimento delle acque di vegetazione rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.

6. Per quanto attiene il conferimento delle sanse, che non vengono avviate ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinate all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento dei rifiuti, nonché quelle di cui alla legge 11/11/96 N°574.
7. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

#### Art. 198

### **Stabilimenti vinicoli**

1. Gli stabilimenti vinicoli destinati alla lavorazione delle uve sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producono vino destinato alla vendita devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80.
2. Sono esclusi dall'autorizzazione di cui al precedente comma i privati che producano vino in proprio, ad esclusivo uso della famiglia, che compiano tutte le fasi del ciclo di trasformazione delle uve in propri locali e che non destinino il prodotto alla commercializzazione in qualsiasi modo essa possa avvenire.
3. L'attività istruttoria e l'attività di vigilanza sono assicurate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambiente Lavoro, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. I locali devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.
5. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.
6. Devono essere, altresì, osservate le norme statali, regionali e regolamentari sullo smaltimento delle acque reflue rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.
7. Per quanto attiene il conferimento dei residui di lavorazione, che non vengono avviati ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinati all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento di rifiuti.  
La disposizione contenuta nel presente comma si applica anche per le ipotesi disciplinate al precedente comma 2.
8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

## **CAPO III**

### **TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI**

#### Art. 199

### **Autorizzazione sanitaria**

1. Fatto salvo quanto previsto dall'art. 44 del D.P.R. 327/80 e dall'altra normativa statale in materia, tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono, comunque, essere muniti di apposita certificazione d'idoneità rilasciata dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione o dal Servizio Veterinario – Area B secondo le rispettive competenze.
2. I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

#### Art. 200

### **Idoneità dei mezzi di trasporto**

1. Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti, in particolar modo dagli artt. 48 e segg. del D.P.R. 327/80, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
  - possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.
2. I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.
  3. Per quanto attiene la temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto deve essere integralmente osservato quanto disposto dall'art. 51 del D.P.R. 327/80. Sono, comunque, fatte salve le leggi speciali vigenti in materia.
  4. Fatto salvo l'eventuale obbligo di cui all'art. precedente, ove il mezzo di trasporto di alimenti e bevande sia anche utilizzato per la vendita, questa attività è soggetta ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 28 del D. Lgs. N° 114 del 1998 e all'art. 8 dell'O.M. 2/3/2000 ove applicabile.
  5. L'attività di istruttoria e di vigilanza è svolta dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio Veterinario – Area B secondo le rispettive competenze.

## **CAPO IV**

### **DISCIPLINA DELLA VENDITA SU AREE PUBBLICHE**

#### Art. 201

##### **Definizione**

1. E' considerato commercio su aree pubbliche quello esercitato nelle forme previste dall'art. 27 del D. Lgs. N° 114/98.
2. Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle norme vigenti in materia e riconosciuti idonei e deve essere provvisto di autorizzazione rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio Veterinario – Area B secondo le rispettive competenze.
3. Si applicano in materia le disposizioni di cui alla legge 283/62, al D.P.R. 327/80, al D.Lgv. N°114/98, nonché quelle previste dell'O.P.G.R. N° 110/96 e dall'O.M. 2/3/2000 ove applicabile.

#### Art. 202

##### **Autorizzazioni**

1. L'esercizio del commercio su aree pubbliche è subordinato all'iscrizione in uno speciale registro degli esercenti previsto dalla legge 11/6/1971, N°426 ed al possesso dell'autorizzazione ai sensi dell'art. 28 del D.Lgv. 114/98 e dell'art. 8 dell'O.M. 2/3/2000 ove applicabile.
2. E', inoltre, richiesta l'autorizzazione sanitaria rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente per territorio, sentito il parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e del Servizio Veterinario – Area B, secondo le rispettive competenze, per il commercio itinerante di generi alimentari e bevande. Tale autorizzazione deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

#### Art. 203

##### **Aree destinate al commercio**

1. L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche di cui all'art. 28, comma 1, lett. a) del D. Lgv. 114/98 deve possedere, oltre ai requisiti previsti dallo stesso articolo, ed a quelli di cui all'O.M. 2/3/2000 e O.P.G.R. N°110 del 1996, ove applicabili, anche i seguenti requisiti:
  - essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. In ogni caso non può essere

consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;

- essere dotata di sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
  - avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla rete fognaria con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
  - essere dotata di sufficiente numero di punti di erogazione di acqua potabile;
  - essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di energia elettrica ove obbligatoriamente devono allacciarsi i mezzi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di alimenti che necessitano di refrigerazione;
  - essere dotata di servizi igienici per numero e requisiti rispondenti a quelli del Capo VI del Titolo II del presente Regolamento.
2. L'area in cui si svolge il commercio in forma itinerante di generi alimentari deve possedere i requisiti di cui all'art. 2 dell'O.M. 2/3/2000, ove applicabile, ed all'art. 3 dell'O.P.G.R. N° 110 del 21/3/1996.

L'area in questione può essere oggetto di limitazione e divieti per motivi di polizia stradale, per altri motivi di pubblico interesse o per ragioni di carattere igienico-sanitario. A tal proposito non devono sussistere pericoli di inquinamento veicolare, da polveri e/o esalazioni dannose e maleodoranti nelle zone allo scopo individuale.

In ogni Comune devono essere individuate le zone, nelle quali per i predetti motivi, è vietato l'esercizio dell'attività commerciale di cui al presente articolo.

L'area deve essere dotata di un sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta.

3. Sono fatti salvi i provvedimenti delle competenti Autorità di Pubblica Sicurezza.

#### Art. 204

#### **Mezzi per la vendita**

1. Gli automezzi usati per la vendita devono essere autorizzati, ai sensi dell'art. 7 dell'O.M. 26/6/95 e dell'O.P.G.R. N°110/95, previo parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e Servizio Veterinario – Area B, secondo le rispettive competenze, e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.
2. I mezzi utilizzati per la vendita su aree pubbliche, oltre che a rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, devono garantire, fatto salvo quanto previsto dall'O.M. 2/3/2000, ove applicabile e dall'O.P.G.R. N° 110 del 1996, il rispetto dei seguenti requisiti:
  - vano interno di materiale resistente ed inalterabile, con pareti a tetto coibentate per mezzo di materiali isotermici;
  - presenza di un piano di lavoro in acciaio inox;
  - dotazione di un 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 idraulico da collegarsi con l'acquedotto comunale ovvero erogazione, tramite serbatoio autonomo, con una scorta di acqua potabile non inferiore a 100 litri;
  - esistenza di specifici contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi prodotti;
  - serbatoio a circuito chiuso per le acque di scarico munito di dispositivo di disinfezione delle acque medesime e di adeguata capacità in relazione alle esigenze derivanti dal settore merceologico attivato.
3. Ove non sia possibile garantire l'allacciamento alla rete elettrica pubblica, i sistemi di refrigerazione devono essere obbligatoriamente dotati di impianto autonomo di alimentazione.

#### Art. 205

#### **Attività permesse nella vendita**

1. La vendita è consentita per tutti i generi alimentari nel rispetto di quanto previsto dall'O.M. 26/6/95 e dell'O.P.G.R. N°110/96, purché ne siano garantite, a parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Veterinario – Area B, secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. E' comunque vietata la vendita itinerante di funghi secchi sfusi; inoltre, dei prodotti di pasticceria contenenti creme e/o panna.
2. I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita itinerante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nei precedenti artt. 200 e 204.  
L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti  
dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza  
degli agenti atmosferici, dal contatto col pubblico.
3. La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande non è consentita nell'ambito del commercio ambulante sia a posto fisso che in forma itinerante.
4. Può essere consentita deroga al divieto di cui al terzo comma su espressa autorizzazione del Sindaco previo parere favorevole del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Veterinario – Area B, secondo le rispettive competenze, per i seguenti alimenti: crepes senza uso di crema di pasticceria o panna, patatine fritte, wurstel, zucchero filato, polli arrosto con idonei mezzi appositamente attrezzati e dotati delle caratteristiche stabilite dalla normativa in materia..
5. La vendita di panini, di prodotti di pizzeria è ammessa, secondo le norme contenute nei precedenti articoli, a condizione che gli stessi prodotti siano preparati e confezionati in giornata, in apposito locale munito di autorizzazione sanitaria. Detti prodotti devono, comunque, essere trasportati, osservando le prescrizioni di cui al D.P.R. 327/80 e del presente Regolamento.

#### Art. 206

#### **Disposizioni particolari per fiere, sagre, festivals e feste**

1. Le attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e bevande durante lo svolgimento di fiere, festivals e sagre paesane sono subordinate alla concessione di una autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Veterinario – Area B, per quanto di rispettiva competenza.
2. L'autorizzazione è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori.
3. L'istanza per ottenere l'autorizzazione di cui al comma 1, deve essere inviata dall'interessato al Sindaco almeno 10 giorni prima del giorno in cui è previsto l'inizio delle attività e deve contenere i seguenti dati:
  - generalità del responsabile dell'attività soggetta all'autorizzazione;
  - ubicazione della manifestazione;
  - indicazione delle sostanze alimentari che si intendono produrre; preparare, somministrare, vendere;
  - durata della manifestazione;
  - numero e generalità delle persone addette;
  - descrizione dei locali e delle attrezzature;
  - indicazione relativa all'approvvigionamento idrico ed allo smaltimento dei rifiuti solidi;
  - indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e garantire la conservazione delle sostanze alimentari. Nei casi in cui la produzione e/o preparazione dei cibi non possa avvenire nell'area della manifestazione per la mancanza dei requisiti minimi di igiene, le indicazioni di cui sopra dovranno essere integrate dalle seguenti:
  - denominazione dell'esercizio pubblico, provvisto di regolare, specifica autorizzazione sanitaria, in cui vanno preparati gli alimenti;

- indicazione dei mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti dal luogo di produzione alla sede di somministrazione.  
Ricevuta l'istanza da parte del Sindaco, i servizi di cui al comma 1, eseguiti gli accertamenti ritenuti necessari, provvederanno ad esprimere il parere di competenza nell'ambito del quale dovrà essere indicata anche la tipologia dei cibi consentiti e delle eventuali prescrizioni.
- 4. Chiunque operi all'interno degli stands gastronomici deve essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori devono 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 di legno, nonché coperti con apposite strutture mobili.
- 5. L'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica. "Nel caso in cui l'attività consista soltanto nella somministrazione e/o vendita dei prodotti alimentari, può essere consentito l'approvvigionamento idrico potabile da idoneo serbatoio".
- 6. Lo stand gastronomico, convenientemente attrezzato, deve essere ben delimitato ed accessibile solo agli addetti ai lavori negli spazi riservati alla manipolazione e preparazione degli alimenti.
- 7. Nel caso in cui venga effettuata attività di somministrazione e vendita, laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate ed i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento.  
In tutti i casi:
  - il banco di somministrazione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
  - i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee, al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alla temperatura necessaria, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
  - non è ammessa la somministrazione e la vendita di alimenti particolarmente deperibili. Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti da consumarsi in loco, oltre i requisiti di cui sopra, deve essere previsto un locale o spazio idoneo delimitato e coperto esclusivamente destinato alla preparazione, di idonea ampiezza ed adeguatamente protetto il quale deve prevedere spazi distinti per le varie operazioni necessarie alla preparazione dei cibi ed i requisiti minimi per garantire l'igiene dell'alimentazione. Sono fatte salve le norme particolari in materia di preparazione ed esposizione per la vendita dei cibi cotti.
- 8. I rifiuti solidi devono essere raccolti in sacchi e conservati in contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stands in luogo non accessibile al pubblico. Devono essere collocati, inoltre, in numero sufficiente, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici, nell'ambito dell'area destinata alle manifestazioni di cui al primo comma.
- 9. Le attività di cui sopra devono avvenire nel rispetto della legge N°112/91, dell'O.M. 26/6/95 e dell'O.P.G.R. N°110/96 e successive modificazioni.

#### Art. 207

#### **Requisiti dei chioschi**

1. Fatto salvo quanto previsto dall'O.M. 26/6/95 e dall'O.P.G.R. N°110/95 e successive modificazioni, i chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale idoneo e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.
2. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua potabile con lavabo dotato di dispositivo automatico per l'erogazione

dell'acqua e dei contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi nonché di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, nel rispetto delle norme al riguardo previste dal presente Regolamento.

3. I chioschi devono essere forniti di banchi di vendita muniti di un rialzo protettivo di almeno 30 cm. di altezza dal piano di vendita, il quale deve essere posto ad un'altezza dal suolo non inferiore a m. 1.20, esteso lungo i tre lati prospicienti gli avventori salvo che per i prodotti ortofrutticoli.
4. Devono, inoltre, disporre di servizi igienici e allacciamento alla rete elettrica o disponibilità di energia elettrica erogata da impianto autonomo.
5. Devono, inoltre, essere dotati di un settore separato da adibirsi a razionale deposito delle provviste, di armadi e di celle frigo per la conservazione di prodotti deperibili distinti per classi merceologiche.
6. Presso i chioschi è consentita esclusivamente la vendita dei seguenti prodotti:
  - a) prodotti ortofrutticoli freschi;
  - b) bevande preconfezionate;
  - c) alimenti non deperibili preconfezionati in contenitori sigillati senza manipolazione del prodotto alimentare;
  - d) gelati preconfezionati in involucri originali o gelati prodotti in laboratori autorizzati;
  - e) alimenti di cui è consentita deroga per la vendita itinerante a norma dei commi 4 e 5 del precedente art. 205.
7. E' vietata la vendita di pasticceria fresca e, comunque, contenente crema e/o panna.
8. E', altresì, vietata la preparazione e manipolazione degli alimenti.

## **CAPO V DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

Art. 208

### **Requisiti**

1. I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande devono corrispondere ai seguenti requisiti:
  - a) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
  - b) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art.11 della legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore, nonché resistente alle ripetute operazioni di pulizia e di disinfezione;
  - c) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
  - d) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, una adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione:
    - delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +4 gradi C.;
    - delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a -18 gradi C.;
    - delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +65 gradi C, o comunque non inferiore a +60 gradi C;
  - e) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore o comunque da fonti che possano pregiudicare la salubrità degli alimenti distribuiti;
  - f) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altri inquinanti;
2. Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti per la raccolta dei rifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

Art. 209

## **Autorizzazione all'installazione**

1. Per l'installazione dei distributori automatici di cui all'art. 208 deve essere data comunicazione al Sindaco e al Responsabile del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.S.L..
2. In detta comunicazione deve essere fatta specifica menzione:
  - della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
  - della ditta che ha in carico la gestione delle apparecchiature;
  - del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamenti alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 giorni dalla richiesta di autorizzazione rilasciata dal competente P.M.P..
3. Il controllo della potabilità dovrà essere richiesto dalla ditta o ente presso cui è installato il distributore, secondo le frequenze stabilite dal D.M. 23-3-1991 e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.

### Art. 210

#### **Misure di tutela igienica della distribuzione automatica**

1. I distributori automatici devono disporre di un congegno che blocchi automaticamente la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti.

### Art. 211

#### **Sostanze distribuite: requisiti**

1. Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici devono:
  - a) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art.25 del D.P.R. 26-3-1980, n.327;
  - b) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che la caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.
2. Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto mediante controlli di qualità da effettuarsi presso laboratori autorizzati, da esibirsi a richiesta del personale adibito al servizio di vigilanza e di ispezione.
3. Sui distributori automatici devono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile dall'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D. Lgs. N°109/92, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.

### Art. 212

#### **Personale addetto al rifornimento: Requisiti**

1. Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/80.

## **CAPO VI**

### **IGIENE DEGLI ALIMENTI: DISPOSIZIONI INTEGRATIVE**

Art. 213

**Formaggio grattugiato**

1. Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell'acquirente.
2. E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate recanti impresse le indicazioni previste dal D.L. 27-1-1992, N°109.

Art. 214

**Prodotti di pasticceria**

1. Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed oli, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, con ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.
2. 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 laboratori di pasticceria.
3. 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 e nel rispetto di quanto prescritto dal precedente art.200, nonché dal D.P.R. 327/80.
4. Se si utilizzano per il trasporto delle paste contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.
5. Le paste dolci nei negozi di vendita devono 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 a temperatura non superiore a +4°C.
6. Fatte salve le disposizioni contenute nell'art. 28 e seguenti del D.P.R. 327/80 e quanto stabilito nel presente Regolamento, le pasticcerie devono possedere i seguenti requisiti:
  - a) locali o settori nettamente distinti per: il deposito delle materie prime;
  - b) la preparazione, la cottura; la vendita;
  - c) attrezzature per il mantenimento della catena del freddo, distinte per le materie prime e per il prodotto finito.

Art. 215

**Gelati**

1. Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve ottenere apposita e specifica autorizzazione.
2. E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia protetta dal contatto con il pubblico.
3. La preparazione delle miscele, e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuato in un settore separato dal vano vendita, avente caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.
4. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con recipienti conformi alle prescrizioni del D.P.R. 327/80 e nel rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.
5. E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento, quale la pastorizzazione.
6. E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.
7. I gelati venduti in confezioni originali chiuse devono essere tenuti a temperatura non superiore a -18°C in banchi frigoriferi.

8. 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 inferiore a 0°C, che, pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, 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.
9. 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.
10. Il rifornimento dei gelati, in confezioni originali, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca; il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermitici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto e, comunque, nel rispetto di quanto previsto dal precedente art. 200.
11. La vendita itinerante dei gelati e simili è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati a norma del precedente comma ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.
12. I veicoli utilizzati per la vendita itinerante dei gelati, oltre a rispettare le prescrizioni di cui al precedente art. 204, devono:
  - avere il cassone in cui vengono sistemati i contenitori refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
  - essere tenuti sempre in buono stato di pulizia sia all'interno che all'esterno ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni.

#### Art. 216

#### **Prodotti ortofrutticoli e Funghi**

1. E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna o industriali.
2. E' vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.
3. La frutta e l'ortaggio posti in vendita per uso alimentare deve aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.
4. E' vietata la vendita di :
  - a) frutta immatura anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
  - b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità;
  - c) frutta rotta o tagliata;
  - d) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo, che contengano residui superiori ai limiti consentiti.
5. I recipienti utilizzati per la lavorazione, immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi devono sempre essere mantenuti puliti.
6. E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acque, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.
7. E' vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli lungo le strade di intenso traffico urbano ed extraurbano; la vendita e l'esposizione all'aperto, previo parere del Servizio di Igiene degli

Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, è consentita solo se i prodotti siano adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione di insetti, dall'influenza di agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

8. La vendita dei funghi freschi è limitata alla specie o alle specie coltivate o spontanee, riconosciute innocue e che siano in buono stato di conservazione. La vendita deve eseguirsi esclusivamente nell'esercizio a posto fisso designato dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e previa visita igienica eseguita dallo stesso. E' vietato il rinfrescamento con acqua. Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione stabilisce la specie o le specie locali ammesse alla vendita ed indica le caratteristiche, il nome o i nomi scientifici ed il nome o i nomi con cui localmente sono comunemente conosciuti. La vendita dei funghi conservati deve essere eseguita nello stesso sito in cui vengono smerciati i funghi freschi. I funghi conservati devono essere venduti solo in confezioni sigillate. Sui contenitori devono essere, fra l'altro, chiaramente ed in modo indelebile riportate le indicazioni della ditta produttrice e confezionatrice, la data di preparazione e quella di scadenza.

#### Art. 217

#### **Prodotti surgelati**

1. La produzione, la vendita ed il trasporto dei prodotti surgelati è soggetta alla speciale legislazione di cui alla legge 27/1/1968, N°32, al D.Lgs. 27 gennaio 1992, N°110 e al Decreto 25/9/95 N°493.
2. La vendita dei prodotti surgelati in spacci di sostanze alimentari, comprese le macellerie, le pescherie e i supermercati, deve essere appositamente autorizzata dopo verifica dell'idoneità dei sistemi di refrigerazione previsti dalle vigenti disposizioni (D.M. 25/9/95 N°493 e successive modifiche) da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Veterinario – Area B, secondo le rispettive competenze, nel rispetto, comunque, delle tabelle merceologiche.
3. I prodotti surgelati devono essere venduti nella confezione originale, non essendo ammesso in nessun modo, il frazionamento del prodotto.
4. E' vietato lo scongelamento ed il ricongelamento dei prodotti surgelati.

#### Art. 218

#### **Alimenti sfusi**

1. Per la vendita degli alimenti non in confezione sigillata che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, valgono le disposizioni di cui al 5° comma del precedente art. 195.
2. E' fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.
3. Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta, è auspicabile destinarne uno all'esclusivo maneggio della moneta.
4. Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e, comunque, in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scomparti, distinti per classi merceologiche.
5. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere aperte da parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).
6. Le vetrine ed i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, devono essere muniti di dispositivi adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.
7. Le sostanze alimentari vendute allo stato sfuso debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste dall'art. 16 del D. Lgs. N°109/92.

Art. 219

**Protezione dei generi alimentari**

1. I prodotti alimentari devono essere sempre protetti dagli agenti atmosferici, dalla polvere e dagli insetti.
2. I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento ma, da esso, sollevati di almeno 30 cm.
3. I negozi e i magazzini devono essere sottoposti periodicamente a disinfestazione. La vigilanza ed il controllo sulle predette operazioni è effettuata dai competenti S.I.A.N. e S.I.A.V..
4. E' vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazione, arredi, oggetti, sostane o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attività.
5. E' comunque vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.
6. E' sempre vietata la presenza di animali anche domestici.

Art. 220

**Vendita promiscua**

1. Non è consentita la vendita di sostanze alimentari e non alimentari, salvo i casi in cui queste ultime siano custodite in distinti scaffali, siano confezionate o tali da non poter contaminare in alcun modo le sostanze o prodotti alimentari. In ogni caso è esclusa la vendita promiscua con presidi sanitari.

Art. 221

**Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari**

1. I fogli di carta o di altro materiale destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre ad essere in regola con le norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o da contatto di qualsiasi specie ed usati, singolarmente, a mano a mano che se ne presenti la necessità di impiego.
2. Il confezionamento di prodotti alimentari deve avvenire in modo da garantire la chiusura ermetica della confezione stessa, al fine di impedire manipolazioni, sostituzioni, alterazioni, insudiciamento.
3. Per i prodotti venduti sfusi, la chiusura dell'involucro di cui al precedente comma 2 non deve essere effettuata mediante utilizzazione di spille o altro materiale metallico anche apposto con cucitrici o altri attrezzi meccanici.
4. Sono fatte salve le prescrizioni per l'etichettatura delle sostanze alimentari di cui al D. Lgs. N°109/92, nonché quelle contenute nella normativa comunitaria e statale vigente in materia.
5. Sono, altresì, fatte salve, per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni contenute nel D.M. 21/3/73 e successive modificazioni e integrazioni.

Art. 222

**Additivi, aromatizzanti, coloranti e succedanei di sostanze alimentari**

1. In materia di additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari si applicano le norme contenute nel D.M. 31/3/1965 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le prescrizioni contenute negli artt. 58 e seguenti del D.P.R. 327/80.
2. Sono da intendersi qui richiamate le norme di cui agli artt. 5, 6, 7, 9, della legge 283/62 e successive modifiche di cui alla legge 441/63.
3. L'impiego di materie coloranti nella lavorazione di sostanze alimentari e bevande, nonché delle carte di imballaggio delle materie stesse è disciplinato dal D.M. 22-12-1967 e successive

modifiche ed integrazioni, adottati in osservanza dell'art.10 della legge 441/63 e dell'art. 54 e seguenti del D.P.R. 327/80.

Art. 223

### **Residui degli antiparassitari**

1. I residui delle sostanze attive dei presidi sanitari ammessi sui prodotti destinati all'alimentazione, non devono superare i limiti di tolleranza di cui all'Ordinanza del Ministro della Sanità 18-7-1990 (suppl. N°57 G.U. Serie Generale N° 222 del 30/8/1990), come integrata dalle Ordinanze Ministeriali del 5/8/1991, del 18/2/1993, del 14/7/1993, del 3/5/1994 e dal D.M. 9 e 12 agosto 1995.

Art. 224

### **Utensili e recipienti**

1. La produzione, il commercio e l'uso di utensili e recipienti da cucina o da tavola, nonché qualunque oggetto destinato a venire a contatto con sostanze alimentari e bevande sono disciplinati dall'art.11 della legge 283/62, come modificato ed integrato dal D.P.R. 23/8/1982, N°777 e dall'art. 68 del D.P.R. 327/80 e dal D.M. 21/3/73 e successive modifiche e integrazioni.
2. Gli utensili, i recipienti e le stoviglie devono essere costantemente tenuti in condizioni di massima pulizia, conservati in modo da evitare insudiciamenti ed inquinamenti; devono anche essere ritirati dal commercio o dall'uso nel momento in cui presentino uno stato di usura, anche minimo.
3. Sono fatte salve, in materia, le norme contenute nel D.M. 21/3/73 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 225

### **Cariche microbiche**

1. I limiti delle cariche microbiche negli alimenti sono disciplinati dall'art. 69 del D.P.R. 327/80, e dalla conseguente O.M. dell'11/10/1978 e successive modifiche ed integrazioni, riferite anche a specifici alimenti.

## **CAPO VII**

### **NORME RELATIVE AGLI ADDETTI**

Art. 226

### **Libretto di idoneità sanitaria**

1. Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e bevande deve essere munito dell'apposito libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della legge 283/62 e dagli artt. 37, 40 e 41 del D.P.R. 327/80.
2. Per il rilascio del libretto di cui al precedente comma deve essere osservato quanto disposto dagli artt. 38 e 39 del D.P.R. 327/80.
3. Il libretto di idoneità sanitaria è rilasciato secondo le prescrizioni contenute nell'art. 37 del D.P.R. 327/80 tramite il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.S.L. competente per territorio, a cui spetta la prescrizione degli accertamenti sanitari preventivi e le vaccinazioni dei titolari dei libretti, nonché la proposta ed, in caso urgente, anche l'adozione, delle misure necessarie a tutela della pubblica salute nel rispetto della legge regionale 36/84 sulla scorta della visita medica tendente ad appurare l'assenza di controindicazioni allo svolgimento

delle mansioni di alimentarista saranno richiesti eventuali accertamenti integrativi. Tutto il personale di cui al presente articolo dovrà comunque sottoporsi con frequenza biennale a tinte-test, seguito, se del caso, da accertamenti clinico-radiologici. Al fine di escludere lo stato di portatore cronico di agenti patogeni, per il personale addetto alle cucine, ai laboratori di pasticceria e gelateria, ai centri, stabilimenti e laboratori di risanamento del latte e/o di produzione di derivati del latte è richiesto, con frequenza annuale, un esame coprocolturale per la ricerca di Salmonelle. Tale prescrizione è estesa al personale comunque addetto agli asili nido. Gli accertamenti di cui sopra possono essere disposti dal servizio dell'A.U.S.L. competente in qualsiasi momento.

4. E' fatto obbligo al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.S.L. di predisporre e gestire la registrazione dei libretti sanitari rilasciati e dei relativi provvedimenti adottati.

Art. 227

#### **Igiene degli addetti**

1. Per quanto attiene all'igiene e pulizia del personale e dell'abbigliamento si applicano le disposizioni contenute nell'art. 42 del D.P.R. 327/80.
2. Può essere concessa dal Sindaco, su conforme parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, deroga al colore chiaro prescritto dall'articolo di cui al comma precedente, per il personale di banco dei bar e di sala per i ristoranti.

### **CAPO VIII**

#### **ACQUE MINERALI E GASSATE**

Art. 228

#### **Acque minerali**

1. Le acque minerali sono disciplinate dal Regolamento approvato con D.L. 25/1/1992, N°105, con D.M. Sanità 12/11/1992, N°542 e D.M. Sanità 13/1/1993 (G.U. N°14 del 19/1/1993).
2. Si applicano, altresì, le disposizioni contenute nel D.P.R. 14/1/1972, N°2, relative al trasferimento alle Regioni a statuto ordinario delle competenze in materia.

Art. 229

#### **Acque gassate**

1. Le acque gassate sono disciplinate dal D.P.R. 19/5/1958, N°719 e successive modifiche ed integrazioni.

### **CAPO IX**

#### **ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

Art. 230

#### **Locali di produzione e lavorazione di carni fresche Requisiti**

1. Per l'attivazione di impianti di macellazione, sezionamento, lavorazione e/o confezionamento carni valgono le disposizioni contenute nel D. Lgs. 18/4/94 N°286.

2. Gli impianti di macellazione sono inclusi nell'elenco delle industrie di prima classe e devono quindi sottostare al rispetto della normativa di cui all'art. 216 del T.U.LL.SS. e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.
3. E' di competenza dei Comuni la costruzione e la manutenzione dei macelli pubblici.
4. "Il Veterinario ufficiale, responsabile della vigilanza ed ispezione dello stabilimento, impartisce tutte le disposizioni ritenute necessarie per una produzione igienica delle carni e per evitare rischi di contaminazione delle stesse. Gli operatori addetti sono tenuti all'osservanza di tali disposizioni"
5. "Sono abilitati agli scambi intracomunitari e all'esportazione nei Paesi terzi, esclusivamente i macelli in possesso di riconoscimento CEE, rilasciato dal Ministero della Sanità ai sensi dell'art. 16 del D. Lgs. 286/94 e successive modifiche; per i macelli avicoli, si fa riferimento al D.P.R. 8/6/1992, N° 503; per i macelli di conigli si fa riferimento al D.P.R. 30/12/1992, N°559".
6. In ogni caso, devono essere rispettate le disposizioni di cui all'art. 28 del D.P.R. 327/80 ed al Decreto Legislativo 18 aprile 1994, N°286 e successive modifiche ed integrazioni..
7. La disposizione dei vari locali su indicati deve essere tale da evitare percorsi a ritroso delle carni macellate.  
In particolare, il macello deve disporre di una entrata degli animali vivi nettamente distinta dall'uscita delle carni.
8. I requisiti igienico-sanitari dell'impianto e delle relative attrezzature devono soddisfare le disposizioni di cui ai commi 6 e 9 dell'art. 28 e le norme igieniche indicate dall'art.29 del D.P.R. N°327/80 e dal D. Lgs. 18/4/94 N°286.
9. Per quanto attiene l'approvvigionamento idrico, lo smaltimento dei liquami, dei rifiuti, l'uso delle concimaie, l'eventuale costruzione e gestione di un impianto di incenerimento vanno rispettate le norme statali, regionali e del presente Regolamento in materia e successive modificazioni.

#### Art. 231

##### **Locali di lavorazione dei prodotti ittici**

1. "Gli stabilimenti in cui i prodotti della pesca sono preparati, trasformati, refrigerati, congelati, imballati o immagazzinati, ivi compresi i locali di macellazione dei prodotti dell'acquacoltura, devono essere in possesso di specifico riconoscimento ai sensi dell'art. 7 della D. Lgs. N°531/92 nonché dei requisiti prescritti dallo stesso Decreto e successive modifiche. I laboratori di preparazione o trasformazione dei prodotti della pesca, annessi ad un esercizio di vendita e che producano ai soli fini della vendita diretta al consumatore finale, sono invece soggetti a specifica autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 30/4/62, N°283. Deve comunque essere rispettata la normativa vigente in materia di approvvigionamento idrico di smaltimento dei liquami e rifiuti".

#### Art. 232

##### **Deposito all'ingrosso di prodotti di origine animale**

1. I depositi all'ingrosso di carni fresche e congelate, sono soggetti a specifico riconoscimento rilasciato dal Ministero della Sanità ai sensi del D. Lgs. 286/94 per le carni rosse (bovine, suine, caprine, solipedi domestici e selvaggina biungulata) e del D.P.R. 503/82 per le carni bianche (pollame, conigli e selvaggina da penna)".

#### Art. 233

##### **Locali di vendita di carni fresche e congelate e di prodotti ittici**

A) MACELLERIE:

1. “I locali di vendita delle carni fresche e/o congelate, con o senza l’annesso laboratorio per la produzione e preparazione di carne o prodotti a base di carne, destinati esclusivamente alla vendita diretta al consumatore finale della stessa macelleria, devono possedere i requisiti strutturali ed igienico sanitari previsti dall’art. 29 del R.D. 3298/28 e degli articoli 31 e 28 del D.P.R. 327/80 in relazione alle effettive esigenze igieniche dell’attività svolta, accertati di volta in volta dal Servizio Veterinario – Area B, competente per territorio”.
2. “I requisiti delle pollerie devono essere quelli indicati dall’art. 12 del D.P.R. 967/72 e dagli articoli 31 e 28 del D.P.R. 327/80 con le modalità di cui al punto precedente”.
3. “Nel caso di vendita promiscua di carni di diversa specie animale, si deve provvedere alla separazione delle carni avicunicole da quelle bovine, suine ed ovicaprine, sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature prescritte dalla normativa in materia”.
4. “La preparazione alla vendita delle carni avicunicole deve essere, inoltre, effettuata su taglieri e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altre carni”.
5. “Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelazione, si fa riferimento al D.M. 03/02/1977 e successive modifiche”.

#### B) PESCHERIE:

1. “I locali di vendita dei prodotti ittici devono essere ben aerati e sufficientemente spaziosi, nonché dotati di:
  - a) pareti rivestite in materiale liscio, impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all’altezza di metri 2, ben raccordati con il pavimento, rivestito di analogo materiale;
  - b) acqua potabile fredda e calda in quantità sufficiente;
  - c) almeno una cella o armadio frigorifero di adeguata capacità;
  - d) banco di vendita rivestito in marmo o altro materiale impermeabile, liscio, lavabile, e disinfettabile; gli attrezzi e gli utensili, compresi tavoli e recipienti, devono essere in materiale resistente alla corrosione, facilmente lavabili e disinfettabili;
  - e) qualora i prodotti ittici vengono esposti in mostra al pubblico:
    - una idonea mostra frigorifera per l’esposizione dei molluschi bivalvi gasteropodi ed echinodermi marini, se viene effettuata la vendita di tali prodotti;
    - una idonea mostra frigorifera per l’esposizione e gli altri prodotti ittici che in alternativa può avvenire sullo stesso banco di vendita a condizione che la buona conservazione sia assicurata mediante ghiaccio di acqua potabile, che il banco oltre ai requisiti della lettera precedente, sia dotato di idonea copertura per la protezione dei prodotti dagli insetti e dagli agenti atmosferici, nonché abbia una sufficiente inclinazione per lo scolo delle acque che consenta il deflusso in un chiusino inalterabile, lavabile, disinfettabile e sifonato collegato alla rete fognante.
2. “Qualora nei locali della pescheria si effettui, esclusivamente per la vendita al consumatore finale, la trasformazione o la sia pur elementare preparazione dei prodotti ittici come l’eviscerazione, la decapitazione, l’affettatura, la sfilettatura e qualsiasi altra operazione che modifichi l’integrità anatomica del pesce, il titolare deve essere in possesso della specifica autorizzazione rilasciata dal Sindaco ai sensi dell’art. 2 della legge 283/62 ed i locali devono possedere i requisiti prescritti dagli artt. 31 e 28 del D.P.R. 327/80 in relazione alle effettive esigenze igieniche dell’attività svolta accertati di volta in volta dal Servizio Veterinario – Area B della U.S.L. competente per territorio”.

#### Art. 234

#### **Prodotti alimentari a base di carne**

1. “La produzione e l’immissione sul mercato dei prodotti a base di carne, sono disciplinate dal D. Lgs. 537/92 e successive modificazioni e dalle norme speciali vigenti in materia. Fatto salvo

quanto disposto dal successivo punto 2, sono soggetti a specifico riconoscimento CEE tutti gli stabilimenti aventi strutture, caratteristiche e capacità industriali e non”.

2. I laboratori di prodotti a base di carne e di prodotti misti di origine animale e vegetale, che sono annessi agli spacci di vendita e che producono esclusivamente per la vendita diretta al consumatore finale, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e dell'art. 25 del D.P.R. 327/80, dal Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Veterinario –

Area B e nel caso di alimenti misti a prevalenza vegetale, anche dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della U.S.L. competente per territorio.

3. Nel caso di laboratori di cui al precedente comma, i locali di lavorazione di prodotti di origine animale e/o di prodotti misti devono essere separati dai locali di vendita delle carni fresche.
4. L'eventuale installazione, negli spacci di vendita delle carni, di impianti per la cottura compresi gli arrosti – pollo, deve essere autorizzata e deve avvenire negli ambienti diversi da quelli destinati alla vendita e alla conservazione di carni fresche.

#### Art. 235

#### **Molluschi eduli lamellibranchi**

1. La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi sono disciplinati dal D. Lgs. 30/12/1992 N°530 e successive modificazioni/integrazioni e norme statali e regionali di attuazione.
2. L'attività istruttoria e di vigilanza è esercitata, per le rispettive competenze, dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio Veterinario – Area B dell'U.S.L. competente per territorio, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale degli organi preposti alle relative attività di controllo.

#### Art. 236

#### **Elicicoltura**

1. L'allevamento di lumache e/o la commercializzazione delle stesse devono avvenire in impianti autorizzati tramite l'Autorità sanitaria comunale su parere del Servizio Veterinario – Area B e del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'U.S.L. competente per territorio.
2. I terreni utilizzati devono essere indenni da qualunque tipo di inquinamento, compreso quello derivante dall'uso di antiparassitari e diserbanti.
3. E' vietato nell'allevamento, l'uso di qualunque sostanza nociva alla salute degli animali allevati e della salute umana.
4. Sono fatte salve tutte le disposizioni vigenti in materia.
5. E' ammessa la vendita al pubblico con le modalità prescritte dal 7 comma del precedente articolo 216.

#### Art. 237

#### **Norma di rinvio**

1. Per quanto non previsto dal presente Capo IX sono fatte salve tutte le norme comunitarie, statali, regionali vigenti in materia di alimenti di origine animale ed in materia veterinaria con particolare riferimento alla legge regionale 22/8/1989, N°13.
2. Tutta l'attività istruttoria e di vigilanza in materia è svolta dal Servizio Veterinario – Area B dell'U.S.L. e, per la salute di competenza, dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.
3. Sono altresì fatte salve sia per l'attività istruttoria che per quella di vigilanza, tutte le competenze del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione in materia di igiene negli

ambienti, ai fini del rilascio del parere di agibilità, di approvvigionamento idrico, di igiene degli addetti, nonché l'applicazione per le strutture che ne sono sottoposte, dall'art. 216 del T.U. 27/7/1934, e 1265.

4. Sono, analogamente, fatte salve le competenze del Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, nonché quelle degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## **TITOLO V MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI**

### **CAPO I NOTIFICHE SANITARIE**

Art. 238

#### **DENUNZIA DEGLI ANIMALI**

1. I proprietari o detentori, a qualsiasi titolo di cani, equini, bovini, ovini, suini e caprini, pollame, conigli, api, chioccioline edule ed ogni altro animale domestico, detenuto in qualsiasi forma, ed a qualsiasi titolo, hanno l'obbligo di denunciare al Servizio di Igiene e di Assistenza Veterinaria della competente U.S.L. il numero e la specie degli animali che possiedono o detengono, precisando anche la località nella quale sono abitualmente ricoverati.
2. Al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria devono anche essere denunciate tutte le specie di mammiferi, uccelli e rettili facenti parte della fauna selvatica esotica e non esotica, detenuta a qualsiasi titolo, fatti salvi gli adempimenti di cui alla legge 7/2/92, N°150.

Art. 239

#### **Notifica delle malattie**

1. Ai sensi dell'art. 264 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27/7/1934, N°1265 e dell'art. 2 del Regolamento di polizia veterinaria, approvato con D.P.R. 8/2/1954, N°320, qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva degli animali deve essere immediatamente notificato al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L. territorialmente competente.

Art. 240

#### **Obbligo di notifica**

1. Sono tenuti alla notifica:
  - a) i Veterinari dell'U.S.L.;
  - b) i Veterinari liberi professionisti;
  - c) i proprietari ed i detentori di animali, anche in temporanea custodia e consegna a qualsiasi titolo;
  - d) gli albergatori;
  - e) i conduttori di stalle di sosta, di canili e di pubbliche stazioni di monta;
  - f) gli esercenti di mascalcie;
  - g) le Autorità e i Funzionari indicati dall'art. 3 del regolamento di polizia veterinaria N°320/54.
2. La notifica è obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che si verifichi entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accertata.

3. La notifica di malattie infettive o diffuse può essere fatta per iscritto o verbalmente. I veterinari sono tenuti ad effettuare la notifica nella forma scritta.

Art. 241

#### **Zoonosi**

1. I Servizi di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L., venuti a conoscenza di zoonosi, sono tenuti ad inviare comunicazione scritta dei casi accertati all'Osservatorio epidemiologico dell'Azienda U.S.L. LE/1.

Art. 242

#### **Obblighi dei proprietari e dei detentori**

1. Ai proprietari o detentori di animali è fatto obbligo, a scopo cautelativo e appena rilevati i sintomi sospetti di una malattia infettiva o diffusa, di:
  - a) isolare gli animali ammalati;
  - b) accantonare, opportunamente separati e custoditi, gli animali morti;
  - c) non spostare dall'azienda animali in genere, ogni prodotto animale od altro materiale che possa costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni impartite dal Veterinario dell'U.S.L. territorialmente competente.

Art. 243

#### **Stalle di sosta e ricovero**

1. L'esercizio di stalle di sosta ed in genere di locali da adibirsi al temporaneo ricovero di equini, bovini, caprini, suini e di altri animali da cortile è subordinato ad autorizzazione del Sindaco che la rilascia a seguito di accertamenti sull'idoneità dei locali da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. ciascuno per la parte di competenza che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.

Art. 244

#### **Fiere , mercati, esposizione**

1. Il Sindaco prima dell'istituzione dei mercati, delle fiere e delle esposizioni di animali, fa accertare da parte del competente Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L., se i locali, le aree e le attrezzature da utilizzare posseggano i requisiti igienico-sanitari necessari.
2. Al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L. e, altresì, demandato il compito di assicurare la vigilanza durante lo svolgimento delle manifestazioni di cui al primo comma, al fine di evitare il propagarsi di malattie infettive o diffusione degli animali ed al fine di prevenire maltrattamenti e l'effettuazione di prove da sforzo.
3. Dopo ogni mercato, fiera o esposizione di animali, i luoghi dove si sono soffermati gli animali stessi devono essere convenientemente puliti e disinfettati a cura del Comune o degli organizzatori della manifestazione.

Art. 245

#### **Circhi e serragli**

1. L'esercizio nel Comune di circhi, serragli, ecc. deve essere autorizzato dal Sindaco solo dopo che il Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dalla competente U.S.L. abbia effettuato, con esito negativo di riscontro di malattie infettive e/o diffuse, una visita preventiva degli animali al fine di accertarne lo stato di salute.

2. Durante la permanenza nel Comune di circhi, serragli, ecc., nei luoghi individuati a norma di legge e/o Regolamento locale, deve essere effettuata da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria una continua vigilanza igienico-sanitaria soprattutto al fine di prevenire il propagarsi di malattie infettive o diffuse.
3. I proprietari o conduttori di circhi, serragli, ecc., devono provvedere giornalmente alla pulizia, disinfezione ed, eventualmente, alla disinfestazione delle aree dove vengono ricoverati gli animali. Essi devono anche provvedere giornalmente all'allontanamento del letame e dai residui di mangimi, nel modo prescritto nell'autorizzazione del Sindaco.
4. Restano fatte salve le norme previste dalla legge 473/93.

#### Art. 246

### **Stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale**

1. L'esercizio delle stazioni di monta pubblica, dei centri di fecondazione artificiale e degli ambulatori per la cura della sterilità degli animali deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco, sentito il parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio di Igiene Pubblica per quanto di competenza, i quali sono tenuti ad accertare se i locali e le relative attrezzature soddisfino le esigenze tecniche ed igienico-sanitarie necessarie per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffuse degli animali. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, sarà cura del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente i pareri degli organi previsti alle relative attività di controllo.
2. I locali da adibire a stazioni di monta pubblica, a centri di fecondazione artificiale e ad ambulatori per la cura della sterilità degli animali devono avere i seguenti requisiti:
  - essere efficientemente aerati ed avere pavimenti, mangiatoie e pareti (fino all'altezza di metri 2) ben connessi, facilmente lavabili e disinfettabili;
  - essere dotati di acqua potabile corrente, con scarico delle acque e dei liquami secondo la normativa vigente e le disposizioni al riguardo contenute nel presente Regolamento;
  - essere provvisti di adeguata concimaia costruita a norma di legge e nel rispetto di quanto a riguardo previsto nel presente Regolamento;
  - essere dotati di presidi e mezzi necessari per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffuse degli animali.
3. I locali di cui al comma 2 devono essere sottoposti a lavaggio quotidiano, nonché a disinfezione ed eventualmente a disinfestazione, secondo le istruzioni impartite dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, almeno con frequenza settimanale.
4. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, si applicano le disposizioni della legge 3/2/1963, N°126 sulla disciplina della riproduzione bovina dalla legge 3/2/1963 N°127 sulla disciplina per l'esercizio delle stazioni di fecondazione equina; dal D.P.R. 2/11/1964, N°1618 contenente norme per l'esecuzione della legge 127/63; al Regolamento di polizia Veterinaria N°320 dell'8/2/1954 e dalla legge 25/01/1991 N°30 e relativi decreti di attuazione.

#### Art. 247

### **Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi**

1. Gli esercizi di toilette e dei negozi per la vendita degli animali devono essere preventivamente autorizzati dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e, per quanto di competenza del Servizio di Igiene Pubblica. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, sarà cura del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente i pareri degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. I locali da adibirsi alle attività di cui al primo comma devono essere allocati in immobili situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada.

Essi devono, altresì, avere:

- un sistema di smaltimento delle deiezioni degli animali, in modo che tutti i residui organici degli animali vengano raccolti in appositi sacchi chiusi da conferire direttamente all'incenerimento;
  - essere provvisti di pavimenti e pareti fino all'altezza di metri 2 facilmente lavabili e disinfettabili;
  - essere dotati di acqua potabile corrente;
  - essere dotati di servizi igienici.
3. I locali adibiti alla vendita di animali devono, inoltre, avere gabbie o altre attrezzature idonee per contenere gli stessi, costruite in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, in modo tale da non pregiudicare lo stato di benessere degli animali, con la parte sottostante costruita con accorgimenti volti a non permettere la fuoriuscita di deiezioni o alimenti.
  4. Le toilettes devono essere costituite da almeno due locali: uno da adibire a sala di attesa ed uno, munito di attrezzature, riconosciute idonee dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, per il lavaggio degli animali, il loro asciugamento, la tosatura ecc.
  5. I locali di cui ai precedenti commi devono avere, inoltre, idonei mezzi di captazione, sfocianti oltre il tetto, per l'allontanamento di odori, vapori e gas che si sviluppano durante l'attività. Tali locali devono essere, altresì, muniti di scarichi idrici con pozzetti di decantazione ed imbrigliamento dei peli degli animali trattati.

Art. 248

### **Maneggi, circoli ippici, ippodromi**

1. L'attivazione di maneggi, di circoli ippici, di ippodromi e similari è sottoposta a preventiva autorizzazione da parte del Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e, per quanto di competenza, del Servizio Igiene Pubblica, sui ricoveri degli animali, sugli spazi ad essi riservati, sulle attrezzature e su quant'altro suggerito dalla tecnica e dall'esperienza per l'esercizio dell'attività stessa.

Art. 249

### **Trasporto animali**

1. Chiunque intende esercitare il trasporto di animali a mezzo di autoveicoli, deve ottenere l'autorizzazione da parte del Sindaco nel cui territorio trovasi l'autorimessa, previo parere favorevole del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente U.S.L. relativamente ai requisiti igienico-sanitari dell'automezzo, nonché dei mezzi a disposizione per le operazioni di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione.
2. L'autorizzazione di cui al precedente comma ha validità annuale.
3. I proprietari, i detentori o i conduttori degli automezzi di cui al primo comma devono costantemente provvedere all'allontanamento dei rifiuti, a frequenti lavaggi e a periodiche disinfezioni e disinfestazioni secondo le norme al riguardo previste nel presente Regolamento.
4. I locali adibiti per il lavaggio, la disinfezione o la disinfestazione dei veicoli devono essere provvisti di pavimento impermeabile, di pareti facilmente lavabili fino all'altezza di metri 2, di acqua potabile corrente, di scoli per le acque di lavaggio a chiusura idraulica.

Art. 250

### **Alpeggio e transumanza**

1. Chiunque intende trasferire bestiame nei pascoli estivi (alpeggio, transumanza) deve farne domanda, almeno quindici giorni prima della partenza, al Sindaco del Comune ove il bestiame si trova.

2. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione allo spostamento dopo aver fatto accertare da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente U.S.L., entro i tre giorni precedenti la partenza, che gli animali non manifestino malattie infettive o diffuse e che sia stato rilasciato il mod. N°7 ai sensi dell'art. 42 del Regolamento di Polizia veterinaria, approvato con D.P.R. N°320 dell'8/2/1954.
3. Per il pascolo vagante delle greggi dai Comuni di residenza, viene rilasciato ai pastori uno speciale libretto conforme al mod. 8 del Regolamento di Polizia veterinaria.
4. Per gli spostamenti fuori dal Comune di residenza, l'interessato, avvalendosi del mod. 8, deve presentare domanda al Sindaco del Comune di destinazione almeno quindici giorni prima della partenza. L'autorizzazione viene rilasciata, accertata la disponibilità del pascolo, ove non ostino motivi di Polizia veterinaria, dandone comunicazione al Sindaco del Comune in cui trovasi il gregge da spostare.

## **CAPO II**

### **MISURE PER LA LOTTA AL RANDAGISMO**

Art. 251

#### **Divieto di abbandono**

1. E' vietato abbandonare cani, gatti o qualsiasi altro animale custodito nella propria abitazione.

Art. 252

#### **Anagrafe canina**

1. A norma dell'art. 3 della L.R. N°12/95 tutti i cani devono essere iscritti all'anagrafe canina da parte del proprietario o del detentore dell'animale; l'iscrizione avviene presso gli Uffici dell'Azienda U.S.L. o presso gli uffici di Polizia Urbana.
2. A norma dell'art. 4 della predetta L.R., entro 90 giorni dall'avvenuta iscrizione del cane all'anagrafe canina, il proprietario o detentore deve provvedere a far identificare l'animale mediante l'applicazione di microchip o presso gli Uffici Veterinari dell'Azienda U.S.L., gratuitamente al solo costo del microchip (I.V.A. inclusa), o presso Veterinari liberi professionisti, con costi, in questo caso, interamente a carico del proprietario o detentore dell'animale, in regime di rapporto libero professionale tra questi ed il Veterinario.
3. Sono iscritti all'anagrafe canina anche i cani collettivi, per cane collettivo si intende quel cane che vive in caseggiato, quartiere o rione in cui gruppi di persone, coordinate da un tutore responsabile, dichiarino di accettare l'animale e provvedano a fornirgli mantenimento, assistenza e quant'altro necessario al suo benessere nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 8/2/54 N°320 e dell'art. 672 del Codice penale. Tali cani devono possedere requisiti di salubrità, essere sterilizzati e iscritti all'anagrafe canina a nome del tutore responsabile, che assume tutti gli obblighi del proprietario ai fini della L.R. N°12/95.

Art. 253

#### **Cattura dei cani randagi**

1. Spetta ai Servizi Veterinari delle AA.UU.SS.LL. il recupero dei cani randagi.
2. In caso di recupero dei cani vaganti regolarmente anagrafati si provvede alla restituzione al legittimo proprietario. I cani non anagrafati vengono iscritti all'anagrafe canina e, se non reclamati entro sessanta giorni, possono essere ceduti gratuitamente a privati maggiorenni che diano sufficienti garanzie di buon trattamento, a Enti e Associazioni protezionistiche.

3. Prima della scadenza in cui al precedente comma 2 possono essere ceduti in affidamento temporaneo, con l'impegno da parte degli affidatari, di restituirli ai proprietari che li richiedessero entro i sessanta giorni.
4. Il recupero dei cani randagi deve essere effettuato in modo indolore e senza arrecare traumi all'animale.
5. La soppressione, così come prevista dagli artt. 86, 87 e 91 del Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 8/2/54, N°320 e dall'art. 2 comma 6, della legge 281/91, deve essere effettuata esclusivamente dai medici veterinari, anche liberi professionisti, con metodo eutanasico.
6. I cani non condotti al guinzaglio, quando si trovano nelle vie o in altro luogo aperto al pubblico, devono essere dotati di idonea museruola. Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani previsti all'ultimo comma dell'art. 83 del predetto Regolamento di polizia Veterinaria.

#### Art. 254

### **Canili comunali**

1. I canili sanitari comunali, previsti all'art. 8 della L.R. 12/95 dovranno essere costruiti in conformità a quanto previsto dalla D.G.R. 28/12/95 N° 6082 e successive modificazioni.
2. I canili sanitari rappresentano la struttura nella quale trovano accoglienza i cani recuperati in quanto vaganti. Presso tali strutture i suddetti cani saranno anagrafati e sottoposti agli interventi sanitari di cui all'art. 2, comma 5, della legge 281/91. Presso i canili sanitari i cani stazioneranno per un periodo di sessanta giorni in attesa di riscatto o affidamento o cessione, previo trattamento profilattico.
3. La gestione dei canili sanitari è affidata al Comune che provvede alla manutenzione e provvedono al sostentamento dei cani ricoverati, nonché alla loro custodia. E' fatto obbligo al Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. di garantire adeguata assistenza sanitaria.
4. I rifugi previsti all'art. 9 della L.R. 12/95 dovranno essere costruiti in conformità con quanto previsto dalla citata D.G.R. 6082/95 e successive modificazioni.
5. Nei suddetti rifugi trovano accoglienza i cani provenienti da canili sanitari che non abbiano trovato adozione o altra prevista sistemazione.
6. Ai servizi veterinari dell'Azienda U.S.L. è demandata la vigilanza e il controllo dei rifugi.

## **TITOLO VI**

### **SANZIONI E NORME FINALI**

#### **CAPO I**

### **SISTEMA SANZIONATORIO**

#### Art. 255

### **Sanzioni**

1. In caso di violazione delle disposizioni prescrittive previste dal presente Regolamento, ove non si configurino fattispecie di reato previste da specifiche disposizioni di legge, i trasgressori

saranno puniti con la sanzione amministrativa dell'importo di £. 200.000 (duecentomila) così determinata ai sensi dell'art. 106 e 107 del T.U.L.C.P. approvato con R.D. 03/03/1934 N°383.

2. Per l'inosservanza delle ordinanze del Sindaco in materia d'Igiene e Sanità Pubblica, oltre alla segnalazione alla competente Autorità Giudiziaria, si applica la sanzione pecuniaria di £. 500.000 (cinquecentomila), salva diversa disposizione in rapporto alla gravità della violazione, da motivarsi con riferimento a singoli casi. In ogni caso, la sanzione non potrà essere inferiore a £. 200.000 (duecentomila).
3. Per quanto riguarda la procedura dell'irrogazione della sanzione, si applicano le disposizioni previste dalla legge 24/11/1981; N°689 e gli articoli da 106 a 110 del T.U. della legge comunale e provinciale, approvata con R.D. 3/3/1934, N°383, articoli rimasti in vigore per effetto dell'art. 64 1° comma, lett. c) della legge 8/6/1990, N°142.

## **CAPO II NORME DI RINVIO E FINALI**

Art. 256

### **Rinvio**

1. Per quanto non previsto dal presente Regolamento sono fatte salve le disposizioni contenute in leggi e regolamenti statali, in leggi e regolamenti regionali, riguardanti le specifiche materie dell'Igiene e Sanità Pubblica.
2. I rinvii dinamici contenuti nelle varie disposizioni del presente Regolamento vanno interpretati nel senso che, appena vengono emanate norme aventi maggiore efficacia formale, cessano di avere vigore le norme regolamentari contenenti disposizioni difformi.

Art. 257

### **Norma finale**

1. Il presente Regolamento entra in vigore nei modi e termini previsti dall'art. 2 salvo quanto previsto nel successivo comma.
2. I locali commerciali, artigianali ed industriali che manipolano, trasformano e vendono prodotti di origine animale e vegetale, in funzione alla data di entrata in vigore del presente Regolamento devono adeguarsi entro cinque anni dall'entrata in vigore del presente Regolamento e comunque al cambio di gestione.  
Gli stabilimenti balneari già in esercizio, dovranno adeguarsi ai requisiti prescritti nell'art. 127 del presente Regolamento entro cinque anni dall'entrata in vigore del presente Regolamento.  
Quanto sopra, fatte salve le scadenze previste dalla normativa vigente.

## **INDICE**

### **TITOLO 1 – DISPOSIZIONI GENERALI**

#### **CAPO I – CONTENUTO E VALIDITÀ DEL REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITA'**

ART. 1 – Contenuto .....	Pag. 1
ART. 2 – Efficacia.....	Pag. 1

#### **CAPO II – AUTORITA' SANITARIA LOCALE**

ART. 3 – Autorità Sanitaria Locale.....	Pag. 1/2
ART. 4 – Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva.....	Pag. 2
ART. 5 – Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie.....	Pag. 2
ART. 6 – Attività di vigilanza igienico-sanitaria.....	Pag. 2

### CAPO III – EPIDEMIOLOGICA E PROFILASSI

ART. 7 – Raccolta dati.....	Pag. 3
ART. 8 – Movimento demografico.....	Pag. 3
ART. 9 – Relazione semestrale.....	Pag. 3
ART. 10 – Notifica delle cause di morte.....	Pag. 3
ART. 11 – Sistema informativo delle malattie infettive e diffuse.....	Pag. 3
ART. 12 – Indagine epidemiologica.....	Pag. 4
ART. 13 – Isolamento e contumacia.....	Pag. 4
ART. 14 – Disinfezione.....	Pag. 4
ART. 15 – Disinfestazione .....	Pag. 4
ART. 16 – Derattizzazione.....	Pag. 4/5
ART. 17 – Vaccinazioni e modalità di esecuzione.....	Pag. 5
ART. 18 – Servizio vaccinazione.....	Pag. 5
ART. 19 – Prevenzione delle malattie e trasmissione sessuale e/o ematica.....	Pag. 5/6
ART. 20 – Prevenzione antirabbia.....	Pag. 6

### CAPO IV – VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

ART. 21 – Esercizio delle Professioni sanitarie.....	Pag. 6
ART. 22 – Esercizio delle professioni sanitarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie.....	Pag. 6/7
ART. 23 – Ambulatori medico-chirurgici e veterinari.....	Pag. 7
ART. 24 – Case di cura private.....	Pag. 8
ART. 25 – Pubblicità sanitaria.....	Pag. 8
ART. 26 – Assistenza al parto.....	Pag. 8
ART. 27 – Denuncia di nato morto.....	Pag. 8
ART. 28 – Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infanti deformi o di altri eventi di interesse sanitario.....	Pag. 8/9
ART. 29 – Adempimenti dell'ostetrica.....	Pag. 9
ART. 30 – Registro dei parti e degli aborti.....	Pag. 9
ART. 31 – Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici.....	Pag. 9
ART. 32 – Trasporto infermi: autorizzazione e vigilanza.....	Pag. 10
ART. 33 – Vigilanza sulle farmacie.....	Pag. 10

## TITOLO II – IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA, DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO

### CAPO I – NORME GENERALI

ART. 34 – Strumenti di programmazione urbanistica.....	Pag. 10
ART. 35 – Concessione edilizia.....	Pag. 10/11

ART. 36 – Abitabilità e agibilità.....	Pag.
11	
ART. 37 – Vigilanza sull’igienicità ed abitabilità delle costruzioni.....	Pag.
11/12	
ART. 37 bis – Tutela della salute dei minori e degli apprendisti.....	Pag.
12	

## **CAPO II – MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI**

ART. 38 – Disciplina igienica per i cantieri edili.....	Pag.
12	
ART. 39 – Demolizione di fabbricati.....	Pag.
12	

## **CAPO III – AREE EDIFICABILI E NORME DI CARATTERE GENERALE**

ART. 40 – Requisiti di salubrità dei terreni edificabili.....	Pag.
13	
ART. 41 – Isolamento termico.....	Pag.
13	
ART. 42 – Difesa dai rumori.....	Pag.
13	
ART. 43 – Cortili interni.....	Pag.
13/14	
ART. 44 – Pozzi di luce e chiostrine.....	Pag.
14	
ART. 45 – Pavimento dei cortili.....	Pag.
14	
ART. 46 – Igiene dei passaggi e spazi privati.....	Pag.
14	
ART. 47 – Umidità interna.....	Pag.
15	
ART. 48 – Verande e balconi.....	Pag.
15	
ART. 49 – Misure contro la penetrazione dei ratti.....	Pag.
15	
ART. 50 – Marciapiede .....	Pag.
15	
ART. 51 – Ringhiere e parapetti.....	Pag.
15	
ART. 52 – Canali di gronda.....	Pag.
15/16	
ART. 53 – Coperture.....	Pag.
16	
ART. 54 – Condotture di scarico.....	Pag.
16	
ART. 55 – Approvvigionamento idrico.....	Pag.
16	
ART. 56 – Smaltimento liquami.....	Pag.
17	
ART. 57 – Barriere architettoniche.....	Pag.
17	

## **CAPO IV – ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO - SANITARI**

ART. 58 – Efficacia della normativa.....	Pag.
17	

ART. 59 – Classificazione dei locali adibiti ad abitazioni private.....	Pag.
17/18	
ART. 60 – Caratteristiche dei locali di abitazione privata.....	Pag.
18/19	
ART. 61 – Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione.....	Pag.
19	
ART. 62 – Illuminazione naturale diretta.....	Pag.
19	
ART. 63 – Illuminazione artificiale.....	Pag.
19	
ART. 64 – Aereazione dell’abitazione.....	Pag.
19	
ART. 65 – Aereazione locali accessori.....	Pag.
20	
ART. 66 – Impianti di condizionamento.....	Pag.
20	
ART. 67 – Impianti di riscaldamento.....	Pag.
20/21	
ART. 68 – Divieto di uso di apparecchi a combustione.....	Pag.
21	
ART. 69 – Smaltimento dei fumi e dei vapori.....	Pag.
21	
ART. 70 – Impianto elettrico.....	Pag.
21	
ART. 71 – Utilizzo di bombole e serbatoi di gas.....	Pag.
21/22	
ART. 72 – Ascensori .....	Pag.
22	
ART. 73 – Scale .....	Pag.
22	
ART. 74 – Soppalchi.....	Pag.
23	
ART. 75 – Locali seminterrati.....	Pag.
23	

#### **CAPO V – INSEDIAMENTI AGRICOLI**

ART. 76 – Caratteristiche delle case coloniche.....	Pag.
24	
ART. 77 – Aree libere.....	Pag.
24	
ART. 78 – Pertinenze dell’attività agricola.....	Pag.
24	
ART. 79 – Approvvigionamento idrico.....	Pag.
24	
ART. 80 – Smaltimento di liquami domestic.....	Pag.
24	
ART. 81 – Ricoveri per animali.....	Pag.
24/25	
ART. 82 – Locali per la mungitura.....	Pag.
25	
ART. 83 – Concimaie.....	Pag.
25	
ART. 84 – Animali nel centro abitato.....	Pag.
26	

ART. 85 – Abbeveratoi e vasche di lavaggio.....	Pag.
26	

## **CAPO VI – CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITÀ LAVORATIVA**

ART. 86 – Norme di carattere generale.....	Pag.
26/27	
ART. 87 – Procedure autorizzative: pareri preventivi.....	Pag.
27	
ART. 88 – Procedure autorizzative.....	Pag.
27/28	
ART. 89 – Superficie e cubatura.....	Pag.
28	
ART. 90 – Altezza .....	Pag.
28	
ART. 91 – Illuminazione .....	Pag.
28/29	
ART. 92 – Microclima.....	Pag.
29/30/31	
ART. 93 – Locali sotterranei o seminterrati.....	Pag.
31	
ART. 94 – Servizi igienici.....	Pag.
31/32/33	
ART. 94 bis – Locali di riposo e refettorio.....	Pag.
33	
ART. 95 – Soppalchi.....	Pag.
33/34	
ART. 96 – Barriere architettoniche.....	Pag.
34	
ART. 97 – Difesa degli inquinanti.....	Pag.
34	
ART. 98 – Autorimesse.....	Pag.
34	
ART. 99 – Locali accessori delle autorimesse.....	Pag.
34	
ART.100 – Lavanderie.....	Pag.
34/35/36	
ART.101 – Industrie insalubri.....	Pag.
36	

## **CAPO VII – STRUTTURE SOCIO - SANITARIE**

ART.102 – Presidi ospedalieri.....	Pag.
36/37	
ART.103 – Case di cura private.....	Pag.
37	
ART.104 – Ambulatori e poliambulatori.....	Pag.
37	
ART.105 – Servizi di assistenza per le persone anziane.....	Pag.
37	
ART.106 – Strutture socio-sanitarie.....	Pag.
38	
ART.107 – Ambulatori veterinari.....	Pag.
38	
ART.108 – Farmacie.....	Pag.
38/39	

ART.109 – Deposito di prodotti farmaceutici.....	Pag.
39	
ART.110 – Esercizi di vendita di presidi medico – chirurgici.....	Pag.
39	
ART.111 – Strutture di terapia fisica e di riabilitazione.....	Pag.
39	
ART.112 – Stabilimenti termali.....	Pag.
39	

#### **CAPO VIII – STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE**

ART.113 – Alberghi e pensioni.....	Pag.
40/41	
ART.114 – Affittacamere .....	Pag.
41	
ART.115 – Abitazioni collettive.....	Pag.
41	
ART.116 – Dormitori pubblici.....	Pag.
41/42	
ART.117 – Villaggi turistici.....	Pag.
42/43	
ART.118 – Campeggi.....	Pag.
43	
ART.119 – Soggiorni di vacanza per minori.....	Pag.
44	
ART.119 bis – Disciplina generale delle strutture ricettive non alberghiere.....	Pag.
44	

#### **CAPO IX – STRUTTURE SPORTIVE E PER IL TEMPO LIBERO**

ART.120 – Locali di pubblico spettacolo.....	Pag.
44/45	
ART.121 – Impianti sportivi all’aperto e chiusi.....	Pag.
45/46	
ART.122 – Circoli ricreativi e culturali.....	Pag.
46	
ART.123 – Arene estive. ....	Pag.
46	
ART.124 – Palestre e istituti di ginnastica.....	Pag.
47	
ART.125 – Parchi giochi.....	Pag.
47/48	
ART.126 – Piscine.....	Pag.
48	
ART.127 – Stabilimenti balneari.....	Pag.
48/49	
ART.128 – Porti turistici.....	Pag.
49	

#### **CAPO X – STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI**

ART.129 – Asili Nido.....	Pag.
50	
ART.130 – Nurseries.....	Pag.
50	
ART.131 – Scuole Pubbliche.....	Pag.
50/51	

ART.132 – Istituti Privati di istruzione.....	Pag.
51	
ART.133 – Biblioteche e Musei.....	Pag.
51	

### **CAPO XI – ALTRE STRUTTURE**

ART.134 – Istituti di pena.....	Pag.
51/52	

### **CAPO XII – ESERCIZI PER L’IGIENE DELLA PERSONA**

ART.135 – Barberie parrucchieri.....	Pag.
52	
ART.136 – Estetisti.....	Pag.
52	

## **TITOLO III – IGIENE DELL’AMBIENTE**

### **CAPO I – ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

ART.137 – Requisiti delle acque destinate al consumo umano.....	Pag.
53	
ART.138 – Schedario delle fonti di approvvigionamento.....	Pag.
53	
ART.139 – Protezione delle sorgenti e delle opere di presa.....	Pag.
53	
ART.140 – Dotazione idrica.....	Pag.
54	
ART.141 – Escavazione di pozzi.....	Pag.
54	
ART.142 – Serbatoi.....	Pag.
54	
ART.142 bis – Trattamento domestico dell’acqua.....	Pag.
54	
ART.143 – Rete idrica.....	Pag.
55	
ART.144 – Rete idrica e fognante.....	Pag.
55	
ART.145 – Giudizio di qualità e di idoneità d’uso.....	Pag.
55/56	
ART.146 – Inquinamento delle acque di uso potabile.....	Pag.
56	

### **CAPO II – ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA DELL’INQUAINAMENTO**

ART.147 – Richiami normativi.....	Pag.
56	
ART.148 – Acque meteoriche.....	Pag.
56	
ART.149 – Deflusso delle acque.....	Pag.
56/57	
ART.150 – Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili.....	Pag.
57	
ART.151 – Autorizzazione allo smaltimento dei liquami.....	Pag.
57/58	
ART.152 – Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi.....	Pag.
58	

ART.153 – Utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e delle sanse umide.....	Pag.
58	
ART.154 – Trasporto dei liquami.....	Pag.
58/59	
ART.155 – Vigilanza e controllo.....	Pag.
59	

### **CAPO III – ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA**

ART.156 – Corsi d’acqua superficiali.....	Pag.
59	
ART.157 – Canali di bonifica e di drenaggio.....	Pag.
59	
ART.158 – Tutela delle acque di balneazione.....	Pag.
60	

### **CAPO IV – IGIENE DEL SUOLO**

ART.159 – Riferimenti legislativi.....	Pag.
60	
ART.160 – Pulizia del suolo.....	Pag.
60	
ART.161 – Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.....	Pag.
60	
ART.162 – Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali pericolosi.....	Pag.
61	
ART.163 – Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite.....	Pag.
61	

### **CAPO V – ARIA**

ART.164 – Riferimenti legislativi.....	Pag.
61	
ART.165 – Impianti termici ed industriali.....	Pag.
62	
ART.166 – Inquinamento da autoveicoli.....	Pag.
62	
ART.167 – Depositi di materiale.....	Pag.
62	
ART.168 – Protezione di materiali trasportati da autocarri.....	Pag.
62	

### **CAPO VI – RUMORI E VIBRAZIONI**

ART.169 – Campo di applicazione.....	Pag.
63	
ART.170 – Definizione e modalità di rilevamento.....	Pag.
63	
ART.171 – Individuazione delle aree.....	Pag.
63	
ART.172 – Limiti massimi ammissibili.....	Pag.
63	

### **CAPO VII – RADIAZIONI NON IONIZZANTI**

ART.173 – Inquinamento.....Pag.	63
ART.174 – Limiti a protezione della popolazione.....Pag.	64

#### **CAPO VIII – RADIAZIONI IONIZZANTI**

ART.175 – Riferimenti legislativi.....Pag.	64/65
--	-------

#### **CAPO IX – USO DEGLI ANTIPARASSITARI**

ART 176 – Riferimenti legislativi.....Pag.	65
ART.177 – Locali di deposito e vendita. Mezzi di trasporto.....Pag.	65
ART.178 – Modalità d’uso: obbligo di comunicazione.....Pag.	65/66
ART.179 – Modalità d’uso: condizioni di esecuzione.....Pag.	66
ART.180 – Modalità di conservazione.....Pag.	66
ART.181 – Trattamenti post-raccolta.....Pag.	67
ART.182 – Impiego di mezzi aerei.....Pag.	67/68
ART.183 – Controllo e Vigilanza.....Pag.	68/69

#### **CAPO X – ATTIVITA’ VARIE**

ART.184 – Cave.....Pag.	69
ART.185 – Maceri.....Pag.	69

### **TITOLO IV – IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE**

#### **CAPO I – DISPOSIZIONI GENERALI**

ART.186 – Riferimenti legislativi.....Pag.	70
ART.187 – Organi di vigilanza.....Pag.	70/71
ART 188 – Autorizzazioni sanitarie.....Pag.	71/72
ART.189 – Autorizzazioni sanitarie: modalità per il conseguimento.....Pag.	72/73

#### **CAPO II – IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE**

ART.190 – Requisiti generali.....Pag.	73/74
ART.190 bis – Adeguamento delle attività già esistenti di produzione, commercio e somministrazione delle sostanze alimentari ai requisiti previsti dal presente Regolamento.....Pag.	74

ART.191 – Laboratori di produzione e confezionamento.....	Pag.
74/75	
ART.192 – Cucine per collettività.....	Pag.
75/76	
ART.193 – Esercizi di deposito e vendita.....	Pag.
76	
ART.194 – Requisiti degli esercizi di somministrazione.....	Pag.
76/77/78	
ART.195 – Manutenzione e conduzione degli esercizi e dei servizi annessi.....	Pag.
78/79	
ART.196 – Caseifici e burrifici.....	Pag.
79/80	
ART.197 – Frantoi oleari.....	Pag.
80	
ART.198 – Stabilimenti vinicoli.....	Pag.
80/81	

### **CAPO III – TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI**

ART.199 – Autorizzazione sanitaria.....	Pag.
81	
ART.200 – Idoneità dei mezzi di trasporto.....	Pag.
81	

### **CAPO IV – DISCIPLINA DELLA VENDITA SU AREE PUBBLICHE**

ART.201 – Definizione.....	Pag.
81	
ART.202 – Autorizzazioni.....	Pag.
82	
ART.203 – Aree destinate al commercio.....	Pag.
82	
ART.204 – Mezzi per la vendita.....	Pag.
82/83	
ART.205 – Attività permesse nella vendita.....	Pag.
83	
ART.206 – Disposizioni particolari per fiere, sagre, festivals e feste.....	Pag.
83/84	
ART.207 – Requisiti dei chioschi.....	Pag.
85	

### **CAPO V – DISTRIBUTORI AUTOMATICI**

ART.208 – Requisiti.....	Pag.
85/86	
ART.209 – Autorizzazione all’installazione .....	Pag.
86	
ART.210 – Misure di tutela igienica della distribuzione automatica.....	Pag.
86	
ART.211 – Sostanze distribuite: requisiti.....	Pag.
86	
ART.212 – Personale addetto al rifornimento: requisiti.....	Pag.
86	

### **CAPO VI – IGIENE DEGLI ALIMENTI: DISPOSIZIONI INTEGRATIVE**

ART.213 – Formaggio grattugiato.....	Pag.
87	
ART.214 – Prodotti di pasticceria.....	Pag.
87	
ART.215 – Gelati.....	Pag.
87/88	
ART.216 – Prodotti ortofrutticoli e funghi.....	Pag.
88/89	
ART.217 – Prodotti surgelati.....	Pag.
89	
ART.218 – Alimenti sfusi.....	Pag.
89	
ART.219 – Protezione dei generi alimentari.....	Pag.
89/90	
ART.220 – Vendita promiscua.....	Pag.
90	
ART.221 – Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari.....	Pag.
90	
ART.222 – Additivi, aromatizzanti, coloranti e succedanei di sostanze alimentari.....	Pag.
90	
ART.223 – Residui degli antiparassitari.....	Pag.
90/91	
ART.224 – Utensili e recipienti.....	Pag.
91	
ART.225 – Cariche microbiche.....	Pag.
91	

#### **CAPO VII – NORME RELATIVE AGLI ADDETTI**

ART.226 – Libretto di idoneità sanitaria.....	Pag.
91	
ART.227 – Igiene degli addetti.....	Pag.
92	

#### **CAPO VIII – ACQUE MINERALI E GASSATE**

ART.228 – Acque minerali.....	Pag.
92	
ART.229 – Acque gassate.....	Pag.
92	

#### **CAPO IX – ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

ART.230 – Locali di produzione e lavorazione di carni fresche: requisiti.....	Pag.
92/93	
ART.231 – Locali di lavorazione dei prodotti ittici.....	Pag.
93	
ART.232 – Depositi all'ingrosso di prodotti di origine animale.....	Pag.
93	
ART.233 – Locali di vendita di carni fresche e congelate e di prodotti ittici.....	Pag.
93/94	
ART.234 – Prodotti alimentari a base di carne.....	Pag.
94	
ART.235 – Molluschi eduli lamellibranchi.....	Pag.
94/95	

ART.236 – Elicicoltura.....	Pag.
95	
ART.237 – Norma di rinvio.....	Pag.
95	

## **TITOLO V – MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI**

### **CAPO I – NOTIFICHE SANITARIE**

ART.238 – Denuncia degli animali.....	Pag.
95	
ART 239 – Notifica delle malattie.....	Pag.
96	
ART.240 – Obbligo di notifica.....	Pag.
96	
ART.241 – Zoonosi.....	Pag.
96	
ART.242 – Obblighi dei proprietari e dei detentori.....	Pag.
96	
ART.243 – Stalle di sosta e ricovero.....	Pag.
96	
ART.244 – Fiere, mercati, esposizioni.....	Pag.
97	
ART.245 – Circhi e serragli.....	Pag.
97	
ART.246 – Stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale.....	Pag.
97/98	
ART.247 – Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi.....	Pag.
98	
ART 248 – Maneggi, circoli ippici, ippodromi.....	Pag.
98	
ART.249 – Trasporto animali.....	Pag.
98/99	
ART.250 – Alpeggio e transumanza.....	Pag.
99	

### **CAPO II – MISURE PER LA LOTTA AL RANDAGISMO**

ART.251 – Divieto di abbandono.....	Pag.
99	
ART.252 – Anagrafe canina.....	Pag.
99/100	
ART.253 – Cattura dei cani randagi.....	Pag.
100	
ART.254 – Canili comunali.....	Pag.
101	

## **TITOLO VI – SANZIONI E NORME FINALI**

### **CAPO I – SISTEMA SANZIONATORIO**

ART.255 – Sanzioni.....	Pag.
101	

### **CAPO II – NORME DI RINVIO E FINALI**

ART.256 – Rinvio.....	Pag.
101	
ART.257 – Norma finale.....	Pag.
101	