COMUNE DI MONTALTO DORA

C.A.P. 10016 — PROVINCIA DI TORINO — Cod. Fisc.: 01741070013

REGOLAMENTO LOCALE D' IGIENE

Allegato alla deliberazione del Consiglio Comunale n° 44 del 14 settembre 1992.

REGIONE PIEMONTE
ASSESSORATO ALLA SANITÀ

REGOLAMENTO-TIPO D'IGIENE

NOVEMBRE 1991

Titolo 1

OBIETTIVI GENERALI

1.1 FINALITÀ E COMPETENZE

1.1.01 Compiti e scopi

Il Regolamento disciplina la materia dell'igiene e sanità pubblica in attuazione ed interpretazione della legislazione nazionale e regionale adeguandola alle particolari condizioni locali.

Per quanto non compreso nel Regolamento, valgono le disposizioni contenute nel T.U.L.S. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 e successive modificazioni e nelle altre normative emanate dallo Stato e dalla Regione sulle specifiche materie.

Le norme delle leggi statali e regionali che verranno emanate sulle materie oggetto del presente Regolamento, comportano implicita modifica di quanto in esso contenuto, senza bisogno di particolare recepimento.

1.1.02 Competenze in materia di igiene e sanità pubblica

Le funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, non espressamente attribuite allo Stato, alla Regione e alla Provincia sono esercitate dai Comuni singoli ed associati tramite la U.S.S.L. territorialmente competente. Inoltre:

a) i provvedimenti derivanti da poteri autorizzativi, prescrittivi e di concessione nella materia sono di competenza del Sindaco, il quale si avvale dei Servizi della U.S.S.L. per l'attività istruttoria;

b) per le ordinanze di carattere contingibile e urgente, il Sindaco si avvale direttamente dei presidi delle UU.SS.SS.LL., dandone avviso all'Amministratore Straordinario.

Titolo 2

MALATTIE INFETTIVE

2.1 **PROFILASSI**

2.1.01 Vaccinazioni

Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e Regolamenti.

Con ordinanza del Sindaco, su motivata richiesta del medico responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, possono essere disposti interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.

L'Ufficio dello Stato Civile trasmette mensilmente al Servizio della U.S.S.L. territorialmente competente, incaricato dell'esecuzione delle vaccinazioni, i dati anagrafici di ogni nato. Lo stesso Ufficio trasmette parimenti ogni mese, al Servizio, l'elenco corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo ed ogni altra collettività, anche privata, se non dimostra con apposito certificato rilasciato dalla U.S.S.L. in cui risiede, di essere stato sottoposto in modo corretto alle vaccinazioni obbligatorie.

I Direttori delle scuole, istituti ed altre collettività anche private che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

In attuazione del disposto della legge 5 marzo 1963, n. 292 e succ. integr., gli esercenti di attività lavorative ivi previste, devono curare che vengano sottoposti a vaccinazione antitetanica i lavoratori dipendenti.

Se le vaccinazioni vengono eseguite a cura dell'esercente di attività lavorative, questi deve provvedere a che la documentazione dell'avvenuta vaccinazione antitetanica di ciascun lavoratore e dei successivi richiami, sia trasmessa al Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. nel cui territorio ha sede l'insediamento produttivo che provvederà a darne notizia al Servizio di Igiene Pubblica delle U.S.S.L. di residenza dei lavoratori.

Copia della documentazione dovrà essere conservata presso il luogo di esercizio dell'attività.

Il medico incaricato della vaccinazione, deve provvedere in proprio alla trasmissione al Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. nel cui territorio è installato l'insediamento produttivo, dei dati relativi a ciascun lavoratore vaccinato secondo quanto prescritto al punto che precede.

Tutti i sanitari che eseguano vaccinazioni a qualsiasi titolo, ne danno comunicazione, per iscritto, al Servizio dell'U.S.S.L. incaricato dell'esecuzione della vaccinazione, per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, la data in cui sono state eseguite le somministrazioni, il tipo di vaccino adoperato e il nome della ditta produttrice, il numero della serie di fabbricazione, la data di scadenza.

2.1.02 Denuncia dei casi di malattie infettive

Le denunce di malattie infettive prescritte dall'art. 254 T.U.L.S. devono essere fatte pervenire tempestivamente al Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. nel cui territorio si è manifestata la malattia per gli adempimenti profilattici di competenza.

Qualora successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modificazione della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al Servizio stesso.

La denuncia di malattia infettiva dovrà essere redatta su apposito modello regionale.

Il medico accertatore dovrà fornire, a richiesta del personale sanitario del Servizio di Igiene Pubblica, ogni altra informazione utile.

2.1.03 Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria

Il medico che osserva un caso di malattia infettiva accertata o sospetta, deve provvedere alla adozione delle misure previste dalla circolare ministeriale 56/75 e sue successive modifiche ed ogni altra misura necessaria.

2.1.04 Disinfezione ambientale

La disinfezione ove prescritta, ovvero ritenuta necessaria dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica ad integrazione dei normali processi di sanificazione, è obbligatoria e gratuita.

Ogniqualvolta sia ritenuto necessario da parte del Servizio di Igiene Pubblica, viene eseguita la disinfezione straordinaria di Istituti di cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo.

2.1.05 Vendita e affitto di abiti e accessori usati

È vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione e disinfestazione secondo le modalità stabilite dalla Autorità sanitaria a carico dell'interessato.

Sono esenti dai trattamenti di bonifica e dalla disinfezione gli abiti che siano sottoposti a lavatura a secco, mediante trattamento con solventi clorurati o altri prodotti equivalenti e successiva essicazione a caldo.

Titolo 3

DISCIPLINA AMBIENTALE E DELLE ATTIVITÀ LAVORATIVE

3.1 DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DA INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

3.1.01 Scarichi provenienti da insediamenti produttivi

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

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

3.1.02 Autorizzazioni

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

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

3.1.03 Vigilanza e controllo

La vigilanza ed il controllo sugli scarichi sono compito del Servizio di Igiene Pubblica e del Laboratorio di Sanità Pubblica.

3.1.04 Campionamento degli scarichi

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

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

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle indicate nelle tabelle allegate alla legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata e integrata dalla legge 24 dicembre 1979, n. 650.

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

DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DELLE PUBBLICHE FOGNATURE

3.1.05 Definizioni

Ai fini del presente Regolamento si intende per pubblica fognatura un'opera, o complesso di opere, che raccoglie, allontana e scarica le acque meteoriche e/o di rifiuto provenienti da insediamenti civili e produttivi, privati e pubblici, gestito dagli Enti di cui al comma 2 dell'art. 9 della legge 24 dicembre 1979, n. 650.

Si considera impianto di depurazione della fognatura un complesso di opere edili e/o elettromeccaniche ed ogni altro sistema atto a ridurre il carico inquinante e/o organico presente nelle acque reflue, mediante processi fisico-meccanici e/o biologici e/o chimici.

Si considera volume di carico della fognatura il volume giornaliero medio di liquame proveniente dalle reti fognarie scaricato in tempo secco, valutato al terminale della rete stessa e nel mese di massima produzione dello scarico.

3.1.06 **Classificazione delle pubbliche fognature**

Le pubbliche fognature sono classificate in tre categorie:

– la prima categoria comprende gli scarichi di volume non superiore a centocinquanta metri cubi al giorno, i cui effluenti siano originati da insediamenti civili e produttivi;

– la seconda categoria comprende gli scarichi di volume superiore a centocinquanta metri cubi al giorno, i cui effluenti siano originati da insediamenti civili e produttivi;

– la terza categoria comprende gli scarichi originati esclusivamente da insediamenti produttivi.

A cura dell'Ufficio Tecnico Comunale si provvederà ad inoltrare al Servizio di Igiene Pubblica i dati relativi alla portata della rete fognaria in modo da consentire la classificazione.

3.1.07 **Recapito degli scarichi**

Gli scarichi delle pubbliche fognature nuove o esistenti sono ammessi esclusivamente nei corpi idrici superficiali.

3.1.08 **Scaricatori di piena**

Gli scarichi di piena delle reti fognarie miste da realizzarsi dopo l'entrata in vigore del presente Regolamento, sono dimensionati, di norma, in modo che lo sfioro abbia inizio ad una portata pari a 5 volte la portata media giornaliera in tempo secco. Sono fatte salve motivate deroghe, approvate contestualmente all'approvazione del progetto da parte della Regione, in funzione di eccezionali o particolari esigenze o necessità di convogliamento di acque reflue urbane.

3.1.09 **Scarichi in pubblica fognatura derivanti da insediamenti produttivi**

Gli scarichi in pubbliche fognature di insediamenti produttivi esistenti alla data di entrata in vigore della legge 319/1976 sono tenuti a rispettare le prescrizioni regolamentari ed i limiti di accettabilità, fissati dagli Enti gestori della pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.

3.1.10 **Autorizzazione allo scarico e controlli**

Le domande di autorizzazione allo scarico sono presentate al Comune ove ha sede lo scarico:

a) entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente Regolamento per le pubbliche fognature esistenti;

b) prima dell'attivazione per le pubbliche fognature nuove.

L'autorizzazione è rilasciata per gli scarichi che rispettano le norme, le prescrizioni e i limiti di accettabilità di cui alle tabelle dell'Allegato 1, D.P.R. 319.

Per gli scarichi non ancora muniti o raccordati rispettivamente a impianto

terminale o centralizzato di depurazione è rilasciata una autorizzazione provvisoria contenente le prescrizioni e gli eventuali limiti di accettabilità cui è assoggettato lo scarico fino alla data di entrata in funzione a regime dell'impianto di depurazione.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione e dei controlli, il Comune si avvale del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. competente per territorio.

I campioni effettuati per la verifica dei limiti di accettabilità devono essere prelevati in tempo secco.

L'adeguamento ai suddetti limiti non può essere conseguito mediante diluizione con acque appositamente impiegate allo scopo.

3.1.11 Pubbliche fognature esistenti

Gli scarichi appartenenti alla prima categoria di cui al punto 3.1.06 sono sottoposti, entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente Regolamento, ad un trattamento che consenta di ottenere livelli di depurazione non inferiori a quelli conseguibili attraverso le operazioni di separazione meccanica dei solidi sospesi e di digestione anaerobica dei fanghi come realizzate con le tradizionali pratiche d'uso delle vasche settiche o tipo Imhoff.

In ogni caso lo scarico dovrà comunque conformarsi ai limiti di accettabilità di cui all'Allegato 1, parte *a*), legge 319/76.

Gli scarichi appartenenti alla seconda categoria si adegueranno entro un anno dall'entrata in vigore del presente Regolamento ai limiti di accettabilità stabiliti dall'Allegato 1, parte *b*) e *c*).

Gli scarichi appartenenti alla terza categoria devono rientrare nei limiti di accettabilità di cui alla tabella A della legge 10 maggio 1976, n. 319 e successive modifiche.

Gli Enti gestori delle pubbliche infrastrutture di raccolta, convogliamento e depurazione delle acque reflue urbane sono tenuti, fino al momento in cui dovranno osservare le prescrizioni contenute nel provvedimento autorizzativo, ad adottare tutte le necessarie misure atte a non peggiorare le attuali caratteristiche qualitative dello scarico, in presenza di variazioni quantitative e qualitative degli scarichi immessi.

3.1.12 Pubbliche fognature nuove

Gli scarichi nuovi, rispettano fin dall'attivazione i limiti di accettabilità stabiliti al punto 3.1.11.

3.2 DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DEGLI INSEDIAMENTI CIVILI

DISPOSIZIONI GENERALI

3.2.01 Scarichi di insediamenti civili

In base alla legislazione nazionale vigente, il Sindaco, quale Autorità competente al rilascio dell'autorizzazione attribuisce la qualifica di scarico di insediamento civile o lo classifica in base alla normativa statale e regionale.

SCARICHI CIVILI NELLE PUBBLICHE FOGNATURE

3.2.02 Regolamentazione degli scarichi

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.

3.2.03 Obbligo di allacciamento

Tutti gli scarichi civili devono essere collegati alla rete fognaria se canalizzabili in meno di 100 metri dall'apposito punto di allacciamento.

Sono fatte salve eventuali motivate deroghe con particolare riferimento agli insediamenti esistenti.

3.2.04 Scarichi che non recapitano in pubbliche fognature

Gli scarichi che non recapitano in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni contenute nella legge regionale di riferimento fatti salvi gli obblighi previsti dagli artt. 25 e 26 della legge 10 maggio 1976, n. 319.

3.2.05 Autorizzazioni e controlli

Le domande di autorizzazione sono presentate al Comune ove ha sede lo scarico e nei casi di recapito in pubblica fognatura all'Ente gestore delle stesse prima dell'attivazione dell'impianto ed entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento, per gli impianti esistenti.

Il controllo e la vigilanza sugli scarichi di cui al punto 3.2.03 sono espletati:

a) per gli scarichi in acqua superficiale dal Comune ove ha sede lo scarico;

b) per gli scarichi in pubblica fognatura dall'Ente gestore della stessa e dal gestore del relativo impianto di depurazione.

Il Comune ai fini del rilascio dell'autorizzazione e per il controllo si avvale del Servizio di Igiene Pubblica competente per territorio.

DISCIPLINA DELLO SMALTIMENTO DEI REFLUI AUTOSPURGATI

3.2.06 Definizioni

Ai fini del presente Regolamento vengono definiti reflui autospurgati:

a) i residui derivanti dagli insediamenti civili raccolti in fosse settiche;

b) i percolati derivanti dalle discariche di rifiuti solidi urbani o assimilabili e dagli impianti di stoccaggio e trattamento degli stessi rifiuti;

c) i residui fangosi non sottoposti a trattamento di stabilizzazione provenienti da pubblici impianti di trattamento delle acque.

3.2.07 Trattamento dei reflui autospurgati

I reflui di cui al punto 3.2.06 sono avviati alle pubbliche infrastrutture di raccolta e depurazione delle acque reflue.

Gli impianti di depurazione delle pubbliche fognature accolgono i reflui autospurgati al fine del trattamento dei medesimi contestualmente ai reflui delle pubbliche fognature. Presso il pubblico impianto, cui vengono conferiti i reflui è tenuto un registro di carico e scarico dei reflui conferiti.

3.2.08 **Autorizzazioni e controlli**

Le attività di trasporto e successivo conferimento mediante autospurgo dei reflui di cui al punto 3.2.06 sono autorizzate dalla Provincia ove ha sede la ditta che effettua il trasporto.

Le domande di autorizzazione devono essere presentate entro novanta giorni dall'entrata in vigore del presente Regolamento.

Durante il trasporto i reflui di cui al punto 3.2.06 devono essere accompagnati da una bolla di identificazione.

I veicoli utilizzati per il trasporto devono risultare in possesso di certificazione di idoneità rilasciata dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica.

Il controllo, durante le fasi di carico, trasporto e conferimento viene svolto dal personale del Servizio di Igiene Pubblica.

PRIMA DISCIPLINA DELLO SPANDIMENTO SU TERRENO DEI LIQUAMI

3.2.09 **Cautele**

Il committente o il titolare del servizio di trasporto di reflui autospurgati deve osservare durante le operazioni di carico, trasporto e scarico tutte le prescrizioni contenute nell'autorizzazione ed adottare le cautele necessarie ad evitare che tali operazioni possano provocare danni igienico-sanitari e ambientali.

Nel caso di fuoriuscita accidentale, il titolare del servizio di trasporto deve informare tempestivamente gli organi di vigilanza stradale nonché il Sindaco quale Autorità sanitaria locale e sostenere il costo delle operazioni di contenimento dei danni e di bonifica dell'ambiente da attuare secondo le prescrizioni impartite dalle Autorità competenti.

3.2.10 **Definizione di terreno e di suolo non adibito ad uso agricolo**

Per terreno agricolo si intende qualsiasi superficie la cui produzione vegetale è direttamente od indirettamente, utilizzata per l'alimentazione umana o animale, ovvero per processi di trasformazione industriale o comunque è oggetto di commercio; si intende altresì qualsiasi superficie sulla quale debba essere effettuata o sia in atto pratica agricola, di silvicoltura o di creazione e mantenimento del verde.

Per suolo non adibito ad uso agricolo si intende qualsiasi superficie non compresa nella definizione di cui al comma 1 fatte salve le destinazioni che potranno essere definite dalla programmazione agricola del territorio.

3.2.11 **Definizioni dello spandimento sul terreno**

Possono essere ammessi allo spandimento su terreno esclusivamente i liquami derivanti da attività agricole o ad esse assimilabili come da legge regionale di riferimento o autorizzate ai sensi del D.P.R. 915/82.

L'assimilabilità, è stabilita in sede di rilascio dell'autorizzazione in relazione ai cicli produttivi da cui originano i liquami e alle caratteristiche quali-quantitative dei liquami stessi.

Il titolare dell'insediamento civile o produttivo da cui derivano i liquami è tenuto a richiedere l'autorizzazione allo spandimento alla Provincia territorialmente competente.

3.2.12 Divieto di spandimento

Lo spandimento dei liquami è vietato:

a) sul suolo non adibito ad uso agricolo;

b) nelle aree di cava;

c) nelle aree di rispetto dell'abitato previste dal Piano Regionale Generale;

d) nelle aree di rispetto dei pozzi di captazione idrica ad uso potabile per una distanza non inferiore a 200 metri;

e) nelle aree ove le falde idriche interessano lo strato superficiale del suolo e comunque ove il massimo livello della superficie libera della falda idrica disti meno di m. 1,50 dal piano di campagna;

f) nelle aree di distanza inferiore a m. 1,50 dai corpi idrici superficiali con portata media annua superiore a 2 metri cubi al secondo;

g) nelle superfici golenali;

h) nelle aree calanchive;

i) sui terreni a tessitura (U.S.D.A.): sabbiosa e con capacità di scambio cationico minore di cinque;

l) nelle aree con pendenze superiori a 15%;

m) nelle aree franose e geologicamente instabili;

n) nelle riserve e nei parchi naturali;

o) nelle aree costituenti casse di espansione fluviale.

È infine vietato sui terreni a coltivazione orticola e di piccoli frutti in atto i cui raccolti siano destinati ad essere consumati crudi da parte dell'uomo.

DISCIPLINA DEGLI SCARICHI SUL SUOLO DEGLI INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

3.2.13 Scarichi di insediamenti produttivi

Salvo quanto previsto per lo spandimento sul terreno, tutti gli scarichi di insediamenti produttivi su ogni tipo di suolo e nel sottosuolo sono autorizzati dal Comune esclusivamente nel rispetto dei limiti di accettabilità di cui alla tabella A della legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni.

A far data dal 90esimo giorno dall'entrata in vigore del presente Regolamento non possono più essere rilasciate ai nuovi insediamenti produttivi autorizzazioni allo scarico sul suolo e nel sottosuolo, fatto salvo quanto previsto per lo spandimento su terreno.

3.2.14 Serbatoi

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

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

Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico.

I nuovi serbatoi interrati, contenenti sostanze o prodotti infiammabili, devono essere costituiti con doppia parete con intercapedine a tenuta ispezionabile.

Per quanto riguarda l'esistente, possono, da parte del Sindaco su parere del Servizio di Igiene Pubblica, essere date disposizioni di adeguamento

alle prescrizioni suddette, in relazione a particolari situazioni di rischio connesse con lo stato di conservazione del manufatto, le prove di tenuta e la natura delle sostanze contenute.

Per gli esistenti si deve provvedere a documentare a cura del proprietario l'esecuzione di controlli sulla tenuta a 15 anni dalla installazione e ogni 5 anni.

3.2.15 **Condotti di collegamento**

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

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

3.3 **ACQUA POTABILE**

3.3.01 **Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua**

L'acqua utilizzata per scopi potabili deve essere pura e di buona qualità, così come previsto dal T.U. LL.SS. 1265/1936, dal D.P.R. 236 del 24 maggio 1988 e dal D.M. 26 marzo 1991.

L'attingimento dell'acqua destinata ad uso potabile in assenza di idoneo impianto di potabilizzazione deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda freatica consentano prelievi più superficiali.

3.3.02 **Schedario delle fonti di approvvigionamento**

Presso il Servizio di Igiene 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 della U.S.S.L.

3.3.03 **Contenuto dello schedario**

Lo schedario di cui al precedente punto deve contenere:

a) la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o di concessione allo sfruttamento rilasciata dalla Giunta Regionale – Settore Lavori Pubblici – Servizio del Genio Civile;

b) l'identificazione tramite un numero di codice in accordo con il Laboratorio di Sanità Pubblica e l'Ente gestore dell'acquedotto;

c) la stratigrafia e la planimetria in scala 1:2000 con l'ubicazione della fonte e la delimitazione della fascia di rispetto;

d) una relazione tecnica in merito alle caratteristiche, al materiale dei manufatti, all'epoca della costruzione, alla portata, al consumo teorico minimo e all'uso cui viene destinata l'acqua emunta;

e) una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze.

3.3.04 Fonti di approvvigionamento in disuso

Le fonti di approvvigionamento in disuso, che presentino situazioni di rischio igienico o che non siano autorizzate, devono essere eliminate. Il Servizio di Igiene Pubblica propone al Sindaco di ingiungere al proprietario di provvedere, a propria cura e spese, sotto la propria responsabilità e sotto il controllo del Servizio di Igiene Pubblica, alla chiusura mediante:

a) estrazione dei manufatti di approvvigionamento (ove possibile);

b) riempimento con materiale inerte (sabbia, ghiaia) nella zona satura;

c) apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in cemento. Nella zona non satura il riempimento deve avvenire mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione areale adeguata.

3.3.05 Fonti non autorizzate

Qualora si tratti invece di una fonte attiva che non costituisca rischio per la falda, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale – Settore Lavori Pubblici – Servizio del Genio Civile, purché in possesso dei requisiti, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica, previsti dal presente Regolamento.

3.3.06 Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza

Nei casi di inadempienza a quanto previsto nei due precedenti punti, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura, addebitandone le spese al proprietario.

3.3.07 Caratteristiche costruttive

I pozzi impiegati per l'approvvigionamento idrico, sia civile che industriale, devono essere del tipo tubolare con la prima fenestratura al di sotto di una fascia di terreno impermeabile e l'emungimento deve avvenire, salvo casi eccezionali, mediante pompe del tipo sommerso, non posizionate in corrispondenza dei filtri, allo scopo di ridurre al minimo la presenza di sabbia.

3.3.08 Parte superficiale del pozzo

La parte superficiale del pozzo deve essere contenuta in apposita cameretta in uso esclusivo, che può essere interrata, seminterrata o, preferibilmente, sopra suolo, in relazione alle possibilità tecniche. Tale cameretta deve, comunque, avere dimensioni tali da consentire l'agevole accesso e movimento degli operatori addetti alla manutenzione, essere illuminata ed aerata (eventuali aperture devono essere protette con reti a maglia fine), nonché dotata di caratteristiche ed attrezzature tali da restare sempre asciutta, senza ristagni d'acqua sul pavimento e infiltrazioni d'acqua dalle pareti e dalla copertura.

3.3.09 Testata del pozzo

La testata del pozzo deve essere provvista di una chiusura, dotata di foro (Ø 1 pollice) munito di tappo filettato per l'introduzione di una sondina.

Per l'effettuazione della misura di livello, nel caso che lo spazio tra la colonna e la camicia del pozzo non consenta il passaggio della sondina, si deve fissare alla colonna montante oppure alla camicia del pozzo un

tubetto di acciaio zincato (Ø 1 pollice), che corra lungo la colonna fino alla profondità della pompa, chiusa superiormente con un tappo filettato.

3.3.10 **Pozzi a scavo**

Nel caso vengano ancora impiegati pozzi del tipo a scavo, deve essere disposta la loro soppressione o trasformazione in pozzi di tipo tubolare.

3.3.11 **Pozzi attingenti a falde sovrapposte**

Nei pozzi attingenti a falde sovrapposte, a scopo protettivo, è opportuno che, in sede costruttiva, in corrispondenza degli strati impermeabili del terreno (argille, limi, conglomerati e rocce compatte), il riempimento tra perforo e rivestimento venga realizzato con materiale impermeabile con caratteristiche preferibilmente simili a quelle del materiale originario.

Qualora le falde superficiali siano contaminate, devono essere escluse.

3.3.12 **Captazione di sorgenti**

Per quanto riguarda le sorgenti:

a) l'opera di captazione deve raggiungere l'acquifero in profondità onde prevenire possibili inquinamenti;

b) i manufatti di presa devono essere in calcestruzzo ben lavorato e comprendere additivi impermeabilizzanti che non consentano cessioni, o, non provochino effetti nocivi.

Nel caso di più manufatti di captazione, le varie acque raccolte devono essere convogliate separatamente in una vasca di «carico». Queste opere di presa devono essere protette da una struttura pure in calcestruzzo ed accessibili per le dovute ispezioni durante l'esercizio;

c) nel caso di una sola opera di presa, il fabbricato, preferibilmente fuori terra, oltre alla vasca di sedimentazione, deve comprendere anche la vasca di partenza, nella quale l'acqua captata deve arrivare attraverso uno stramazzo a battente, che permetta la misura di portata del corpo acquifero.

La vasca di partenza deve essere dotata di:

– uno scarico di fondo per lavaggi occorrenti con ipoclorito di sodio o altra sostanza idonea a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica prima di utilizzare l'acqua e durante l'esercizio per manutenzioni;

– uno sfioratore per allontanare le acque eccedenti durante i periodi di piena;

– un tubo di partenza posto ad un livello di m. 1,00 sotto lo stramazzo di arrivo e m. 0,30-0,50 più alto della platea di fondo.

L'opera deve comprendere locali accessori di manovra e per le eventuali apparecchiature di potabilizzazione dell'acqua.

Prima di essere immessa nella rete, l'acqua deve passare attraverso apposite condotte in un serbatoio di accumulo di cui vanno verificate periodicamente tenuta e pulizia.

Le verifiche di controllo di competenza dell'Ente gestore devono essere trimestrali e devono comprendere, oltre a quanto sopraddetto, anche la verifica di accessi, porte, serrature, stato di manufatti, dispositivi di aerazione, organi di manovra sia all'interno del manufatto che dentro le tubazioni.

3.3.13 **Captazione da acque superficiali**

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

a) Nel caso di approvvigionamenti da laghi l'opera di presa deve essere disposta a distanza dal fondo, tale da evitare apprezzabili azioni di richiamo di torbidità o vegetazione, e a distanza dalla superficie tale, che, anche nelle condizioni di massimo svaso, si abbiano limitate escursioni delle caratteristiche termiche e biologiche.

Essa deve, inoltre, essere ubicata in modo da risentire il meno possibile dell'influenza degli scarichi, tenuto conto del gioco delle correnti.

Di norma deve essere provvista di luci regolabili a quota diversa o di sistema galleggiante.

b) Nel caso di approvvigionamento da corsi d'acqua, nella ubicazione dell'opera di presa, è necessario tener conto del regime idrologico dell'acqua nei vari periodi dell'anno, della presenza di insediamenti, della ubicazione degli scarichi.

Essa deve essere preferibilmente a monte di insediamenti e scarichi importanti e, se a valle, alla maggiore distanza possibile.

Nei casi di cui ai punti *a*) e *b*) provvedimenti amministrativi devono essere previsti per quanto riguarda la destinazione del territorio influente, la limitazione dell'uso di fertilizzanti e pesticidi nelle zone agricole adiacenti le sponde, nonché limitazioni e controlli sugli scarichi secondo quanto previsto dall'art. 26 della legge 319/76.

3.3.14 Serbatoi di accumulo

Nel caso vengano impiegati nella distribuzione dell'acqua serbatoi di accumulo, questi devono essere previsti in parallelo e a doppia camicia. Inoltre devono essere chiusi e costruiti con materiali idonei, con valvola di non ritorno.

Almeno trimestralmente si deve provvedere alla verifica della loro tenuta e alla loro pulizia e disinfezione.

L'arrivo dei rifornimenti deve essere distinguibile e campionabile.

La valvola di non ritorno è obbligatoria per i serbatoi di accumulo dei privati e per i serbatoi di espansione degli acquedotti pubblici.

La verifica dello stato dei manufatti deve essere fatta ad ogni prelievo e comunque almeno trimestralmente, mentre le operazioni di pulizia e disinfezione dei serbatoi vanno effettuate annualmente, salvo frequenze maggiori in relazione a specifiche esigenze.

3.3.15 Rubinetto per prelievi

Subito dopo l'uscita della fonte deve essere derivato un rubinetto per il prelievo dei campioni.

3.3.16 Installazione di contatori

Come previsto dall'art. 7 della legge 319/76, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi devono provvedere alla installazione sulla tubazione in uscita della fonte prima di ogni derivazione, di un contatore, regolarmente sigillato e controllato.

3.3.17 Lettura del contatore

Trimestralmente o, comunque, almeno semestralmente i proprietari devono provvedere alla lettura della quantità di acqua emunta ed alla registrazione dei valori e della data di lettura su una scheda completa del tipo e numero di matricola del contatore nonché dei dati per la identificazione della fonte.

Il valore calcolato viene trasmesso all'Ufficio Comunale competente ai fini della applicazione delle tariffe di cui agli artt. 17 e 18 della legge 319/76.

3.3.18 **Protezione delle captazioni da acque superficiali**

Nel caso di opere di captazione in corrispondenza di laghi e corsi d'acqua le opere di protezione devono comprendere la sistemazione delle pendici e delle sponde, al fine di prevenire dissestamenti nonché la deviazione delle acque meteoriche e di quelle provenienti dagli scarichi a valle delle opere di presa.

3.3.19 **Misure dei livelli statici**

Con periodicità trimestrale il gestore del pozzo provvede ad eseguire la misura dei livelli statici e ad inviare l'esito al Servizio di Igiene Pubblica.

I dati di rilevamento piezometrico sono sempre riferiti al livello del mese sulla scorta dei piani quotati esistenti presso le Amministrazioni Comunali o sulle carte topografiche I.G.M.

La misurazione di tale livello avviene a pozzo fermo per un tempo necessario a ristabilire l'equilibrio e in assenza di altri emungimenti, che possono influenzare il livello stesso.

3.3.20 **Trattamenti di potabilizzazione**

Allorché vengono usate acque sottoposte a trattamento di potabilizzazione, è necessario effettuare, all'atto del prelievo, la determinazione del cloro residuo libero onde verificare l'efficacia del trattamento di disinfezione in atto.

I processi di clorazione, sia per quanto riguarda gli aspetti quantitativi che i metodi di attuazione, vanno effettuati sotto il controllo e su prescrizione del Servizio di Igiene Pubblica.

Il livello ottimale del cloro libero dovrebbe essere compreso tra 0,1 mg./l. e 0,2 mg./l. e, in ogni caso, nei punti rete terminali non deve essere inferiore a 0,1 mg./l., mentre nei punti di immissione nella vasca di carico non deve superare 0,4 mg./l.

3.3.21 **Flocculazione**

Qualora nel trattamento di potabilizzazione vengano usati flocculanti o coadiuvanti della flocculazione e prodotti tesi a migliorare le caratteristiche igieniche delle acque, deve essere opportunamente accertato il grado di purezza, la innocuità e le concentrazioni residue.

Non è consentito l'uso di polifosfati per la flocculazione.

3.3.22 **Accesso alle strutture**

Per l'effettuazione dei controlli e delle misure di cui ai punti precedenti i tecnici delle U.S.S.L. devono avere libero accesso, anche fuori orario di funzionamento, ai locali, qualora ciò sia necessario.

Devono, inoltre, poter effettuare tutti i controlli richiesti, nonché consultare registi e raccogliere tutte le necessarie informazioni.

3.3.23 **Segnalazione di variazioni**

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia e a portare la propria collaborazione, fermo restando

a loro carico l'obbligo, qualora si verifichino cambiamenti nelle opere di captazione o nell'impianto con possibili influenze sulla qualità dell'acqua, di darne immediata comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica, fatte salve le competenze del Settore Regionale Lavori Pubblici.

3.3.24 Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere l'autorizzazione alla ricerca e captazione e/o la concessione alla derivazione, che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale – Settore Lavori Pubblici – Servizio del Genio Civile, su parere del Servizio di Igiene Pubblica e dell'Ente Gestore del Pubblico Acquedotto, dietro presentazione di documentazioni distinte e successive.

3.3.25 Documentazione da presentare

Per il parere di cui sopra, è necessaria, a cura del richiedente, la presentazione di un progetto di ricerca, corredato di uno studio idrogeologico completo dell'area interessata, di una relazione tecnica, contenente le caratteristiche dell'impianto di captazione delle opere di presa, i dati relativi sia alla portata che si intende utilizzare sia agli usi.

In particolare, nello studio idrogeologico vanno approfondite le caratteristiche delle diverse fonti che si intendono utilizzare, se sorgenti, pozzi o acque superficiali, in relazione al loro utilizzo e alle conseguenze che dall'utilizzo possono derivare.

Se il prelievo è da falda, bisogna valutare il regime e il movimento della falda, il suo equilibrio con le falde attigue, nonché la stabilità dei livelli piezometrici e i possibili rischi derivanti da eventuali depressioni e depauperamenti provocati dalla nuova captazione con richiamo di acque non desiderabili.

3.3.26 Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto

Accanto allo studio idrogeologico e alle caratteristiche dei terreni vanno sempre ricercate eventuali fonti di inquinamento attuali o potenziali e, pertanto, il richiedente, deve con precisione relazionare sugli insediamenti nelle fasce di rispetto.

3.3.27 Parere del Servizio di Igiene Pubblica

Deve inoltre, essere richiesto apposito parere al Servizio di Igiene Pubblica, che lo rilascia sulla base di relazioni tecniche del responsabile del Servizio e del Laboratorio di Sanità Pubblica.

3.3.28 Campionamento

Il campionamento viene di regola eseguito dal personale del Servizio di Igiene Pubblica. In caso di necessità o per particolari situazioni, il campionamento può essere eseguito direttamente dal Laboratorio di Sanità Pubblica a richiesta e, comunque, in collaborazione con il Servizio di Igiene Pubblica.

Qualora durante l'espletamento delle analisi emerga il bisogno di un nuovo controllo, il Laboratorio di Sanità Pubblica, con fonogramma urgente, informa il Servizio di Igiene Pubblica, il quale provvede a prelevare un nuovo campione.

3.3.29 Controlli di fonti di approvvigionamento private

Le analisi di controllo di fonti di approvvigionamento private dovranno essere eseguite a carico del proprietario con periodismo almeno trimestrale secondo protocolli di analisi disposti dal Servizio di Igiene Pubblica.

3.3.30 Analisi e comunicazione degli esiti

Una volta completati gli atti amministrativi conseguenti alla effettuazione dell'analisi, il responsabile del Laboratorio di Sanità Pubblica competente provvede alla trasmissione degli esiti ufficiali. Comunque, considerata l'importanza per il Servizio di Igiene Pubblica, di disporre in tempi brevi del risultato degli accertamenti, nei casi sospetti o sfavorevoli, il Laboratorio di Sanità Pubblica deve farsi carico di comunicare con fonogramma l'esito delle analisi.

3.3.31 Registrazione degli esiti

I dati relativi alle analisi vanno registrati su apposita scheda da conservarsi presso il Servizio di Igiene Pubblica.

3.3.32 Giudizio di potabilità

Il giudizio di potabilità è di competenza del Servizio di Igiene Pubblica sulla base del referto analitico e del parere del responsabile del Laboratorio di Sanità Pubblica che ha eseguito l'analisi.

Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici forniti dal controllo completo e sulla loro rispondenza ai limiti di cui al D.P.R. 236 del 24 maggio 1988 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 di Igiene Pubblica al Sindaco del Comune interessato.

3.3.33 Acqua non usabile

Se non sia stata accertata e dichiarata dal Servizio di Igiene Pubblica la potabilità dell'acqua di un pozzo o di una sorgente, non è consentito l'impiego per l'alimentazione, per la preparazione di sostanze alimentari nonché per la lavatura di recipienti e utensili impiegati per dette attività.

3.3.34 Acqua non potabile

Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico sia riconosciuta non potabile, su segnalazione del Servizio di Igiene Pubblica, il Sindaco informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che venga sospeso l'uso.

Qualora la rimozione delle cause di inquinamento risultasse impossibile dovrà essere apposta alla fonte di approvvigionamento idonea segnalazione di non potabilità.

3.3.35 Conservazione degli esiti

Presso il Laboratorio di Sanità Pubblica e presso il Servizio di Igiene Pubblica devono essere conservati i risultati delle analisi effettuate.

3.4 INQUINAMENTO DELL'ARIA

3.4.01 Ambito della disciplina

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

3.4.02 Impianti termici civili

Gli impianti termici civili e di imprese industriali, artigianali e commerciali, con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti e rispettare le disposizioni dei punti che seguono. Tutti gli impianti termici devono esere realizzati in locali igienicamente idonei ad uso esclusivo.

3.4.03 Focolari

Qualora un focolare sia condotto in modo da dar luogo a produzione di gas, vapori o polveri che possono generare molestia o costituire pericolo, il Sindaco su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione.

Il Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare e che comunque possono essere causa di insalubrità e di molestia.

3.4.04 Deficienze strutturali degli impianti

Quando risulti che il cattivo funzionamento di un impianto dipende da sue deficienze strutturali, su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., il Sindaco prescrive di porvi riparo assegnando un termine di tempo per l'esecuzione delle opere necessarie.

3.4.05 Caratteristiche dei camini

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

Per i camini inseriti o inglobati nell'edificio non può essere imposta un'altezza sporgente dal tetto o dalla copertura superiore ai 5 metri.

I camini con struttura indipendente o collegati a centrali termiche costituenti edificio indipendente o ad esso tecnicamente riconducibile non sono soggetti alla limitazione d'altezza di cui al precedente comma.

3.4.06 Innalzamento dei camini

Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data dell'entrata in vigore del presente Regolamento, in riferimento agli ostacoli ed abitazio-

ni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli inquinanti emessi, il Servizio di Igiene Pubblica prescrive l'opportuno innalzamento, salvo ed impregiudicato l'esame della modifica sotto il profilo urbanistico di competenza del Sindaco.

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

3.4.07 **Ordinanze contingibili ed urgenti**

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

3.4.08 **Altre attività**

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

Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., dispone i provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità (art. 217, T.U. LL.SS.).

3.4.09 **Camini di impianti termici**

I camini di impianti termici, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di molestia diretta ed assicurare un'idonea dispersione e diluizione degli inquinanti emessi anche a valle degli impianti di abbattimento.

L'altezza comunque è determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.

3.4.10 **Impianti di abbattimento**

Gli impianti di abbattimento funzionanti secondo il ciclo a umido devono rispettare la normativa vigente in materia di scarichi industriali.

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

L'inosservanza di tale prescrizione comporta la fermata del relativo impianto tecnologico, stabilito con relativo provvedimento da parte del Servizio di Igiene Pubblica.

Gli scarichi liquidi degli impianti di abbattimento, esistenti prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento, non conformi alle norme vigenti, devono essere adeguati alle stesse nei modi e nei tempi previsti dalla legge.

3.4.11 **Sistemi di lavaggio e pulizia**

Gli stabilimenti il cui ciclo tecnologico preveda manipolazione, trasformazione, deposito, ecc. di materiale polverulento o tale da originare polveri, devono avere i piazzali e le strade asfaltati e corredati di sistemi di lavaggio

o mezzi di pulizia almeno giornaliera, al fine di evitare l'accumulo ed il sollevamento di polvere.

3.4.12 Divieto di combustione all'aperto

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

3.4.13 Veicoli con motore diesel

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

Per gli altri veicoli a motore si applicano le disposizioni contenute nella vigente legislazione nazionale.

3.4.14 Impianti a gas di uso domestico

Gli impianti a gas di uso domestico devono essere installati secondo le norme C.I.G. e devono rispettare i seguenti parametri:

a) il percorso orizzontale del condotto di scarico deve essere il più breve possibile, presentare un minimo di curve le quali devono essere a largo raggio e con angolatura non inferiore a 90 gradi;

b) il diametro del condotto non deve essere in alcun punto inferiore al diametro dell'attacco di scarico dell'apparecchio;

c) sopra l'interruttore di tiraggio o sopra il foro della cappa il tratto verticale deve essere di lunghezza non inferiore a tre diametri;

d) il tratto esterno deve essere verticale e la differenza di quota tra lo sbocco esterno e la base della cappa o dell'interruttore di tiraggio deve essere almeno 1 metro e mezzo;

e) lo sbocco dei prodotti della combustione deve distare almeno due metri da qualsiasi oggetto sporgente dal filo del muro esterno.

3.5 VIGILANZA SANITARIA SULLE ATTIVITÀ LAVORATIVE

NORME GENERALI

3.5.01 Attività sottoposte a vigilanza

È 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.

3.5.02 Specificazione

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 implichino l'uso continuo e subcontinuo di videoterminali ed esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;

– le attività a domicilio come definite all'art. 1 della legge 877 del 18 dicembre 1973;

– le attività agricole e zootecniche come definite dall'art. 49 del 10 marzo 1956, n. 303.

PROGETTAZIONE

3.5.03 Nuovi insediamenti, ristrutturazioni, ampliamenti

Chi intenda avviare nuovi insediamenti produttivi o ristrutturare e/o ampliare gli esistenti dovrà, all'atto della domanda di concessione edilizia allegare alla documentazione richiesta dall'Ufficio Tecnico Comunale, le seguenti specifiche:

a) planimetria in scala 1:100 specificante le destinazioni d'uso dei locali, la disposizione dei macchinari e degli impianti, attrezzature, locali, eventuale presenza di fonti di surriscaldamento o refrigerazione, ecc.);

b) relazione sui parametri incidenti sul microclima (superficie aero-illuminante o refrigerazione, ecc.);

c) relazione tecnica sul ciclo produttivo specificante le materie prime lavorate, le sostanze od 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 come previsto dal punto 3.4.01 del presente Regolamento;

g) relazione sugli scarichi come previsto al punto 3.2.04 del presente Regolamento;

h) relazione sulla produzione di rifiuti come previsto dal punto 4.4.32 del presente Regolamento.

Le specifiche riportate sono considerate di base e perciò comunque indispensabili per una corretta valutazione del caso. Considerata l'importanza dell'integrazione con altri Servizi e la necessità di evitare inutili duplicazioni di prestazioni e documentazioni verranno preferibilmente usate planimetrie, sezioni, ecc., già usate dagli uffici tecnici comunali nell'iter della stessa pratica edilizia e le schede di notifica ed autonotifica di insediamento di attività produttiva eventualmente attivate a livello regionale.

3.5.04 Trasmissione della pratica

L'Ufficio Tecnico Comunale, una volta istruita la pratica, sottoporrà la documentazione al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. territorialmente competente per il rilascio del parere.

Tale parere corredato da eventuali prescrizioni dovrà essere allegato alla pratica che, così completata, verrà inviata al vaglio dell'Ufficio Tecnico Comunale per i successivi provvedimenti del Sindaco.

3.5.05 Richiesta abitabilità/agibilità/usabilità

Ad ultimazione dei lavori dovrà essere richiesta dal legale rappresentante dell'azienda la concessione del permesso abitabilità/agibilità/usabilità. A tal fine gli organi tecnici comunali ed il Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. effettueranno 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;

– del rispetto delle destinazioni d'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.

Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi potranno essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio dell'abitabilità/agibilità/usabilità.

3.5.06 Comunicazione parere ex art. 48, D.P.R. 303/56

Per quelle aziende che occupino più di tre operai in lavorazioni industriali, la presentazione della documentazione di cui al punto 3.5.03 varrà quale notifica ai sensi dell'art. 48, D.P.R. 303/56.

Il Servizio di Igiene comunicherà autonomamente, entro 30 giorni dal ricevimento della documentazione all'azienda il parere di cui al punto 3.5.04.

3.5.07 Inizio attività

Le lavorazioni non potranno iniziare prima della concessione dell'abitabilità/agibilità/usabilità.

3.5.08 Trasferimenti, nuovi insedimenti, ristrutturazione, concessione edilizia

Le Unità Produttive, come definite nelle Norme Generali, che ristrutturano la propria attività, che si trasferiscano o si insedino in nuovi locali dovranno richiedere al Sindaco l'abitabilità/agibilità/usabilità dell'insediamento presentando la documentazione di cui al punto 3.5.03.

3.5.09 Autorizzazione del Sindaco

È facoltà del Sindaco analogamente a quanto descritto nel paragrafo precedente, concedere l'agibilità/abitabilità/usabilità di detti locali previo parere degli organi tecnici comunali e dei Servizi delle UU.SS.SS.LL. competenti.

3.5.10 Insediamenti in attività

Per quelle aziende già in attività che occupino più di tre operai in lavorazioni industriali, la presentazione della documentazione di cui al punto 3.5.03 è obbligatoria.

3.5.11 Revisione abitabilità/agibilità/usabilità

Le unità produttive, come definite alle Norme Generali, che non abbiano già ottenuto il permesso di agibilità/abitabilità/usabilità come previsto dalle presenti norme dovranno, entro 90 giorni dall'accoglimento delle stesse da

parte del Consiglio Comunale, presentare domanda in bollo di revisione della concessione di agibilità/abitabilità/usabilità dei locali sentito il parere dei Servizi U.S.S.L. competenti che, eventualmente potranno proporre alla Giunta Comunale l'assegnazione dell'insediamento produttivo alla competente classe dell'elenco delle industrie insalubri.

CARATTERISTICHE IGIENICHE EDILIZIE DEI LOCALI DESTINATI AD ATTIVITÀ PRODUTTIVE NELLA NUOVA EDIFICAZIONE

3.5.12 Termocoibentazione, protezione dall'umidità

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità.

I locali di lavoro devono avere una soffittatura e/o pareti laterali costituite da strutture murarie o di analoghe caratteristiche, tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione, previsti per le civili abitazioni in ogni punto dell'edificio per qualsiasi tipo di lavorazione che vi si svolga.

3.5.13 Sistemazione aree esterne

L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata, dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di cm. 70. Se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato e impermeabilizzato qualora il materiale depositato possa rilasciare sostanze inquinanti. Dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto delle norme previste dalla legge 319/76 e dalle LL.RR. in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio nel rispetto anche di quanto previsto dal Titolo II.

3.5.14 Isolamento dei pavimenti

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno delle unità produttive, il piano di calpestio deve essere più alto di almeno cm. 15 rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso. Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespaio, regolarmente aerato, di altezza non inferiore a cm. 40.

Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, si potrà derogare dall'obbligo del vespaio.

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile e resistente, in superficie unita, raccordata alle pareti con spigoli arrotondati, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

3.5.15 Caratteristiche dei locali di lavoro

I locali destinati ad attività produttive come definite alle Norme Generali ed i locali accessori, dovranno rispondere alle caratteristiche previste dal Titolo II del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 e dal Titolo II del D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547.

3.5.16 Deroga sulle altezze

In deroga al precedente articolo ma in applicazione del D.M. 1 luglio 1975, l'altezza interna dei locali adibiti ad ufficio, mensa, refettorio, spogliatoio, camera di medicazione, non dovrà essere inferiore a m. 2,70.

3.5.17 Superficie aero-illuminante

La superficie aero-illuminante dei locali destinati ad attività produttiva non dovrà essere inferiore a 1/6 della superficie del pavimento.

Per i locali accessori e gli uffici tale rapporto potrà essere ridotto a 1/8.

3.5.18 Trasporto interno

Negli ambienti di lavoro non devono essere previsti sistemi di trasporto interno che utilizzino motori a scoppio. Può essere prevista un'area per le operazioni di carico-scarico di automezzi a condizione che siano stati predisposti adeguati sistemi di aspirazione ed allontanamento dei gas di scarico dei motori.

3.5.19 Dotazione di servizi igienici

I servizi igienici devono essere interni all'edificio dove si svolge l'attività, accessibili dall'interno ed in numero e posizione adeguati sia alle esigenze di privatezza e confort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.

In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 3, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno dotato di lavabo.

L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio.

Ove sia previsto un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di tre, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno ed un locale spogliatoio distinto per sesso.

La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno oltre 30 addetti, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di adeguata superficie.

Ogni successivi 30 dipendenti, si dovrà provvedere un ulteriore gabinetto.

Il numero totale dei gabinetti può essere ridotto a 2/3 qualora vengano previsti un adeguato numero di orinatoi.

I vasi dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

3.5.20 Caratteristiche dei servizi igienici

Il vano latrina deve essere di superficie minima di mq. 1; l'antibagno di superficie minima di mq. 1; laddove non sia previsto apposito spogliatoio e si usi l'antibagno come spogliatoio la superficie minima di esso non sarà inferiore a mq. 5.

I gabinetti devono essere suddivisi per sesso: devono essere regolarmente riscaldati e con regolamentari requisiti di aero-illuminazione naturale diretta anche per l'antibagno usato per spogliatoio, essendo ammissibile la ventilazione forzata solo ove si dimostra una impossibilità tecnica alla prima soluzione.

I pavimenti dei vani servizi e degli spogliatoi dovranno essere serviti da una piletta di scarico sifonata.

Le pareti dei servizi igienici (latrina – antilatrina) devono essere piastrellate fino ad un'altezza di m. 2; la rubinetteria dovrà essere a comando preferibilmente non manuale.

I servizi igienici potranno comunicare con gli spogliatoi ed i locali di produzione solamente se separati a tutta altezza da questi e se dotati di idonea aerazione naturale o forzata.

3.5.21 Spogliatoi

Gli spogliatoi devono avere la superficie minima di mq. 10 e comunque non meno di 1 mq. per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m. 2 dal pavimento; devono avere regolamentare aero-illuminazione naturale.

3.5.22 Caratteristiche spogliatoi

Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua potabile nel rispetto degli indici di cui al D.P.R. 303/56; quando si effettuino lavorazioni insudicianti dovrà essere prevista almeno una doccia con antibagno in relazione a dieci utilizzatori potenziali contemporanei e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore.

3.5.23 Mense e refettori

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e dei refettori si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.

Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di mq. 1 per persona e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

3.5.24 Distributori automatici di alimenti

Nell'ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con emissioni di polveri e/o gas e/o vapori o che risultano particolarmente insudicianti non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati.

3.5.25 Locali sotterranei e semi-sotterranei

I locali sotterranei e semi-sotterranei, fatti salvi i disposti di cui all'art. 8 del D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303, per essere adibiti a qualunque tipo di attività produttiva dovranno possedere i requisiti di cui al punto 4.6.03 della parte edilizia del presente Regolamento.

Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad azioni nocive.

3.5.26 Laboratori in civili abitazioni

Nei laboratori installatati all'interno di stabili destinati prevalentemente a civile abitazione, qualsiasi operazione che possa provocare lo sviluppo di emanazioni comunque moleste, deve essere praticata un modo che le stesse siano captate nel punto di produzione ed esalate secondo le norme di cui al punto 4.6.03 del presente Regolamento.

Tutte le fonti di rumorosità devono essere isolate e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento superiore di 1/3 a quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.

3.5.27 Possibilità di deroghe

Nelle aziende esistenti dove non venissero rispettate le disposizioni sopraelencate potranno essere autorizzate dal Sindaco sentito il parere del medico responsabile del Servizio Igiene Pubblica soluzioni alternative, idonee alla tutela dei lavoratori e del vicinato, previa la dimostrazione dell'impossibilità tecnico funzionale e/o strutturale al rispetto delle norme sopramenzionate.

ATTIVITÀ PRODUTTIVE A DOMICILIO

3.5.28 Caratteristiche dei locali

I locali nei quali è svolto lavoro a domicilio, come definito dalla legge 18 dicembre 1973, n. 877, anche se costituiscono parte integrante dell'abitazione del lavoratore a domicilio, devono:

a) rispondere a tutte le caratteristiche prescritte dal vigente Regolamento per i locali ad uso produttivo, non essere usati per cucina o camera da letto, ed in genere per prepararvi cibi e/o dormirvi quando le caratteristiche delle materie da usare o per le particolarità delle lavorazioni da svolgere, possa a giudizio dei Servizi dell'U.S.S.L. competente, derivarne anche indirettamente molestia o nucumento alle persone.

b) avere pavimenti ben connessi, che possano essere frequentemente e completamente puliti, in modo che non possano accumularvi polveri o scarti di lavorazione.

3.5.29 Lavorazioni non ammesse

Nei locali anzidetti non potranno comunque essere svolte lavorazioni che possano essere causa di molestia agli occupanti od ai vicini sotto forma, ad esempio, di rumore o vibrazioni, odori sgradevoli, esalazioni tossiche, qualsiasi sia la loro concentrazione; liberazione di pulviscolo di qualsiasi natura in quantità molesta; infestazioni parassitarie (ad esempio per lavorazioni di piume o peli non sterilizzati); irradiazione termica localizzata su pareti divisorie, irradiazioni ottiche irritanti (raggi ultravioletti, ecc.); oppure lavorazioni che possano presentare pericolo di incendio o di scoppio.

Del pari gli attrezzi, gli utensili, le macchine di cui dispone il lavoratore a domicilio, devono essere sempre in condizioni di perfetta manutenzione al fine di evitare pericoli per lo stesso lavoratore o per i suoi familiari.

In ogni caso, su proposta del medico responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e di regola con l'indicazione delle opportune soluzioni tecniche, il Sindaco potrà adottare provvedimenti specificatamente tesi a rimuovere le cause di molestia o di pericolo e, se il caso, a evitare la continuazione del lavoro a domicilio.

3.6/A **RUMORE**

3.6.01 Campo d'applicazione

Il presente Regolamento si applica a tutte le situazioni di inquinamento ambientale da rumore, sia come disturbo alla quiete del privato cittadino, sia in senso lato come fattore in grado di influire sulla qualità degli ambienti di vita.

La valutazione dell'inquinamento acustico si esegue nel luogo, nel momento e nelle condizioni in cui di norma si manifesta il disturbo.

Il presente Regolamento è stato preparato tenuto conto del D.P.C.M. 1º marzo 1991 (G.U. 8 marzo 1991, n. 57) a cui comunque è opportuno far riferimento per una valutazione globale dell'inquinamento acustico ambientale.

3.6.02 Suddivisione del territorio in zone ai fini della valutazione dell'inquinamento

Ai fini della valutazione dell'inquinamento da rumore il territorio viene suddiviso nelle seguenti zone:

a) zone di classe I – Aree particolarmente protette – aree nelle quali la quiete rappresenta un elemento di base per la loro utilizzazione: zone ospedaliere, scolastiche, aree destinate al riposo e allo svago, aree residenziali rurali, aree di particolare interesse urbanistico, parchi pubblici, ecc.;

b) zone di classe II – Aree destinate ad uso prevalentemente industriale – aree urbane interessate prevalentemente da traffico veicolare locale, con bassa densità di popolazione, con limitata presenza di attività commerciali ed assenza di attività industriali ed artigianali;

c) zone di classe III – Aree di tipo miste – aree urbane interessate da traffico veicolare locale o di attraversamento, con media densità di popolazione con presenza di attività commerciali, uffici, con limitata presenza di attività artigianali e con assenza di attività industriali; aree rurali interessate da attività che impiegano macchine operatrici;

d) zone di classe IV – Aree di intensa attività umana – aree urbane interessate da intenso traffico veicolare, con alta densità di popolazione, con elevata presenza di attività commerciali e uffici, con presenza di attività artigianali; aree in prossimità di strade di grande comunicazione e di linee ferroviarie; aree portuali; aree con limitata presenza di piccole industrie;

e) zone di classe V – Aree prevalentemente industriali – aree interessate da insediamenti industriali e con scarsità di abitazioni;

f) zone di classe VI – Aree esclusivamente industriali – aree esclusivamente interessate da attività industriali e prive di insediamenti abitativi.

3.6.03 Individuazione della zona

Ubicazione del punto disturbato: il Servizio di Igiene Pubblica, tenuto conto della suddivisione in zone del Comune interessato, stabilisce in quale delle zone sopra elencate si trova il punto disturbato.

3.6.04 Suddivisione dell'arco della giornata ai fini della valutazione del rumore immesso

Le ore giornaliere sono suddivise in due periodi: diurno e notturno. Rispettivamente dalle ore 6,00 alle ore 22,00, e dalle ore 22,00 alle ore 6,00.

3.6.05 Determinazione del livello sonoro di valutazione del rumore immesso

Esclusivamente durante il periodo diurno, si prende in considerazione la presenza di un rumore a tempo parziale nel caso di persistenza del rumore stesso per un tempo totale non superiore ad un'ora. Qualora il rumore a tempo parziale sia compreso tra 1 h e 15 minuti il valore del rumore ambientale misurato in Leq(A) dev'essere diminuito di 3 dB(A); qualora sia inferiore a 15 minuti il Leq(A) dev'essere diminuito di 5 dB(A).

3.6.06 Valori limite per l'inquinamento ambientale da rumore

In tabella 1 sono riportati i livelli massimi di rumore ambientale ammessi (Leq), espressi in dB(A).

Tabella 1 – Livelli massimi di rumore ambientale ammessi

Classi di destinazione d'uso del territorio	Diurno	Notturno
I – Aree particolarmente protette	50	40
II – Aree prevalentemente residenziali	55	45
III – Aree di tipo misto	60	50
IV – Aree di intensa attività umana	65	55
V – Aree prevalentemente industriali	70	60
VI – Aree esclusivamente industriali	70	70

I Comuni hanno facoltà di deroga rispetto ai livelli massimi riportati in tabella per le attività temporanee, quali cantieri edili, manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico, ecc.

3.6.07 Valutazione del disturbo alla quiete dei privati cittadini in relazione alla presenza di specifiche sorgenti di rumore immesso

Per questo tipo di valutazione, con esclusione della classe VI, oltre ai valori limite sopra riportati, viene stabilito un criterio differenziale basato sul confronto tra l'Lv del rumore ambientale e l'Lv del rumore residuo, in relazione alle loro caratteristiche di variabilità.

Per le zone I, II, III, IV, V, la differenza tra il livello del rumore ambientale e il livello del rumore residuo, misurati all'interno degli ambienti abitativi a finestre aperte, non deve superare i 5 dB(A) durante il periodo diurno e i 3 dB(A) nel periodo notturno.

Il criterio differenziale non viene applicato qualora l'Lv di rumore ambientale, misurato a finestre chiuse, sia inferiore a 40 dB(A) durante il periodo

diurno e a 30 dB(A) durante il periodo notturno, in quanto livelli ambientali ritenuti accettabili.

Il criterio differenziale non viene inoltre applicato qualora l'Lv ambientale sia superiore a 60 dB(A) durante il periodo diurno e a 45 dB(A) durante il periodo notturno.

3.6/B **VIBRAZIONI**

3.6.08 **Campo di applicazione**

Il presente Regolamento si applica a tutte le situazioni di inquinamento ambientale da vibrazioni meccaniche di tipo continuo o intermittente (successione a cadenza ravvicinata di singoli eventi vibratori) provenienti da:

a) sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato;

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

La valutazione dell'inquinamento da vibrazioni si esegue nel luogo, nel momento e nelle condizioni in cui di norma si manifesta il disturbo.

3.6.09 **Modalità di misura**

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

L'analisi in frequenza delle vibrazioni va effettuata in bande da 1/3 di ottava nel campo 1-80 Hz (estremi inclusi).

Le vibrazioni vanno rilevate nelle posizioni rappresentative del locale disturbato, e deve essere rilevato il valore R.M.S. di accelerazione perpendicolare alla superficie vibrante. Ai fini della descrizione delle misure effettuate, si indica l'asse verticale, asse Z e il piano orizzontale piano xy.

3.6.10 **Limiti massimi consentiti**

I limiti dipendono:

a) dal tipo di insediamento;

b) dal periodo del giorno.

In tabella 2 sono riportati i fattori moltiplicativi dei valori limite di base riportati in tabella 3 a seconda del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui insiste e del periodo del giorno (diurno, notturno).

Per i casi non contemplati si suggerisce di operare per analogia.

Tabella 2 – Fattori moltiplicativi a seconda del tipo di insediamento, del tipo di zona ed il periodo del giorno

Insediamento	Periodo	Fattore moltiplicativo	
		Zona residenziale	Zona industriale
Di particolare tutela (ospedali, ecc.)	Diurno	1	1
	Notturno	1	1
Abitazioni e assimilati	Diurno	2	4
	Notturno	1.4	1.4
Uffici e assimilati	Diurno	4	4
	Notturno	4	4

In tabella 3 sono riportati i valori limite di base riferiti sia all'asse verticale che al piano orizzontale.

Tabella 3 – Valori limite di base

Frequenza centrale della banda ad 1/3 d'ottava (Hz)	Accelerazione (R.M.S.) (m/s^2) Asse Z - Piano xy
1.00	3.5E - 03
1.25	3.5E - 03
1.60	3.5E - 03
2.00	3.5E - 03
2.50	3.8E - 03
3.15	4.0E - 03
4.00	4.3E - 03
5.00	4.5E - 03
6.30	4.7E - 03
8.00	5.0E - 03
10.00	6.3E - 03
12.50	7.8E - 03
16.00	1.0E - 02
20.00	1.2E - 02
25.00	1.6E - 02
31.50	1.9E - 02

3.7 IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA

IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI CON MEZZI MECCANICI

3.7.01 Comunicazione preventiva

Deve essere data comunicazione preventiva al Servizio di Igiene Pubblica dei programmi dei trattamenti con presidi sanitari per l'agricoltura all'inizio di ogni anno solare.

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 e comunque non superiori a 1 ettaro.

3.7.02 Contenuto della comunicazione preventiva

La comunicazione di cui al precedente punto deve contenere:

1) il nominativo del committente;

2) il nominativo del responsabile del trattamento e gli estremi del patentino per l'uso di prodotti di prima e seconda classe;

3) una descrizione del territorio con la segnalazione di zone sensibili (corsi d'acqua, abitazioni, allevamenti, approvvigionamenti idrici, ecc.);

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

3.7.03 **Condizioni in cui il trattamento deve avvenire**

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

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

La distanza dalle abitazioni deve essere tale da evitare qualunque molestia anche in rapporto alle condizioni meteorologiche.

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

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

3.7.04 **Modalità di preparazione delle miscele**

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

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

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

3.7.05 **Modalità di conservazione**

I presidi sanitari appartenenti alla I e II classe tossicologica devono essere conservati in appositi locali o armadi, ambedue da tenere chiusi a chiave.

I presidi di III e IV classe devono essere conservati separati dai primi, in luogo chiuso, ben aerato e riparato, inaccessibile ai bambini ed agli estranei.

3.7.06 **Trattamenti post-raccolta**

Chiunque, in forma singola o associata, intenda procedere all'impiego di sostanze chimiche su prodotti destinati all'alimentazione umana, durante il periodo di stoccaggio e conservazione al fine di migliorarne l'efficacia, è tenuto a darne preventiva segnalazione al Servizio di Igiene Pubblica.

Detta comunicazione deve contenere:

1) i dati anagrafici del titolare o del legale rappresentante dell'azienda;

2) l'indicazione della sostanza chimica che si intende utilizzare ed il numero di registrazione ministeriale;

3) il quantitativo previsto ed il tipo di derrate alimentari in causa;

4) le modalità del trattamento e le misure cautelative che si intedono adottare per evitare ogni possibile danno agli addetti ed alla salute pubblica.

Prima dell'immissione sul mercato di queste derrate alimentari dovrà essere preventivamente avvisato il Servizio di Igiene Pubblica 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.

IMPIEGO PRESIDI SANITARI CON MEZZI AEREI

3.7.07 Autorizzazione

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari deve essere, su istruzione tecnica del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., autorizzato caso per caso ed in base a specifiche esigenze prospettate 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 l'1 aprile 1976 dalla Commissione Consultiva presso il Ministero della Sanità.

La richiesta di autorizzazione deve essere inoltrata al Servizio di Igiene Pubblica da parte del committente del trattamento, entro i termini fissati dal Servizio di Igiene Pubblica stesso, annualmente.

Completata la procedura istruttoria il Servizio di Igiene Pubblica inoltrerà gli atti alla Regione per il completamento dell'iter autorizzativo.

3.7.08 Contenuto della richiesta di autorizzazione

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

1) il nominativo del/o dei committenti agricoli;

2) il nominativo dell'operatore (a terra) responsabile di tutte le operazioni a terra;

3) il nominativo dell'operatore aereo-agricolo, autorizzato come pilota da Civilavia, che si assume la responsabilità dell'esecuzione di tutte le operazioni, connesse al volo, di distribuzione dell'antiparassitario;

4) il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topografia quotata, aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;

5) la monocoltura;

6) il presidio sanitario (o i presidi sanitari) registrato (i) per l'impiego aereo e per la nomenclatura e le quantità previste;

7) il diario ed orario del trattamento;

8) l'indicazione della base operativa;

9) la dichiarazione dell'operatore aereo-agricolo di avere effettuato una accurata ricognizione del territorio da trattare da cui emerga:

a) la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua delle zone sensibili in generale;

b) presenza di ostacoli al volo (antenne, cavi, pali, ecc.);

c) presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio o monocoltura da trattare;

10) una copia della comunicazione formale al committente, da questi controfirmata, se l'area non è completamente a monocoltura, che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima compatibilità con altre coltivazioni secondarie e che pertanto i prodotti di queste ultime possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.

3.7.09 Formulati consentiti

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

3.7.10 Colture e dimensioni delle aree da trattare

I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocoltura.

Le superfici di terreno a monocoltura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.

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

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

3.7.11 Zone sensibili

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.

Il Servizio di Igiene Pubblica può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni caso per caso.

3.7.12 Segnalazione a terra

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

3.7.13 Base a terra - Preparazione delle miscele

La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, inoltre di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.

Per le modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal punto 3.7.04.

3.7.14 Erogazione dei prodotti

Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron, con esclusione di nebbie di ultrabasso volume.

3.7.15 Intervallo di inagibilità

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

3.7.16 Controllo e vigilanza

Al Servizio di Igiene Pubblica, congiuntamente al Servizio Veterinario per le parti di rispettiva competenza, spetta il controllo e la vigilanza, perché vengano adottate tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali di aziende dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, durante i trattamenti.

Il Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L., tramite i suoi operatori con qualifica di ufficiale o agente di polizia giudiziaria, può svolgere controlli e prelevare dei prodotti utilizzati.

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

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

In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata al Sindaco del Comune interessato per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

Qualora abbiano a verificarsi incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, l'operatore deve avvisare i Servizi della U.S.S.L. interessati.

Inoltre da parte del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. sono svolti controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

Titolo 4

IGIENE EDILIZIA

4.1 NORME GENERALI - PROCEDURE

4.1.01 Interventi sul patrimonio edilizio esistente

Ogni richiesta di intervento sul patrimonio edilizio esistente deve essere inoltrata al Sindaco completa della documentazione, e nel rispetto delle procedure previste dalle leggi vigenti e dalle norme del Regolamento Comunale Edilizio. Nel caso di risanamento o ristrutturazione anche parziale di edifici preesistenti, qualora sia dimostrata, previo parere del responsabile dell'Ufficio Tecnico Comunale, l'impossibilità di modifica di strutture esistenti e risulti altresì previo parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, che le opere progettate apportino comunque migliorie igieniche e risanamento, possono essere consentite dal Sindaco soluzioni anche difformi dalle norme del presente Regolamento. In considerazione della particolare tipologia costruttiva di edifici esistenti ubicati nei centri storici utilizzati a scopi commerciali o abitativi, è ammesso in fase di ristrutturazione o di variazione di destinazione d'uso, che l'altezza minima dei solai sia limitata a m. 2,55 a condizione che siano dotati, quando necessario, di mezzi ausiliari di ventilazione ed illuminazione ritenuti idonei dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica.

La deroga di cui sopra si applica qualora non risulti tecnicamente possibile modificare le strutture esistenti.

Qualora si tratti di locali lavorativi (esclusi i locali commerciali) dovrà aversi comunque il rispetto delle norme legislative sull'Igiene del Lavoro.

4.1.02 Rilascio di autorizzazioni e concessioni

Il Sindaco provvede al rilascio dell'autorizzazione o della concessione edilizia, previo parere del responsabile del Servizio di cui al punto precedente e sentita la Commissione edilizia.

Il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica o suo delegato non fa parte della Commissione edilizia. Rilascia il proprio parere obbligatorio ed autonomo previsto dall'art. 220 del T.U. LL.SS. n. 1265 del 1934.

Ai fini del rispetto dei termini di cui alla legge 94/82, il Sindaco provvede in tempo utile a sottoporre al parere dell'U.S.S.L. competente per territorio la documentazione. Per le domande di concessione relative ad insediamenti industriali e di attività produttive comprese negli elenchi di cui all'art. 216 del T.U. LL.SS. R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, si applica l'art. 48 della L.R. n. 56 del 5 dicembre 1977 e successive modificazioni.

Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso a cui è destinato, oppure procedere a opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità o di variazione di uso, di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal Regolamento edilizio vigente.

Contestualmente a tale domanda deve essere presentata, qualora occorra, quella per l'autorizzazione agli scarichi liquidi di cui agli artt. 9 e 10 della legge 10 maggio 1976, n. 319, e successive modificazioni.

Nella relazione e nei disegni da allegarsi debbono essere illustrati e indicati:

– la distanza da edifici circostanti se questa è inferiore a 30 m. (per edifici di nuova costruzione);

– il sistema di approvvigionamento dell'acqua potabile;

– il sistema di smaltimento dei liquami biologici;
– il sistema di allontanamento dei rifiuti solidi urbani interni;
– il sistema di riscaldamento con il numero di Kcal. della caldaia;
– la destinazione dei singoli locali;
– la coibentazione delle perimetrazioni e delle coperture;
– la verifica del rapporto superficie fenestrata/superficie pavimentata.

Potrà essere richiesta altra documentazione a giudizio del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. o suo delegato.

Per insediamenti di particolari caratteristiche comportanti problematiche di impatto ambientale potranno essere richieste indagini sulla entità di detto impatto con particolare riferimento all'acqua, al suolo, al clima, alla flora, alla fauna, all'ambiente edificato ivi compreso il patrimonio architettonico, da effettuarsi a carico del richiedente.

Per gli insediamenti non abitativi, la domanda deve essere corredata anche da una relazione di tutte le attività che vi si intedono svolgere, dei singoli processi produttivi, delle materie prime impiegate, delle misure di protezione adottate per gli ambienti di lavoro e per il vicinato anche in relazione al T.U. LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265, artt. 216 e 217, alla legge 13 luglio 1966, n. 615 e alla legge 10 maggio 1976, n. 319, nonché a tutta l'altra legislazione vigente.

4.1.03 **Autorizzazioni d'uso**

Nessuna costruzione può essere occupata senza autorizzazione d'uso rilasciata dal Sindaco.

Detta autorizzazione è altresì necessaria per l'occupazione di edifici che siano stati oggetto di interventi di:
– ricostruzione;
– ampliamento;
– sopraelevazione;
– restauro;
– ristrutturazione edilizia o urbana

e nei casi di mutamento di destinazione d'uso.

L'autorizzazione d'uso è rilasciata dal Sindaco per le destinazioni generiche già previste in sede di approvazione della concessione od autorizzazione quando, previo parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e dell'Ufficio Tecnico Comunale, per le rispettive competenze, risulti che la costruzione sia stata eseguita in conformità al progetto approvato e che i muri siano convenientemente prosciugati e che non sussistano altre cause di insalubrità.

L'autorizzazione d'uso abilita alla residenza, ogni altra destinazione è soggetta inoltre alle preventive autorizzazioni previste da leggi o Regolamenti.

Le domande dirette a ottenere la licenza d'uso di un edificio devono essere dirette al Sindaco che si avvale per gli opportuni accertamenti del Servizio di Igiene Pubblica e dell'Ufficio Tecnico Comunale secondo le rispettive competenze.

4.1.04 **Strumenti urbanistici**

Nel rispetto dei disposti dell'art. 20, lettera (f), legge 833/78 e dall'art. 15, L.R. 56/77 e successive modifiche, ogni strumento urbanistico in fase di approvazione viene fatto pervenire al Servizio Igiene Pubblica per il parere di competenza. Copia degli strumenti urbanistici, corredata dalle rispettive

tavole, viene trasmessa a cura del Comune al Servizio di Igiene Pubblica competente per territorio.

4.1.05 Autorizzazione per l'esercizio di attività lavorative e depositi

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni nel territorio del Comune per iniziare, modificare, ampliare una qualsiasi attività lavorativa o istituire un deposito di materiali anche all'aperto, deve ottenere oltre l'autorizzazione d'uso dell'immobile anche l'autorizzazione del Sindaco inoltrando apposita domanda corredata dalla relazione prevista dall'art. 216 del T.U. LL.SS. e art. 48, D.P.R. 303/56.

4.1.06 Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni

È fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abilitabilità e di decoro prescritte dalle leggi e dai Regolamenti Comunali di edilizia e di igiene. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti nei termini eventualmente fissati dall'Amministrazione Comunale previo rilascio, se necessario, di autorizzazione o concessione edilizia.

4.1.07 Dichiarazione di alloggio antigenico (art. 7, punto 4/b, D.P.R. 1035/72)

L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri e incorporati all'alloggio; quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabile con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti (inferiore a 2/3 del limite ammissibile).

La dichiarazione di alloggio antigenico viene certificata dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica o dall'Ufficio Tecnico Comunale, secondo le rispettive competenze, previo accertamento tecnico.

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

Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'U.S.S.L. o l'Ufficio Tecnico Comunale, abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.

4.1.08 Dichiarazione di alloggio inabitabile

Il Sindaco sentito il parere o su richiesta del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.

Tra i motivi che determinano la situazione di inabitabilità si segnalano:

- le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
- insufficienti requisiti di superfici e di altezza;
- mancanza di aeroilluminazione;
- mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato ai sensi dell'art. 222 T.U. LL.SS. con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova autorizzazione d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

4.2 AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

4.2.01 Salubrità dei terreni edificabili

È vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come depositi di materiali provenienti da demolizioni, di immondizie, letame o altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente.

Il giudizio di risanamento è dato dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica previa acquisizione della documentazione e dei pareri tecnici ritenuti necessari, i cui eventuali oneri saranno a carico del richiedente.

Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni, alle murature e/o strutture sovrastanti.

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

4.2.02 Protezione dall'umidità

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

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

4.2.03 Distanza e superficie scoperta

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

4.2.04 Divieto al riuso di materiali

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

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

4.2.05 Intercapedini e vespai

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, ma ne devono distare almeno 2 metri costruendo, ove occorra, intercapedini munite di muro di sostegno e di condutture o cunette abbassate per lo scolo delle acque filtranti.

Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di cantinati o sotterranei, il pavimento deve essere isolato dal suolo mediante vespaio di adeguata altezza (almeno 30 cm.) e ventilato con bocchette di aerazione. Il vespaio a ciottolame è tollerato solo per le preesistenze.

Il piano del pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di cm. 15 (minimo) dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede dell'edificio.

Possono essere ammesse su conforme parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica soluzioni tecniche diverse che rispondano agli stessi requisiti igienici di cui al presente Regolamento.

4.2.06 **Muri perimetrali**

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici, ovvero per ottenere adeguato abbattimento acustico.

I muri devono essere dello spessore di cm. 40 se a muratura piena o 30 cm. se a «cassa vuota».

Altre strutture possono essere ammesse purché presentino un corrispondente coefficiente di trasmittanza termica non superiore a 1,20 Kcal./h./m^2/gradi C, da certificarsi a spese dell'interessato con documentazione di Ente pubblico o equipollente.

Analogamente le coperture degli edifici devono essere costruite a doppia soletta con interposta camera d'aria di almeno 70 cm. di larghezza. Può essere consentita la messa in opera nelle coperture di elementi prefabbricati di conveniente spessore e di materiali aventi speciali proprietà coibenti tali da assicurare un coefficiente di trasmittanza non superiore a 0,8 Kcal./h./m^2/gradi C.

I muri esterni devono essere intonacati verso l'esterno o rivestiti con materiali che permettano il rapido scorrimento delle acque meteoriche in superficie e di riflesso il loro rapido asciugamento e che consentano comunque una adeguata permeabilità all'aria.

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

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

L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti, è ammesso solo se il locale è munito di mezzi di ventilazione adeguati.

4.2.07 **Marciapiedi perimetrali**

Ogni edificio nuovo deve avere un marciapiede perimetrale costruito in materiale resistente ed impermeabile, di larghezza non inferiore a cm. 90 e posto a quota inferiore di cm. 15 dal piano del pavimento.

4.2.08 **Parapetti**

I balconi, i terrazzi e le finestre devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm. 100, e con spazi liberi di larghezza non inferiore ai 10 cm.

4.2.09 Gronde e pluviali

Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico.

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

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

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

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Le condotte pluviali devono recapitare nelle reti di fognatura interna, collegata ove esiste alla rete comunale. Se non vi è la possibilità di immissione in rete fognaria, le acque meteoriche devono essere condotte a pozzi perdenti posti alla distanza minima di 3 m. dai muri dell'abitato; è pure ammesso il loro recapito in acque superficiali.

È vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acquai, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

4.3 MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

4.3.01 Sicurezza nei cantieri

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

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

4.3.02 Recinzioni

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m. 2,00.

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa recinzione chiusa dei fabbricati medesimi.

4.3.03 Demolizioni: difesa della polvere

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri.

In tutti i cantieri ove si procede alla demolizione a mezzo di palle o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Sindaco, oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti allo scopo di evitare polverosità e rumorosità.

4.3.04 Sistemazione aree abbandonate

Le opere di demolizione di fabbricati o parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altro, quando possono determinare grave situazione igienico-sanitaria, devono in ogni caso essere precedute da adeguati interventi di derattizzazione.

La derattizzazione deve essere attuata a cura di chi procede alla demolizione, producendo idonea documentazione.

4.3.05 Allontanamento materiale di risulta

In caso di demolizione o di scavi il materiale di risulta dovrà essere trasportato o smaltito in una discarica autorizzata a norma di legge, nel rispetto del D.P.R. 915/82 e di ogni altra norma vigente.

Il titolare della concessione di demolizione dovrà conservare allo scopo la relativa documentazione probante.

4.3.06 Rinvenimento di resti umani

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 21 ottobre 1975, n. 803, informare immediatamente il Sindaco il quale ne dà subito comunicazione all'Autorità Giudiziaria e a quella di Pubblica Sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio del nulla osta per la sepoltura.

4.3.07 Cantieri a lunga permanenza

Tutti i cantieri a lunga permanenza (oltre 30 giorni) devono essere provvisti di idonei servizi igienici ed adeguate forniture di acqua potabile.

Nel caso dovesse essere prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o personale di custodia, oltre alla adeguata dotazione di servizi dovranno essere assicurati gli indici minimi di abitabilità previsti nei capitoli «Abitazioni collettive» e «Alloggi provvisori».

4.4 REQUISITI DEGLI ALLOGGI

Relativamente all'altezza minima ed ai requisiti igienico-sanitari principali dei locali di abitazione viene applicato il D.M. 5 luglio 1975 (G.U. n. 190 del 18 luglio 1975).

4.4.01 Tipologia dei locali - Estensione della normativa

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

a) spazi di abitazione (locali di abitazione principali): camera da letto, sale di soggiorno cucine, sale da pranzo, studio, sala da gioco, sala lettura e assimilabili;

b) locali di servizio: corridoi, disimpegni, bagni, gabinetti, ripostigli.

I requisiti di cui al presente capitolo, salvo specifiche diverse regolamentazioni, si applicano anche per uffici, negozi, studi professionali e laboratori a conduzione dei soli titolari intendendosi gli spazi ove si svolge l'attività assimilabili agli spazi di abitazione.

4.4.02 Superfici minime

Gli alloggi devono preferibilmente essere distribuiti in modo tale da poter usufruire di riscontro d'aria.

Negli alloggi per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14 per i primi 4 abitanti e a mq. 10 per ciascuno dei successivi. Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq. 9 se per una persona e di mq. 14 se per due persone.

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

Ogni locale di abitazione principale deve avere un lato minimo di m. 2.

L'alloggio monostanza per una persona deve avere superficie minima, comprensiva del servizio, non inferiore a mq. 28 e non inferiore a mq. 38 per due persone.

4.4.03 Illuminazione naturale

Tutti i locali abitativi, devono avere una adeguata superficie fenestrata ed apribile, atta ad assicurare l'illuminazione e l'areazione naturale.

Gli infissi delle finestre e delle porte devono essere conservati in modo da difendere efficacemente dal vento e dalle intemperie.

4.4.04 Verande

In deroga a quanto prescritto dal punto precedente sono ammesse in corrispondenza delle finestre o delle porte finestre di locali facenti parte di edifici esistenti o da erigere, in quanto pertinenze degli stessi, verande realizzate mediante chiusura con pareti vetrate trasparenti di balconi e terrazzi, purché vengano rispettate le seguenti condizioni:

1) la superficie fenestrata di ciascun locale interno apribile sulla veranda non sia inferiore a 1/8 della superficie del pavimento del locale stesso e la superficie fenestrata della veranda apribile verso l'esterno non sia inferiore a 1/8 della somma delle superfici dei pavimenti delle verande e di tutti i locali aprentisi sulla medesima, senza però tenere conto dei locali che non debbano fruire necessariamente di illuminazione ed aerazione naturale diretta (W.C., anti W.C., ripostigli, disimpegni). Nel caso che i locali aprentisi sulla veranda abbiano altre aperture dirette all'esterno, si può detrarre dalla superficie dei pavimenti dei locali la quota parte di essa alla cui aerazione ed illuminazione provvedono le suddette aperture dirette all'esterno. Tale quota parte del pavimento è pari a 8 volte la superficie delle suddette aperture;

2) la superficie del pavimento della veranda sia inferiore a mq. 9;

3) le cucine ed i locali con posto di cottura che si aprono sulle verande siano muniti di un adeguato impianto di aspirazione forzata sui fornelli con scarico diretto all'esterno; gli sfiati di focolari di qualunque tipo devono sboccare all'esterno secondo le norme vigenti;

4) i servizi igienici che si aprono sulla veranda siano muniti di adeguato impianto di aspirazione forzata con scarico diretto all'esterno e non vi siano installati apparecchi a fiamma libera;

5) non vengano elimitate le chisure interposte tra la veranda ed i locali interni che su essa si affacciano;

6) non vengano installati nella veranda corpi ed apparecchi di nessun tipo finalizzati al riscaldamento della veranda, apparecchi igienico-sanitari, impianti di cucine ed altre apparecchiature od arredi atti a mutare le caratteristiche di volume termico accessorio a servizio dell'unità immobiliare interessata;

7) qualora siano inseriti nella veranda la centralina termica a gas per il riscaldamento dell'unità alloggiativa, boyler a gas e altri impianti a gas la cui collocazione in veranda non sia vietata dal precedente punto 6, lo sfiato dei suddetti impianti e la ventilazione permanente della veranda dovranno rispettare le norme U.N.I.-C.I.G. in applicazione della legge 1083/71 e del D.M. 7 luglio 1973 (rispettivamente punto «scarico dei prodotti della combustione» e punto «ventilazione dei locali»). Le stesse norme devono essere rispettate nel caso in cui la centralina termica per il riscaldamento dell'unità abitativa e/o altri impianti a gas siano collocati in un locale apribile sulla veranda;

8) qualora siano presenti all'interno della veranda tubazioni di distribuzione del gas a monte dei misuratori stessi, la veranda sia resa direttamente e permanentemente comunicante con l'esterno mediante un'apertura priva di vetro situata nella parte superiore ed avente superficie non inferiore a 1/30 della superficie del pavimento della veranda con un minimo di mq. 0,2.

Tubazioni e misuratore potranno anche essere collocati in un settore della veranda separato dalla restante parte con apposita parete divisoria, purché esso sia ventilato con le stesse modalità di cui al precedente comma e reso accessibile per l'ispezione mediante porta a tenuta.

Dovranno inoltre essere rispettate le norme, anche se non espressamente citate, di cui alla legge 6 dicembre 1971, n. 1083 e relativo D.M. 7 giugno 1973.

Sono in ogni caso ammessi i doppi vetri con doppio infisso.

4.4.05 Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

La superficie fenestrata dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore allo 0,02 misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale e misurato ad un'altezza di m. 0,90 dal pavimento.

Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie fenestrata non sia inferiore al 12,5% (1/8 della superficie del pavimento), solo per i locali la cui profondità non superi di 2,5 volte l'altezza della finestra.

Per i locali preesistenti si tollera il rapporto superficie fenestrata/superficie pavimento rispettivamente di 1/15 e 1/10 a seconda che si tratti di soffitte abitabili o di altri vani abitativi.

Nel caso di ambienti coperti da sporgenze, oggetti, ecc. o confrontanti su spazi liberi ristretti che ne limitano la possibilità illuminatoria potrà essere richiesta dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. un rapporto superficie fenestrata-superficie pavimento congruamente maggiorato.

4.4.06 Illuminazione notturna esterna

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

VENTILAZIONE

4.4.07 Stanze da bagno e W.C. - Superficie apribile minima per ricambio d'aria, ventilazione forzata

La stanza da bagno, se ventilata naturalmente, deve essere fornita di apertura all'esterno di misura non inferiore a mq. 0,50 di superficie per il ricambio dell'aria.

Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione meccanica deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora, se in espulsione continua, di 12 volumi/ora se in aspirazione meccanica in intermittente a comando adeguatamente temporizzato in modo da ottenere 3 ricambi completi ad ogni utilizzazione e collegato all'interruttore di illuminazione.

4.4.08 Definizione di canna dei ventilazione

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e la estrazione di aria negli ambienti. Dette canne funzionano in aspirazione forzata mediante dispositivo meccanico, oppure in espirazione naturale per differenza di pressione.

4.4.09 Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali

Nei locali degli alloggi dove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc. deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione.

L'afflusso dell'aria dovrà avvenire mediante aperture con sezione libera totale di almeno 6 cm. per ogni 1.000 Kcal./h. con un minimo di 100 cm.

Tale apertura può essere eventualmente ricavata maggiorando la fessura tra porta esterna e pavimenti (vedi punti 4 delle norme U.N.I.-C.I.G. 7126-72, D.M. 7 giugno 1973).

4.4.10 Divieti di installazione

Negli ambienti sprovvisti di apertura all'esterno è proibita l'installazione di apparecchi a fiamma libera.

4.4.11 Installazione di apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto

La corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonché l'installazione di accessori e apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definite con le norme U.N.I.-C.I.G. di cui alla legge 6 dicembre 1971, n. 1083, approvata con D.M. 7 giugno 1973 deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dal personale qualificato che esegue i lavori di messa in opera e provvede al collaudo successivo. La manutenzione degli impianti di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato.

4.4.12 Impianti di condizionamento

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 compatibili con il benessere delle persone ed assicurare le seguenti condizioni:

a) aria esterna filtrata non inferiore a 20 mc./h. per persona;

b) temperatura operativa di 20 gradi C con U.R. 40% min. 60% max nei periodi nei quali non è necessaria la refrigerazione dell'aria.

c) differenza di temperatura dell'aria tra l'esterno e l'interno non superiore a 7 gradi C con U.R. 40% min. 50% max nei periodi nei quali è necessaria la refrigerazione dell'aria.

La ricircolazione dell'aria è ammessa in misura non superiore a 1/3 per abitazione, salvo diverse disposizioni dell'Autorità sanitaria con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc.;

d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,15 m./s. misurata dal pavimento fino a una altezza di m. 2,00.

4.4.13 Condizionamento: prese di aria esterna

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno m. 3 dal suolo se si trova all'interno dei cortili e ad almeno m. 6 se su spazi pubblici. La distanza da camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni.

4.4.14 Definizione di canna fumaria

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

4.4.15 Allontanamento dei prodotti della combustione

Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido, liquido, o gassoso devono essere collegati a canne fumarie salvo apparecchi a gas di cui all'art. 1 del decreto 30 ottobre 1981.

Gli impianti a gas che non sono espressamente contemplati nel succitato decreto possono in alternativa scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno nel rispetto del D.M. 7 giugno 1973, punto «scarico dei prodotti della combustione».

4.4.16 Definizione di canna di esalazione

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

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

4.4.17 Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura

Gli odori, vapori o fumi devono essere allontanati per mezzo di idonee canne di esalazione.

4.4.18 Collegamento a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe

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

– avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;

– avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore a 3 volte del diametro della bocca di ingresso;

– avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;

– non avere cambiamenti con angoli minori di 120 gradi;

– essere facilmente smontabili;
– essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

4.4.19 Aspiratori meccanici (ventole) - Limitazione del tiraggio

È proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali di abitazione a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da istituti pubblici.

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

4.4.20 Canne fumarie di esalazione - Dimensionamento

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

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

Dimensioni canne fumarie

Altezza in metri delle canne fumarie (collegamenti esclusi)			Canne cilindriche	Canne rettangolari o quadrate	
h < 10	10 < h < 20	h > 20	Diametro interno cm.	Sezione interna cm.²	Sezione interna cm.²
Portate termiche Kcal/h (fino a)					
25.000	25.000	25.000	10,0	79	87
30.000	30.000	40.000	11,0	95	105
40.000	40.000	60.000	12,5	123	135
50.000	60.000	80.000	14,0	154	169
60.000	80.000	105.000	15,0	189	208
70.000	105.000	125.000	17,0	226	249
80.000	125.000	155.000	18,0	255	280
100.000	155.000	180.000	20,0	314	345
120.000	180.000	213.000	22,0	380	418
140.000	200.000	259.000	24,0	452	497
160.000	240.000	300.000	26,0	351	584

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

– 3,5 cm.² ogni 1.000 kcal/h per altezze h minori di 10 m.
– 2,5 cm.² ogni 1.000 kcal/h per altezze h comprese fra 10 e 20 m.
– 2 cm.² ogni 1.000 kcal/h per altezze h maggiori di 20 m.

4.4.21 Canne fumarie singole

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

4.4.22 Caratteristiche delle canne

Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica e di debole conduttività termica.

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da rendere facile la periodica pulizia; per questo scopo esse devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di aspirazione. Inoltre devono essere idoneamente isolate in modo da non dare luogo a fenomeni di surriscaldamento a carico dei locali che attraversano.

4.4.23 Canne fumarie collettive - Caratteristiche

Le canne fumarie collettive possono ricevere solo scarichi simili:

– o solo prodotti combusti provenienti da impianti per il riscaldamento alimentari alimentati con lo stesso combustibile;

– o solo prodotti combusti provenienti da impianti per scalda acqua alimentati con lo stesso combustibile.

Le canne di esalazione collettive possono convogliare solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.

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

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

Le canne fumarie collettive possono servire al massimo 9 piani. Se lo stabile ha più di 9 piani la canna fumaria collettiva che serve i primi 8 piani deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori.

4.4.24 Comignoli - Caratteristiche

Per tutti i comignoli valgono i dispositivi del D.P.R. 1391/70.

ISOLAMENTO ACUSTICO

4.4.25 Parametri di riferimento

I requisiti atti ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio devono riguardare:

a) l'isolamento acustico normalizzato per via aerea fra ambienti adiacenti e sovrapposti ivi compresi i rumori da calpestio;

b) indice di riduzione per via aerea delle pareti esterne comprensive dei serramenti;

c) rumorosità provocata dai servizi ed impianti dell'immobile.

I requisiti di cui sopra devono essere certificati all'atto della domanda di cui al punto 4.1.02.

4.4.26 Misurazioni e valutazioni

La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalle raccomandazioni internazionali I.S.O. (International Standard Organizzation) per le pareti ed i solai, secondo le norme U.N.I.-C.I.G. per i serramenti, per gli apparecchi idrosanitari e di condizionamento secondo le norme I.S.O.

La strumentazione di misura dovrà avere precisione conforme alle norme internazionali I.E.C. (International Electrotechnical Committee).

4.4.27 Limitazione alla rumorosità degli impianti

Gli impianti presenti nell'edificio (ascensori, generatori di calore, o centraline di condizionamento, rubinetterie, apparecchi sanitari, ecc.) non devono generare rumori tali da incrementare di oltre 25 dB la rumorosità ambientale.

RIFIUTI DOMESTICI

4.4.28 Obbligo al conferimento

Le immondizione domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati, devono essere, a cura degli abitanti, raccolti in appositi contenitori a perdere (sacchetti) a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti tempestivamente ai cassonetti di deposito all'uopo predisposti, preferibilmente all'esterno, e comunque aerati e facilmente lavabili e dotati di dispositivi di apertura e aerazione tali comunque da garantire un'efficace difesa da ratti, insetti, ecc.

Tali punti dovranno essere dimensionati per poter contenere almeno i rifiuti di tre giorni, calcolati in base al numero massimo di utenti previsti nell'edificio per lt. 1,00-1,50 per abitante/die come indice minimo.

Detti depositi devono essere facilmente accessibili.

4.4.29 Canne di caduta

Le canne di caduta sono di regola vietate.

Possono essere ammesse ove già esistono solo nel rispetto delle seguenti condizioni:

a) essere esterne ai singoli appartamenti;

b) assicurare il convogliamento dei rifiuti nei contenitori con accorgimenti idonei ad impedire la dispersione nel locale di deposito;

c) essere in numero di almeno una per ogni 500 mq. di superficie servita; tuttavia se la canna ha un dispositivo terminale con possibilità di alimentare due contenitori, una canna potrà servire 1.000 mq. di superficie.

4.4.30 Rifiuti di facile deperibilità

I titolari dei laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività e di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali

si consumino o si vendano generi alimentari che diano origine a rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori stabiliti dall'Autorità Comunale.

È ammesso nel rispetto delle norme precedenti l'uso di tali rifiuti quale mangine per animali, fatte salve le competenze veterinarie. A richiesta dell'interessato, in relazione alle modalità di trattamento finale depurativo degli scarichi fognari, i rifiuti di cui al presente punto previa triturazione potranno essere ammessi in fognatura comunale nel rispetto delle norme di cui alla legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni.

4.4.31 **Deroga**

Il Sindaco, si riserva, in presenza di situazioni tecniche o dispositivi diversi da quelli indicati, di giudicare le loro conformità ai requisiti composti nei punti precedenti, ed ha la facoltà di chiedere a chi propone tali soluzioni per la loro approvazione, la documentazione tecnica e i chiarimenti necessari per esprimere un eventuale parere favorevole.

4.4.32 **Rifiuti non domestici**

Per i rifiuti provenienti da edifici per attività produttive e depositi si richiama il D.P.R. 915/82.

SCARICHI

4.4.33 **Reti interne**

Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati e distinti devono essere conferiti nel recapito finale ammissibile a norme della legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni. È ammessa l'unificazione delle diverse reti immediatamente a monte del recapito finale fermo restando la possibilità di ispezione e prelievo campione delle singole reti.

4.4.34 **Acque meteoriche**

Le acque meteoriche possono essere recapitate in pubblica fognatura rispettando le norme dell'apposito Regolamento comunale.

È ammesso il loro recapito sul suolo, e negli strati superficiali del sottosuolo per sub irrigazione purché il disperdimento avvenga ad adeguata distanza da tutti i muri degli edifici vicini anche in relazione alla natura geologica del terreno e al profilo altimetrico.

È ammesso pure il loro recapito in acque superficiali.

Nei casi di cui al comma secondo e terzo, quando trattasi di edifici destinati ad uso produttivo o misto o comunque quando abbiano una superficie impermeabile maggiore di 500 mq., si dovrà provvedere mediante appositi separatori a convogliare le acque di prima pioggia nella fognatura comunale, nel rispetto dei limiti previsti, onde consentire il recapito sul suolo e sottosuolo e nelle acque superficiali esclusivamente delle acque meteoriche di piena o di stramazzo.

4.4.35 **Acque nere**

Il recapito delle acque nere dovrà avvenire secondo le modalità previste nel titolo 2. Nelle zone sprovviste di collettore fognario è ammessa l'installa-

zione di vasche a tenuta per la raccolta momentanea dei liquami da svuotarsi periodicamente a cura di ditte specializzate. Lo svuotamento dovrà avvenire mediante aspirazione con pompa mobile, trasporto in carro-botte autorizzato (cf. punto 2.2.18) e successiva immissione nella fognatura comunale a monte dell'impianto di depurazione di un punto e secondo modalità prestabilite dal Comune d'intesa con il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica.

È vietato lo smaltimento dei liquami provenienti da vasche a tenuta, pozzi neri o dei fanghi provenienti dalle fosse biologiche sul terreno (fatta salva la L.R. 31/79).

L'interessato dovrà conservare copia della bolla di accompagnamento relativa a ciascun svuotamento rilasciata dalla ditta che effettua l'operazione.

4.4.36 Caratteristiche delle reti e dei pozzetti

Le condutture delle reti di scarico devono essere sicuramente impermeabili ed a perfetta tenuta, così come le giunzioni devono essere isolate dai muri e dalle condutture delle reti di distribuzione delle acque e in ogni caso a un livello inferiore di questa.

Le condutture devono essere interrate salvo nei casi particolari ove, per la pericolosità degli scarichi, l'Autorità sanitaria locale può prescrivere percorsi controllabili a vista.

4.4.37 Liquami industriali

Per quanto riguarda i liquami industriali si fa riferimento alla legge 319/76 e successive modificazioni.

4.4.38 Caratteristiche dei sistemi di fognatura statica

Per la proponibilità di sistemi di fognatura statico-dinamica e di sistemi di sub irrigazione si fa riferimento alla legge 319/76 e in modo particolare ai contenuti tecnici di cui alla deliberazione del Ministero del Lavoro in data 4 febbraio 1977 (Allegati 4 e 5).

Le vasche settiche di tipo tradizionale per le preesistenze e le vasche settiche di tipo Imhoff devono rispondere ai requisiti tecnici di cui ai punti 3 e 4 dell'Allegato 5 della deliberazione del Ministero dei Lavori Pubblici del 4 febbraio 1977.

È fatto divieto di utilizzo di pozzi perdenti per lo smaltimento di acque nere.

DOTAZIONE DEI SERVIZI

4.4.39 Servizi igienici e stanze da bagno

Per ciascun alloggio almeno un servizio igienico deve essere dotato dei seguenti impianti:

- vaso;
- bidet;
- vasca da bagno o doccia;
- lavabo,

con una superficie minima di almeno mq. 4 (larghezza minima m. 0,90).

Eventuali altri servizi igienici possono avere una dotazione impiantistica ridotta e comunque devono avere una superficie minima di almeno mq. 1,10 (larghezza minima m. 0,90). Negli edifici preesistenti e nelle relative modifi-

che, qualora esistano palesi difficoltà di spazio potranno essere tollerati servizi con dotazioni ridotte a condizione che i lavori costituiscano comunque miglioria igienica, ai sensi di quanto previsto dal punto 4.1.01. Il servizio igienico deve avere pareti rivestite fino ad un'altezza non inferiore a m. 1,50 e pavimenti rivestiti in materiale liscio, lavabile ed impermeabile.

4.4.40 **Requisiti dei servizi igienici**

Resta inteso che i locali destinati a servizi igienici e bagni dovranno essere completamente separati con pareti fisse da ogni altro locale. È vietato mettere in comunicazione diretta i locali destinati a servizi igienici con il locale ove avviene la preparazione e la distribuzione degli alimenti; essi devono avere accesso da corridoi e disimpegni o essere separati da locali di abitazione mediante antilatrina della superficie minima di 1 mq.

È consentito l'accesso diretto per bagni o servizi annessi a singole camere da letto nelle unità abitative con plurimi servizi.

Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici devono avere spessore non inferiore a m. 0,12 se costruite in muratura; se costruite con altro materiale deve essere assicurato un isolamento non inferiore. Nelle stanze da bagno è proibita la installazione di apparecchi a fiamma libera, se privi di finestratura diretta all'esterno.

4.4.41 **Acqua potabile**

Ogni alloggio deve essere provvisto di acqua potabile proveniente dall'acquedotto comunale.

Solo in casi ove ciò non fosse tecnicamente possibile su dichiarazione dell'Ente gestore dell'acquedotto pubblico, l'approvvigionamento di acqua potabile potrà essere assicurato da pozzi privati, in tal caso l'acqua dovrà essere dichiarata potabile dal competente Servizio di Igiene Pubblica ed il gestore del pozzo dovrà a propria cura e spese far eseguire, tramite il Laboratorio di Sanità Pubblica, analisi complete di campioni di acqua prelevata almeno una volta l'anno e comunque secondo la periodicità stabilita dal Servizo di Igiene Pubblica della U.S.S.L.

4.4.42 **Modalità di erogazione dell'acqua potabile**

L'impianto idrico di distribuzione deve essere realizzato in modo da garantire una distribuzione di acqua potabile in ogni alloggio tale da assicurare il bisogno di tutti gli utenti.

Qualora nell'edificio abitativo sia prevista la gestione di un esercizio pubblico, autorimessa, ecc. che possa determinare carenza di disponibilità d'acqua per gli altri utenti, detto esercizio deve disporre di propria presa idrica dalla rete stradale.

Nella progettazione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di ridurre ogni possibile causa di rumorosità molesta.

4.4.43 **Cucina**

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina o da una cabina cottura per la preparazione degli alimenti adeguata all'alloggio.

Tale ambiente dovrà avere la superficie delle pareti perimetrali piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per un'altezza di m. 1,50.

I locali ad uso cucina devono avere la dimensione minima di m^2 4 con lato minimo di m. 1,60.

In alternativa al locale cucina deve aversi un posto cottura, annesso al locale di soggiorno e con esso in ampia e costante comunicazione.

Il posto di cottura deve essere dotato di fenestratura propria all'esterno oppure, se ricavato quale sfondato cieco, deve essere comunicante con l'annesso locale con una proporzione tra profondità ed apertura di almeno 2 o 3 e deve essere dotato di impianto di aspirazione forzata sui fornelli.

4.4.44 Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedite

Ove previsto, le caratteristiche costruttive degli edifici, per facilitare la vita di relazione delle persone fisicamente impedite, dovranno tenere conto delle prescrizioni del D.P.R. 27 aprile 1978, n. 384, in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.

Il controllo sull'applicazione della normativa sopra chiamata che comunque costituisce materia di Regolamento edilizio, dovrà essere effettuato dall'Ufficio Tecnico Comunale in sede di rilascio di concessione edilizia.

4.5 CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

4.5.01 Cavedi e cortili

Eventuali interventi di ristrutturazione che interessino cavedi e cortili, dovranno tenere in particolare conto i problemi della circolazione naturale dell'aria e della privatezza.

4.5.02 Cavedi: dimensioni

Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aeroilluminazione di latrine, bagni, corridoi di disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni detti pozzi luce o cavedi o chiostrine. In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

- altezza fino a m. 8: lato minimo 2,50, superficie minima mq. 6;
- altezza fino a m. 12; lato minimo 3,00, superficie minima mq. 9;
- altezza fino a m. 18: lato minimo 3,50, superficie minima mq. 12;
- altezza oltre a m. 18: lato minimo 4,00, superficie minima mq. 16.

L'altezza dei cavedi si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.

4.5.03 Cavedi: comunicazione con spazi liberi

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi dalla sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e mai inferiore a mq. 2.

Possono essere ammesse anche eventuali altre soluzioni rispondenti allo scopo.

4.5.04 Cavedi: caratteristiche

Tali cavedi o pozzi luce devono avere pareti in tinte chiare ed interamente libere e terminare in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni di acqua.

È vietato in detto scarico versare acque o materiale di rifiuto delle case.

4.5.05 Cavedi: norme di salvaguardia

È vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale risultino peggiorate le condizioni igieniche dei cortili esistenti.

4.5.06 Pavimentazione dei cortili

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da permettere lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno un metro, in modo da impedire l'infiltrazione lungo i muri. Sono ammesse altre soluzioni che assicurino parimenti la difesa dei muri.

La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di ristagni di acque.

È vietata a qualsiasi titolo sul terreno dei cortili la concimazione con materiale fecale, il deposito di immondizie di imballaggi usati, di residui di lavorazione, di materie prime putrescibili o maleodoranti.

È vietato ricoprire i cortili, anche con vetrate, quando i manufatti interferiscano con aperture praticate per aerare e illuminare ambienti ad uso abitativo anche saltuario.

4.5.07 Igiene dei passaggi e degli spazi privati

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

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

4.5.08 Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

In tutti gli edifici, ove occorra, vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere con griglie o altri accorgimenti, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere.

Se necessario gli edifici dovranno in ogni caso essere sottoposti a trattamenti di disinfestazione e derattizzazione a cura e spese della proprietà con la necessaria periodicità e comunque ogniqualvolta il Servizio di Igiene Pubblica ne ravvisa la necessità.

4.5.09 Suolo pubblico

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico devono essere provvisti di mezzi per il facile pronto scolo delle acque meteoriche, coperti e sistemati nel sottosuolo.

È proibito gettare, spandere o accumulare immondizie e rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiale di scavo o demolizione o altro materiale che provoca offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali.

4.5.10 Concessione di suolo pubblico

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione nel suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni e raduni, ecc. è data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche atte ad impedire l'inquinamento del suolo mediante materiale escrementizio, residui alimentari e materiale comunque putrescibile o fermentabile, nonché rifiuti in genere.

Le norme relative saranno caso per caso indicate dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e si riferiranno principalmente:

a) alla disponibilità di acqua potabile e allo scarico delle acque usate;

b) alla possibilità di allacciamento dei servizi di latrine alla fognatura.

In caso la dotazione dei servizi non fosse adeguata alle manifestazioni, potranno essere previste, soluzioni alternative.

4.6 SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTOTETTI, SCALE

4.6.01 Soppalchi, seminterrati, sottotetti, scale

La superficie dei soppalchi a balconata aperta sarà relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.

L'altezza tra pavimento finito e soffitto finito, per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m. 2,00 se per destinazione a deposito; a m. 2,20 se destinato ad uso abitativo, fermo restando che la superficie del soppalco non supererà 1/2 della superficie del locale.

Per quanto attiene la parte sottostante l'altezza deve comunque non essere inferiore a m. 2,20.

Resta inteso, in ogni caso, che i soppalchi non devono menomare neppure parzialmente, l'apertura delle superfici fenestrate.

Per la destinazione ad uso lavorativo, l'ammissibilità dei locali soppalcati, deve essere comunque rispondente alle norme del D.P.R. 303/56 e successive modificazioni.

Per le soppalcature preesistenti, se ne tollera la conservazione a condizione che siano rispondenti alle disposizioni previste dalle Istruzioni Ministeriali del 20 giugno 1986.

4.6.02 Seminterrati e sotterranei: definizione

S'intende per locale seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova interrato: per locale sotterraneo quel locale che si trova completamente interrato su ogni lato. Sia i locali seminterrati che sotterranei non possono essere destinati alla abitazione permanente.

4.6.03 Seminterrati

I locali seminterrati possono essere destinati ad uso esercizi pubblici, magazzini di vendita, uffici, mense, laboratori, autorimesse, servizi igienici,

fatte salve particolari norme vigenti per i singoli casi, quando abbiano i seguenti requisiti:

a) altezza interna utile m. 2,70 riducibile a m. 2,40 per i corridoi e disimpegni in genere, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli;

b) sporgenza fuori terra per ogni lato non inferiore a 1/3 dell'altezza;

c) dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che inferiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici, mediante intercapedine e vespaio ventilati;

d) adeguate condizioni di aeroilluminazione naturale diretta. Tali condizioni si considerano soddisfatte qualora la superficie fenestrata sia non inferiore a 1/8 della superficie pavimentata. Qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui al punto successivo;

e) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti.

I locali seminterrati che non corrispondono integralmente alle caratteristiche di cui ai punti *b*) e *d*) del presente punto sono da considerare ad ogni effetto sotterranei e regolamentati dal punto successivo.

I locali seminterrati che abbiano una destinazione lavorativa ai sensi del D.P.R. 303 del 19 marzo 1956 debbono comunque rispondere alle prescrizioni del suddetto D.P.R. salvo le deroghe in esso specificatamente previste.

4.6.04 Sotterranei

I locali sotterranei possono essere destinati ad usi che comportino la permanenza di persone limitatamente a quelli indicati al punto precedente, qualora presentino i seguenti requisiti, oltre a quelli strutturali di cui alle lett. *a*), *c*), *e*) del punto precedente:

– condizionamento che deve garantire i requisiti di cui al capitolo 4 «requisiti degli alloggi»;

– rispetto dell'altezza minima utile come per i locali seminterrati in ogni caso, al netto delle apparecchiature accessorie per l'impianto di condizionamento.

4.6.05 Soffitte e abbaini

Nel caso di soffitte ed abbaini si può concedere il permanere della loro abitabilità qualora corrispondano alle seguenti caratteristiche:

– altezza media almeno m. 2,40;
– altezza minima m. 1,50;
– superficie minima mq. 14;
– superficie minima fenestrata almeno mq. 1,4.

Per i locali con soffitto non orizzontale per i quali viene fatta richiesta di abitabilità è necessario che corrispondano alle seguenti caratteristiche:

– altezza media m. 2,70;
– altezza minima m. 1,70;
– superficie minima fenestrata/superficie pavimento: 1/8.

Per i locali di servizio l'altezza media può essere ridotta a m. 2,40.

4.6.06 Scale

Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a m^2 1,00 per ogni piano.

Solo eccezionalmente potrà essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernaio la cui apertura deve essere pari a mq. 0,40 per piano servito.

Gli eventuali infissi devono essere comodamente ed agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione.

I vetri che costituiscono parete del vano scala, devono essere di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

Nei vani scala è fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'areazione di locali contigui.

4.6.07. Scale: caratteristiche dei materiali

Le pareti dei vani scala, devono essere realizzate, fino a un'altezza di m. 1,50 con materiale di facile lavatura e impermeabile.

Stesse caratteristiche devono avere il gradino – alzata pedata e pianerottolo – nonché il parapetto o la balaustra completi di corrimano.

4.6.08 Sicurezza delle scale

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a m. 1, avere parapetti realizzati in modo e con materiali che garantiscano uno stato di totale sicurezza.

La distanza, misurata in ogni senso, dal primo gradino alla soglia del vano porta non può essere inferiore a m. 0,50.

4.6.09 Larghezza delle scale

La larghezza minima della rampa e dei pianerottoli al servizio di due piani, compreso quello terreno, non deve essere inferiore a m. 1,10.

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

Nei casi di scale interne che collegano locali di abitazione o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc. può essere consentita una larghezza di rampa inferiore a m. 1,10 ma comunque non minore di m. 1.

4.6.10 Dimensione delle scale

Fermo restando la larghezza della rampa, i gradini dovranno avere le seguenti misure:

- alzata massima cm. 17;
- pedata non inferiore a cm. 30.

Il pianerottolo per le nuove costruzioni non deve essere inferiore a m. 1,10 per 1,10. Inoltre dovrà essere previsto un pianerottolo ogni 10 scalini.

4.6.11 Scale a chiocciola

Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di due o più piani, tra diversi alloggi e comunque ad uso collettivo e pubblico, questa dovrà avere una pedata di profondità minima di cm. 25 per la larghezza di almeno m. 1,00 per gradino; l'alzata deve osservare gli indici di altezza indicati nel punto precedente.

Le scale a chiocciola che collegano i locali di uno stesso alloggio o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti ecc. devono avere un diametro minimo non inferiore a m. 1,20.

4.6.12 Chiusura delle scale di uso comune

Nelle nuove costruzioni la scala di accesso all'alloggio, se unica, deve essere coperta; dovrà inoltre essere chiusa su ogni lato fermo restando quanto previsto al punto 4.6.06 qualora sia l'unico collegamento per alloggi situati su più di due piani.

4.6.13 Scale di emergenza

Le scale di emergenza o di servizio devono avere le stesse caratteristiche tecnico costruttive, anche se possono essere scoperte, indicate ai punti precedenti.

4.6.14 Impianto elettrico

Si propone il seguente articolo: «la verifica dei requisiti di abitabilità comporta anche l'acquisizione di una dichiarazione di conformità alle vigenti norme di sicurezza dell'impianto elettrico, rilasciata da chi ha realizzato l'impianto stesso o da un esperto in materia. Ogni impianto elettrico deve essere dotato di un elettrointerruttore differenziale».

4.7 LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

4.7.01 Cubatura minima

I teatri, i cinema ed in genere tutti gli edifici o i locali adibiti a pubblici spettacoli, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti, ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici o con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per persona.

4.7.02 Servizi

Ogni locale di cui al precedente punto deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca con regolare anti-latrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 pubblici utenti.

Ogni latrina, distinta per i due sessi, compresi gli ambienti destinati agli orinatoi, deve essere preceduta da una anti-latrina, munita di un lavabo ad acqua corrente, scarico libero a chiusura idraulica, corredato di erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugatura elettrica o monouso.

Tanto la latrina che l'anti-latrina 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 1 servizio igienico accessibile a portatori di handicap.

4.7.03 Dotazione idrica

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 del locale.

4.7.04 Condizionamento dell'aria

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere tali da garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc. 20 per persona per ora.

La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di m. 2 non deve superare in ogni caso m. 0,70 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 dovranno essere installati in almeno due punti del locale, opportunamente stabiliti.

4.7.05 Divieto di fumare

Nei locali di cui al presente titolo 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.

4.7.06 Normativa generale

Per quant'altro non previsto nel presente capitolo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento e della Circolare 16/51 del Ministero degli Interni, e successive modifiche.

Sono fatte salve le prescrizioni in materia date dalla Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo.

4.8 STABILIMENTI BALNEARI, PISCINE, PALESTRE

4.8.01 Autorizzazione

Ferma l'autorizzazione di cui all'art. 86 del T.U. 18 giugno 1931, n. 77, chiunque intenda assumere l'esercizio di stabilimenti balneari e termali o di alberghi diurni deve ottenere anche la speciale autorizzazione di cui, per i primi due, all'art. 194 del T.U. 27 luglio 1934, n. 1265, modificato dall'art. 24 del D.P.R. 10 giugno 1955, n. 854, e per il terzo, dall'art. 231 dello stesso T.U., integrato dalla legge 16 giugno 1939, n. 1112. Tale autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco sentito il parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica e viene estesa anche all'apertura di bagni pubblici e di latrine a servizio del pubblico.

4.8.02 Stabilimenti termali e alberghi diurni

Per gli stabilimenti termali di cure idropiniche ed idroterapiche ed alberghi diurni, i camerini devono avere altezza regolamentare, una superficie di base non inferiore a mq. 4 per i bagni in vasca, ed a mq. 2 per i bagni a doccia. In quest'ultimo caso i camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a mq. 2.

I pavimenti dei camerini e le pareti fino a m. 2 di altezza, devono essere levigati, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati.

I camerini devono essere riscaldati mediante impianto centralizzato a termosifone o simili e forniti di campanello d'allarme posti presso la vasca da bagno o box doccia.

Dopo ogni bagno, con i mezzi riconosciuti idonei dal responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, si deve procedere alla disinfezione della vasca, del pavimento, della doccia, nonché al cambio della biancheria.

Devono essere provvisti di latrine, distinte per i due sessi, in numero non inferiore a 1 per ogni 10 camerini e di numero adeguato di lavabi, con erogazione di acqua potabile. Nel caso si rendesse necessario l'uso di acqua non potabile, i rubinetti dovranno recarne speciale dicitura o indicazioni grafiche chiaramente visibili.

4.8.03 Stabilimenti balneari: autorizzazione

Non possono essere aperti e posti in esercizio stabilimenti balneari senza l'autorizzazione del Sindaco che provvede sentito il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L.

4.8.04 Numero utenze ammissibili

Stabilito che per ogni persona, in uno stabilimento balneare, deve essere assicurata una superficie minima di mq. 5, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati a servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni singola utenza.

4.8.05 Cabine-spogliatoio - Numero minimo, caratteristiche, dotazione

Il numero minimo delle cabine-spogliatoio non può essere inferiore ai 2/3 del numero delle utenze massime ammissibili. Le cabine spogliatoio, in qualsiasi materiale realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m. 2,20, una superficie minima di mq. 2,50.

Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione minima:

- 1 sedile;
- 1 appendiabiti;
- 1 specchio;
- 1 cestino porta rifiuti;
- 1 impianto di illuminazione artificiale;
- punto di presa per asciugacapelli.

La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una corretta pulizia.

Lungo tutto il lato di accesso alle cabine, dovrà essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo di larghezza minima di m. 1.

Le operazioni di pulizia della cabina, devono essere effettuate con periodicità giornaliera.

4.8.06 Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima

Il numero minimo dei W.C., complessivamente, non può essere inferiore a 1/3 del numero delle cabine-spogliatoio.

I servizi devono essere separati per i due sessi; per gli uomini, 1/3 del numero dei W.C. può essere sostituito con orinatoi a parete.

Tutti i W.C., siano essi destinati agli uomini che alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove dovranno essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi.

Le pareti verticali dei servizi dovranno essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile, di facile pulizia e disinfezione per un'altezza non inferiore a m. 2.

La pavimentazione deve essere in materiale antisdrucciolevole e di facile pulizia e munita di apposito fognolo sifonato.

Tutte le pareti devono avere spigoli arrotondati.

I locali di servizio devono essere aerati direttamente o mediante canne di ventilazione.

I servizi devono essere provvisti di prese d'acqua e relative lance in numero sufficiente.

4.8.07 **Docce**

Il numero delle docce che preferibilmente dovranno essere all'aperto, non deve essere inferiore a 1 ogni 25 utenti.

Le docce dovranno avere una piattaforma di almeno m. 1x1 con fognolo o pilette sifonate.

4.8.08 **Raccoglitori di rifiuti**

Su tutta l'area dello stabilimento dovrà essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti, che giornalmente, a cura della gestione, dovranno essere svuotati.

4.8.09 **Pronto soccorso**

Tutti gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di un locale di superficie minima di mq. 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzature necessarie e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Quando le dimensioni dello stabilimento lo richiedono e comunque ove sia prevista una utenza superiore a 300 unità dovrà essere prevista la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato ad infermiere.

4.8.10 **Piscine: autorizzazione**

L'agilibità delle piscine pubbliche e private, aperte al pubblico, sia coperte che scoperte, è subordinata alla autorizzazione del Sindaco, sentito il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica.

Nessuna piscina può essere messa o mantenuta in esercizio se le installazioni, gli impianti e gli accessori relativi non sono tali da non poter costituire causa di diffusione di malattie infettive contagiose, ovvero di pericolo per l'integrità fisica ed il benessere dei bagnanti e del personale addetto.

4.8.11 **Piscine ad uso privato**

È soggetto alle disposizioni del presente capo l'esercizio di ogni vasca natatoria che non sia situata in una proprietà privata e sotto il diretto controllo del proprietario, per essere destinata al nuoto o alla balneazione esclusivamente da parte dei membri della famiglia o dei loro ospiti.

Rientra pertanto nella ipotesi di cui al comma precedente l'esercizio di associazione a club, società, sodalizi, cooperative, condomini.

4.8.12 Piscine private ad uso pubblico

Nessuna piscina di cui al punto precedente può essere messa o mantenuta in esercizio senza autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, indipendentemente da ogni altra autorizzazione, licenza, permesso, prescritti da leggi o Regolamenti anche comunali.

4.8.13 Procedure per il rilascio della autorizzazione

Per ottenere l'autorizzazione sanitaria il proprietario, possessore gerente, concessionario della piscina dovrà presentare istanza in carta bollata al Sindaco, indicando l'indirizzo esatto dell'impianto, la sorgente di approvvigionamento idrico, le caratteristiche tecnico-funzionali riferite in particolare ai sistemi di filtrazione dell'acqua, al sistema di disinfezione della stessa, ai sistemi di riscaldamento dell'acqua e dell'ambiente, ai mezzi di pronto soccorso esistenti, ai metodi che saranno adottati per evitare l'accesso alla vasca di balneazione a persone che non siano sottoposte ad operazioni di pulizia corporea (doccia saponata, pulitura dei piedi, ecc.).

Nell'istanza dovranno altresì essere indicate le generalità complete del gestore o del responsabile del funzionamento dell'impianto, nonché il numero, le generalità ed i titoli del personale di salvamento.

Il Sindaco trasmette l'istanza al medico responsabile del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. territorialmente competente perché attesti l'idoneità igienico-sanitaria della piscina, a seguito di accertamenti e sopralluogo da parte del competente personale del Servizio.

4.8.14 Spogliatoi e servizi: requisiti

Le piscine devono disporre di spogliatoi distinti per sesso. Ciascuno di questi deve essere dotato di almeno:

a) n. 2 docce per ogni 40 bagnanti;

b) n. 1 gabinetto e n. 2 orinatoi per ogni 60 uomini;

c) n. 1 gabinetto per ogni 30 donne.

Le doccie delle piscine sia coperte che scoperte, devono essere dotate di acqua fredda e calda.

Tutti i servizi devono essere tenuti in buone condizioni di pulizia e devono essere periodicamente disinfettati.

4.8.15 Accesso alla vasca

L'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di canale lavapiedi con ricambio continuo dell'acqua.

4.8.16 Vasca di balneazione: requisiti

Le pareti della vasca devono essere perpendicolari e rivestite di materiale antisdrucciolevole di colore chiaro. Allo stesso modo il fondo dovrà altresì essere rivestito di materiale chiaro antisdrucciolevole.

4.8.17 Impianti per i tuffi: requisiti

Per la zona riservata agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla circolare n. 16 del 15 febbraio 1951 del Ministero dell'Interno.

4.8.18 **Impianto di filtrazione: requisiti**

L'impianto di filtrazione dovrà essere in grado di assicurare la effettuazione di 5 ricircoli al dì.

Il numero dei ricircoli dovrà essere elevato ad almeno 7 al dì per le vaschette di ambientamento di acqua, per le vasche utilizzate da handicappati incontinenti e in tutte le piscine nelle quali la temperatura dell'acqua è mantenuta sopra i 28 gradi C.

4.8.19 **Caratteristiche dell'acqua di balneazione**

Durante l'esercizio della piscina l'acqua in vasca dovrà avere caratteristiche chimico-biologiche non diverse da quelle sottoindicate:

1) pH: valori compresi per piscine di acqua dolce — 7,2 - 7,6
2) cloro residuo — 0,4 - 1 mg/l
   non inferiore a 0,4 mg/l
   e non superiore ad 1 mg/l

   La parte di Cl. libero dovrà rappresentare almeno il 60% del Cl. totale.
3) n. totale, di colonie microbiche a 37 C: — inferiore a 200/ml
4) n. coliformi totali: — inferiore a 1/100 ml
5) n. coliformi fecali: — assenti
6) n. colonie staphylococcus aureus: — inferiore a 10/100 ml
7) n. pseudomonas aeruginosa: — assenti

Il controllo dei parametri di cui sopra deve essere effettuato a cura del gestore dell'impianto.

I valori rilevati devono essere riportati nell'apposito registro di cui al punto 4.8.22.

4.8.20 **Numero di bagnanti ammessi in vasca**

Il numero di bagnanti ammessi in vasca non deve superare quello di 1x2 $m.^2$, come indicato dalla circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16 luglio 1971.

4.8.21 **Inidoneità dell'acqua di balneazione: provvedimenti**

Ogni qualvolta le caratteristiche fisico-chimiche e batteriologiche dell'acqua in vasca si discostino da quelle indicate nel punto precedente, ovvero qualora la torbidità dell'acqua possa impedire al personale di salvamento la agevole e pronta individuazione di persone eventualmente colte da malore e giacenti sul fondo della vasca, il titolare o il gerente della piscina dovrà prontamente sospendere la balneazione ed adottare tutti i provvedimenti necessari, non esclusi lo svuotamento della vasca e la sua pulizia, per portare l'acqua in condizioni di esercizio normali.

4.8.22 **Registro dei parametri fisici, chimici, biologici dell'acqua**

Prima dell'inizio dell'attività il titolare o gestore della piscina deve far vidimare dal medico responsabile del Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. territorialmente competente, un apposito registro con pagine numerate e non mobili sul quale dovranno essere indicati:

a) denominazione dell'impianto e generalità complete del titolare o del gestore della piscina;

b) le caratteristiche fisico-chimiche dell'acqua in vasca misurata ogni due ore durante la balneazione ed annotate di volta in volta in modo completo e veritiero, con particolare riferimento a:

- temperatura;
- pH;
- cloro residuo;

c) i risultati degli esami batteriologici dell'acqua della vasca da far effettuare almeno una volta al mese a cura del titolare o del gestore della piscina, con particolare riferimento a:

- n. delle colonie totali a 37 gradi C;
- n. delle colonie totali a 20 gradi C;
- n. coliformi totali;
- n. coliformi fecali;
- n. colonie staphylococcus aureus;
- pseudomonas;

d) il numero dei bagnanti presenti in vasca e nella zona cosiddetta dei piedi nudi, nel momento in cui è stato effettuato il prelievo – durante le ore di esercizio – per la determinazione dei parametri richiama ai punti *b*) e *c*) che precedono.

Su apposita sezione del registro di cui al primo comma dovranno essere indicati:

- la data di arrivo e la quantità di ciascun prodotto disinfettante impiegato per il trattamento dell'acqua e per la distruzione delle alghe;
- la data di ogni svuotamento e/o riempimento della vasca;
- la data e la descrizione di ogni operazione di manutenzione dei filtri;
- la data di ogni operazione di trattamento antialghe e la quantità del prodotto impiegato.

Il registro dovrà essere compilato in modo tempestivo, completo e veritiero in ogni sua sezione e per ogni voce e dovrà essere conservato permanentemente presso la piscina ed esibito per il controllo ad ogni richiesta del competente personale del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. territorialmente competente, che, a conferma dell'avvenuto controllo, apporrà la propria firma e la data sul registro medesimo.

Ogni registro dovrà recare un numero d'ordine progressivo.

4.8.23 **Caratteristiche delle zone docce e dei W.C.**

La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia. I locali W.C. devono avere superficie non inferiore a mq. 1,50 essere provvisti di bidet (solo per le donne) e di tazza (turca).

È consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi.

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

Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati. In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati.

I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito o a cellula fotoelettrica.

Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente punto, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

4.8.24 **Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi**

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del responsabile del Servizio n. 1 della U.S.S.L. territorialmente competente.

4.8.25 **Insonorizzazione**

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

4.8.26 **Obblighi del gestore**

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo, a cura del gestore, esporre, in zona ben visibile (alla cassa):

1) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;

2) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;

4.8.27 **Pronto soccorso**

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq. 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

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

4.8.28 **Palestre: apertura**

L'apertura di palestre ad uso diverso da quello scolastico è autorizzata dal Sindaco acquisito il parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. competente per territorio.

4.8.29 **Palestre: ventilazione**

Tutte le palestre indipendentemente dall'uso a cui sono destinate devono essere dotate di ventilazione diretta assicurata da apertura di superficie non inferiore a 1/8 di quella del pavimento; nel caso in cui non fosse possibile disporre di adeguata ventilazione naturale potrà, su parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, essere ammessa la ventilazione artificiale dei locali nella misura di almeno 25 mc/aria/persona/ora.

Il parere di cui sopra dovrà tenere conto in ogni caso delle caratteristiche strutturali dei locali rispetto al tipo di attività svolta, alle condizioni microclimatiche (illuminazione, umidità, rumore, ecc.) e di sicurezza.

4.8.30 Palestre: spogliatoi e servizi igienici

Tutte le palestre indipendentemente dall'uso a cui sono destinate devono disporre di spogliatoi distinti per sesso, di superficie non inferiore a mq. 30. Per ciascun utente dovranno essere disponibili non meno di 1 mq. di superficie all'interno dello spogliatoio.

Si dovrà in ogni caso disporre complessivamente di almeno 2 W.C.; 2 lavabi; 6 docce.

Tale dotazione dovrà essere integrata nella misura di 1 doccia per ulteriori 15 frequentatori oltre i primi 30, 1 W.C. ogni ulteriori 15 frequentatori ed 1 lavabo per ulteriori 20 frequentatori.

4.8.31 Palestre: direttore tecnico

Tutte le palestre indipendentemente all'uso a cui sono destinate devono assicurare la presenza di un direttore tecnico in possesso del diploma di professore di educazione fisica rilasciato da un I.S.E.F.

4.9 LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITÀ AFFINI

4.9.01 Lavanderie: autorizzazione

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido ed a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

Nella domanda devono essere indicati:

1) il sistema di lavaggio;
2) gli impianti e gli apparecchi in dotazione.

Nel caso di lavanderie ad acqua:

1) quali acque verranno usate;
2) come si provvederà al loro smaltimento.

4.9.02 Caratteristiche delle lavanderie ad umido

Le lavanderie ad acqua oltre che al reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifuga ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:

a) un locale per la raccolta e la sosta della biancheria;

b) un locale per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;

c) gruppo di servizi composto almeno di una latrina e dello spogliatoio, completo di almeno un W.C. e un lavabo.

Si potrà derogare da tali requisiti quando la lavanderia è organizzata in modo che il conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria sia effettuato direttamente all'entrata senza sosta della biancheria con l'utilizzo di macchine automatiche o a gettone.

4.9.03 **Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali**

I locali devono avere:

a) pavimenti impermeabili, con gli angoli raccordati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;

b) pareti lisce e lavabili fino ad altezza di m. 2.00 dal pavimento;

c) altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.

Qualora la lavanderia non disponga di apparecchi meccanici per il trattamento delle biancherie sporche, deve esservi un numero sufficiente di vasche per le varie operazioni di allollatura, lavatura e sciacquatura.

4.9.04 **Veicoli per il trasporto della biancheria**

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile.

La biancheria sporca deve comunque essere racchiusa in sacchi tenuti separatamente durante il trasporto.

4.9.05 **Biancheria infetta**

È vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecci di ammalati di malattie trasmissibili prima che siano stati regolarmente disinfettati o disinfestati.

4.9.06 **Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione**

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II classe, il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica propone al Sindaco i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.

Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali siti al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servizi (un W.C. ed un lavabo).

Il condotto di scarico dei vapori della lavatrice deve sboccare all'esterno del laboratorio e essere munita di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente.

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;

b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di respiratore e guanti;

c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti idonei a chiusura ermetica e smaltiti in base alle norme vigenti;

Per quanto non espressamente normato dal presente capitolo, vale quanto disposto dal D.P.R. 303/56.

4.9.07 **Barbieri, parrucchieri, attività affini: autorizzazione**

L'attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e per donna sono disciplinati da apposito Regolamento deliberato dal Consiglio Comunale ed approvato in conformità alla legge 14 febbraio 1963, n. 161, modificata con legge 23 dicembre 1970, n. 1142.

Dette attività non possono svolgersi in forma ambulante.

Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attività su parere favorevole del responsabile del Servizio di Igiene Pubblica, il quale accerterà la idoneità dei locali e dell'attrezzatura sotto l'aspetto igienico-sanitario.

4.9.08 **Libretti di idoneità sanitaria**

Chiunque eserciti dette attività deve munirsi del libretto di idoneità sanitaria rilasciato dal Sindaco e da rinnovarsi annualmente.

Durante il lavoro deve indossare una sopraveste pulita e lavarsi le mani prima di ogni servizio.

4.9.09 **Scuole per barbieri, parrucchieri e attività affini**

Le norme indicate nei punti 4.9.07 e 4.9.08 del presente Regolamento sono estese alle scuole per barbieri, parrucchieri ed attività affini.

4.9.10 **Attività di tosatura di animali: autorizzazione**

Gli esercizi di attività di tosatura e di toelettatura di animali domestici dovranno essere autorizzati dal Sindaco previo parere anche del responsabile del Servizio Veterinario. Tali esercizi dovranno inoltre disporre di piletta sifonata sul pavimento del locale di lavaggio, avere idonei mezzi di captazione sfocianti oltre il tetto per l'allontanamento di odori, vapori, gas che si sviluppano durante l'attività, ed avere inoltre regolamentari scarichi idrici con pozzetti di decantazione e intercettatura dei peli.

Tutti i residui organici dell'animale devono essere raccolti in appositi sacchi chiusi identificabili da conferire all'incenerimento.

4.9.11 **Centri di estetica**

Le attività inerenti all'adeguamento estetico dell'aspetto a determinati canoni di moda o di costume che non implichino prestazioni di carattere medico curativo sono considerati mestieri affini a quelli di barbiere-parrucchiere.

In particolare nei centri di estetica possono essere espletate le seguenti attività:

- pulizia e trattamento del viso;
- depilazione a caldo e a freddo;
- manicure e pedicure estetico;
- massaggio a scopi estetici del viso;
- trucco.

Tali attività possono essere svolte sia manualmente, sia con l'ausilio di apparecchiature elettromeccaniche, mediante l'applicazione di prodotti cosmetici definiti in base alle direttive CEE e alla legislazione dello Stato.

Le apparecchiature atte alla esplicazione delle attività di cui al punto precedente sono le seguenti:

- vaporizzatori;
- apparecchi per il vuotomassaggio, il pneumomassaggio, il vibromassaggio, il drenaggio, la ionoforesi cosmetica, la ginnastica eccitomotoria;
- elettrodepilatori;
- scaldacere;
- pinze elettroniche;
- saune (sono ammessi unicamente soggetti che esibiscano certificato medico attestante l'idoneità fisica);
- idromassaggi;
- lampade abbronzanti;
- raggi ultravioletti di tipo A.

Tutte le apparecchiature che utilizzano la corrente elettrica devono risultare conformi alla normativa C.E.I. ed al D.P.R. 547/55; essere dotati del dop-

pio isolamento contrassegnato con il simbolo [ ]. In alternativa può essere sufficiente il marchio IMQ.

L'attività di estetica può essere esercitata, previa autorizzazione valida per l'intestatario della stessa, per i locali e per le apparecchiature in essa indicate.

La stessa attività può essere svolta nel domicilio dell'esercente qualora i locali adibiti all'esercizio presentino i requisiti previsti dal Regolamento Comunale Edilizio.

L'autorizzazione è rilasciata dal Sindaco, sentito il parere della Commissione Comunale di cui all'art. 2 bis della legge 1142/70, previo accertamento:

a) dei requisiti igienici dei locali: a cura del Servizio di Igiene Pubblica che dovrà verificare la presenza dei requisiti di abitabilità nonché la avvenuta verifica dell'impianto di messa a terra;

b) della qualificazione, del richiedente l'autorizzazione o del titolare dell'azienda, ai sensi della legge 1142/70;

c) del rispetto delle prescrizioni della legge 14 febbraio 1963, n. 161 modificata dalla legge 23 dicembre 1970, n. 1142.

4.10 AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

4.10.01 Autorimesse private e pubbliche

Devono essere assicurati i requisiti e le norme tecniche di cui al D.M. 1 febbraio 1986. Per quanto riguarda le autorimesse per carri funebri si fa rimando all'art. 19 del D.P.R. 803/75.

4.11 COMPLESSI RICETTIVI COMPLEMENTARI ALL'APERTO E ALLOGGIAMENTI PROVVISORI

4.11.01 Definizione

Si intendono per complessi ricettivi complementari all'aperto quelli indicati dalla legge 326/58 e successive norme di applicazione di cui al D.P.R. 869/58 e successive norme di applicazione di cui al D.P.R. 869/61, nonché dalla legge 217/83 e dalla normativa vigente in materia.

4.11.02 Autorizzazione

L'autorizzazione all'esercizio delle strutture ricettive extra alberghiere di cui alla legge regionale n. 31 del 15 aprile 1985 è rilasciata in conformità a quanto previsto da quest'ultima.

L'autorizzazione all'esercizio dei campeggi e di altre strutture di vacanza a questi riducibili (alloggiamenti provvisori, ecc.) è rilasciata dal Sindaco sentito il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica.

4.11.03 Alloggiamenti provvisori

Prefabbricati, containers, bungalows e simili, ad uso saltuario, devono avere uno spazio abitabile non inferiore a mc. 9,00 per persona.

Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi di aria ed avere una adeguata illuminazione naturale.

Devono essere realizzati con idoneo materiale allo scopo di evitare notevoli sbalzi di temperatura ed ancora che si formi condensa sulle pareti interne.

Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un W.C., una doccia e di adeguato sistema di smaltimento acque nere.

4.11.04 Requisiti propri degli alloggi provvisori

La materia è regolata dalla legge 17 maggio 1983 «Legge quadro per il turismo e interventi per il potenziamento e la qualificazione dell'offerta turistica». G.U. n. 141 del 25 maggio 1983.

4.11.05 Requisiti propri dei campeggi

Criteri per la valutazione di idoneità del terreno:

a) disposizione del terreno: il terreno prescelto deve essere preferibilmente posto a riparo dai venti e a conveniente distanza da ospedali, opifici, caserme, cimiteri, case di cura;

b) dimensioni dell'area prescelta in rapporto al numero di campeggiatori; si deve disporre di almeno 80 mq. per ogni installazione (tenda più auto), ovvero almeno 40 mq. per ogni tenda compreso lo spazio adibito ai servizi comuni.

4.11.06 Approvvigionamento idrico

A) approvigionamento idrico:

– fabbisogno idrico: la dotazione minima di acqua potabile è fissata in 20 litri per persona al giorno, considerando tale misura come essenziale per i bisogni d'acqua (lavabi, docce, lavelli per stoviglie e locali di somministrazione bevande).

Il rimanente fabbisogno di acqua, anche non potabile, ad uso servizi di pulizia, lavaggio autovetture e ad ogni altro utilizzo che non comporti pericolo alla salute degli utenti, è fissato in altri 80 litri per persona e per giorno. Se è necessario l'impiego di acqua non potabile, i relativi rubinetti dovranno recarne speciale indicazione grafica chiaramente visibile;

– fonti di approvvigionamento: l'acqua potabile dovrà provenire da acquedotto comunale; laddove ciò non fosse realizzabile, sarà autorizzato l'impiego di acque prelevate da pozzi o sorgenti purché venga prodotto il certificato di analisi di potabilità rilasciato dal Laboratorio di Sanità Pubblica. I controlli della potabilità dovranno essere richiesti periodicamente e comunque entro i 60 giorni antecedenti le singole aperture stagionali;

– attrezzature: di emergenza e di riserva: quando l'approvvigionamento avviene da acquedotto comunale e l'acqua viene concessa in qualsiasi quantità a contatore, devono essere previsti serbatoi di riserva della capacità complessiva pari ad almeno il consumo di una giornata, calcolato sulla base di 50 litri per giorno per persona. Se l'acquedotto fornisce acqua solo in certe ore della giornata, è necessario ampliare la capacità del serbatoio.

Nel caso di approvvigionamento da pozzi, si devono installare pompe di riserva.

4.11.07 Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi

A) ubicazione e caratteristiche costruttive generali:

– i servizi idrosanitari devono essere installati in unità indipendenti, destinati rispettivamente agli uomini e alle donne;

– queste unità possono essere anche raggruppate in unico stabile, purché abbiano ingressi indipendenti e contrapposti per i servizi destinati agli uomini e per quelli destinati alle donne;

– tali unità debbono essere in muratura o in altri materiali egualmente durevoli anche se prefabbricati;

– l'areazione e l'illuminazione naturale possono essere ottenute mediante finestre esterne o con una apertura adeguatamente sollevata dal margine superiore delle tramezzature;

– tutti i locali nei quali sono installati degli apparecchi igienici (gabinetti, lavabi, lavapiedi, docce, ecc.) debbono avere le pareti fino a metri due di altezza rivestite con materiali impermeabili e lavabilili;

– i pavimenti debbono essere impermeabili preferibilmente in gres o ceramica, ed avere uno scarico con sifone per permettere il lavaggio a getto di acqua;

– i gruppi di servizi sanitari saranno il più possibile distribuiti sul terreno onde evitare che i campeggiatori più distanti debbano superare una distanza superiore ai 150 metri per raggiungerli; tale distanza è ridotta a metri 100 nei campeggi posti ad altitudine superiore ai 1.100 metri s.l.m.

Tutti i locali debbono essere muniti di impianto di riscaldamento;

B) gabinetti:

– uno ogni 20 persone; il vano deve essere aerato e deve avere superficie minima di metri 1,20x1,20 con porta chiudibile dall'interno;

– devono essere installati vasi normali a chiusura idraulica con cassetta di lavaggio, preferibilmente fissati alla parete (e non sul pavimento) o del tipo alla turca con bordo rialzato;

– nel reparto uomini deve essere previsto un orinatoio ogni 50/70 persone;

– ogni 10 vasi per adulti è necessario prevederne uno di dimensioni ridotte per bambini;

– deve essere realizzato almeno 1 servizio igienico accessibile ai portatori di handicap;

C) lavabi:

– uno ogni 10 persone, singolo;

– ciascun lavabo sarà dotato di specchio, mensola d'appoggio;

– ogni 10 lavabi per adulti è opportuno prevederne uno di dimensioni ridotte (altezza 50 cm.) per bambini;

– nei complessi invernali situati oltre gli 800 metri, nei lavabi è necessaria l'erogazione anche di acqua calda;

D) Lavapiedi:

– uno ogni 50-70 persone;

– devono essere installati vicino alla porta chiudibile dall'esterno e possibilmente essere muniti di antidoccia per riporre gli indumenti. Sul pavimento dev'essere posta una griglia in materiale plastico asportabile e lavabile;

– docce all'aperto: possono essere situate insieme agli altri servizi o in installazioni separate vicino alle spiagge;

– nelle docce è opportuna l'erogazione anche di acqua calda;

E) lavelli per stoviglie;

– uno ogni 30 persone, posti a distanza dai servizi (gabinetti, docce, lavabi);

– vicino ai lavelli devono essere posti dei contenitori per i rifiuti solidi;

– nei campeggi posti in località oltre gli 800 metri di altitudine, i lavelli dovranno essere muniti di acqua calda;

F) lavatoi per biancheria:

– uno ogni 30 persone, posti a distanza dai servizi (gabinetti, docce, lavabi);

G) altri servizi:

– le cucine, le dispense e le sale da pranzo, i bar, i caffè, le sale da gioco in quanto esistenti, dovranno essere ventilate ed avere luce diretta.

4.12 STUDI PROFESSIONALI, AMBULATORI

4.12.01 Studi professionali: definizione

Sono studi professionali gli ambienti nei quali i medici generici e specialisti (compresi gli odontoiatri) ed i medici veterinari esercitano la loro professione. Per la loro attivazione non si richiede alcuna autorizzazione, salvo quella inerente l'abitabilità dei locali.

4.12.02 Ambulatori: definizione

Istituti aventi individualità ed organizzazione propria e autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato o personale in cui il medico esercita la professione. Essi presentano le stesse caratteristiche delle Case ed Istituti di cura che possono essere autorizzati anche in favore di chi non sia medico purché siano dirette da medici.

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori e laboratori di diagnostica e terapia strumentali senza la necessaria autorizzazione della Autorità competente sentito il responsabile del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L. competente.

Le disposizioni suddette si applicano anche agli ambulatori veterinari in merito ai quali il Sindaco provvede, sentito il parere del responsabile del Servizio Veterinario.

Il Sindaco indipendentemente dal procedimento penale, ordina la chiusura delle istituzioni sanitarie suddette aperte o gestite senza l'autorizzazione suddetta. Può, altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a 3 mesi, in caso di violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre irregolarità.

4.12.03 Studi professionali, ambulatori: requisiti

I locali da adibire ad uso ambulatorio fatto salvo quanto previsto dalla vigente convenzione per la medicina generale, devono possedere, dal punto di vista igienico, i requisiti stabiliti dal presente Regolamento per i locali di civile abitazione ed avere disponibilità di almeno un servizio igienico di uso esclusivo del presidio sanitario, con regolamentare antibagno e lavabo.

I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere superficie adeguata e comunque corrispondente alle norme vigenti, pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite per un'altezza di almeno m. 1,50 dal pavimento, con materiali anche essi impermeabili, di facile lavatura e disinfezione.

Da parte delle istituzioni che svolgono attività con impiego di radiazioni ionizzanti devono essere rispettate le norme protezionistiche previste dalla legge 185/1964 e successive modificazioni.

4.12.04 Raccolta, smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi

La raccolta, lo smaltimento, lo scarico e l'eventuale trattamento dei rifiuti solidi e liquidi devono avvenire in conformità alle disposizioni del D.P.R. 319/76, D.P.R. 915/82 e successive modificazioni.

Tipo poliambulatorio dove cioè ci sono tanti medici

4.13 AMBIENTI DI RICOVERO E CURA

4.13.01 Norme generali

La costruzione, l'ampliamento e la ristrutturazione di ambienti destinati al ricovero ed alla cura oltre alle norme di cui ai capitoli precedenti deve attenersi alle seguenti norme:

in fase di presentazione della richiesta di concessione edilizia, il progetto deve essere accompagnato da una relazione tecnico-sanitaria a firma dell'ingegnere progettista e di un medico competente in igiene ospedaliera.

Nella relazione saranno riportati e specificati i seguenti elementi:

a) caratteristiche e criteri di scelta dell'area in cui si intende costruire (decreto Capo del Governo 20 luglio 1939, pubblicato sulla G.U. 11 agosto 1939, n. 187 e successive modifiche);

b) caratteristiche tecniche e requisiti di sistemi di approvvigionamento idrico, rimozione e smaltimento dei rifiuti solidi, liquidi e radioattivi;

c) requisiti costruttivi e degli impianti affinché siano soddisfatti gli standards di illuminazione, aerazione, temperature, isolamento acustico richiesti;

d) caratteristiche, numero e tipo degli ambienti destinati ai servizi generali, diagnostici e curativi, delle unità di soggiorno e degenza, dei percorsi e dei collegamenti;

e) rispondenze alle norme di Piano Socio Sanitario Regionale vigente.

Prima del rilascio della concessione per le costruzioni private destinate al ricovero e alla cura il Sindaco oltre le procedure di tipo generale acquisirà anche il parere del C.d.g. dell'U.S.S.L. territorialmente competente.

Ultimati i lavori, l'autorizzazione all'uso dei locali verrà rilasciata dal Sindaco ai sensi e con le procedure, previste dall'art. 221 del T.U. LL.SS. 1265/34. Prima dell'inizio dell'effettivo esercizio dell'attività dovrà essere ottenuta anche la speciale autorizzazione di cui agli artt. 193 e 194 del T.U. LL.SS. 1265/34 rilasciata dalla Giunta Regionale.

4.13.02 Norme specifiche

In quanto alle norme costruttive impiantistiche e di organizzazione interna, gli ospedali e le case di cura private devono rispondere alle normative di cui rispettivamente ai D.C.G. 20 luglio 1939, D.M. 5 agosto 1978, D.P.R. 12 febbraio 1968, n. 132, D.P.R. 27 marzo 1969, n. 128, L.R. n. 7 del 10 marzo 1982.

4.14 CASE RURALI E PERTINENZE

4.14.01 Norme generali e definizione

Le costruzioni rurali adibite ad abitazione sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.

Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione ed al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari servizi a quest'ultima inerenti.

Gli edifici rurali possono essere costruiti in corpo unico comprendente abitazioni e pertinenze o a più corpi separati. Nella costruzione di case rurali bi-funzionali devono essere adottati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente la parte residenziale da quella funzionale aziendale.

Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunque comunicare con i locali di abitazione se si tratta di case rurali bifunzionali a corpo unico di fabbrica, non devono avere aperture sulla stessa facciata ove insistono le finestre delle abitazioni a distanza inferiore ai m. 3 in linea orizzontale.

Nel nuovo e nel ristrutturato non è comunque 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 ed essere separati dai locali contigui con strutture di sufficiente spessore, tali da assicurare una buona impermeabilità alle esalazioni.

I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori avventizi devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti dal presente Regolamento (alloggi collettivi...)

4.14.02 **Requisiti delle aree libere**

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

4.14.03 **Locali per lavorazioni e depositi**

I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o manipolazioni agricole capaci di modificare negativamente l'aria confinata devono essere ubicati in locali diversi da quelli di abitazione.

I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento di cotto o di gettata, difesi dalla pioggia ed impermeabili.

Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori ed insetti.

È 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.

4.14.04 **Dotazione di acqua potabile**

Ogni abitazione deve essere dotata di acqua corrente sicuramente potabile. Nei casi in cui non è disponibile acqua condotta, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato da acqua di pozzo riconosciuta potabile, con impianto di sollevamento a motore.

La potabilità dell'acqua deve risultare secondo quanto stabilito dal capitolo 3 Titolo 3.

I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento e con il rispetto delle distanze di cui al D.P.R. 236/88.

4.14.05 **Scarichi**

Lo scarico delle acque usate, anche nelle case già esistenti, deve essere fatto con tubazione impermeabile ed in modo da evitare esalazioni e infiltrazioni.

Dette acque devono essere convogliate negli appositi sistemi di raccolta e smaltimento secondo quanto disposto dal titolo 3.2.

devono presentare uno zoccolo lavabile alto almeno m. 1,50. I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.

4.14.09 Presenza di animali nell'abitato

Non è ammessa la presenza di allevamenti di animali nell'abitato. È consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da compagnia e/o guardia (cani, gatti, ecc.) compatibilmente con i Regolamenti condominiali. In ogni caso dalla presenza degli animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia per il vicinato. Le valutazioni a tale riguardo sono di competenza del Servizio di Igiene Pubblica.

Per allevamenti di animali si devono intendere gli insediamenti con finalità produttive diverse per entità e qualità da quelle strettamente connesse all'uso familiare.

Al fine della utilizzazione familiare è ammessa la detenzione di: 10 avicoli (polli, tacchini, ecc.), 10 conigli, 2 bovini, 2 suini, 2 equini, 4 ovini. È ammessa la presenza contemporanea di non più di 15 capi. In tale evenienza gli animali di media e grossa taglia non dovranno superare il numero di 4.

4.14.10 Autorizzazione alla detenzione di animali nell'abitato

Coloro che intendono detenere nell'abitato gli animali di cui al punto precedente devono darne comunicazione al Sindaco che si avvale del Servizio di Igiene Pubblica per le eventuali verifiche di compatibilità rispetto agli insediamenti abitativi circostanti.

4.14.11 Requisiti di compatibilità per la detenzione di animali nell'abitato

Il Servizio di Igiene Pubblica, per la valutazione della compatibilità relativa alla presenza di animali nel centro abitato, dovrà tenere in considerazione:

- l'idoneità degli impianti di stabulazione;
- la distanza dalle proprietà adiacenti in rapporto alla diffusione di rumori ed odori; gli impianti di stabulazione in ogni caso devono distare non meno di 10 metri dalle abitazioni viciniori;
- le modalità di stoccaggio ed allontanamento dei rifiuti organici.

4.14.12 Ubicazione delle concimaie

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine e in genere tutti i depositi di rifiuto devono essere ubicati lontano dal pozzo o da qualsiasi altro serbatoio e conduttura di acqua potabile non meno di m. 25. È vietato lo spandimento del liquame sul terreno se non è preceduto da un periodo di fermentazione nella concimaia atto a ridurre la molestia conseguente allo spandimento.

4.14.13 Locale per la raccolta del latte: requisiti

Il locale per la raccolta del latte salvo le particolari caratteristiche previste dal D.P.R. 9 maggio 1929, n. 994 deve essere separato dalla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque all'esterno, pareti rivestite in materiale impermeabile e lavabile fino ad una altezza di m. 2,00, finestra apribile all'esterno e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti, almeno il lavandino per gli operatori.

4.14.14 **Abbeveratoi e vasche di lavaggio**

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.

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.

Titolo 5

DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

5.1 DISPOSIZIONI GENERALI

5.1.01 Autorità ed organi sanitari

Alla tutela della sanità pubblica 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 di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario della U.S.S.L. competente.

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 e Sanità Pubblica, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire l'educazione sanitaria della popolazione.

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.

Il Servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio Veterinario, per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro 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.

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 ormonale, sostanze ad azione antiormonale e mangimi.

Parimenti il Servizio di Igiene Pubblica vigila, sotto il profilo igienico-sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

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 4º comma del presente punto, negli scali e sui mezzi di trasporto.

5.1.02 Vigilanza

Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Presidente dell'U.S.S.L. d'appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria; il personale di vigilanza svolge le proprie funzioni con abiti civili.

5.1.03 Autorizzazione sanitaria

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e art. 25 D.P.R. 327/80:

a) l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze 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 (bar);

d) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie).

Sono da considerarsi annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

Sono inoltre soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.

È parimenti soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole (non comunali), i complessi turistici di cui alla legge n. 326/58 le case di cura, di riposo, ecc.

L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attività di cui al presente punto.

5.1.04 **Laboratorio di produzione**

Ai fini della autorizzazione sanitaria gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati:

a) per il deposito delle materie prime;

b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;

c) per il deposito dei prodotti finiti;

d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione;

e) locali spogliatoio per il personale dotati di idonei servizi igienici.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione (art. 28, D.P.R. 327/80).

5.1.05 **Magazzini di deposito**

Per i depositi all'ingrosso si applicano le disposizioni di cui all'art. 28 del D.P.R. 327/1980 ritenute necessarie per assicurare la buona conservazione delle sostanze alimentari, in rapporto alla natura ed alle caratteristiche delle sostanze in deposito.

I magazzini di deposito e conservazione devono rispondere ai seguenti requisiti:

a) non essere situati in locali di abitazione;

b) essere asciutti e ben ventilati con porte e finestre e, quando necessario, con apposite canne di ventilazione prolungantesi fino al di sopra del tetto della casa o con sistemi di ventilazione meccanica;

c) disporre di una derivazione di acqua potabile e di una bocchetta di scarico raccordata mediante sifone idraulico alla fognatura;

d) quando siano destinati alla raccolta di materiale deperibile essere provvisti di impianti di ventilazione o di refrigerazione adeguati;

e) avere le aperture verso l'esterno protette da mezzi idonei alla lotta contro le mosche;

f) avere le pareti fino all'altezza di metri due ed i pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;

g) per talune esigenze, di prodotti quali formaggi, salumi, vini, aceti, liquori ed acqueviti, l'Autorità competente ai sensi del 7º comma dell'art. 28, D.P.R. 327/1980, potrà prescrivere requisiti diversi.

Nelle autorizzazioni l'Autorità competente indicherà i prodotti alimentari per i quali viene autorizzato il deposito all'ingrosso.

5.1.06 Esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande

Gli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

1) avere accesso diretto della pubblica via ed essere dotati di una costante ventilazione dell'ambiente ottenibile anche tramite il retro e non essere comunque siti in prossimità di possibili cause di insalubrità;

2) per quanto riguarda la superficie minima deve farsi riferimento ai piani commerciali, mentre per quanto riguarda le altezze dei locali, si fa riferimento ai vigenti Regolamenti igienico-edilizi;

3) avere pavimenti di materiale impermeabile e facilmente lavabile, ben unito e compatto; soffitto e pareti ad intonaco liscio ed imbiancato, queste ultime rivestite ad almeno due metri di altezza dal pavimento di materiale impermeabile e lavabile ben unito e compatto (ammessa la verniciatura a smalto).

Non sono ammessi i pavimenti e le pareti rivestiti con moquette e tappeti;

4) non disporre di comunicazione diretta con locali di abitazione e con latrine e non essere impiegati in alcun modo a sosta od a dimora di persone né diurna né notturna né ad altri usi diversi da quelli cui sono destinati;

5) essere forniti di acqua potabile;

6) disporre di latrina (o di latrine in numero sufficiente al personale ed al numero massimo potenziale di clienti) con vaso a cacciata di acqua; e di antilatrina con lavabo ad acqua corrente; nell'antilatrina deve trovarsi sempre a disposizione sapone liquido, asciugamano monouso e lavabo a comando che non possa essere manuale; devono comunque avere un lavabo con acqua potabile posto all'interno del locale o nell'eventuale retro.

Per questi esercizi è previsto l'obbligo dei servizi igienici ad uso esclusivo qualora vi lavorino dei dipendenti.

È tollerata la mancanza di latrina quando trattasi di esercizi in cui non sia impiegato personale estraneo alla famiglia del gestore alla condizione che l'abitazione del gestore sia nelle vicinanze dell'esercizio e sia fornita di regolare servizio igienico ad esclusivo uso della famiglia del gestore stesso;

7) avere le aperture veso l'esterno e le porte opportunamente protette durante l'estate dalle mosche;

8) avere spazio libero di larghezza utile non inferiore a cm. 70;

9) disporre di spogliatoi o armadi per gli addetti.

5.1.07 Caratteristiche dei laboratori annessi ad esercizi di somministrazione o ad esercizi di vendita al dettaglio

Gli esercizi di vendita o somministrazione di sostanze alimentari e bevande devono essere dotati di un apposito idoneo locale destinato a laboratorio-cucina, qualora vi si eseguono operazioni di preparazione di alimenti destinati alla somministrazione o vendita diretta.

Detti locali devono avere una superficie minima di m^2 4 e rispondere alle caratteristiche previste per i laboratori di produzione; essere muniti di cappa di aspirazione e canna di esalazione qualora si esercitino operazioni di cottura.

Qualora le operazioni di preparazione di alimenti destinati alla somministrazione o vendita siano limitate al confezionamento di panini, toasts, tra-

mezzini e similari è sufficiente disporre di un piano di lavoro di uso esclusivo e di sufficiente ampiezza.

5.1.08 Insudiciamento dei generi alimentari

I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento ma, da esso sollevati di almeno 50 cm.

All'esterno è ammessa l'esposizione solo di frutta e verdura, sollevata di almeno 70 cm. dal suolo.

I negozi e i magazzini, devono essere sottoposti a derattizzazione e disinfestazione con periodicità almeno annuale.

È vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazione, arredi, oggetti, sostanze o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attività.

È comunque vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.

5.1.09 Vendita promiscua

Non è consentita la vendita di sostanze alimentari e non alimentari, salvo i casi cui queste ultime siano custodite in distinti scaffali, siano preconfezionate 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.

5.1.10 Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

I fogli di carta o di altro materiale destinato a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre alle norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o da contatto di qualsiasi specie ed usati, singolarmente, man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

5.1.11 Locali di vendita di alimenti di origine animale

I locali a spaccio e vendita di carne di qualsiasi specie e di pesce dovranno essere dotati di pareti rivestite in materiale lavabile e impermeabile fino all'altezza di metri 2, ben raccordate con il pavimento, rivestito di analogo materiale e con pendenza di quest'ultimo verso un pozzetto di scarico centrale con chiusura idraulica. Inoltre detti locali non devono essere in relazione funzionale con l'esercizio.

I locali adibiti a spaccio e vendita di carni di qualsiasi specie, di latte e derivati freschi dello stesso e di pesce devono essere dotati di:

1) acqua potabile fredda e calda in quantità sufficiente;

2) almeno di una cella o armadio frigorifero di adeguate capacità;

3) un banco refrigerante qualora si espongano gli alimenti di che trattasi in mostra al pubblico.

Negli spacci di vendita di alimenti ittici può essere usato il ghiaccio per la conservazione del prodotto purché preparato con acqua potabile; comunque i tavoli per l'esposizione degli stessi prodotti dovranno avere la giusta inclinazione per lo scolo delle acque di lavaggio che dovranno essere raccolte ovvero convogliate in fognatura;

4) un banco di vendita rivestito di marmo o di altro materiale lavabile; gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, debbono essere in materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabile e disinfettabile.

5.1.12 Raccolta di rifiuti

I locali di produzione, i magazzini, i negozi di vendita e di distribuzione, ecc. in sede fissa o ambulante di generi alimentari e bevande devono essere dotati di recipienti impermeabili, muniti di coperchio, per raccogliervi i rifiuti man mano che si producono.

Detti recipienti devono essere tenuti e separati dagli alimenti e devono essere periodicamente svuotati, lavati e disinfettati.

5.1.13 Distribuzione e vendita di alimenti sfusi

Per la distribuzione degli alimenti non in confezione sigillata e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovranno essere messi in atto particolari accorgimenti, in modo da evitare il contatto diretto delle derrate con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

È fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.

Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta è auspicabile destinare un addetto all'esclusivo maneggio della moneta.

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 scompartimenti ben distinti.

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere aperte dalla parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).

Le vetrine ed i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.

Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste dall'art. 13, D.P.R. 322/1980.

5.1.14 Norme per il prelevamento di campioni

Per il prelevamento di campioni di sostanze alimentari destinati alla analisi, si richiamano le disposizioni contemplate nella legge 30 aprile 1962, nel D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, quale Regolamento di attuazione della medesima ed altri Regolamenti speciali.

5.1.15 Esercizi di vendita in forma ambulante a posto fisso

La vendita di generi alimentari e di bevande in forma ambulante è disciplinata dalla legge 19 maggio 1976, n. 398 e D.P.R. 15 gennaio 1977 nonché dalle norme del presente Regolamento.

La vendita ambulante a posto fisso o assegnato a turno (di cui all'art. 1, lett. A), legge 398 sul suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc. è autorizzata dal Sindaco su conforme parere (sia per l'area mercatale sia per il singolo operatore) dei Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L. secondo le rispettive competenze, subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni:

a) uso di banchi mobili costituiti da una placca o tavola, di materiale impermeabile e facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 100 cm. lungo tutto il perimetro; i contenitori dovranno altresì essere posti a 100

cm. da terra oppure a 30 cm. da terra se sono protetti con idonei teloni impermeabili che impediscano il contatto con i cani od altri animali;

b) uso di mezzi di trasporto sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra.

I banchi o i mezzi di trasporto di cui alle precedenti lett. *a*) e *b*) devono essere dotati di idonei mezzi per la conservazione degli alimenti in conformità al D.P.R. 327/1980.

I suddetti banchi devono esser coperti, laddove non esista copertura fissa, all'altezza minima di utilizzo dal suolo da una tenda od altro idoneo mezzo di proteggere le merci dal sole e dalla pioggia.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita in presenza di risistemazione o rilocalizzazione deve essere autorizzata dal Sindaco, su conforme parere dei competenti Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario della U.S.S.L.

I generi alimentari dei quali è permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate sono:

1) frutta e verdura, funghi e tartufi;

2) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati con esclusione dei prodotti surgelati e congelati;

3) biscotti e dolciumi in involucri originali o in apposite confezioni sigillate, con esclusione della pasticceria fresca;

4) formaggi, burro, margarina, uova, salumi e semi-conserve;

5) pollami, conigli, selvaggina, possono essere venduti soltanto sui mezzi di trasporto di cui al punto *b*) del secondo comma del presente punto, idoneamente attrezzati e autorizzati dalla competente Autorità Sanitaria.

La vendita di formaggi freschi, di salumi affettati, di semi-conserve, di burro e margarina, è consentita se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato fino al momento della vendita sui mezzi di cui alla lett. *b*) del secondo comma del presente punto.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dalla influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico;

6) i prodotti ittici, salvo che si tratti di pesce salato, affumicato ed essicato debbono essere venduti in condizioni che assicurino la normale refrigerazione e conservabilità del prodotto. Il banco di vendita deve essere dotato di idoneo rifornimento idrico e canaletto di raccolta delle acque di lavaggio con idoneo sistema di smaltimento.

L'area destinata alla vendita ambulante di prodotti ittici dovrà avere inoltre pavimentazione perfettamente lavabile ed a tenuta compatta che permetta il facile lavaggio anche con pompe a pressione e idoneo scarico in caditoie poste a valle ed in tutta prossimità dei posti di vendita;

7) è consentita la vendita in forma ambulante di:

- pizze e similari;
- polli arrosto;
- Wurstel,

conché sottoposti estemporaneamente a cottura e conservati ad idonea temperatura comunque superiore a 60 gradi centrigradi dopo la cottura.

5.1.16 **Chioschi installati in posto fisso**

Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso, autorizzato dal Sindaco, su parere conforme del Servizio di Igiene Pubblica o Veterinario della U.S.S.L. secondo le rispettive competenze, può essere concessa

la vendita e somministrazione dei seguenti generi alimentari oltre a quelli menzionati nel punto precedente:

a) bibite analcoliche, caffè, tè, ecc.;

b) gelati sfusi e/o confezionati, prodotti in laboratori autorizzati, rispettano le norme di conservazione con l'ininterrotta catena del freddo;

c) conserve di prodotti alimentari contenuti in recipienti originali e sigillati.

La frutta e la verdura vanno tenute sollevate dal pavimento non meno di 70 cm. Qualora venga esercitata anche attività di produzione e preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 ed al D.P.R. 26 marzo 1980;

d) è consentita inoltre la vendita di:

– pizze e similari;

– polli arrosto;

– Wurstel,

conché sottoposti estemporaneamente a cottura e conservati ad idonea temperatura comunque superiore a 60 gradi centrigradi.

5.1.17 **Caratteristiche strutturali**

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dal competente Servizio di Igiene Pubblica della U.S.S.L. o del Sindaco secondo le rispettive competenze. Inoltre devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

È comunque vietata l'esposizione delle sostanze alimentari all'esterno del chiosco salvo la frutta e la verdura. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente, idoneo servizio igienico ed idoneo sistema di raccolta di rifiuti solidi e di canalizzazoine per l'allontanamento dei rifiuti liquidi. Le mensole devono essere di materiale impermeabile e lavabile, compatto e unito.

5.1.18 **Commercio ambulante e itinerante**

Il commercio ambulante di cui al punto *c*) del 2º comma della legge 398/1976 (disciplina del Commercio ambulante) è consentito esclusivamente per:

a) frutta e verdura, funghi e tartufi;

b) bevande analcoliche solo se in contenitori originali;

c) biscotti e dolciumi (esclusa la pasticceria fresca);

d) gelati sfusi, gelati prodotti e confezionati in adatti contenitori termici che mantengano ininterrotta la catena del freddo.

È ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari di cui al punto *a*), *b*), *c*), *d*), *e*) del precedente comma purché questi risultino preventivamente idonei, con riferimento alla merce in vendita dai Servizi di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L. secondo le rispettive competenze. L'U.S.S.L. competente per territorio è quella ove ha sede il magazzino di deposito.

L'idoneità è subordinata ai seguenti requisiti:

– la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;

– la dotazione di un idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile;

– il possesso di idoneo piano impermeabile e lavabile di lavoro;

– l'esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace serbatoio per acqua potabile e di altrettanto capace

serbatoio per l'acqua usata; lavabo con rubinetto non azionabile a mano, detergente liquido e asciugamano monouso;

– dotazione di idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti.

Il Sindaco, su parere conforme del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario dell'U.S.S.L., secondo le rispettive competenze, può limitare il commercio itinerante.

5.1.19 Vendita ambulante: locali di deposito

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante a posto fisso assegnato a turno o in forma itinerante) deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati aventi le caratteristiche stabilite dal punto 4.1.05 del presente Regolamento.

5.1.20 Area di mercato ambulante a posto fisso

L'area individuata per il commercio ambulante a posto fisso che tratta generi alimentari (tabelle I, II e V) dovrà essere riconosciuta idonea dal Servizio di Igiene Pubblica e Veterinario dell'U.S.S.L. ed avere i seguenti requisiti:

– essere ubicata in aree che non presentino pericoli di inquinamento, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti.

– essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;

– avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;

– essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;

– essere dotata di collegamento alla rete elettrica.

Tutte le aree mercatali dovranno essere dotate di idonei servizi igienici separati per il personale addetto alla vendita e per la clientela. Tali servizi dovranno essere conformi a quanto disposto dall'art. 28 del D.P.R. 327/1980.

ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (bar, tavole calde, ristoranti, ecc.)

5.1.21 Arredamenti, attrezzature, utensili

Anche per gli esercizi pubblici valgono tutte le norme già previste dal punto 5.1.06 del presente Regolamento.

Inoltre dovranno avere le seguenti caratteristiche:

– possedere idoneo spazio per il pubblico;

– essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'areazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento.

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio; il banco per la distribuzione ed il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie; le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo, possibilmente di acciaio inossidabile, per una facile pulizia; le stoviglie devono esse-

re in materiale idoneo e comunque perfettamente integre; utensili e stoviglie devono essere sottoposti ad adeguato lavaggio e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo della polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Negli esercizi con capacità ricettiva superiore a 50 persone, devono essere disponibili spazi adeguatametne ventilati e idonei alla eventuale collocazione senza sovrapposizione degli abiti degli avventori.

Attrezzature ed utensili dovranno inoltre essere in quantità sufficienti per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere effettuate durante la preparazione e somministrazione di alimenti.

5.1.22 Trattorie, tavole calde, ecc.: requisiti strutturali

Per quanto riguarda ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali e scolastiche, devono essere previsti:

a) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla produzione.

Il locale dovrà prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione di verdure crude (mondatura, pezzatura);
- preparazione di carni crude;
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale deve inoltre:

- essere convenientemente arieggiato dall'esterno ed illuminato a luce naturale diretta, salvo diverse situazioni riconosciute igienicamente rispondenti dal Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L.;
- avere banchi per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile e lavabile;
- avere lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti che eroghino acqua potabile fredda e calda;

b) celle frigorifere dotate, se del caso, di porte a barriera d'aria per la conservazione di alimenti e bevande deperibili;

c) idoneo e capace contenitore, per i rifiuti solidi, a tenuta, facilmente vuotabile ed asportabile, posto a congrua distanza dai locali di lavorazione e deposito di sostanze alimentari, in aree opportunamente protette;

d) un locale o vano deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.

DISTRIBUTORI AUTOMATICI O SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI E BEVANDE

5.1.23 Requisiti

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

1) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;

2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e di disinfezione;

3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;

4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, 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;

5) essere collocati a conveniere distanza da sorgenti di calore o comunque da fonti che possano pregiudicare la salubrità degli alimenti distribuiti;

6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altri inquinanti.

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.

5.1.24 Comunicazione di installazione

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Sindaco ed al Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.S.L.

Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della ditta e Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della ditta installatrice.

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 degli apparecchi;

– del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 gg. dalla comunicazione.

Il controllo della potabilità dovrà essere richiesto dalla ditta presso cui è installato il distributore, secondo le frequenze stabilite dalla Autorità sanitaria.

5.1.25 Misure di tutela igienica della distribuzione automatica

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

5.1.26 Sostanze distribuite: requisiti

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:

1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327;

2) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le

stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Sui distributori automatici debbono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D.P.R. 322/1982, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.

5.1.27 Personale addetto al rifornimento: requisiti

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 dei libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

5.1.28 Distributori automatici di gelati

L'installazione di macchinari per la preparazione estemporanea di gelati può essere autorizzata dall'Autorità sanitaria, purché l'esercente possa dimostrare di:

1) possedere idoneo locale per la conservazione delle materie prime e per la confezione delle miscele;

2) disporre di attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e di disinfezione delle parti interne ed esterne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide e gelificate;

3) disporre di idonea superficie, non esposta ai raggi del sole e lontana da fonti inquinanti per la collocazione del macchinario;

4) avere provveduto a proteggere l'ugello terminale con idoneo cappuccio da rimuovere e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

5.1.29 Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici da altri fattori ambientali.

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che, dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari, che possano modidicare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o di imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento. Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità prevista dal presente Regolamento e a sospenderne l'utilizzazione, in caso di inidoneità.

L'Autorità sanitaria, territorialmente competente, ove accerti direttamente o su segnalazione di altri Organi di vigilanza che, il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione stessa, ritira l'autorizzazione dandone notizia al Sindaco del Comune di residenza del trasportatore.

5.1.30 Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

a) le cisterne e gli altri contenitori a questi assimilabili adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse, a mezzo di veicoli;

b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti;

c) i veicoli adibiti al trasporto delle carni fresche e congelate e dei prodotti della pesca freschi e congelati;

5.1.31 Idoneità delle cisterne e dei contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici della legge 283/1962 e dei rispettivi decreti di attuazione;

2) serbatoio ad unico o più scomparti, costituito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati, o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;

3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;

4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;

5) quando necessario, protezione termica e, se del caso, verniciatura esterna metallizzata;

6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni (es. valvola di sfiato con filtro e protezione) facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti, senza difficoltà, al lavaggio e alla disinfezione.

Le cisterne o i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità.

L'autorizzazione viene rilasciata dal Sindaco cui fa capo il Comune di residenza dell'intestatario del libretto di circolazione del veicolo, sul mezzo autorizzato sarà apposto idoneo contrassegno autorizzativo a cura del Servizio di Igiene Pubblica e Veterinario secondo le rispettive competenze.

È fatto salvo quanto diversamente previsto dalle disposizioni speciali del D.P.R. 20 dicembre 1928, n. 3298 e successive modificazioni.

REGIONE PIEMONTE

AUTORIZZAZIONE SANITARIA N. .....

DEL ..... RILASCIATA DA .....

.....

CONTENITORE IDONEO AL TRASPORTO DI: .....

.....

NUMERO .....

Le cisterne adibite al trasporto latte dovranno riportare la scritta «trasporto latte».

Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne ed i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e di disinfezione, con mezzi idonei, seguite da lavaggio con acqua potabile.

Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze non alimentari o di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi del presente Regolamento.

Copia dei verbali, compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra, deve essere trasmessa all'Autorità che ha rilasciato l'autorizzazione.

5.1.32 Mezzi di trasporto delle carni e prodotti ittici: requisiti

I veicoli destinati al trasporto delle carni debbono essere a chiusura ermetica e debbono:

a) avere le pareti interne ed ogni parete che possa venire a contatto con le carni in materiali resistenti alla corrosione e rispondenti ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni.

Inoltre le pareti debbono essere lisce e di facile pulizia e disinfezione con angoli e spigoli arrotondati;

b) essere muniti, per il trasporto delle carcasse, mezzene e quarti, di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni non tocchino il pavimento, salvo che si tratti di carni confezionate o provviste di imballaggio.

I veicoli o mezzi adibiti al trasporto delle carni non possono essere usati per il trasporto di animali vivi.

Inoltre nessuna altra merce può essere trasportata contemporaneamente alle carni in uno stesso veicolo, tranne che si tratti di carni confezionate e poste in appositi contenitori.

Per il trasporto delle carni, dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.P.R. 10 agosto 1972, n. 967.

Le frattaglie ed i visceri debbono essere trasportati in recipienti costruiti con materiali rispondenti ai requisiti stabiliti dall'art. 11 della legge 283/1962 e dai relativi decreti di attuazione.

Le trippe, in caso di trasporto promiscuo, debbono essere altresì lavate e semicotte o cotte.

I veicoli destinati al trasporto dei prodotti della pesca debbono essere a chiusura ermetica e possedere, oltre ai requisiti di cui al primo comma lettera *a*) del presente punto, dispositivi atti ad assicurare la raccolta dell'acqua di fusione del ghiaccio ed evitarne il ristagno sul pavimento.

Al trasporto dei prodotti della pesca si applicano le prescrizioni di cui al precedente quarto comma.

La pulizia e la disinfezione dei veicoli adibiti al trasporto delle carni e dei prodotti della pesca deve aver luogo, al più presto, ultimato lo scarico.

5.1.33 Condizioni di temperatura durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'Allegato C del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980, modificato con D.M. della Sanità del 6 febbraio 1982 e successive modificazioni e integrazioni, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura fissate.

5.1.34 Autobanco destinato alla vendita di carni: requisiti

L'autobanco destinato alla vendita di carni dovrà disporre dei seguenti requisiti:

– le vetrine di esposizione, realizzate in materiale facilmente lavabile devono essere provviste di vani separati per ogni tipo merceologico di carne, atto comunque a garantire la conservazione delle condizioni igieniche delle carni stesse nel rispetto delle prescrizioni di leggi in vigore;

– devono essere dotati di armadio frigorifero regolato a temperatura non superiore a + 4 gradi C; se l'autobanco è destinato alla vendita promiscua di carni avicunicole, suine, ovine, caprine, sullo stesso devono essere installati due armadi frigoriferi riservati in modo inequivocabile l'uno alle carni avicunicole, l'altro alle carni suine, ovine e caprine;

– le strutture criogeniche, dotate di strumenti di controllo previsti per legge, indipendentemente dalla loro destinazione od esposizione o conservazione, debbono essere funzionanti sia quando l'automezzo è in sosta o in movimento;

– ogni autobanco può essere utilizzato soltanto dopo che il Sindaco del Comune nel quale ha sede legale l'esercente l'attività di vendite, abbia rilasciato l'autorizzazione all'uso, su parere favorevole del medico responsabile del Servizio Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario.

L'autorizzazione può essere revocata in qualsiasi momento, qualora il personale tecnico dei servizi suddetti accertasse il venire meno dei requisiti tecnico-igienici di cui ai paragrafi precedenti;

– l'uso dell'autobanco, autorizzato ai sensi del comma precedente, è consentito esclusivamente nei posti fissi o assegnati a turno o nelle apposite aree pubbliche attrezzate.

Ai sensi del presente Regolamento si intende per:

a) carni: i muscoli e tutte le parti degli animali da macello destinate al consumo alimentare umano;

b) macelli pubblici: impianti con finalità sanitarie ove è consentita anche la macellazione di animali di terzi o per conto terzi;

c) macelli industriali o artigianali: impianti privati ove è consentita soltanto la produzione destinata alla propria attività commerciale;

d) locali privati di macellazione annessi a spacci di vendita: impianti ove è consentita soltanto la produzione destinata a rifornire l'annesso spaccio di vendita.

Negli impianti di cui ai punti *c*) e *d*) possono commercializzare le carni in ambito nazionale e, se riconosciuti idonei dal Ministero della Sanità, anche nei Paesi della Comunità Europea e nei Paesi terzi consentiti, previa iscrizione negli appositi elenchi tenuti dal Ministero della Sanità.

5.1.35 **Produzione, lavorazione e vendita di carni fresche**

Chiunque intenda attivare un impianto di macellazione, sezionamento, lavorazione e/o confezionamento carni deve rivolgere domanda al Sindaco del Comune in cui sorge lo stabilimento, secondo le modalità indicate all'art. 26 del D.P.R. 327/80 per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 283/62 e art. 27 del D.P.R. 327/80.

Gli impianti di macellazione sono inclusi nell'elenco delle industrie insalubri di prima classe e devono quindi sottostare al rispetto della normativa di cui all'art. 216 del T.U. LL.SS.

Detti impianti possono essere ubicati anche nei centri urbani purché l'Autorità sanitaria competente accerti l'installazione di attrezzature o la messa in atto di comportamenti che salvaguardino l'igiene del suolo e dell'abitato.

È di competenza dei Comuni la costruzione e la manutenzione dei macelli pubblici.

L'U.S.S.L., avvalendosi del Servizio Veterinario, assicura la gestione sanitaria dell'impianto e le attività di ispezione e vigilanza veterinaria.

È di competenza dell'U.S.S.L. l'attuazione e la gestione di strutture pubbliche esclusivamente destinate alla macellazione di animali infetti o d'urgenza (macello contumaciale o sanitario).

5.1.36 Requisiti minimi obbligatori per gli impianti di macellazione

Per i macelli abilitati alla esportazione di carni nella Comunità Europea e nei Paesi terzi consentiti si fa riferimento all'Allegato I della legge 29 novembre 1971, n. 1073.

Per i macelli avicoli si fa riferimento al D.P.R. 8 giugno 1982, n. 503, per i macelli di conigli si fa riferimento al D.P.R. 10 agosto 1972, n. 967.

Ad integrazione di quanto indicato all'art. 28 del D.P.R. 327/80 ed oltre al rispetto delle norme in materia di igiene del suolo e dell'abitato e dell'igiene del lavoro, gli impianti di macellazione operanti nel solo ambito nazionale, ad esclusione dei casi su elencati, debbono avere i seguenti requisiti:

a) una stalla di sosta per il ricovero degli animali;

b) un reparto contumaciale per il ricovero degli animali malati o sospetti;

c) un locale per la macellazione sufficientemente ampio da permettere la corretta esecuzione delle varie fasi della macellazione. Nel caso in cui il locale venga utilizzato per la macellazione di bovini e di suini, deve essere presente un reparto apposito per la scottatura e depilazione dei suini, nettamente separato dalle postazioni o dalla catena di macellazione;

d) un locale per lo svuotamento e la pulitura degli stomaci e degli intestini e, qualora effettuata nello stabilimento, un locale per la lavorazione delle budella e delle trippe;

e) un locale per la rasatura delle teste qualora detta attività sia svolta nell'impianto;

f) un locale per il deposito dei cascami quando questi non vengano evacuati nello stesso giorno di macellazione; in quest'ultimo caso è sufficiente disporre di un idoneo contenitore chiudibile;

g) una o più celle frigorifere di adeguate dimensioni;

h) un locale spogliatoio, doccia e latrine: queste ultime devono immettere direttamente nei locali di lavoro.

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 per gli animali vivi nettamente distinta dall'uscita delle carni.

I requisiti igienico-sanitari dell'impianto e delle relative attrezzature devono soddisfare le esigenze di cui ai commi nn. 6 e 9 dell'art. 28 e le norme igieniche indicate dall'art. 29 del D.P.R. 327/80

5.1.37 Locali privati di macellazione con annesso spaccio di vendita

I locali privati di macellazione con annesso spaccio di vendita delle carni, qualora non superino la macellazione di 4 bovini alla settimana, debbono avere i seguenti requisiti minimi:

a) un locale o luogo coperto per la sosta degli animali prima della macellazione. Qualora il bestiame venga macellato non più tardi di un'ora dall'arrivo e previo parere favorevole del Servizio Veterinario della U.S.S.L. competente, può essere utilizzata anche un'area scoperta di proprietà del titolare dell'impianto, purché sia resa possibile l'immobilizzazione dell'animale per la prescritta visita pre macellazione.

È in ogni caso vietata la sosta di animali su aree pubbliche, passi carrai, cortili condominiali e, in generale, quanto possa arrecare disturbo o danno al vicinato;

b) un locale di macellazione con i requisiti di impianto e delle relative attrezzature indicati al comma 6, art. 28 del D.P.R. 327/80.

In particolare, debbono essere disponibili contenitori e gancinaie lavabili e disinfettabili per la raccolta delle teste, dei visceri e degli scarti della macel-

lazione che non devono sostare nel locale durante le fasi pulite della lavorazione.

Gli animali vivi devono essere introdotti direttamente nella sala di macellazione senza transitare in altri locali destinati alla lavorazione o vendita delle carni.

Lo svuotamento ed il lavaggio dello stomaco e dell'intestino deve essere eseguito in un apposito reparto sufficientemente isolato dalla zona di macellazione;

c) una cella frigorifera di adeguata capacità;

d) un locale di sufficienti dimensioni per le operazioni di spolpo e preparazione dei tagli destinati alla vendita.

Negli impianti già autorizzati, qualora con previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'U.S.S.L., può essere consentito l'uso del locale di cui al punto *b)* in giorni diversi da quelli di macellazione e previa accurata pulizia e disinfezione del pavimento, delle pareti e delle attrezzature presenti. Il Servizio Veterinario territorialmente competente ha, in ogni caso, l'obbligo di dare disposizioni per la rimozione delle carenze indicando altresì il termine per la effettuazione dei lavori;

e) un locale per la lavorazione delle trippe e la rasatura delle teste provvisto di cappa di aspirazione dei vapori;

f) l'impianto deve disporre di una uscita per le carni diversa dall'entrata degli animali e comunque tale da impedire percorsi a ritroso.

5.1.38 **Laboratori di lavorazione delle carni**

Fatta eccezione per le carni avicole e per le carni destinate agli scambi comunitari, ai sensi del presente Regolamento si intende per lavorazione delle carni il complesso delle operazioni che va dallo spolpo alla produzione di carni preparate e/o confezionate.

Per i requisiti minimi dei laboratori di lavorazione delle carni si fa riferimento all'art. 28 del D.P.R. 327/80 e al punto 3 del presente Regolamento.

La deroga di cui al punto precedente, lettera *d)*, non può essere concessa per la produzione di carni preparate o di insaccati anche se destinati ad essere venduti nell'annesso spaccio di vendita.

5.1.39 **Spacci di vendita carni fresche e/o congelate**

Per i requisiti strutturali ed igienico-sanitari degli spacci di vendita di carne fresca si fa riferimento all'art. 29 del R.D. 3298 del 1928 e ai commi 1, 2 e 4 dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

I requisiti delle pollerie sono indicati all'art. 12 del D.P.R. 867/72.

Nel caso di vendita promiscua di carni di diverse specie animali, si deve provvedere alla separazione delle carni avi-cunicole da quelle bovine, suine ed ovicaprine, sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature di conservazione indicate nell'Allegato C del D.P.R. 327/80 modificato con D.M. 14 febbraio 1984.

La preparazione alla vendita delle carni avi-cunicole deve essere inoltre effettuata su taglieri e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altre carni.

Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelazione si fa riferimento al D.M. 3 febbraio 1977.

5.1.40 **Personale addetto al settore alimentare**

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari – ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi

familiari che abbiano compiuto il 14esimo anno, che prestino attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso – destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire a contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della legge 283/62 secondo le modalità previste dal D.P.R. 327/80, previa visita medica ed accertamenti idonei a stabilire che il richiedente non sia affetto da una malattia infettiva contagiosa o sia portatore di agenti patogeni. Il libretto di idoneità sanitaria, distribuito ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, ha validità di un anno che permane anche in caso di trasferimento del titolare da un Comune all'altro.

Considerata l'ampia variabilità dei rischi derivanti dalle diverse attività professionali, vista la necessità di limitare l'incidenza di episodi morbosi in rapporto al consumo di alimenti, si suggeriscono le seguenti procedure differenziate per categorie ad integrazione di quanto previsto dalla legge 283/62:

a) personale addetto a mense e cucine (ristoranti, mense aziendali e scolastiche ed asili nido), pastai, panettieri, gelatai, pasticceri, settore lattiero caseario, macellerie, addetti alla vendita di prodotti non confezionati:

– visita medica annuale;

– vaccinazione antitifica;

b) tutti gli addetti non compresi al punto *a*):

– visita medica.

Inoltre particolare cura deve esser posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

Per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, nel caso che il lavoratore provenga da altro Comune, deve essere prodotta una dichiarazione della competente Autorità del Comune di provenienza, attestante che, all'interessato non era stato rilasciato, in precedenza, ovvero era stato negato e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria.

Presso il Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente è istituito apposito schedario tenuto costantemente aggiornato.

L'Autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, può disporre, in ogni momento, accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui al primo comma dell'art. 37 del sopracitato D.P.R. e adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

Il rinnovo del libretto può essere effettuato presso l'Autorità sanitaria del Comune dove l'interessato svolge la propria attività, previa segnalazione da parte del competente Servizio, al Comune di residenza.

Le visite mediche per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, quello di rinnovo, come pure quelle eseguite nell'ambito dell'attività di controllo, sono effettuate dai medici dei Servizi territoriali dell'U.S.S.L. avvalendosi delle strutture necessarie.

I libretti di idoneità sanitaria del personale debbono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza. I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente all'Autorità sanitaria i casi sospetti di malattie infettive e contagiose del personale dipendente per l'adozione degli eventuali provvedimenti conseguenziali, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa. I titolari o conduttori dell'esercizio hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per causa di malattia per oltre cinque giorni il certificato medico dal quale risulti che il lavoratore non rappresenta pericolo di contaminazione degli alimenti dipendente dalla malattia medesima.

A tal fine, i medici curanti od i medici di cui all'art. 5, terzo comma, della

legge 20 maggio 1970, n. 300, sono tenuti a rilasciare l'attestazione sopra richiesta.

Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, il personale di cui al primo comma dell'art. 37 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, deve indossare tute o sopravesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione confezionamento di sostanze alimentari negli esercizi di vendita deve indossare adeguata giacca o sopraveste di colore chiaro, nonché copricapo che contenga la capigliatura.

Le tute, le giacche, le sopravesti ed i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e, in particolare, delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. L'Autorità sanitaria può disporre particolari misure per determinare lavorazioni ed in casi specifici.

5.1.41 **Provvedimenti amministrativi**

In caso di inosservanza delle disposizioni regolamentari e nei casi non previsti dal Regolamento ma che sono ad esso riconducibili, che costituiscono pericolo per la salute pubblica e fatti salvi i provvedimenti sanzionatori previsti dalle vigenti disposizioni di legge, va previsto che il Sindaco, con propria ordinanza, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Veterinario, emetta i necessari provvedimenti, atti a rimuovere le irregolarità constatate stabilendo anche i tempi di esecuzione.

I trasgressori delle norme del presente Regolamento, ove non si siano resi responsabili di diverso o più grave reato previsto e punito da leggi dello Stato o della Regione, vanno puniti con la sanzione amministrativa del pagamento della somma che per ciascuna trasgressione sarà stata stabilita con deliberazione della Giunta Comunale comunque non inferiore a L. 200.000.

Per l'accertamento dell'infrazione, la notificazione dell'avvenuto accertamento ed il pagamento della sanzione vanno applicate le disposizioni della legge 24 novembre 1981, n. 869 e di quelle in essa richiamate.

In caso di persistenza della trasgressione, l'ammontare della sanzione viene raddoppiato ad ogni successivo accertamento.

Per l'inosservanza delle ordinanze del Sindaco in materia di igiene e sanità pubblica oltre alla segnalazione all'Autorità Giudiziaria si applicherà la sanzione di L. 500.000 salvo che non venga diversamente disposto in singoli casi in rapporto alla gravità dell'infrazione.

Si applica altresì la disposizione di cui al 4º comma del presente punto.

Titolo 6

ESERCIZIO DELLE FUNZIONI VETERINARIE IN MATERIA DI SANITÀ ANIMALE ED IGIENE DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

6.1 PROFILASSI

6.1.01 Attuazione dei piani di profilassi vaccinale obbligatoria degli animali

I programmi di vaccinazione obbligatoria degli animali sono disposti annualmente dal Ministero della Sanità ed attuati dal Servizio Veterinario della U.S.S.L. nei tempi e con le modalità stabilite, secondo gli indirizzi impartiti dall'Assessorato Regionale alla Sanità.

Programmi vaccinali di emergenza od in relazione a particolari situazioni epidemiologiche possono essere disposti con provvedimento del Sindaco o del Presidente della Giunta Regionale, su motivata richiesta dei competenti Servizi Veterinari.

In caso di inadempienza, si applicano i provvedimenti amministrativi previsti ed il Sindaco ordina l'esecuzione del trattamento immunizzante.

Il Sindaco, qualora si renda necessario, dispone su richiesta del Servizio Veterinario, tempi, luoghi e modalità degli interventi immunizzanti, per consentire la collaborazione dei proprietari ed il razionale svolgimento delle operazioni.

6.1.02 Attuazione dei piani obbligatori di bonifica sanitaria da tubercolosi e brucellosi

Secondo le vigenti disposizioni, tutti gli allevamenti bovini, eccetto quelli in cui non sono presenti capi da riproduzione, sono sottoposti a controllo dello Stato per il risanamento da tubercolosi e brucellosi. Il risanamento da brucellosi interessa altresì gli allevamenti ovini e caprini.

I piani sono programmati ed attuati dal Servizio Veterinario della U.S.S.L., secondo le modalità stabilite dalla normativa nazionale, sotto il coordinamento ed il controllo dell'Assessorato Regionale alla Sanità.

Quando in un allevamento si riscontrano capi infetti da tubercolosi o brucellosi, il Sindaco notifica immediatamente al detentore degli animali l'obbligo dell'abbattimento ed i termini entro cui deve essere effettuato. Tra la data dell'esito degli accertamenti ed il giorno della notifica non devono decorrere più di quindici giorni fatto salvo il diritto del detentore al ricorso di legge.

Quando i proprietari/detentori degli animali non adempiano spontaneamente alle operazioni di risanamento, il Sindaco ne ordina l'esecuzione a spese degli interessati e si applicano i previsti provvedimenti amministrativi.

6.1.03 Profilassi delle malattie infettive denunciabili degli animali

Il Sindaco riceve la denuncia obbligatoria dei casi di malattie infettive ed infestive degli animali e provvede all'immediata trasmissione al Servizio Veterinario della U.S.S.L., che effettua gli accertamenti del caso e dispone l'adozione dei primi provvedimenti. Secondo le disposizioni vigenti e le indicazioni del Servizio Veterinario, il Sindaco individua con propria ordinanza la stalla infetta e, ove previsto, i limiti della zona infetta e della zona di protezione per la malattia denunciata e stabilisce le norme di profilassi e polizia veterinaria da applicarsi. Il provvedimento di stalla infetta deve essere notificato per iscritto ai detentori degli animali.

Il Sindaco provvede altresì a disporre, ove necessaria, la chiusura di fiere e mercati bestiame.

Quando l'efficacia del provvedimento interessa tutto o parte del territorio

regionale comprendente più Comuni, la competenza spetta al Presidente della Giunta Regionale.

Nel caso in cui la denuncia riguardi malattie esotiche o ad elevata pericolosità per cui è previsto l'obbligo di abbattimento degli animali colpiti (infetti, sospetti di infezione, sospetti di contaminazione secondo i casi), il Sindaco dispone il relativo provvedimento e ne attesta la piena esecuzione ai fini della corresponsione della indennità di abbattimento.

Il Sindaco, in accordo con il Presidente della U.S.S.L. e con il Prefetto, dispone l'impiego degli strumenti di vigilanza e di repressione degli illeciti atti a garantire la piena osservanza dei provvedimenti disposti.

Nei casi di inadempienze si applicano i provvedimenti amministrativi o penali previsti dal T.U. LL.SS., dalle successive integrazioni e modifiche, dal codice penale.

6.2 **TRASPORTO-MERCATI**

6.2.01 **Trasporto di animali**

Chiunque intenda esercitare il trasporto di animali equini, bovini, bufalini, ovini, caprini, suini e degli animali da cortile a mezzo di autoveicoli deve ottenere l'autorizzazione del Sindaco del Comune in cui ha sede la rimessa automobilistica. L'autorizzazione è valida un anno, salvo revoche.

Per l'esercizio del trasporto di animali senza la prescritta autorizzazione, si applicano i provvedimenti amministrativi previsti dal vigente Regolamento di polizia veterinaria.

6.2.02 **Mercati bestiame, fiere, rassegne ed esposizioni di animali**

I mercati, le fiere e le esposizioni di animali sono istituite con deliberazione della Amministrazione Comunale.

Il Comune provvede a dotare i mercati bestiame di locali per l'isolamento di animali eventualmente infetti o sospetti di malattie infettive e di impianti per la pulizia e la disinfezione dell'area e delle attrezzature mercatali, di tutti i luoghi di sosta o di passaggio degli animali, dei mezzi di trasporto; le spese per la pulizia e disinfezione dei mezzi di trasporto sono a carico dei gestori dei medesimi secondo tariffe fissate dalle Autorità comunali.

Qualora il mercato bestiame assuma importanza regionale, il suo funzionamento deve essere disciplinato da uno speciale Regolamento, approvato dall'Amministrazione Comunale.

L'istituzione di fiere, rassegne ed esposizioni di animali deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco; le domande devono essere fatte pervenire entro il 31 dicembre dell'anno precedente a quello di effettuazione delle manifestazioni zootecniche.

Il Sindaco, informato dal Servizio Veterinario competente della presenza di inconvenienti igienico-sanitari che ostacolano il regolare funzionamento del mercato, di fiere, rassegne od esposizioni di animali, ordina l'esecuzione delle opere igieniche necessarie e, nel caso di mancata esecuzione dei lavori, dispone la sospensione dell'esercizio.

6.3 ALPEGGIO, PASCOLO

6.3.01 Disciplina dell'alpeggio del bestiame

Il trasferimento del bestiame fuori del territorio comunale per l'alpeggio è subordinato all'esito favorevole degli accertamenti sanitari e deve essere autorizzato dal Sindaco: le domande devono pervenire almeno 15 giorni prima della partenza, affinché il Sindaco possa provvedere alla immediata segnalazione al Servizio Veterinario per gli accertamenti necessari, nonché al Comune di destinazione.

L'autorizzazione rilasciata deve essere consegnata al Comune di destinazione a cura del detentore degli animali, entro il giorno successivo all'arrivo; essa sarà restituita all'interessato, completa del visto comunale, entro i tre giorni precedenti la dementicazione.

Il Sindaco riceve dal Comune di provenienza la segnalazione di arrivo del bestiame destinato all'alpeggio nel territorio del Comune e copia della autorizzazione sanitaria di scorta, che provvede a trasmettere immediatamente al Servizio Veterinario, per consentire l'espletamento della vigilanza.

6.3.02 Disciplina del pascolo vagante

I pastori interessati devono richiedere al Sindaco del Comune di residenza il rilascio del libretto di pascolo vagante.

I pastori che praticano il pascolo vagante devono inoltrare domanda di autorizzazione al Sindaco del Comune in cui intendono trasferirsi, almeno 15 giorni prima di ogni partenza. Il nulla osta del Comune di destinazione viene comunicato al Sindaco del Comune di partenza e da questi attestato sul citato libretto, con l'indicazione di modalità e tempi di trasferimento.

Nei casi in cui un gregge sia stato spostato senza regolare autorizzazione, può essere disposto il rientro nella località di partenza a spese del contravventore.

6.4 RANDAGISMO

6.4.01 Lotta al randagismo - Profilassi antirabbica

I possessori o detentori a qualsiasi titolo di cani devono inoltrare notifica al Comune di residenza, per la iscrizione alla anagrafe canina regionale.

All'atto della notifica viene assegnato ad ogni cane un codice di identificazione: i proprietari o detentori hanno l'obbligo di far riportare tale codice, tramite tatuaggio, sulla cute della faccia interna della coscia o del padiglione auricolare dell'animale, entro tre mesi dall'iscrizione.

Il Comune provvede a trasmettere le iscrizioni al Servizio Veterinario della U.S.S.L. ed a verificare periodicamente il rispetto degli obblighi da parte dei proprietari di cani.

Per l'omissione della notifica e/o del tatuaggio si applicano le sanzioni amministrative previste dal Regolamento di polizia veterinaria e dal Testo unico delle leggi sanitarie e si provvede all'esecuzione d'ufficio degli adempimenti, a spese del contravventore.

I cani condotti nelle vie o in altri luoghi aperti al pubblico devono essere condotti al guinzaglio o muniti di museruola; fanno eccezione i cani da pastore, da caccia, delle forze armate e di polizia nell'esercizio della loro attività.

I cani da guardia possono essere tenuti senza guinzaglio né museruola solo entro i limiti dei luoghi da custodire, purché non aperti al pubblico.

Il Comune provvede al servizio di cattura cani ed a tenere in esercizio un canile, anche in associazione con altri Comuni.

Nel canile comunale le funzioni sanitarie sono svolte dal Servizio Veterinario della U.S.S.L.

Per i cani condotti in locali pubblici è obbligatorio l'impiego di guinzaglio e museruola.

NORME FINALI

Abrogazione delle norme preesistenti

Con l'approvazione del presente Regolamento di Igiene, si intendono abrogate tutte le norme riguardanti le stesse materie contenute nei precedenti Regolamenti comunali.

Entrata in vigore

Il Regolamento Comunale di Igiene e ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato di adozione all'Albo Pretorio del Comune.

Indice

Titolo 1
OBIETTIVI GENERALI

1.1 FINALITÀ E COMPETENZE

1.1.01	Compiti e scopi	pag.	7
1.1.02	Competenze in materia di igiene e sanità pubblica	»	7

Titolo 2
MALATTIE INFETTIVE

2.1 PROFILASSI

2.1.01	Vaccinazioni	»	11
2.1.02	Denuncia dei casi di malattie infettive	»	11
2.1.03	Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria	»	12
2.1.04	Disinfezione ambientale	»	12
2.1.05	Vendita e affitto di abiti e accessori usati	»	12

Titolo 3
DISCIPLINA AMBIENTALE E DELLE ATTIVITÀ LAVORATIVE

3.1 DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DA INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

3.1.01	Scarichi provenienti da insediamenti produttivi	»	15
3.1.02	Autorizzazioni	»	15
3.1.03	Vigilanza e controllo	»	15
3.1.04	Campionamento degli scarichi	»	15

Disciplina degli scarichi delle pubbliche fognature

3.1.05	Definizioni	»	15
3.1.06	Classificazione delle pubbliche fognature	»	16
3.1.07	Recapito degli scarichi	»	16
3.1.08	Scaricatori di piena	»	16
3.1.09	Scarichi in pubblica fognatura derivanti da insediamenti produttivi	»	16
3.1.10	Autorizzazione allo scarico e controlli	»	16
3.1.11	Pubbliche fognature esistenti	»	17
3.1.12	Pubbliche fognature nuove	»	17

3.2 DISCIPLINA DEGLI SCARICHI DEGLI INSEDIAMENTI CIVILI

Disposizioni generali

3.2.01	Scarichi di insediamenti civili	»	17

Scarichi civili nelle pubbliche fognature

3.2.02	Regolamentazione degli scarichi	»	18
3.2.03	Obbligo di allacciamento	»	18

3.2.04 Scarichi che non recapitano in pubbliche fognature pag. 18
3.2.05 Autorizzazioni e controlli » 18

Disciplina dello smaltimento dei reflui autospurgati

3.2.06 Definizioni » 18
3.2.07 Trattamento dei reflui autospurgati » 18
3.2.08 Autorizzazioni e controlli » 19

Prima disciplina dello spandimento su terreno dei liquami

3.2.09 Cautele » 19
3.2.10 Definizione di terreno e di suolo non adibito ad uso agricolo » 19
3.2.11 Definizioni dello spandimento sul terreno » 19
3.2.12 Divieto di spandimento » 20

Disciplina degli scarichi sul suolo degli insediamenti produttivi

3.2.13 Scarichi di insediamenti produttivi » 20
3.2.14 Serbatoi » 20
3.2.15 Condotti di collegamento » 21

3.3 **ACQUA POTABILE**

3.3.01 Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua » 21
3.3.02 Schedario delle fonti di approvvigionamento » 21
3.3.03 Contenuto dello schedario » 21
3.3.04 Fonti di approvvigionamento in disuso » 22
3.3.05 Fonti non autorizzate » 22
3.3.06 Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza » 22
3.3.07 Caratteristiche costruttive » 22
3.3.08 Parte superficiale del pozzo » 22
3.3.09 Testata del pozzo » 22
3.3.10 Pozzi a scavo » 23
3.3.11 Pozzi attingenti a falde sovrapposte » 23
3.3.12 Captazione di sorgenti » 23
3.3.13 Captazione da acque superficiali » 23
3.3.14 Serbatoi di accumulo » 24
3.3.15 Rubinetto per prelievi » 24
3.3.16 Installazione di contatori » 24
3.3.17 Lettura del contatore » 24
3.3.18 Protezione delle captazioni da acque superficiali » 25
3.3.19 Misure dei livelli statici » 25
3.3.20 Trattamenti di potabilizzazione » 25
3.3.21 Flocculazione » 25
3.3.22 Accesso alle strutture » 25
3.3.23 Segnalazione di variazioni » 25
3.3.24 Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento » 26
3.3.25 Documentazione da presentare » 26
3.3.26 Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto » 26
3.3.27 Parere del Servizio di Igiene Pubblica » 26
3.3.28 Campionamento » 26
3.3.29 Controlli di fonti di approvvigionamento private » 27
3.3.30 Analisi e comunicazione degli esiti » 27
3.3.31 Registrazione degli esiti » 27
3.3.32 Giudizio di potabilità » 27
3.3.33 Acqua non usabile » 27
3.3.34 Acqua non potabile » 27

3.3.35 Conservazione degli esiti pag. 27

3.4 **INQUINAMENTO DELL'ARIA**

3.4.01 Ambito della disciplina » 28
3.4.02 Impianti termici civili » 28
3.4.03 Focolari » 28
3.4.04 Deficienze strutturali degli impianti » 28
3.4.05 Caratteristiche dei camini » 28
3.4.06 Innalzamento dei camini » 28
3.4.07 Ordinanze contingibili ed urgenti » 29
3.4.08 Altre attività » 29
3.4.09 Camini di impianti termici » 29
3.4.10 Impianti di abbattimento » 29
3.4.11 Sistemi di lavaggio e pulizia » 29
3.4.12 Divieto di combustione all'aperto » 30
3.4.13 Veicoli con motore diesel » 30
3.4.14 Impianti a gas di uso domestico » 30

3.5 **VIGILANZA SANITARIA SULLE ATTIVITÀ LAVORATIVE**

Norme generali

3.5.01 Attività sottoposte a vigilanza » 30
3.5.02 Specificazione » 30

Progettazione

3.5.03 Nuovi insediamenti, ristrutturazioni, ampliamenti » 31
3.5.04 Trasmissione della pratica » 31
3.5.05 Richiesta abitabilità/agibilità/usabilità » 32
3.5.06 Comunicazione parere ex art. 48, D.P.R. 303/56 » 32
3.5.07 Inizio attività » 32
3.5.08 Trasferimenti, nuovi insediamenti, ristrutturazione, concessione edilizia » 32
3.5.09 Autorizzazione del Sindaco » 32
3.5.10 Insediamenti in attività » 32
3.5.11 Revisione abitabilità/agibilità/usabilità » 32

Caratteristiche igieniche edilizie dei locali destinati ad attività produttive nella nuova edificazione

3.5.12 Termocoibentazione, protezione dall'umidità » 33
3.5.13 Sistemazione aree esterne » 33
3.5.14 Isolamento dei pavimenti » 33
3.5.15 Caratteristiche dei locali di lavoro » 33
3.5.16 Deroga sulle altezze » 34
3.5.17 Superficie aero-illuminante » 34
3.5.18 Trasporto interno » 34
3.5.19 Dotazione di servizi igienici » 34
3.5.20 Caratteristiche dei servizi igienici » 34
3.5.21 Spogliatoi » 35
3.5.22 Caratteristiche spogliatoi » 35
3.5.23 Mense e refettori » 35
3.5.24 Distributori automatici di alimenti » 35
3.5.25 Locali sotterranei e semisotterranei » 35
3.5.26 Laboratori in civili abitazioni » 35

3.5.27 Possibilità di deroghe pag. 36

Attività produttive a domicilio

3.5.28 Caratteristiche dei locali » 36
3.5.29 Lavorazioni non ammesse » 36

3.6/A **RUMORE**

3.6.01 Campo d'applicazione » 37
3.6.02 Suddivisione del territorio in zone ai fini della valutazione dell'inquinamento » 37
3.6.03 Individuazione della zona » 37
3.6.04 Suddivisione dell'arco della giornata ai fini della valutazione del rumore immesso » 38
3.6.05 Determinazione del livello sonoro di valutazione del rumore immesso » 38
3.6.06 Valori limite per l'inquinamento ambientale da rumore » 38
3.6.07 Valutazione del disturbo alla quiete dei privati cittadini in relazione alla presenza di specifiche sorgenti di rumore immesso » 38

3.6/B **VIBRAZIONI**

3.6.08 Campo di applicazione » 39
3.6.09 Modalità di misura » 39
3.6.10 Limiti massimi consentiti » 39

3.7 **IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA**

Impiego di presidi sanitari con mezzi meccanici

3.7.01 Comunicazione preventiva » 40
3.7.02 Contenuto della comunicazione preventiva » 40
3.7.03 Condizioni in cui il trattamento deve avvenire » 41
3.7.04 Modalità di preparazione delle miscele » 41
3.7.05 Modalità di conservazione » 41
3.7.06 Trattamenti post-raccolta » 41

Impiego presidi sanitari con mezzi aerei

3.7.07 Autorizzazione » 42
3.7.08 Contenuto della richiesta di autorizzazione » 42
3.7.09 Formulati consentiti » 43
3.7.10 Colture e dimensioni delle aree da trattare » 43
3.7.11 Zone sensibili » 43
3.7.12 Segnalazione a terra » 43
3.7.13 Base a terra - Preparazione delle miscele » 44
3.7.14 Erogazione dei prodotti » 44
3.7.15 Intervallo di inagibilità » 44
3.7.16 Controllo e vigilanza » 44

Titolo 4
IGIENE EDILIZIA

4.1 NORME GENERALI - PROCEDURE

4.1.01	Interventi sul patrimonio edilizio esistente	pag.	47
4.1.02	Rilascio di autorizzazioni e concessioni	»	47
4.1.03	Autorizzazioni d'uso	»	48
4.1.04	Strumenti urbanistici	»	48
4.1.05	Autorizzazione per l'esercizio di attività lavorative e depositi	»	49
4.1.06	Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni	»	49
4.1.07	Dichiarazione di alloggio antigienico (art. 7, punto 4/b, D.P.R. 1035/72)	»	49
4.1.08	Dichiarazione di alloggio inabitabile	»	49

4.2 AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

4.2.01	Salubrità dei terreni edificabili	»	50
4.2.02	Protezione dall'umidità	»	50
4.2.03	Distanza e superficie scoperta	»	50
4.2.04	Divieto al riuso di materiali	»	50
4.2.05	Intercapedini e vespai	»	50
4.2.06	Muri perimetrali	»	51
4.2.07	Marciapiedi perimetrali	»	51
4.2.08	Parapetti	»	51
4.2.09	Gronde e pluviali	»	52

4.3 MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

4.3.01	Sicurezza nei cantieri	»	52
4.3.02	Recinzioni	»	52
4.3.03	Demolizioni: difesa della polvere	»	52
4.3.04	Sistemazione aree abbandonate	»	53
4.3.05	Allontanamento materiale di risulta	»	53
4.3.06	Rinvenimento di resti umani	»	53
4.3.07	Cantieri a lunga permanenza	»	53

4.4 REQUISITI DEGLI ALLOGGI

4.4.01	Tipologia dei locali - Estensione della normativa	»	53
4.4.02	Superfici minime	»	54
4.4.03	Illuminazione naturale	»	54
4.4.04	Verande	»	54
4.4.05	Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta	»	55
4.4.06	Illuminazione notturna esterna	»	55

Ventilazione

4.4.07	Stanze da bagno e W.C. - Superficie apribile minima per ricambio d'aria, ventilazione forzata	»	55
4.4.08	Definizione di canna di ventilazione	»	56
4.4.09	Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali	»	56
4.4.10	Divieti di installazione	»	56
4.4.11	Installazione di apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto	»	56

4.4.12	Impianti di condizionamento	pag. 56
4.4.13	Condizionamento: prese di aria esterna	» 57
4.4.14	Definizione di canna fumaria	» 57
4.4.15	Allontanamento dei prodotti della combustione	» 57
4.4.16	Definizione di canna di esalazione	» 57
4.4.17	Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura	» 57
4.4.18	Collegamento a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe	» 57
4.4.19	Aspiratori meccanici (ventole) - Limitazione del tiraggio	» 58
4.4.20	Canne fumarie di esalazione - Dimensionamento	» 58
4.4.21	Canne fumarie singole	» 59
4.4.22	Caratteristiche delle canne	» 59
4.4.23	Canne fumarie collettive - Caratteristiche	» 59
4.4.24	Comignoli - Caratteristiche	» 59

Isolamento acustico

4.4.25	Parametri di riferimento	» 59
4.4.26	Misurazioni e valutazioni	» 60
4.4.27	Limitazione alla rumorosità degli impianti	» 60

Rifiuti domestici

4.4.28	Obbligo al conferimento	» 60
4.4.29	Canne di caduta	» 60
4.4.30	Rifiuti di facile deperibilità	» 60
4.4.31	Deroga	» 61
4.4.32	Rifiuti non domestici	» 61

Scarichi

4.4.33	Reti interne	» 61
4.4.34	Acque meteoriche	» 61
4.4.35	Acque nere	» 61
4.4.36	Caratteristiche delle reti e dei pozzetti	» 62
4.4.37	Liquami industriali	» 62
4.4.38	Caratteristiche dei sistemi di fognatura statica	» 62

Dotazione dei servizi

4.4.39	Servizi igienici e stanze da bagno	» 62
4.4.40	Requisiti dei servizi igienici	» 63
4.4.41	Acqua potabile	» 63
4.4.42	Modalità di erogazione dell'acqua potabile	» 63
4.4.43	Cucina	» 63
4.4.44	Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedite	» 64

4.5 **CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO**

4.5.01	Cavedi e cortili	» 64
4.5.02	Cavedi: dimensioni	» 64
4.5.03	Cavedi: comunicazione con spazi liberi	» 64
4.5.04	Cavedi: caratteristiche	» 65
4.5.05	Cavedi: norme di salvaguardia	» 65
4.5.06	Pavimentazione dei cortili	» 65
4.5.07	Igiene dei passaggi e degli spazi privati	» 65
4.5.08	Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici	» 65
4.5.09	Suolo pubblico	» 65

4.5.10 Concessione di suolo pubblico pag. 66

4.6 SOPPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTOTETTI, SCALE

4.6.01 Soppalchi, seminterrati, sottotetti, scale » 66
4.6.02 Seminterrati e sotterranei: definizione » 66
4.6.03 Seminterrati » 66
4.6.04 Sotterranei » 67
4.6.05 Soffitte e abbaini » 67
4.6.06 Scale » 67
4.6.07 Scale: caratteristiche dei materiali » 68
4.6.08 Sicurezza delle scale » 68
4.6.09 Larghezza delle scale » 68
4.6.10 Dimensione delle scale » 68
4.6.11 Scale a chiocciola » 68
4.6.12 Chiusura delle scale di uso comune » 69
4.6.13 Scale di emergenza » 69
4.6.14 Impianto elettrico » 69

4.7 LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

4.7.01 Cubatura minima » 69
4.7.02 Servizi » 69
4.7.03 Dotazione idrica » 69
4.7.04 Condizionamento dell'aria » 70
4.7.05 Divieto di fumare » 70
4.7.06 Normativa generale » 70

4.8 STABILIMENTI BALNEARI, PISCINE, PALESTRE

4.8.01 Autorizzazione » 70
4.8.02 Stabilimenti termali e alberghi diurni » 70
4.8.03 Stabilimenti balneari: autorizzazione » 71
4.8.04 Numero utenze ammissibili » 71
4.8.05 Cabine-spogliatoio - Numero minimo, caratteristiche, dotazione » 71
4.8.06 Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima » 71
4.8.07 Docce » 72
4.8.08 Raccoglitori di rifiuti » 72
4.8.09 Pronto soccorso » 72
4.8.10 Piscine: autorizzazione » 72
4.8.11 Piscine ad uso privato » 72
4.8.12 Piscine private ad uso pubblico » 73
4.8.13 Procedure per il rilascio della autorizzazione » 73
4.8.14 Spogliatoi e servizi: requisiti » 73
4.8.15 Accesso alla vasca » 73
4.8.16 Vasca di balneazione: requisiti » 73
4.8.17 Impianti per i tuffi: requisiti » 73
4.8.18 Impianto di filtrazione: requisiti » 74
4.8.19 Caratteristiche dell'acqua di balneazione » 74
4.8.20 Numero di bagnanti ammessi in vasca » 74
4.8.21 Inidoneità dell'acqua di balneazione: provvedimenti » 74
4.8.22 Registro dei parametri fisici, chimici, biologici dell'acqua » 74
4.8.23 Caratteristiche delle zone docce e dei W.C. » 75
4.8.24 Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi » 76
4.8.25 Insonorizzazione » 76

4.8.26 Obblighi del gestore pag. 76
4.8.27 Pronto soccorso » 76
4.8.28 Palestre: apertura » 76
4.8.29 Palestre: ventilazione » 76
4.8.30 Palestre: spogliatoi e servizi igienici » 77
4.8.31 Palestre: direttore tecnico » 77

4.9 LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITÀ AFFINI

4.9.01 Lavanderie: autorizzazione » 77
4.9.02 Caratteristiche delle lavanderie ad umido » 77
4.9.03 Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali » 78
4.9.04 Veicoli per il trasporto della biancheria » 78
4.9.05 Biancheria infetta » 78
4.9.06 Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione » 78
4.9.07 Barbieri, parrucchieri, attività affini: autorizzazione » 78
4.9.08 Libretti di idoneità sanitaria » 79
4.9.09 Scuole per barbieri, parrucchieri e attività affini » 79
4.9.10 Attività di tosatura animali: autorizzazione » 79
4.9.11 Centri di estetica » 79

4.10 AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

4.10.01 Autorimesse private e pubbliche » 80

4.11 COMPLESSI RICETTIVI COMPLEMENTARI ALL'APERTO E ALLOGGIAMENTI PROVVISORI

4.11.01 Definizione » 80
4.11.02 Autorizzazione » 80
4.11.03 Alloggiamenti provvisori » 80
4.11.04 Requisiti propri degli alloggi provvisori » 81
4.11.05 Requisiti propri dei campeggi » 81
4.11.06 Approvvigionamento idrico » 81
4.11.07 Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi » 81

4.12 STUDI PROFESSIONALI, AMBULATORI

4.12.01 Studi professionali: definizione » 83
4.12.02 Ambulatori: definizione » 83
4.12.03 Studi professionali, ambulatori: requisiti » 83
4.12.04 Raccolta, smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi » 83

4.13 AMBIENTI DI RICOVERO E CURA

4.13.01 Norme generali » 84
4.13.02 Norme specifiche » 84

4.14 CASE RURALI E PERTINENZE

4.14.01 Norme generali e definizione » 84
4.14.02 Requisiti delle aree libere » 85

4.14.03 Locali per lavorazioni e depositi pag. 85
4.14.04 Dotazione di acqua potabile » 85
4.14.05 Scarichi » 85
4.14.06 Ricoveri per animali: procedure » 86
4.14.07 Caratteristiche generali dei recinti » 86
4.14.08 Caratteristiche dei ricoveri » 86
4.14.09 Presenza di animali nell'abitato » 87
4.14.10 Autorizzazione alla detenzione di animali nell'abitato » 87
4.14.11 Requisiti di compatibilità per la detenzione di animali nell'abitato » 87
4.14.12 Ubicazione delle concimaie » 87
4.14.13 Locale per la raccolta del latte: requisiti » 87
4.14.14 Abbeveratoi e vasche di lavaggio » 88

Titolo 5
DISCIPLINA IGIENICA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DI SOSTANZE ALIMENTARI E DELLE BEVANDE

5.1 DISPOSIZIONI GENERALI

5.1.01 Autorità ed organi sanitari » 91
5.1.02 Vigilanza » 91
5.1.03 Autorizzazione sanitaria » 91
5.1.04 Laboratorio di produzione » 92
5.1.05 Magazzini di deposito » 92
5.1.06 Esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e bevande » 93
5.1.07 Caratteristiche dei laboratori annessi ad esercizi di somministrazione o ad esercizi di vendita al dettaglio » 93
5.1.08 Insudiciamento dei generi alimentari » 94
5.1.09 Vendita promiscua » 94
5.1.10 Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari » 94
5.1.11 Locali di vendita di alimenti di origine animale » 94
5.1.12 Raccolta di rifiuti » 95
5.1.13 Distribuzione e vendita di alimenti sfusi » 95
5.1.14 Norme per il prelevamento di campioni » 95
5.1.15 Esercizi di vendita in forma ambulante a posto fisso » 95
5.1.16 Chioschi installati in posto fisso » 96
5.1.17 Caratteristiche strutturali » 97
5.1.18 Commercio ambulante e itinerante » 97
5.1.19 Vendita ambulante: locali di deposito » 98
5.1.20 Area di mercato ambulante a posto fisso » 98

Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande (bar, tavole calde, ristoranti, ecc.)

5.1.21 Arredamenti, attrezzature, utensili » 98
5.1.22 Trattorie, tavole calde, ecc.: requisiti strutturali » 99

Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande

5.1.23 Requisiti » 99
5.1.24 Comunicazione di installazione » 100
5.1.25 Misure di tutela igienica della distribuzione automatica » 100
5.1.26 Sostanze distribuite: requisiti » 100
5.1.27 Personale addetto al rifornimento: requisiti » 101
5.1.28 Distributori automatici di gelati » 101

5.1.29	Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in genere	pag.	101
5.1.30	Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria	»	102
5.1.31	Idoneità delle cisterne e dei contenitori adibiti al trasporto delle sostanze alimentari	»	102
5.1.32	Mezzi di trasporto delle carni e prodotti ittici: requisiti	»	103
5.1.33	Condizioni di temperatura durante il trasporto	»	103
5.1.34	Autobanco destinato alla vendita di carni: requisiti	»	103
5.1.35	Produzione, lavorazione e vendita di carni fresche	»	104
5.1.36	Requisiti minimi obbligatori per gli impianti di macellazione	»	105
5.1.37	Locali privati di macellazione con annesso spaccio di vendita	»	105
5.1.38	Laboratori di lavorazione delle carni	»	106
5.1.39	Spacci di vendita carni fresche e/o congelate	»	106
5.1.40	Personale addetto al settore alimentare	»	106
5.1.41	Provvedimenti amministrativi	»	108

Titolo 6

ESERCIZIO DELLE FUNZIONI VETERINARIE IN MATERIA DI SANITÀ ANIMALE ED IGIENE DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

6.1 **PROFILASSI**

6.1.01	Attuazione dei piani di profilassi vaccinale obbligatoria degli animali	»	111
6.1.02	Attuazione dei piani obbligatori di bonifica sanitaria da tubercolosi e brucellosi	»	111
6.1.03	Profilassi delle malattie infettive denunciabili degli animali	»	111

6.2 **TRASPORTO-MERCATI**

6.2.01	Trasporto di animali	»	112
6.2.02	Mercati bestiame, fiere, rassegne ed esposizioni di animali	»	112

6.3 **ALPEGGIO, PASCOLO**

6.3.01	Disciplina dell'alpeggio del bestiame	»	113
6.3.02	Disciplina del pascolo vagante	»	113

6.4 **RANDAGISMO**

6.4.01	Lotta al randagismo - Profilassi antirabbica	»	113

Norme finali » 115