7° SUPPLEMENTO STRAORDINARIO AL N. 31

Settimanale spedizione in abbonamento postale Gruppo 1bis/70 Anno XV

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE
DELLA
REGIONE LOMBARDIA

MILANO - LUNEDÌ, 5 AGOSTO 1985

Il Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia si pubblica ogni mercoledí in Milano e contiene — integralmente o in estratto — tutti i provvedimenti e le comunicazioni degli organi regionali che possano interessare la generalità dei cittadini.
Le leggi e i regolamenti della Regione, le proposte di legge alle Camere d'iniziativa del Consiglio Regionale e i provvedimenti di maggiore interesse vengono pubblicati in appositi supplementi.
Direzione e redazione presso la **Giunta Regionale - Via Fabio Filzi, 20 - Milano - Telefono 67.65.40.71.**
Vendita e abbonamenti presso **La Tipografica Varese, via Tonale, 49 - Varese - Telefono (0332) 283.504 - 284.158**, a mezzo di assegno bancario o di versamento sul C C.P. n. 12085213.
Abbonamento per anno solare L. 60 000 - la copia L. 600 - arretrato il doppio.
Gli annunci da pubblicare devono essere inviati con tempestività all'**Ufficio del Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia** presso la Giunta Regionale - Via Fabio Filzi, 20 - Milano. Gli avvisi possono anche essere consegnati a mano presso l'ufficio del Bollettino Ufficiale nei seguenti orari: da lunedì a giovedì dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17; il venerdì dalle 9 alle 12
Tutti gli annunci ricevuti nella settimana vengono di regola pubblicati nel Bollettino del mercoledì successivo
Il testo degli annunci, in estratto, deve essere redatto in duplice copia, di cui una in carta legale e l'altra in carta uso bollo, fatte salve le esenzioni di legge (comuni e province).
Unitamente al testo deve essere inviata anche l'attestazione del versamento sul C.C.P. n 12085213 intestato a **La Tipografica Varese (Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia)** dell'importo dell'inserzione (Mod Ch. 8 quater a doppia ricevuta) secondo la seguente tariffa; indicando ragione sociale e partita IVA.
Titolo in grassetto L 1.200 per riga; testo L. 500 per riga o spazio di riga dattiloscritta su carta uso bollo, aumentato del 18% di IVA
Per bandi di concorso ed avvisi legali redatti secondo gli schemi pubblicati nell'allegato al n. 48 del 1° dicembre 1982, a forfait L. 15.000 aumentato del 18% di IVA

I FASCICOLI DEL BOLLETTINO SONO IN VENDITA PRESSO LE SEGUENTI LIBRERIE

Milano - Libreria Commerciale - C.so Vercelli 37
Milano - Libreria Commerciale - Via Omboni 1
Milano - Libreria Commerciale - V.le Coni Zugna 62
Milano - Libreria Pirola - Via Cavallotti 16
Milano - Libreria degli Uffici - Via Turati 26
Milano - Libreria EPEM - Via Ugo Bassi 8
Monza - Libreria dell'Arengario - Via Mapelli 4
Bresso - Libreria Corridoni - Via Corridoni 11
Bergamo - Libreria I C.A - V le Papa Giovanni XXIII 38
Brescia - Libreria Apollonio - Portici X Giornate 29
Como - Libreria Nani - Via Cairoli
Cremona - Galleria del Libro - Libreria Coop - Galleria XXV Aprile 10
Mantova - Libreria Di Pellegrini - C so Umberto I 32
Pavia - Libreria Ponzio - Via D Sacchi 29

SOMMARIO

pag.

REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE-TIPO

Deliberazioni della Giunta Regionale n. 49784 del 28.3.1985 e n. 52097 del 7.5.1985 . . . . . **I**

REGOLAMENTO LOCALE «TIPO» DI IGIENE

Approvazione del regolamento locale «tipo» di igiene, in attuazione dell'art. 53 della Legge Regionale 26 ottobre 1981 n. 64 - (Deliberazione del presidente della Giunta Regionale del 28 marzo 1985 - n. III/49784)

(esecutiva con provvedimento della C.C.A.R. n. 4929/5533 del 17 aprile 1985).

LA GIUNTA REGIONALE

Premesso che la complessità della materia igienico-sanitaria, le difficoltà da parte dei Comuni di tenere aggiornato il Regolamento Locale di igiene, le continue innovazioni tecnologiche, a livello industriale, edilizio, agricolo, alimentare, ecc., nonché della legislazione in generale, evidenziano sempre di più la necessità e la urgenza di un attivo intervento di proposta, di coordinamento e controllo dell'Amministrazione Regionale sulla corretta attuazione ed applicazione della norma statuita all'art. 345 del T.U. delle Leggi Sanitarie (1934). La Regione Lombardia ha da sempre posto la massima attenzione attorno a questo problema e già nei primi anni 70 avviò un'indagine per verificare lo stato dei regolamenti locali d'igiene nei 1546 Comuni della Regione. A seguito di tale indagine che evidenziò situazioni preoccupanti (un terzo dei Comuni sprovvisto di un regolamento comunale di igiene, un terzo con un regolamento risalente ai primi degli anni 40 e solamente circa un terzò risultò con un regolamento approvato o aggiornato a dopo tale data) l'Amministrazione Regionale predispose una prima Proposta di Regolamento Locale «tipo» di igiene che nel 1979 venne proposta a tutti i Comuni affinché, nelle forme previste, venisse adottata.

Purtroppo questa esperienza non portò agli esiti sperati in quanto solo poche decine di Comuni discussero ed approvarono la proposta della Regione. Ciò si verificò anche a causa della inadeguata legislazione vigente, ed in particolare per la difficoltà nell'esercizio del potere di surroga, ed inoltre per la mancanza a livello periferico, (causa anche la particolare consistenza demografica dei Comuni, oltre il 48% con popolazione inferiore ai 2000 abitanti) di attivi organi tecnici con competenza in materia in quanto l'igiene e la sanità pubblica era prevalentemente svolta da Medici Condotti con incarico di Ufficiale Sanitario: operatori per lo più soli, senza validi supporti tecnici e collaboratori, e comunque oberati ed interessati prevalentemente ai propri compiti di medici curanti.

Le prospettive aperte dalla Legge di riforma sanitaria del 1978 e la successiva legislazione regionale attuativa hanno contribuito a riportare di estrema attualità il problema dei regolamenti locali di igiene. Ed è proprio nel presupposto che con la riforma si erano poste le basi per superare alcuni dei preesistenti ed oggettivi impedimenti che la Regione Lombardia si pose nuovamente al lavoro su diverse direttive e precisamente: a) introducendo modifiche legislative a livello di procedure per la formazione dei regolamenti locali di igiene (LL.RR. 64 e 65/81 e L.R. 61/84); b) adottando i necessari provvedimenti per la organizzazione dei servizi di igiene pubblica ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro istituiti dalla L.R. 39/80 in ogni singola U.S.S.L.

Tra l'altro la permanenza di questa grave situazione legata alla mancanza di questo importante strumento normativo integrativo e concorrente alla legislazione statale, come risultante da apposita successiva indagine, svolta nel 1984 da cui risultò che solo il 19% dei Comuni Lombardi aveva approvato od aggiornato il Regolamento Locale di Igiene dopo la Legge di riforma sanitaria (1978) e che viceversa il 20% dei Comuni o non aveva mai adottato il regolamento (12%) o lo aveva fatto prima dell'approvazione del Testo Unico delle Leggi Sanitarie (8%) e cioè oltre 50 anni orsono, ha riaffermato la corretta previsione del punto 3 dell'art. 53 della L.R. 64/81 che demanda alla Giunta Regionale la predisposizione di un Regolamento «tipo» di Igiene e la necessità e l'urgenza che questa previsione fosse tempestivamente attuata;

Ciò premesso la Giunta Regionale, su proposta dell'Assessore all'Igiene e Sanità;

Visto il Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265;

Visto in particolare gli artt. 218, 344 e 345 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie in materia di regolamenti locali di igiene;

Visto il D.P.R. 14 gennaio 1972, n. 4;

Vista la Legge 22 luglio 1975, n. 382;

Visto il D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616;

Vista la Legge 23 dicembre 1978, n. 833 di istituzione del Servizio Sanitario Nazionale;

Visto in particolare l'art. 32 della Legge 833/78 che prevede che con Legge Regionale devono essere stabilite norme per l'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, di vigilanza sulle farmacie e di polizia veterinaria, ivi comprese quelle già esercitate dagli uffici del medico provinciale e del veterinario provinciale e dagli ufficiali sanitari e veterinari comunali o consortili;

Vista la Legge Regionale 26 ottobre 1981, n 64 come modificata ed integrata dalle Leggi Regionali n. 65 del 26 ottobre 1981 e n. 61 del 30 novembre 1984, concernente: «norme per l'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, per la tutela della salute nei luoghi di lavoro, per la organizzazione ed il funzionamento dei servizi veterinari e dei presidi multizonali di igiene e prevenzione»;

Richiamato il fatto che sin dal dicembre 1983 venne presentata a tutte le USSL ed ai Comuni maggiori della regione una prima bozza della proposta di regolamento tipo elaborato da quattro gruppi di lavoro composti oltre che da funzionari dei Servizi regionali anche da tecnici e cultori della materia e che successivamente tale proposta venne sottoposta anche al parere del comitato di coordinamento legislativo della Giunta Regionale, dell'ANCI, delle associazioni più rappresentative a livello regionale delle categorie più direttamente interessate (imprenditori, lavoratori, commercianti, tecnici del settore) nonché al parere del Ministero della Sanità;

Ricordato inoltre che su tale proposta vennero tenuti nel corso del 1984 diverse iniziative pubbliche di confronto in varie USSL della Lombardia che si conclusero con una conferenza regionale sul Regolamento locale tipo d'igiene tenutasi a Gallarate il 27 giugno 1984;

Tenuto conto che sulla base delle osservazioni e dei pareri raccolti nella consultazione di cui ai due precedenti punti nonché dei documenti di sintesi approvati nella conferenza regionale di Gallarate la prima proposta è stata ampiamente rivista e corretta recependo osservazioni tecniche e raccomandazioni al fine di adeguarla nel migliore modo possibile sia alla conformità della legislazione nazionale che alle esigenze socio-economiche da un lato che a quelle tecniche dall'altro;

Visto l'art. 53 della Legge Regionale 26 ottobre 1981, n. 64 che prevede in particolare tra le attribuzioni della Giunta Regionale sulle materie di igiene e sanità pubblica e di polizia veterinaria al punto 3 la predisposizione e l'aggiornamento del regolamento locale di igiene;

Vista la Legge Regionale 30 novembre 1984, n. 61 ed in particolare l'art. 3;

Ritenuto opportuno ed indispensabile provvedere alla approvazione della proposta di regolamento locale «tipo» di igiene anche per consentire, come da considerazioni già espresse in premessa, una più agevole e corretta attuazione degli adempimenti previsti a carico degli Enti Responsabili dei servizi di zona ai sensi dell'art. unico lettera b) della L.R. 65/81 e a carico dei Comuni ai sensi degli artt. 344 e 345 del T.U. delle Leggi Sanitarie approvate con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 nonché l'esercizio del potere di surroga dell'Autorità Regionale in caso di loro inadempienza;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge,

Delibera

1) di approvare la allegata proposta di Regolamento Locale «tipo» di igiene che costituisce parte integrante alla presente delibera;

2) di disporre la pubblicazione della presente deliberazione con l'allegato Regolamento locale «tipo» di igiene su un apposito Bollettino Ufficiale della Regione;

3) di incaricare l'Assessore alla Sanità e Igiene alla ulteriore pubblicazione del testo del regolamento in forma tipografica editoriale predisposta per accogliere successivi aggiornamenti e/o modifiche e a curarne la diffusione a tutti gli Enti Locali ed organi interessati;

4) di incaricare altresì l'Assessore alla Sanità e Igiene a predisporre la organizzazione di una iniziativa pubblica di presentazione del Regolamento agli Amministratori e operatori degli Enti Locali e delle U.S.S.L., nonché di promuovere iniziative di ulteriore informazione dei contenuti del regolamento tramite convegni e conferenze da tenersi a richiesta di Enti Locali interessati;

5) di delegare l'esercizio del potere di surroga previsto al punto 3 dell'art. 3 della L.R. 61/84 all'Assessore all'Igiene e Sanità che si avvarrà nella fase istruttoria del competente Servizio di Igiene Pubblica del Settore Sanità e Igiene, dando mandato allo stesso di dare disposizioni affinché gli Enti Responsabili dei Servizi di Zona trasmettano all'Assessorato copia di tutti gli atti deliberativi adottati relativi al regolamento locale «tipo» di igiene nonché ogni altra informazione richiesta;

6) di stabilire che agli oneri derivanti dalla pubblicazione del testo del regolamento, nonché per l'iniziativa pubblica di presentazione e per l'ulteriore informazione sui contenuti dello stesso a mezzo convegno, di cui ai punti 3) e 4) della presente deliberazione, si provvederà con successivo provvedimento deliberativo.

Il Presidente: Guzzetti
Il Segretario: Di Giugno

Rettifiche ed integrazioni al Regolamento Locale Tipo di igiene ex art. 53 della L.R. 64/81 approvato con deliberazione della Giunta Regionale n. III/49784 del 28 marzo 1985 - (Deliberazione della Giunta Regionale del 7 maggio 1985 - n. III/52097)

(esecutiva con provvedimento della C.C.A.R. n. 7595/8300 del 5 giugno 1985).

LA GIUNTA REGIONALE

Vista la deliberazione della Giunta Regionale n. III/49784 del 28 marzo 1985 regolarmente assentita dal Commissariato del Governo per la Regione Lombardia nella seduta del 17 aprile 1985 al n. spec. 4929/5533, con la quale è stato approvato il Regolamento Locale «tipo» di Igiene ai sensi dell'art. 53 della Legge Regionale 26 ottobre 1981, n. 64;

Considerato che alcuni articoli del testo dello stesso Regolamento allegato alla delibera, presentano errori letterali, di trascrizione o imperfezioni ed incompletezze tali da poter essere fonte di dubbia interpretazione anche in riferimento alle recenti disposizioni legislative approvate dal Consiglio Regionale;

Ravvisata pertanto la necessità di provvedere alle parziali rettifiche ed integrazioni ovvero alla parziale sostituzione delle norme contenute negli stessi articoli anche in relazione alla necessità di fornire agli Enti Locali, (Enti Responsabili dei servizi di zona e Comuni) per le successive approvazioni previste, uno strumento il più possibile completo e preciso nelle indicazioni, prima della prevista pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia;

Dato atto che le rettifiche da apportare, già indicate ed approvate dal Comitato Tecnico Legislativo, non costituiscono aggiornamento al Regolamento Locale «tipo» di Igiene per i quali è comunque competenza della Giunta Regionale l'approvazione;

Visto il Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con Regio Decreto 27 luglio 1934, n. 1265;

Visto il Decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616;

Vista la Legge 23 dicembre 1978, m. 833;

Vista la Legge Regionale 26 ottobre 1981, n. 64 e successive modifiche ed integrazioni;

Visto in particolare il punto 3 dell'art. 53 della Legge Regionale 26 ottobre 1981, n. 64 che prevede che la Giunta Regionale predisponga il Regolamento Locale «tipo» di Igiene nonché i rispettivi aggiornamenti;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge,

Delibera

1) di apportare le rettifiche e le integrazioni al Regolamento Locale «tipo» di Igiene, approvato con precedente deliberazione n. III/49784 del 28 marzo 1985 come risultanti dall'allegato n. 1 che costituisce parte integrante alla presente deliberazione (Omissis);

2) di disporre la pubblicazione del testo coordinato del Regolamento Locale «tipo» di Igiene approvato con la precitata delibera ed integrato con le rettifiche di cui all'allegato n. 1, sul Bollettino Ufficiale della Regione Lombardia.

Il Presidente: Guzzetti
Il Segretario: Di Giugno

PREMESSA

Il Regolamento Locale di Igiene detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale in materia di igiene, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali, giusto il disposto dell'art. 344 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27/7/34, n. 1265.
La Giunta Regionale predispone il Regolamento d'Igiene-tipo ed i successivi aggiornamenti (art. 53 L.R. 64/81).
Il Comitato di Gestione dell'Ente Responsabile dei servizi di zona (di seguito denominato E.R.) formula all'Assemblea la proposta del Regolamento Locale di Igiene-tipo per i Comuni compresi nella propria zona socio-sanitaria, secondo quanto previsto dall'art. 3 della Legge regionale 30 novembre 1984, n. 61.
L'Assemblea di ciascun E.R. approva il Regolamento Locale di Igiene-tipo e le eventuali modifiche ed aggiornamenti.
La delibera di approvazione è sottoposta al controllo ai sensi dell'art. 25 della L.R. 35/80.
Sulla base del Regolamento-tipo dell'E.R. il Consiglio Comunale adotta il Regolamento Comunale d'Igiene che verrà sottoposto al controllo di legittimità (Comitato Regionale di Controllo), previo parere di merito del Comitato di Gestione dell'E.R. di appartenenza, ai sensi dell'art. 24 della L.R. 39/80.
In caso di eventuali inadempienze, valgono i poteri di surroga come specificati dall'art. 3 della L.R. 61/84.
A monte della proposta di normativa contenuta nel presente Regolamento-tipo si ritiene utile fornire alcuni chiarimenti relativi alla intera impostazione che si è voluta dare allo stesso documento che, in concreto oltre a dover rappresentare per gli organi tecnici di vigilanza e per gli amministratori uno strumento di agile consultazione e di aggiornamento per un puntuale controllo della sua applicazione, dovrebbe costituire uno strumento di informazione per gli operatori e per tutti i cittadini sull'intero complesso di norme e dei livelli di competenza degli Enti Locali (Comuni e E.R.).
In base a tali considerazioni e nel rispetto delle previsioni di legge vigenti, la Giunta Regionale ha ritenuto opportuno che la normativa proposta contenesse appositamente sia una parte sulla regolamentazione delle attività e dei servizi che dovrebbe costituire regolamento proprio di competenza dell'Associazione dei Comuni - E.R. - sia la parte più propriamente normativa di specifica competenza del singolo Consiglio Comunale.
Resta inteso che per le parti costituenti regolamentazione propria dell'E.R., che nel testo sono indicate mediante asterisco, i Comuni potranno intervenire solo nel momento formativo della decisione secondo le modalità di partecipazione e consultazione previste dalla legislazione

regionale e dagli statuti dei singoli E.R., mentre nel momento della deliberazione di adozione del Regolamento Comunale i singoli Consigli Comunali di queste parti dovranno solamente prenderne atto in quanto decisioni di competenza dell'E.R. Pertanto tutte le parti contrassegnate con asterisco costituiranno regolamentazione propria interna dell'E.R. e non dovranno essere oggetto di approvazione da parte dei Consigli Comunali che si limiteranno a recepirle, specificando nell'atto deliberativo che trattasi di sole indicazioni che non hanno valore normativo o dispositivo ai fini del Regolamento Locale di Igiene.

Le indicazioni su esposte riguardano principalmente il Titolo I ove si sono appositamente previsti i vari livelli di competenza sia amministrativa che tecnica, nonché le modalità organizzative e di esercizio dell'organo tecnico (USSL - Servizio n. 1) per l'espletamento delle attività sia di specifica competenza del suo Ente Gestore (E.R.) che di supporto all'Autorità Comunale.

Per quanto concerne il Titolo II, oltre alle indicazioni su esposte, occorre segnalare che nella normativa proposta sono state inserite disposizioni che trovano il loro fondamento legislativo in progetti di Legge regionali in via di approvazione. Resta inteso che con l'approvazione di tali p.d.l. le parti interessate del Regolamento dovranno essere tempestivamente adeguate ed aggiornate qualora i testi definitivi delle leggi si dimostreranno incompatibili con la normativa regolamentare proposta.

Al fine di assicurare la facilità e la tempestività dell'aggiornamento, che comunque interessa l'intero Regolamento, si è prevista una impostazione tipografica editoriale appositamente predisposta per accogliere modifiche ed integrazioni.

Per quanto concerne il Titolo III, Igiene Edilizia o Igiene degli ambienti confinati, si vuole cogliere l'occasione, nell'ambito delle funzioni di indirizzo e coordinamento propri dell'Autorità Regionale, per richiamare l'attenzione degli Enti locali periferici (Comuni, Comunità Montane, Associazioni di Comuni) su alcuni aspetti della materia.

Come noto infatti i Comuni, a norma dell'art. 33 della Legge 1150/42, devono dotarsi di Regolamento Edilizio, che deve contenere norme nelle materie previste dallo stesso articolo, ivi comprese quelle concernenti gli aspetti igienico-sanitari (punto 9), in armonia con le disposizioni del Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265. Norme sull'igiene del suolo e delle abitazioni sono peraltro obbligatoriamente da inserire nei Regolamenti Comunali di Igiene ai sensi degli artt. 344 e 218 del T.U.LL.SS. 1265/34 e pertanto l'armonia e l'uniformità dei due strumenti di regolamentazione locale diventa fondamentale. Si rende perciò indispensabile che la normativa di igiene edilizia proposta, ed in particolare quella dei capitoli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11 venga recepita dai Comuni o nel Regolamento di Igiene o nel Regolamento Edilizio, facendo in modo che un Regolamento contenga tutta la normativa in forma estesa e l'altro faccia esplicito richiamo ad esso

cosicché ogni modifica dell'uno diventi automaticamente valida anche per l'altro. In questo modo si eviterà il rischio di avere riferimenti difformi e/o contradditori e per superare la difficoltà di avere o usare strumenti incompleti si farà opportuno uso di allegati. Resta comunque inteso che eventuali successive modifiche interesseranno entrambi i Regolamenti e dovranno quindi essere adottate nel rispetto delle procedure formali e delle competenze in fase istruttoria, di approvazione e di controllo, previsti per entrambi gli strumenti.

Si ricorda che il Regolamento Edilizio viene adottato con delibera del Consiglio Comunale previo parere della Commissione Edilizia e dell'Organo Tecnico dell'E.R. dei servizi di zona e che su di esso deve, prima dell'approvazione da parte della Giunta Regionale, essere acquisito l'obbligatorio parere già del Consiglio Provinciale di Sanità (art. 11 D.P. 257/71, art. 36 Legge 1150/42) ora del Comitato di Gestione dell'E.R. (art. 24 L.R. 39/80).

Corre pure l'obbligo di richiamare l'attenzione dei Comuni al fatto che all'E.R. sono state trasferite altre competenze già del Medico Provinciale e del Consiglio Provinciale di Sanità ed in particolare l'espressione dei pareri obbligatori nelle materie previste dal citato art. 11 del D.P.R. 257/61 nonché sui progetti delle opere di cui all'art. 228 del T.U.LL.SS. 1265/34 (acquedotti, fognature, ospedali, cimiteri, mattatoi e opere igieniche di ogni genere di Enti Pubblici) come modificato dalla Legge 595/59. Peraltro, a questo proposito, corre l'obbligo di richiamare l'art. 20 della L.R. 64/81 che dando attuazione all'art. 20, lettera f) della Legge 833/78 con una innovazione sostanziale rispetto il precedente sistema di controllo finale ha introdotto un principio di partecipazione attiva dell'E.R. nella fase di formazione degli strumenti urbanistici generali intendendosi per tali il Piano Regolatore Generale, il Programma di Fabbricazione e le relative norme di attuazione e varianti.

È comunque opportuno che analoga procedura venga adottata per qualsiasi intervento di programmazione urbanistica che riguardi la gestione del territorio comunale o intercomunale.

Questa innovazione comunque nulla pregiudica in merito ai controlli finali ed alle procedure autorizzative regionali. Fermo restando comunque che gli atti regionali di approvazione sono complessivi ed esaustivi, per cui non occorre nessun altro parere e/o controllo successivo, si ritiene opportuno che con l'atto di trasmissione alla Regione per l'approvazione degli strumenti di regolamentazione urbanistica adottati, venga allegato, oltre che il parere tecnico propositivo espresso dai competenti organi dell'USSL in fase preliminare, anche il parere sull'atto adottato espresso dal Comitato di Gestione dell'E.R., nelle veci del soppresso Consiglio Provinciale di Sanità, ai sensi dell'art. 230 del T.U.LL.SS. 1265/34 ed agli effetti delle verifiche di compatibilità di cui alla lettera f) dell'art. 20 della Legge 833/78.

Da ultimo si richiama l'attenzione sulla vigenza delle recenti disposizioni

dettate in materia di controllo dell'attività urbanistico edilizia con la Legge 28 febbraio 1985, n. 47 che introducono elementi di innovazione e di interesse specifico del settore e che, con ogni probabilità, anche in relazione alle previste norme regionali di attuazione, potrebbero interessare anche l'organo tecnico addetto alla verifica e al controllo oltre che le competenze amministrative. Ci si riferisce in particolare al nuovo regime autorizzativo previsto per alcune categorie di opere quali quelle di cui all'art. 26; ad alcune innovazioni previste all'art. 35 penultimo comma (anche se riferito alle sole costruzioni interessate dal condono edilizio), nonché alle disposizioni di cui all'ultimo comma dell'art. 4. Anche per questo settore, non appena verrà approvata la prevista normativa regionale, attuativa della Legge 47/85, si provvederà tempestivamente a fornire gli aggiornamenti del caso.

Per le motivazioni di carattere generale già espresse, e cioè per la necessità di fornire uno strumento il più possibile completo, sia a livello di indicazioni e riferimenti normativi, sia di puntuale conoscenza dei rispettivi organi competenti, il Titolo IV già puntualmente ed esaustivamente trattato dalle varie Leggi e Regolamenti Statali vigenti, piuttosto che organizzato verso un rimando a tale legislazione è stato impostato talvolta anche ad una ripetizione pedissequa della normativa; ciò allo scopo di consentire una lettura conseguenziale della normativa nonché per chiarire i vari livelli di articolazione delle competenze tecniche ed amministrative.

Rispetto a precedenti proposte nel presente Regolamento Locale d'Igiene-tipo sono riportate in appendice alcune disposizioni finali contenenti indicazioni sulle sanzioni derivanti dall'applicazione del Regolamento nonché sull'entrata in vigore dello stesso.

Data l'importanza del problema relativo alla previsione di una proposta di Regolamento Locale di Igiene "tipo" contenente norme da valere sia per l'E.R. che per il Comune e considerato che i rispettivi atti deliberativi di adozione dei singoli Enti dovranno approvare solo le parti di propria competenza, si ribadiscono alcune indicazioni su cui occorre porre la massima attenzione.

Tutti gli articoli contrassegnati con asterisco dovrebbero costituire regolamentazione propria dell'E.R.; essi non sono pertanto oggetto di approvazione da parte dei Consigli Comunali che potranno recepirli, nell'atto deliberativo di adozione del proprio Regolamento, come presa d'atto.

Viceversa, *tutti gli articoli non contrassegnati da asterisco* costituiscono Regolamento "tipo" dell'E.R. e regolamentazione propria del Comune; essi sono pertanto oggetto di approvazione da parte dell'Assemblea dell'E.R. e da parte dei Consigli Comunali.

Il Regolamento "tipo" approvato dalla Giunta Regionale costituisce indirizzo per gli E.R. e pertanto nell'andare ad approvare nelle loro Assemblee il Regolamento "tipo" le Associazioni dei Comuni dovranno ad esso far riferimento non in modo acritico dovendo adeguare quanto proposto alle effettive situazioni locali ed ai propri programmi.

Analogamente il Regolamento "tipo" dell'Associazione dei Comuni costituisce indirizzo e riferimento per i Regolamenti Comunali di Igiene che i singoli Consigli andranno ad approvare in piena autonomia e con la precisa indicazione che la conformità ai Regolamenti "tipo" non avvenga in modo tacito o acritico dovendo il Comune esercitare una propria specifica competenza con riferimento precipuo alla situazione ed all'interesse della collettività locale.

Resta comunque inteso che nelle procedure di approvazione dovranno essere rispettati i tempi ed i modi previsti dall'art. 3 della L.R. 61/84 e nell'atto deliberativo della Giunta Regionale e ciò anche al fine di non dar luogo al ricorso ai meccanismi di surroga previsti che costituirebbero comunque una rinuncia ad esercitare proprie competenze con conseguenze sicuramente non utili agli effetti di una efficace tutela della collettività rappresentata.

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

INDICE SISTEMATICO

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

Cap. 1 - Norme generali

Cap. 2 - Vigilanza igienico-sanitaria

Cap. 3 - Attività informativa

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

Cap. 5 - Esercizio di attività di vigilanza sulle farmacie

Cap. 6 - Esercizio dell'attività di Polizia mortuaria

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

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

Cap. 9 - Rapporti del servizio con l'utenza

INDICE ANALITICO

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI

Cap. 1 - Norme generali 9

1.1.1. Competenze amministrative dell'Ente Responsabile dei servizi di zona (E.R.) 9
1.1.2. Competenze del Sindaco 9
1.1.3. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL 9
1.1.4. Direzione e responsabilità del Servizio n. 1 della USSL 10
1.1.5. Rapporti del Servizio n. 1 con altri Servizi e Presidi dell'USSL 10
1.1.6. Operatività a livello distrettuale 10
1.1.7. Collaborazione con gli uffici comunali 10

Cap. 2 - Vigilanza igienico-sanitaria 13

1.2.1. Funzioni di Polizia Giudiziaria 13
1.2.2. Incompatibilità 13

Cap. 3 - Attività informativa 15

1.3.1. Raccolta dati 15
1.3.2. Mappe di rischio 15
1.3.3. Collaborazione uffici comunali e distrettuali 15
1.3.4. Pubblicità dei dati 15

Cap. 4 - Esercizio delle funzioni di prevenzione e controllo delle malattie infettive e parassitarie 17

1.4.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive 17

Denuncia

1.4.2. Obbligo di segnalazione 17
1.4.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione 17
1.4.4. Denuncia 17
1.4.5. Malattie infettive soggette a denuncia 18
1.4.6. Registrazione e trasmissione delle denunce 18

Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria 18

1.4.7. Provvedimenti urgenti 18
1.4.8. Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi 18
1.4.9. Trasporto di ammalati infetti o sospetti 19

Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione

1.4.10. Competenze del Servizio n. 1 della USSL 19
1.4.11. Obbligo della disinfezione - disinfestazione 19

1.4.12. Interventi di derattizzazione 20
1.4.13. Avviso 20
1.4.14. Prodotti impiegati 21
1.4.15. Protezione degli addetti 21
1.4.16. Controlli 21
1.4.17. Oneri del proprietario 21
1.4.18. Profilassi delle malattie esotiche 22

Profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali, trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche 22
1.4.19. Collaborazione tra Servizi della USSL 22
1.4.20. Segnalazione di morsicatura 22
1.4.21. Misure preventive 22

Vaccinazioni
1.4.22. Competenze del Servizio n. 1 della USSL 23
1.4.23. Esenzioni 23
1.4.24. Interventi contingenti 23
1.4.25. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate 23
1.4.26. Dati anagrafici 23
1.4.27. Registrazione dei dati vaccinali 23
1.4.28. Certificazione 24
1.4.29. Controlli e richiami 24
1.4.30. Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive 24
1.4.31. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori 25

Cap. 5 - Esercizio di attività di vigilanza sulle farmacie 27
1.5.1. Competenze 27
1.5.2. Periodicità delle ispezioni 27
1.5.3. Inadempienze - diffide - decadenze 27
1.5.4. Disposizioni urgenti 27

Cap. 6 - Esercizio dell'attività di Polizia mortuaria 29
1.6.1. Competenze 29
1.6.2. Normativa di riferimento 29
1.6.3. Attività necroscopica 29
1.6.4. Costruzione di tombe private e loculi 29
1.6.5. Lavori nel cimitero 29
1.6.6. Riduzione aree di rispetto 30
1.6.7. Richiami normativi 30
1.6.8. Comunicazione e registrazione dati mortalità 30

Cap. 7 - Esercizio dell'attività di vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie 31
1.7.1. Ambiti dell'attività di vigilanza 31
1.7.2. Figure soggette a vigilanza 31
1.7.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza 31
1.7.4. Obbligo della registrazione dei titoli 32

1.7.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti 32
1.7.6. Certificato di assistenza al parto 32
1.7.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni 32
1.7.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge 33
1.7.9. Vendita presidi medico-chirurgici 33
1.7.10. Autorizzazione sanitaria 33
1.7.11. Domanda di autorizzazione sanitaria 33
1.7.12. Istruttoria 34
1.7.13. Determinazioni successive 34
1.7.14. Direzione e responsabilità sanitaria 35
1.7.15. Archiviazione e conservazione dei dati 36
1.7.16. Pubblicità sanitaria 36
1.7.17. Ispezioni 37
1.7.18. Diffida e revoca dell'autorizzazione sanitaria 37

Cap. 8 - Medicina legale - Certificazioni nell'interesse della collettività 39

1.8.1. Competenze 39
1.8.2. Accertamenti collegiali 39
1.8.3. Accertamenti di invalidità 39
1.8.4. Accertamenti di idoneità alla guida 39
1.8.5. Prestazioni nell'interesse di privati 40
1.8.6. Attività distrettuale 40
1.8.7. Controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione 40

Cap. 9 - Rapporti del Servizio con l'utenza 41

1.9.1. Obbligo della risposta alle richieste dei cittadini 41
1.9.2. Accessibilità dei cittadini al Servizio n. 1 della USSL 41
1.9.3. Interventi urgenti. Reperibilità 41
1.9.4. Modalità ed organizzazione della USSL 42

Allegati n. 5 43

Capitolo 1

NORME GENERALI

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

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

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

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

1.1.2. Competenze del Sindaco

Il Sindaco esercita le attribuzioni di cui all'art. 12 della Legge regionale 26 ottobre 1981, n. 64 e successive modifiche ed integrazioni, avvalendosi, sulla base di procedure concordate con l'ufficio di direzione della USSL, del Servizio n. 1.

* 1.1.3. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL

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

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

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

* 1.1.4. Direzione e responsabilità del Servizio n. 1 dell'USSL

Il Servizio n. 1 della USSL esercita le proprie competenze tecniche in piena autonomia e senza livelli gerarchici che non siano gli organi di amministrazione dell'E.R.

Il Servizio opera sotto la direzione del Responsabile del Servizio i cui compiti, mansioni e funzioni sono previsti negli artt. 2, 3, 4 del Regolamento Regionale n. 2 del 14/8/1981 e in specifici atti del competente Organo dell'E.R.

Il Responsabile del Servizio n. 1 formula, tramite l'Ufficio di Direzione, al Presidente del Comitato di Gestione dell'E.R., le proposte per l'adozione dei necessari provvedimenti.

* 1.1.5. Rapporti del Servizio n. 1 con altri Servizi e Presidi della USSL

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

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

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

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

* 1.1.6. Operatività a livello distrettuale

A livello distrettuale, il Servizio n. 1, tramite propri operatori funzionalmente addetti all'équipe distrettuale e con la collaborazione ed integrazione degli operatori di altri Servizi dell'USSL, operanti nel distretto, deve assicurare l'espletamento delle prestazioni previste dall'art. 10 della L.R. 64/81.

1.1.7. Collaborazione con gli uffici comunali

Ai sensi dell'art. 23 della L.R. 39/80 gli uffici comunali, nell'ambito delle rispettive competenze e delle disponibilità di servizio, su richiesta del

* Vedere nota a pagina 9

Responsabile del Servizio n. 1, assicureranno la massima collaborazione agli operatori del Servizio per lo svolgimento dei propri compiti, forniranno tempestivamente tutta la documentazione, i dati informativi e conoscitivi richiesti, segnaleranno al Servizio tutte le situazioni, i fatti e gli atti attinenti le materie di competenza dello stesso Servizio.

Capitolo 2

VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA

* 1.2.1. Funzioni di Polizia Giudiziaria

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

L'esercizio delle funzioni da parte degli operatori tecnici con la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria include, ai sensi degli artt. 219 e seguenti del C.P.P., anche i provvedimenti urgenti nella materia di competenza, tra i quali il sequestro cautelativo di sostanze destinate all'alimentazione, oltre alla diffida, all'ordine verbale contingente ed urgente, all'obbligo del rapporto all'Autorità Giudiziaria.

Nel caso dell'adozione di tali provvedimenti, il personale con funzioni di vigilanza dovrà formalizzarli subito per iscritto e darne immediata comunicazione al Responsabile del Servizio e, tramite esso, all'Ufficio di Direzione dell'USSL.

* 1.2.2. Incompatibilità

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

1) esercitare direttamente o indirettamente per proprio o altrui conto, qualsiasi commercio o industria soggetti a tale sorveglianza;

2) comunicare i risultati o le conclusioni delle ispezioni e delle perizie a persone estranee, assicurando il rigoroso rispetto del segreto d'ufficio e, se del caso, del segreto professionale;

3) instaurare rapporti economici per prestazioni professionali con privati e/o istituzioni della propria USSL soggetti a vigilanza del Servizio.

* Vedere nota a pagina 9

Capitolo 3

ATTIVITÀ INFORMATIVA

* 1.3.1. Raccolta dati

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

* 1.3.2. Mappe di rischio

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

* 1.3.3. Collaborazione Uffici comunali e distrettuali

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

* 1.3.4. Pubblicità dei dati

I dati raccolti ed elaborati dal Servizio dovranno essere trasmessi ai competenti Servizi che verranno indicati dalle Autorità regionali ed essere accessibili a tutti gli organi della pubblica Amministrazione che ne facciano richiesta tramite l'Ufficio di Direzione dell'USSL.
Tutti i dati saranno inoltre trasmessi all'organo di gestione dei Servizi di zona che ne curerà, nelle forme e nei modi ritenuti più opportuni, la massima diffusione alla popolazione.

* Vedere nota a pagina 9

Capitolo 4

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

1.4.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive

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

a) denuncia - segnalazione;
b) provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria;
c) trasporto di malati infetti o sospetti;
d) disinfezione e disinfestazione;
e) profilassi delle malattie esotiche;
f) profilassi delle malattie infettive e diffusive trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche;
g) vaccinazioni;
h) accertamenti e controlli.

Denuncia

1.4.2. Obbligo di segnalazione

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

1.4.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione.

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

1.4.4. Denuncia

Nel caso l'accertamento di una malattia di cui all'art. 1.4.5 sia fatto da un medico, questi ha l'obbligo di inoltrare denuncia su apposito modulo

che dovrà essere stampato a cura dell'USSL. Nei casi in cui venga effettuato il ricovero ospedaliero la denuncia su modulo sarà effettuata dal medico ospedaliero.
Le denuncie vanno inoltrate al Servizio n. 1, che essendo responsabile della sorveglianza epidemiologica del territorio assicurerà il proprio intervento ai fini di controllo e di collaborazione col medico curante.
Qualora successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modificazione della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al Servizio n. 1 dell'USSL.

1.4.5. Malattie infettive soggette a denuncia

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

* 1.4.6. Registrazione e trasmissione delle denunce

Il personale addetto al Servizio n. 1 compila la scheda di denuncia di malattia infettiva predisposta dalla Regione (Allegato 1).
Tale scheda è composta di due fogli: il primo va inviato al Servizio Igiene Pubblica della Regione, il secondo è trattenuto dal Servizio n. 1 che se ne potrà avvalere per una eventuale elaborazione a livello locale.
Nel caso di pazienti residenti in Comune non facente parte dell'USSL sarà compito del Servizio n. 1 segnalare il caso al Comune di residenza che dovrà provvedere alla trasmissione della denuncia.

Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria

1.4.7. Provvedimenti urgenti

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

1.4.8. Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi

Il Servizio n. 1, ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva a rile-

* Vedere nota a pagina 9

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

1.4.9. Trasporto di ammalati infetti o sospetti

Il trasporto di ammalati infetti o sospetti va eseguito di norma con autolettighe.
Qualora venga usato mezzo pubblico o privato ne va fatta comunicazione al Servizio n. 1 che deciderà anche in quali casi sottoporre i mezzi trasportatori a procedimento di disinfezione o disinfestazione.
Le Associazioni autorizzate ai sensi del successivo art. 1.7.13 al trasporto di malati sono obbligate ad assicurare il trasporto su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1 che disporrà, se del caso, le precauzioni da adottare e gli eventuali necessari provvedimenti di disinfezione o disinfestazione.

Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione

1.4.10. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL

La decisione di effettuare operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione è di competenza del Servizio n. 1, che ne cura l'esecuzione direttamente o avvalendosi del P.M.I.P. (Centro Profilattico).
Per particolari esigenze, o a richiesta dell'interessato, è consentito che tali interventi vengano eseguiti da ditte private autorizzate sotto il diretto controllo del Servizio n. 1 dell'USSL.
Necessità e modalità vengono stabilite in relazione alle modalità di eliminazione, trasmissione e resistenza nell'ambiente degli agenti patogeni e della biologia dei parassiti.

1.4.11. Obbligo della disinfezione - disinfestazione

Ogni qualvolta ritenuto necessario da parte del Servizio n. 1, vengono eseguite obbligatoriamente la disinfezione e la disinfestazione di istituti di

cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo; è fatto divieto di asportare vestiario od oggetti dai locali prima che le operazioni di disinfezione siano state eseguite.
È vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione.
Sono esenti dalla disinfezione, salvo diverso giudizio del Servizio competente, gli abiti che sono stati sottoposti a lavatura a secco, in ciclo chiuso, mediante trattamento con adeguati prodotti e successiva essicazione a caldo.
Le attività di disinfezione devono essere svolte, a cura dei proprietari, almeno una volta all'anno, di regola nei mesi da marzo a giugno, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare le mosche, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali.
Tali attività vanno inoltre eseguite in caso di presenza di scarafaggi ed altri insetti in qualsiasi edificio, in ogni periodo dell'anno.
Nell'uso ed impiego di insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, è necessario osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

1.4.12. Interventi di derattizzazione

Quando per la presenza di ratti e topi, accertata in un edificio, od in una zona, possa temersi un danno alla salute pubblica, il Responsabile del Servizio dispone le necessarie operazioni di derattizzazione da ripetersi periodicamente. Qualora vengano usate esche, esse non devono essere accessibili all'uomo ed agli animali domestici.
I ratti catturati o uccisi durante le operazioni di derattizzazione potranno essere tenuti a disposizione per i controlli necessari.
Quando si tratti di macelli o stabilimenti alimentari, con Servizio veterinario a carattere continuativo, il provvedimento va concordato con il Servizio di medicina veterinaria dell'USSL.

1.4.13. Avviso

Gli abitanti delle case e gli utilizzatori degli ambienti e dei luoghi sottoposti ad interventi di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione, devono essere tempestivamente informati dei motivi, della data delle operazioni, e delle cautele da prendere a tutela delle persone e delle cose.
In base alla Legge n. 638 del 2 dicembre 1975, sono soggetti a denuncia i casi di intossicazione da antiparassitari.

1.4.14. Prodotti impiegati

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

1.4.15. Protezione degli addetti

Nel corso delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione gli addetti devono essere dotati di idonei mezzi di protezione.

1.4.16. Controlli

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

1.4.17. Oneri del proprietario

Tutti gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione vengono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo, o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.
Gli interventi sui beni demaniali (strade, fognatura, ecc.) sono a carico degli Enti proprietari.
Restano a carico dell'E.R. gli interventi che per loro natura non appaiano riferibili ad immobili determinati, come nel caso dell'aria e dell'acqua.
Qualora i proprietari non eseguano le disinfezioni, disinfestazioni e deratizzazioni, prescritte dal Responsabile del Servizio n. 1, secondo quanto previsto nei precedenti artt. 1.4.11 e 1.4.12, l'E.R. provvede direttamente, o avvalendosi del P.M.I.P., o di ditta privata autorizzata, e trasmette la nota delle spese al Sindaco competente che la rende esecutiva, udito l'interessato, e la rimette all'esattore che ne fa la riscossione nelle forme e con i privilegi determinati dalle leggi sulla riscossione delle imposte dirette.

1.4.18. Profilassi delle malattie esotiche

Fermi restando i provvedimenti di cui agli articoli precedenti, nel caso di malattie diffusive sottoposte al Regolamento Sanitario Internazionale e comunque ogni qualvolta si verifichi un caso accertato o sospetto di malattia infettiva d'importazione, dovrà essere data immediata comunicazione al Servizio n. 1 e da questo al Servizio Igiene Pubblica della Regione.

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

1.4.19. Collaborazione fra Servizi dell'USSL

Il Servizio n. 1 collabora con il Servizio di Medicina Veterinaria nella prevenzione delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo e nella attuazione delle misure atte ad impedirne la diffusione.
Ai sensi dell'art. 5 del Regolamento di Polizia Veterinaria n. 320 dell'8 febbraio 1954, il Servizio di Medicina Veterinaria segnala al Servizio n. 1 le notifiche pervenute di malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo.

1.4.20. Segnalazione di morsicatura

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

a) a segnalare l'animale morsicatore al Servizio di Medicina Veterinaria qualora non già fatto dalla Unità operativa di Pronto soccorso del Presidio ospedaliero, per le osservazioni e gli accertamenti previsti dal Regolamento di Polizia Veterinaria;

b) all'eventuale trattamento profilattico del morsicato.

1.4.21. Misure preventive

A cura dei proprietari i cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.
Nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto, i cani devono portare la museruola o devono essere tenuti al guinzaglio; possono essere tenuti senza museruola i cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle Forze Armate e della Polizia utilizzati per servizio.
I cani devono essere muniti di idoneo collare con le indicazioni anagrafiche del proprietario facilmente leggibili.

Vaccinazioni

1.4.22. Competenze del Servizio n. 1 dell'USSL

Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dai Servizi dell'USSL o dai Medici convenzionati o privati sotto il controllo ed il coordinamento del Servizio n. 1 (art. 3 della L.R. 64/81).
Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e regolamenti: allo scopo il Servizio annualmente redige e diffonde con apposita circolare le norme, le procedure ed il calendario delle vaccinazioni, ne dà informazione con comunicazione personale ai genitori dei vaccinandi per i minori, ne cura l'esecuzione registrando i dati ed assicurando la certificazione.

1.4.23. Esenzioni

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

1.4.24. Interventi contingenti

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

1.4.25. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate

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

1.4.26. Dati anagrafici

L'Ufficio dello Stato Civile comunale trasmette mensilmente al Servizio n. 1 i dati anagrafici di ogni nato.
Lo stesso Ufficio trasmette parimenti, ogni mese, al Servizio n. 1 l'elenco, corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

1.4.27. Registrazione dei dati vaccinali

Presso il Servizio n. 1 è tenuta nota in apposite schede delle vaccinazioni eseguite.
Oltre alla scheda personale conservata a cura del Servizio n. 1 ciascun-

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

1.4.28. Certificazione

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo e le altre collettività, se non dimostra con apposito certificato rilasciato dall'USSL, in cui risiede, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte, o di essere stato autorizzato all'esenzione per motivi di cui all'art. 1.4.23 del presente regolamento.
I Direttori di scuole, istituti e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma: la certificazione relativa deve essere conservata nella scuola e/o collettività, di regola nella cartella sanitaria individuale, ed esibita ad ogni richiesta dei competenti organi di controllo.
Nell'espletamento di tali funzioni i responsabili della collettività si avvalgono della collaborazione degli operatori del Servizio Sanitario, che operano nella collettività.

1.4.29. Controlli e richiami

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

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

Devono essere obbligatoriamente eseguiti:

a) controllo di idoneità sanitaria per gli alimentaristi ai sensi della legge 283/62, art. 14, per il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto, distribuzione e vendita di alimenti solidi e/o liquidi. I controlli devono essere eseguiti annualmente, a cura delle aziende, presso gli Uffici del Servizio n. 1 dell'USSL.
La visita medica ed i connessi accertamenti sono eseguiti secondo le modalità previste al Titolo IV del presente Regolamento.
Quanto sopra vale anche per il personale impiegato negli stabilimenti termali e di produzione di acqua minerale naturale e artificiale e per gli addetti al trattamento delle acque potabili, per quanto riguarda le attività di captazione, preparazione e distribuzione.

b) Controlli sanitari ai sensi del D.P.R. n. 264/61, art. 10, per tutto il personale a qualunque titolo impiegato in scuole ed istituti di ogni ordine e grado, da eseguirsi entro 30 giorni dall'assunzione in Servizio e ripetuti almeno ogni 2 anni: tali controlli consistono in visita medica escludente malattie contagiose e diffusive e nel test tubercolinico che qualora risultasse positivo dovrà essere seguito da accertamento radiologico.

Per il personale addetto ai servizi di cucina e refezione la visita dovrà comprendere annualmente anche gli accertamenti di cui al punto a).

c) Controlli sanitari preventivi agli operatori sanitari ai sensi del D.P.R. 130/69 e del D.P.R. 25 giugno 1983, n. 348 e successive modifiche e integrazioni.

d) Vaccinazione antitubercolare per soggetti cutinegativi ai sensi della legge 1088/70, art. 10; figli di personale di assistenza in servizio presso Ospedali sanatoriali; addetti ad Ospedali e Case di cura; studenti in medicina; militari.

e) Vaccinazione antitifica, obbligatoria ai sensi del D.C.G. del 2 dicembre 1926 e dell'art. 38 del D.P.R. 327/80, per personale di assistenza, di cucina, di lavanderia e di pulizia di Ospedali e Case di cura, sia pubblici che privati, per addetti ai servizi di disinfezione, trasporto ammalati, per addetti a lavanderie pubbliche, per addetti ai Servizi di acquedotto e di raccolta, trattamento e distribuzione del latte, nonché per gli alimentaristi.

f) Vaccinazione antitetanica, ai sensi della legge 292/63 e D.P.R. n. 1301/65 e successivi decreti per le categorie in essi previste.

g) Vaccinazioni obbligatorie della prima infanzia (antitetanica, antidifterica, antipoliomielitica) previste dalla legislazione nazionale vigente, fermo restando il carattere facoltativo per le campagne di vaccinazione promosse dalla Regione Lombardia o dall'USSL.

1.4.31. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori

Ferme restando le responsabilità individuali dei singoli interessati e/o di chi esercita la patria potestà in caso di minore, qualora vi sia inadempienza alle norme di cui al precedente articolo, è fatto divieto ai Responsabili dei luoghi (aziende, istituti, enti, ecc.) in cui si svolgono le attività richiamate, di assumere o di accogliere il personale soggetto agli interventi sanitari obbligatori di cui all'articolo precedente, senza la preventiva acquisizione della documentazione attestante il rispetto di tali obblighi o l'autorizzazione all'esenzione di cui all'art. 1.4.23.
I Responsabili di cui al precedente comma hanno altresì l'obbligo di provvedere affinché, ove siano previsti, i controlli successivi ed i richiami vengano effettuati regolarmente con l'acquisizione di documentazione comprovante.
Il Servizio n. 1 dell'USSL si riserva l'effettuazione di controlli e di sopralluoghi in qualsiasi momento, onde accertare il rispetto delle norme stabilite.

Capitolo 5

ESERCIZIO DI ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE FARMACIE

* 1.5.1. Competenze

Ai sensi degli artt. 5 e 9 della L.R. n. 46/83 contenente "norme per l'esercizio delle funzioni in materia farmaceutica e di vigilanza sulle farmacie", l'E.R. assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite l'Ufficio Farmaceutico dell'USSL ed il Servizio n. 1, secondo criteri e modalità organizzative stabiliti dall'Ufficio di Direzione della USSL.

* 1.5.2. Periodicità delle ispezioni

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

1.5.3. Inadempienze - diffide - decadenze

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

* 1.5.4. Disposizioni urgenti

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

* Vedere nota a pagina 9

Capitolo 6

ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI POLIZIA MORTUARIA

1.6.1. Competenze

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

1.6.2. Normativa di riferimento

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

* 1.6.3. Attività necroscopica

L'attività necroscopica di cui all'art. 4 del D.P.R. 803/75 viene svolta da sanitari dipendenti dall'USSL, di norma a rapporto di lavoro a tempo pieno o che comunque non svolgano attività di tipo privatistico nell'USSL. Tali operatori, ancorché funzionalmente assegnati ad altri Servizi ed Unità Operative, nell'espletamento delle funzioni di medicina necroscopica rispondono al Responsabile del Servizio n. 1.

1.6.4. Costruzione di tombe private e loculi

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

1.6.5. Lavori nel cimitero

La manutenzione e l'ordine del cimitero sono affidati al custode che ne risponde anche al Responsabile del Servizio n. 1. Di ogni lavoro in corso deve tenersi opportuna registrazione e durante i lavori devono essere osservate, oltre che le norme di sicurezza, anche le necessarie cautele al fine di assicurare il decoro, la riservatezza e la tranquillità del luogo. Durante i lavori comunque è proibita ogni manomissione anche solo temporanea dello stato e della funzionalità dei vialetti che devono essere sempre regolarmente mantenuti puliti.

* Vedere nota a pagina 9

1.6.6. Riduzione aree di rispetto

Le competenze in materia di Polizia Mortuaria già del Medico Provinciale sono esercitate dall'E.R.
Spetta a tale Ente decretare la riduzione delle fasce di rispetto di cui all'art. 338 del T.U.LL.SS. 1265/34 e successive modificazioni previa delibera dei Consigli Comunali interessati, motivata da esigenze di ampliamento dei cimiteri e qualora non ostino impedimenti di natura igienico-sanitaria.

1.6.7. Richiami normativi

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

- D.P.R. 627/81 sullo spessore delle tavole delle casse di legno (25 mm in ogni punto).

- Sentenza TAR Lazio 718/77 e Consiglio di Stato 960/79 che legittimano l'applicazione alle casse mortuarie delle speciali valvole autorizzate con provvedimenti ministeriali.

- Circolare ministeriale n. 400/49 del 19 giugno 1978 sulle dimensioni dei monumenti funebri delle tombe a inumazione (2/3 della superficie).

- LL.RR. 64 e 65/81 in particolare per le previsioni di cui all'art. 8, come modificato dalla L.R. 61/84, che detta norme sulla composizione della Commissione prevista dal D.P.R. 803/75.

1.6.8. Comunicazione e registrazione dati mortalità

Ai sensi dell'ultimo comma dell'art. 1 del D.P.R. 803/75, presso il Servizio n. 1, a cura dei Comuni interessati dovrà essere conservato e tenuto aggiornato un registro con l'elenco dei deceduti nell'anno e relativa causa di morte.
A tale scopo gli Uffici dello stato civile dei Comuni della zona sanitaria devono far pervenire al Servizio n. 1 mensilmente l'elenco dei deceduti fra la popolazione residente con relativa causa della morte (Allegato 2).
Tale elenco è riferito alla popolazione residente e non alla popolazione presente per la quale valgono le disposizioni vigenti in materia.
Gli Uffici dello stato civile dei Comuni di residenza devono richiedere ai Comuni in cui si è verificato il decesso i dati occorrenti utilizzando l'apposito modulo (Allegato 3).

* Capitolo 7

ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE

1.7.1. Ambiti dell'attività di vigilanza

Ai sensi degli artt. 2-3 della L.R. 64/81 compete all'E.R. la vigilanza ed il controllo sulle attività sanitarie.
La vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle persone e sulle istituzioni e strutture sanitarie che esercitano attività sanitarie o comunque finalizzate alla tutela della salute.

1.7.2. Figure soggette a vigilanza

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

a) esercenti la professione sanitaria di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, odontoiatra e protesista dentario (D.P.R. n. 135/80), biologo, limitatamente all'attività di analisi biologiche (legge 396/67 - legge 349/77);

b) esercenti la professione sanitaria ausiliaria di ostetrica, assistente sanitario, infermiere professionale, vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, massaggiatore e massofisioterapista cieco, fisioterapista;

c) esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie di odontotecnico, ottico, meccanico ortopedico ed ernista, infermiere generico, massaggiatore, puericultrice, tecnico di radiologia medica, erborista, dietista, castrino, maniscalco.

1.7.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza

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

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

* Vedere nota a pagina 9

1.7.4. Obbligo della registrazione dei titoli

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

Per gli adempimenti sopra indicati il Responsabile del Servizio n. 1 curerà per conto di ciascuno dei Comuni dell'USSL la tenuta di un apposito registro ove provvederà ad annotare quanto previsto al comma precedente e gli estremi di iscrizione all'albo professionale per i soggetti a tale obbligo.

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

1.7.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti

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

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

1.7.6 Certificato di assistenza al parto

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

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

1.7.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni

I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza duran-

te il parto devono denunciare al Servizio n. 1 entro due giorni dal parto e sul modello di Stato approvato con D.C.G. del 28 dicembre 1941, la nascita di ogni nato malformato nonché segnalare sollecitamente gli immaturi e i deboli vitali per il ricovero (Allegato 4).

1.7.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge

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

1.7.9. Vendita presidi medico-chirurgici

La licenza di commercio per la vendita di strumenti, apparecchi o altri prodotti speciali ai sensi dell'art. 6 del R.D. 31 maggio 1928 n. 1334, viene rilasciata dal Sindaco, salve le previsioni della legge 426/71, previo parere favorevole rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL.
È proibito l'esercizio su suolo pubblico e comunque all'aperto delle operazioni relative alle arti sanitarie e la vendita in forma ambulante di Presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.

1.7.10. Autorizzazione sanitaria

Nessuno può aprire e mantenere in esercizio un'istituzione o una struttura a carattere sanitario di cui al precedente art. 1.7.3 senza la speciale autorizzazione, già prevista dalle norme del Titolo II, Capitolo VI, del T.U.LL.SS. n. 1265/34, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, come di seguito specificato, che costituisce condizione indispensabile e preventiva all'inizio dell'attività e al rilascio di eventuali autorizzazioni amministrative comunali laddove previste.
Tali istituzioni e strutture devono possedere i requisiti igienico-sanitari e strutturali previsti dalle leggi vigenti e dalle norme del Titolo III del presente Regolamento locale di igiene.

1.7.11. Domanda di autorizzazione sanitaria

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

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

Alla domanda debbono essere allegati:

- planimetria dei locali in scala 1:100 datata e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;
- elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura;
- copia dell'atto costitutivo, se il richiedente è persona giuridica;
- dichiarazione a firma autenticata nelle forme di legge, di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del direttore designato;
- certificato di iscrizione alla Camera di commercio, qualora si tratti di ditta gestita individualmente o in forma societaria;
- documentazione comprovante i titoli professionali, accademici e di studio del direttore e del personale sanitario operante nella struttura;
- licenze d'uso dei locali.

* 1.7.12. Istruttoria

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

1.7.13. Determinazioni successive

Le procedure autorizzative si differenziano successivamente nel seguente modo:

a) ambulatori medici e veterinari: si intendono per tali, strutture direttamente accessibili al pubblico, dotate di propria autonomia ed individualità strutturale, ove vengono eseguite prestazioni mediche e veterinarie di prevenzione, di diagnostica, cura e riabilitazione. Tra essi vanno compresi gli ambulatori di cui i medici devono dotarsi per accedere alla convenzione unica nazionale col S.S.N. ed esclusi gli studi privati dei

* Vedere nota a pagina 9

singoli professionisti, senza dipendenti e che non presentino affisse targhe pubblicitarie, che ne consentano la pubblica individuazione ed il libero accesso.
Sulla base del risultato dell'ispezione tecnica, accertata la rispondenza delle strutture ai requisiti previsti, il competente organo amministrativo dell'E.R. assume direttamente le determinazioni del caso.

b) Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico: si seguono le procedure previste dalla L.R. 79/80 e successive modificazioni e integrazioni.

c) Altri presidi di diagnostica strumentale non compresi e regolamentati dalla L.R. n. 79/80: la procedura autorizzativa è la stessa di cui al punto a), previa acquisizione preventiva anche dei pareri della Commissione di cui all'art. 89 del D.P.R. n. 185/64 ove ne ricorrano il caso e/o l'opportunità.

d) Stabilimenti termali idroterapici, Centri o Ambulatori o Gabinetti ove si pratichino attività nel settore della riabilitazione, o cure fisiche di ogni specie (ivi comprese ionoforesi, elettrodiatermocoagulazione, saune, lampade a raggi, magnetoterapia ed altre attività che implichino apparecchi elettromedicali); la domanda corredata dai risultati dell'ispezione tecnica e del parere del Comitato di Gestione viene inoltrata al Settore Sanità ed Igiene della Regione, ai sensi del D.P.G.R. n. 945 del 20 novembre 1981, sin quando la competenza non sia trasferita all'E.R. In tal caso si procederà come per il punto c).

e) Case di cura e luoghi di ricovero privati: la domanda viene trasmessa al Settore Sanità e Igiene della Regione.

f) Servizi residenziali tutelari: la domanda di autorizzazione viene trasmessa ai competenti Organi regionali.

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

1.7.14. Direzione e responsabilità sanitaria

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

a) dell'organizzazione tecnico-funzionale e del buon funzionamento dei servizi igienico-sanitari;

b) dell'assegnazione ai singoli Servizi del personale sanitario, tecnico e

paramedico che deve essere fornito dei titoli indispensabili per l'esercizio delle singole attività professionali;

c) del controllo del funzionamento delle apparecchiature diagnostiche e terapeutiche installate nel complesso sanitario;

d) del rispetto delle norme di tutela degli operatori contro i rischi derivanti dalla specifica attività;

e) del controllo dei Servizi, in particolare di quelli di disinfezione e di sterilizzazione;

f) della registrazione, trascrizione ed archiviazione dei referti;

g) delle segnalazioni obbligatorie previste dalle vigenti disposizioni di legge;

h) della vigilanza sull'applicazione delle vigenti disposizioni in materia di Presidi diagnostici, curativi e riabilitativi.

1.7.15. Archiviazione e conservazione dei dati

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

1) per le prestazioni degli ambulatori medici fintanto sussista il rapporto fiduciario.

2) Per le prestazioni dei laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico nel rispetto della L.R. 79/80 e successive modificazioni e integrazioni.

3) Per le altre prestazioni di diagnostica strumentale almeno un anno, fatte salve quelle di medicina nucleare in vivo e di radiodiagnostica che vanno conservate per 20 anni.

4) Per le prestazioni di cure fisiche di ogni specie per tre anni almeno.

5) Per i ricoveri in Istituzioni sanitarie, fermo restando gli obblighi dei precedenti punti, la documentazione clinica va conservata per almeno un decennio.

1.7.16. Pubblicità sanitaria

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

Per ottenere l'autorizzazione di cui sopra, il richiedente deve presentare domanda, con allegato nulla-osta dei competenti Uffici comunali, ove occorra, e con precisato il testo, disegno e fotografia del messaggio, non-

ché di ogni altro dato eventualmente richiesto dal Responsabile del Servizio n. 1.
Nella pubblicità sanitaria è fatto divieto di incentivare il consumismo sanitario; per gli studi professionali la pubblicità anche a mezzo targhe dovrà fare riferimento esclusivo al nome del sanitario, alla sua qualifica e specializzazione usando titoli accademici riconosciuti.
Sono esclusi dalle presenti disposizioni gli avvisi di pubblica utilità ai fini di informazioni.

1.7.17. Ispezioni

Al fine di esercitare la vigilanza igienico-sanitaria, le Istituzioni e le Strutture di cui all'art. 1.7.3 sono ispezionate ogni anno, ed in ogni caso se ne ravvisi l'opportunità, dal Servizio n. 1 dell'USSL.
Di ogni ispezione verrà redatto apposito verbale di cui verrà rilasciata copia al titolare delle istituzioni e strutture ispezionate e che sarà trasmesso al Presidente dell'E.R.: in caso di strutture pubbliche il Servizio n. 1 può avvalersi o delegare di volta in volta operatori dei Servizi dell'USSL.

1.7.18. Diffida e revoca dell'autorizzazione sanitaria

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

Capitolo 8

MEDICINA LEGALE. CERTIFICAZIONI NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVITÀ

* 1.8.1. Competenze

La certificazione individuale a tutela della salute della collettività, gli accertamenti di Polizia Mortuaria e le prestazioni medico-legali, già svolte dai Medici Provinciali e dagli Ufficiali Sanitari, sono funzioni dell'E.R. che ne assicura lo svolgimento tramite gli operatori dei competenti Servizi, preferibilmente a rapporto di impiego a tempo pieno.
Restano comunque salve le competenze e gli obblighi di tutti gli operatori sanitari e dei Servizi di assistenza di base e di assistenza specialistica intra ed extra ospedaliera per l'esercizio di funzioni di medicina legale espressamente loro attribuite da leggi e norme.
Le funzioni medico-legali relative agli accertamenti di controllo per l'invalidità temporanea dei lavoratori dipendenti sono esercitate dall'USSL tramite il competente Servizio nelle forme, modi e procedure previste nella delibera della Giunta regionale, n. 20711, del 5 ottobre 1982.

* 1.8.2. Accertamenti collegiali

Le attività collegiali per l'accertamento dell'invalidità permanente da cause lavorative e di servizio, dell'invalidità civile, nonché gli accertamenti relativi ai ciechi civili e sordomuti sono svolte dall'USSL nel rispetto di quanto stabilito dalla L.R. n. 9 del 5 febbraio 1982 e successive modifiche ed integrazioni e dalle relative circolari applicative.
Le attività medico-legali che richiedono accertamenti collegiali per cui non siano previsti specifici organi e che sono di competenza dell'E.R. sono svolte di regola dalla Commissione di cui al precedente comma.

* 1.8.3. Accertamenti di invalidità

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

* 1.8.4. Accertamenti di idoneità alla guida

Le attività di accertamento della idoneità o inidoneità alla guida di autoveicoli e natanti vengono svolte dai medici del Servizio n. 1 di regola a tempo pieno e appositamente a ciò incaricati.
Tali accertamenti sono svolti esclusivamente nelle sedi della USSL secondo modi e procedure stabiliti.

* Vedere nota a pagina 9

Restano fatte salve le facoltà di cui all'art. 81 del D.P.R. 420/79 concesse ai medici militari e di altre pubbliche amministrazioni per l'esecuzione di tali attività nell'ambito dei rispettivi Servizi.

* 1.8.5. Prestazioni nell'interesse di privati

Le prestazioni di cui al presente Capitolo, qualora rese nell'interesse di privati e salvo diversa specifica normativa, comportano a carico degli interessati l'onere di una tariffa stabilita nel rispetto della normativa vigente (art. 7 L.R. 61/84).
Le tariffe vengono riscosse dagli appositi Uffici amministrativi dell'USSL e nulla è dovuto direttamente ai sanitari accertatori.

* 1.8.6. Attività distrettuale

Parte dell'attività di medicina legale deve essere eseguita dal Centro distrettuale sanitario tramite i medici convenzionati per ciò che sia stato espressamente loro attribuito e tramite i medici coordinatori di distretto per delega o incarico del Responsabile del Servizio n. 1 dell'USSL.
In relazione alla sede dove la prestazione viene svolta, al medico accertatore, al titolo della prestazione si fa riferimento allo schema indicativo di cui all'Allegato 5.

* 1.8.7. Controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione

Tutta l'attività di medicina legale è sottoposta al diretto controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione, cui spetta stabilire in particolare le procedure ed i rapporti di collaborazione fra i vari Servizi, onde consentire i corretti apporti integrativi e specialistici per lo svolgimento delle prestazioni.
Di ogni disfunzione o disservizio, l'Ufficio di Direzione dovrà essere informato al fine di adottare i conseguenti provvedimenti come pure all'Ufficio di Direzione è attribuita la competenza di proporre modifiche al presente Capitolo del Regolamento e a dare disposizioni per regolamentare l'attuazione di quanto è previsto.

* Vedere nota a pagina 9

Capitolo 9

RAPPORTI DEL SERVIZIO CON L'UTENZA

* 1.9.1. Obbligo della risposta alle richieste dei cittadini

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

Il cittadino che singolarmente o in gruppo ed in qualunque forma si rivolge all'E.R. o direttamente al Servizio n. 1 per chiedere un intervento o una informazione deve avere sempre una risposta scritta, esauriente ed in tempo utile.

* 1.9.2. Accessibilità dei cittadini al Servizio n. 1 dell'USSL

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

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

* 1.9.3. Interventi urgenti. Reperibilità

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

Il Servizio n. 1 assicura un sistema di pronta reperibilità per tutto il periodo eccedente l'orario di ufficio. La pronta reperibilità deve essere assicurata preferibilmente da almeno un medico o da un tecnico di adeguata qualifica ed esperienza in grado di assicurare un efficace primo intervento.

Il sistema di pronta reperibilità deve garantire la vigilanza continua sull'ambiente e la pronta risposta a chiamate e segnalazioni urgenti e deve essere integrato ed avvalersi del sistema di guardia igienica permanente di cui al comma terzo dell'art. 3 della L.R. 64/81.

Per assicurare quanto sopra il centralino della USSL funziona in continuo e la popolazione è ampiamente informata delle modalità e condizioni di accesso al Servizio.

* Vedere nota a pagina 9

* 1.9.4. Modalità ed organizzazione della USSL

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

* Vedere nota a pagina 9

RegioneLombardia
GIUNTA REGIONALE
SETTORE SANITÀ E IGIENE
Servizio Igiene Pubblica

Allegato 1

SCHEDA DI DENUNCIA OBBLIGATORIA DI MALATTIA INFETTIVA E DIFFUSIVA

U S S L ☐☐☐ PROV ☐☐ COMUNE ☐☐☐ DATA ☐☐☐☐☐☐ (G G M M A A) MATRICOLA N° 227000

DIAGNOSI ☐☐☐☐

01	006	Amebiasi	33	024	Morva
02	126	Anchilostomiasi	34	046	Nevrassiti virali
03	098	Blenorragia	35	073	Ornitosi
04	023	Brucellosi	36	072	Parotite epidemica
05	022	Carbonchio	37	132	Pediculosi nelle collettività
06	001	Colera	38	033	Pertosse
07	077	Congiuntivite contag nelle collettività	39	020	Peste
08	032	Difterite	40	045	Poliomielite
09	004	Dissenteria bacillare	41	071	Rabbia
10	122	Echinococcosi	42	906	Morsicature da animali rabidi o sospetti
11	070	Epatite virale	43	056	Rosolia
12	060	Febbre gialla	44	133 0	Scabbia
13	083 0	Febbre Q	45	034 1	Scarlattina
14	002 0	Febbre tifoide	46	120	Schistosomiasi
15	002 1	Infezioni da Paratifi	47	670	Sepsi puerperale
16	003	Altre infezioni da Salmonelle	48	090	Sifilide con manif contagiose in atto
17	005 1	Botulismo	49	123 0	Teniasi
18	005 0	Altre tossinfezioni alimentari	50	037	Tetano
19	008	Gastroenterite 1° anno vita	51	080	Tifo esantematico
20	123 6	Imenolepiasi	52	081	Forme dermotifosimili
21	487	Influenza	53	110 0	Tigna
22	030	Lebbra	54	130	Toxoplasmosi
23	085 1	Leishmaniosi cutanea	55	076	Tracoma
24	085 0	Leishmaniosi viscerale	56	124	Trichinosi
25	100	Leptospirosi	57	011	Tbc polmonare in fase contagiosa
26	099 1	Linfogranuloma inguinale	58	012	Tbc extrapolm in fase contagiosa
27	084 0	Malaria	59	021	Tularemia
28	390	Malattia reumatica	60	099 0	Ulcera venerea
29	036 0	Meningite menigococcica	61	050	Vaiolo
30	111	Micosi della cute	62	999 0	Vaccinia generalizzata
31	075	Mononucleosi infettiva	63	323 5	Encefalite postvaccinica
32	055	Morbillo	64	052	Varicella
			65	482 9	Legionellosi

COMPLICANZE EVENTUALI ☐

DATA DI INIZIO DELLA MALATTIA ☐☐☐☐☐☐ (G G M M A A)

CASO ☐ (1) SINGOLO ☐ (2) EPIDEMICO
famiglia 1 ☐
ospedale 2 ☐
collettività 3 ☐
colpiti n ☐☐☐

LUOGO PRESUMIBILE DEL CONTAGIO
stesso Comune 1 ☐
altro Comune 2 ☐
estero 3 ☐

RICOVERO OSPEDALIERO NO (1) SI (2)

PAZIENTE M (1) F (2)

LUOGO DI DIMORA 1☐ casa privata 2☐ collettività

ETÀ COMPIUTA ALL'INIZIO DELLA MALATTIA
Meno di un anno Mesi da 00 a 11 — 1☐☐
Un anno e oltre Anni da 01 a 99 — 2☐☐
Oltre 99 indicare sempre 99

Cognome ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ Nome ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Professione ☐☐☐☐☐

Indirizzo ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

LUOGO IN CUI SI E' MANIFESTATA LA MALATTIA

Stesso Comune di quello di denuncia 1 ☐

Comune diverso da quello di denuncia ma della stessa Provincia
Specificare il Comune 2 ☐

Provincia diversa da quella di denuncia
Specificare Provincia 3 ☐ ☐☐
Estero 4 ☐ 98

IL RESP SERVIZIO IG PUBBLICA, AMBIENTALE, T S L L

Allegato 2

N. .....

Oggetto: DATI STATISTICI CAUSE DI MORTE – Mese di .....

COMUNE DI .....

N.	COGNOME, NOME e PATERNITA'	E T A'			MALATTIA INIZIALE	MALATTIA TERMINALE	Medico curante	Medico necroscopo	Osservazioni
		anni	*mesi*	*giorni*					

Allegato 3

COMUNE DI
Ufficio dello Stato Civile

URGENTE

AL MUNICIPIO (Ufficio Stato Civile)
di

Si prega di voler comunicare la causa di morte di

deceduto in codesto Comune il giorno

Tali notizie sono necessarie ai fini della compilazione delle tabelle statistiche delle cause di morte della popolazione appartenente a questo Comune.

Ringraziando, con osservanza.

L'Addetto all'Ufficio dello Stato Civile

N.B - Si prega di restituire debitamente compilato il presente modello.

MORTE NATURALE

Malattia o stato morboso iniziale:

Malattia o stato morboso che ha direttamente causato il decesso:

MORTE DA CAUSA VIOLENTA

Causa violenta:

1. Accidentale
2. Infortunio sul lavoro
3. Suicidio
4. Omicidio

Mezzo col quale la morte avvenne o fu procurata (indicare ad es.: arma da fuoco, caduta, investimento da treno, avvelenamento, ecc.):

Atto N Reg. Parte

Allegato 4

REGIONE LOMBARDIA

ASSESSORATO ALLA SANITÀ

DENUNCIA DI NATO CON MALFORMAZIONE CONGENITA

(Art 103 T U. Leggi Sanitarie approvate con R D 27 luglio 1934, n 1265; R D 17 febbraio 1941, n 1127)

Provincia . . . . . *Comune* . . .

Cognome e Nome . . . . . .

Paternità . . *Maternità* . . . . .

Descrizione dettagliata della deformità . . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

Ai quesiti con ☐ scrivere, solo in caso affermativo, SI nel rettangolo corrispondente

ALTRE NOTIZIE SUL NATO	Codice
1. DATA DI NASCITA giorno . mese anno . ora	
2. SESSO	
maschio . . . ☐	1
femmina . . . ☐	2
non definibile ☐	3
3. VITALITA'	
nato vivo . . . . . ☐	1
nato morto . ☐	2
4. PESO (risultante da pesatura con bilancia) kg . gr.	
5. FILIAZIONE	
legittima . . ☐	1
illegittima ☐	2
6. RICOVERO IN ISTITUTI	
temporaneamente per intervento e cura ☐	
definitivamente . ☐	
specificare l'Istituto . .	
7. ORDINE DI NASCITA Rispetto a tutti i nati (compresi i nati morti ed i premorti) anche da precedenti matrimoni della madre	
8. ABORTI (avuti dalla gestante prima dell'attuale parto) N.	
NOTIZIE SULLA GRAVIDANZA E SUL PARTO ATTUALI	
9. DURATA DELLA GRAVIDANZA mesi compiuti	
10. GENERE DEL PARTO	
semplice . . . . ☐	
doppio . . ☐	
altri (specificare) .	
11. LUOGO DEL PARTO	
abitazione (qualsiasi privato domicilio) . ☐	
Istituto di cura (ospedali, cliniche e simili) . . ☐	
altri luoghi (specificare) ☐	

CIRCOSTANZE ANORMALI VERIFICATESI DURANTE L'ATTUALE GRAVIDANZA	Codice
12. CONDIZIONI PATOLIGICHE	
INTOSSICAZIONI ESOGENE (precisare) .	
. . . . .	
verificatesi nel (I, II, ecc) . mese di gravidanza	
RADIAZIONI IONIZZANTI AMBIENTALI (precisare)	
. . . . .	
verificatesi nel (I, II, ecc) mese di gravidanza	
MALATTIE ENDOCRINE E DEL RICAMBIO (precisare)	
. . . . .	
verificatesi nel (I, II, ecc) . . mese di gravidanza	
MALATTIE CAUSATE DALLA GRAVIDANZA (precisare)	
. . .	
verificatesi nel (I, II, ecc) . mese di gravidanza	
ALTRE MALATTIE (precisare) . . .	
. . . . .	
verificatesi nel (I, II, ecc) . mese di gravidanza	
13 TERAPIE	
RAGGI X, RADIUM (comprendere anche gli usi a scopo diagnostico) applicati nel (I, II, ecc.) . mese di gravidanza	
ORMONI (precisare) .	
quantità presi nel (I, II, ecc) mese di gravidanza	
TRANQUILLANTI (precisare)	
quantità presi nel (I, II, ecc) mese di gravidanza	
ANTINAUSEA (precisare)	
quantità presi nel (I, II, ecc) mese di gravidanza	
CHEMIOTERAPICI (precisare)	
quantità presi nel (I, II, ecc) mese di gravidanza	
ANTIBIOTICI (precisare)	
quantità . presi nel (I, II, ecc) . mese di gravidanza	
VITAMINE (precisare)	
quantità presi nel (I, II, ecc) . mese di gravidanza	

N. B. — Scrivere a macchina o a stampatello.

NOTIZIE SUI NATI VIVI (VIVI O MORTI) E SUGLI ABORTI PRECEDENTI (1)

(anche da precedenti matrimoni della madre)

14 Ordine di concepimento	15 Nato vivo nato morto o aborto	16 Sesso	17 Data della nascita o dell'aborto	18 Durata della gravidanza	19 Causa dell'eventuale aborto prematurità o natimortalità	20 Descrizione dettagliata dell'eventuale malformazione congenita
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

(1) Le notizie sul nato attuale vanno indicate solo sulla prima pagina

NOTIZIE SUI GENITORI E SUGLI ASCENDENTI

21. RESIDENZA DELLA MADRE — Codice

Provincia . . . .

Comune . .

22. DATA DI MATRIMONIO DEI GENITORI

giorno mese anno

23. CONSANGUINEITA' DEI GENITORI NO SI

Sottolineare la risposta esatta. Se SI precisare anche se:

parenti di quarto grado (cioè figli di fratelli, o di sorelle o di fratello e sorella) ☐ 1

parenti di quinto grado (quando un coniuge ha sposato la figlia o il figlio di un suo primo cugino) . ☐ 2

parenti di sesto grado (secondi cugini cioè figli di primi cugini) . ☐ 3

zio e nipote o zia e nipote ☐ 4

	DEL PADRE	DELLA MADRE
24. DATA DI NASCITA	giorno mese anno .	giorno . mese anno .
25. PROFESSIONE O CONDIZIONE NON PROFESSIONALE		
26. POSIZIONE NELLA PROFESSIONE	imprenditore o libero professionista ☐ 1 dirigente o impiegato . . ☐ 2 lavoratore in proprio . ☐ 3 lavoratore dipendente . ☐ 4 coadiuvante . . ☐ 5	imprenditore o libero professionista ☐ 1 dirigente o impiegato . ☐ 2 lavoratore in proprio ☐ 3 lavoratore dipendente . ☐ 4 coadiuvante . ☐ 5
27. RAMO DI ATTIVITA' ECONOMICA	agricoltura . . ☐ 1 industria ☐ 2 altri . ☐ 3	agricoltura . ☐ 1 industria . ☐ 2 altri . . ☐ 3
28. EVENTUALI DEFORMITA' CONGENITE		
29. CIRCOSTANZE ANORMALI VERIFICATESI NEL *PERIODO PRECEDENTE* L'ATTUALE GRAVIDANZA CONDIZIONI PATOLOGICHE *sofferte ed età cui* si riferiscono (malattie, disfunzioni, intossicazioni, traumi, interventi chirurgici, ecc) TERAPIE PRATICATE (medicinali, radiumterapia, roentegenterapia, ecc) Indicare anche le quantità assunte e l'età in cui le terapie furono praticate		
30. EVENTUALI MALFORMAZIONI CONGENITE DEGLI ASCENDENTI		

L'Ostetrica **Il Medico**

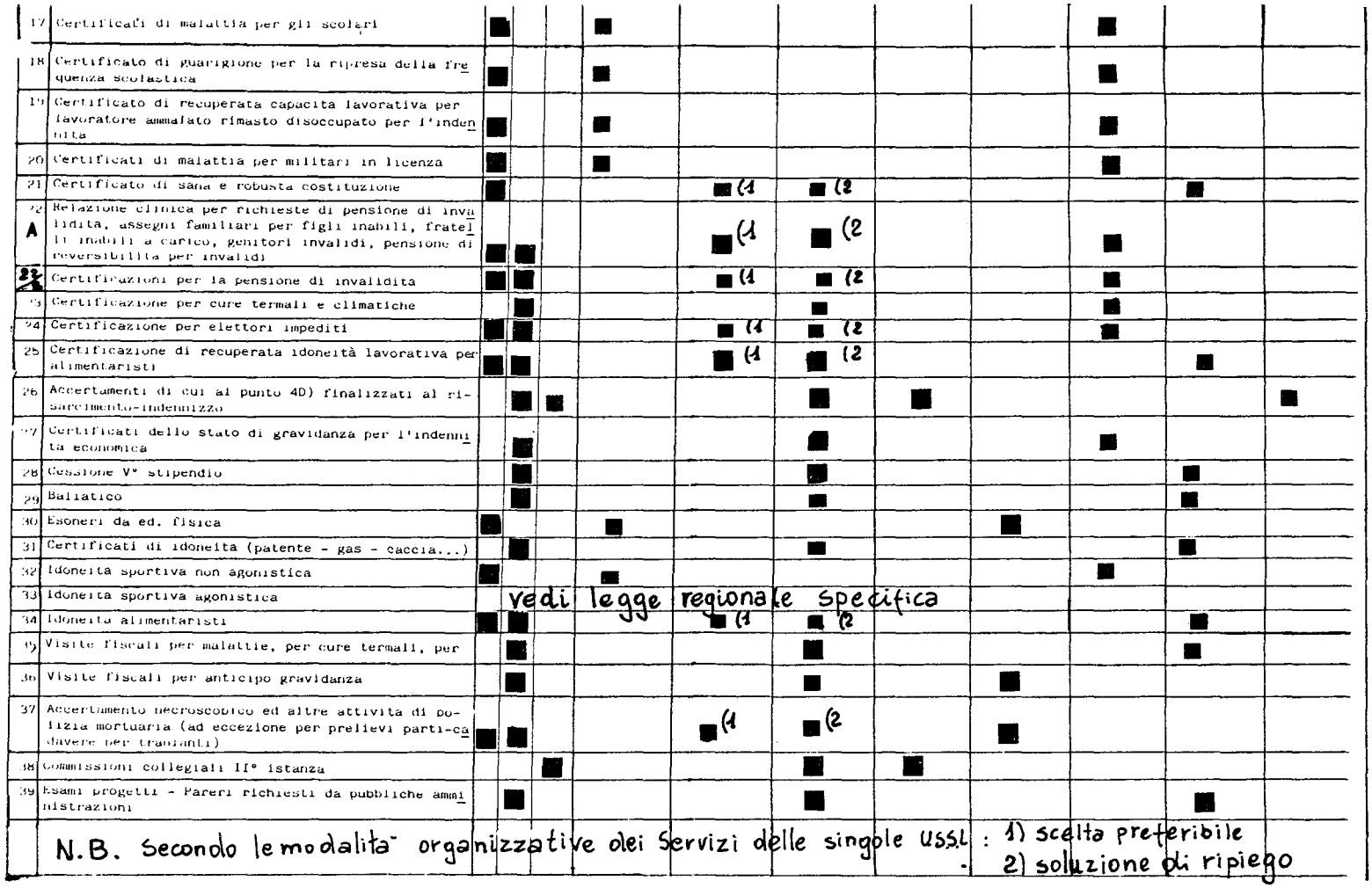
Visto: ***L'Ufficiale Sanitario***

Data . 19 . .

Allegato 5

SCHEMA ORIENTATIVO DELLE PRESTAZIONI DI MEDICINA LEGALE

N.° D'ORDINE	PRESTAZIONE	Luogo della prestazione			OPERATORE INCARICATO				TITOLO			
		1) DISTRETTO	2) ZONA	3) SOVRAZONALE	4) Medico di base di norma convenz. per la medicina generica	5) Medico dipendente dell'USSL a T.P. di staccato nei distr.	6) Medico dipendente a T.P. del Servizio n. 1	7) Medico specialista di apposita struttura di Medicina legale	8) Obbligatorio d'istituto o di legge gratuito	9) Obbligatorio a richiesta dell'interessato gratuito per convenz.	10) A richiesta dell'interessato: secondo il tariffario ex art. 7 L.R. 61/84	11) Facoltativo a richiesta dell'interessato a pagamento
1	Denuncie previste da leggi, a carico di tutti gli esercenti le professioni sanitarie (ad es.: malattie infet. e contagiose; vaccinazioni obbligatorie; di assistenza al parto; cause di morte; tossico-dipendenti, infanti deformi, neonati immaturi, malattie di interesse sociale; intossicazione da anticrittogamici, malattie veneree; nascite; morte; esami esterni del cadavere con constatazione del decesso; .. ..)	■			■				■			
2	Rapporto all'Autorità Giudiziaria per i delitti perseguibili d'ufficio	■			■				■			
3	Denuncie di infortuni e malattie professionali nell'industria e nell'agricoltura	■			■				■	■		
4	Certificazione di inabilità temporanea per gli infortuni e le malattie professionali	■			■					■		
5	Certificato di guarigione da infortuni e malattie professionali	■			■ (2	■ (1				■ (2	■ (1	
6	Certificato per l'interruzione volontaria di gravidanza	■			■					■		
7	Libretti per l'avvio al lavoro di fanciulli adolescenti	■				■ (1	■ (2				■	
8	Idoneità generica al lavoro	■				■ (1	■ (2				■	
9	Idoneità specifica al lavoro		■				■				■	
10	Assunzione obbligatoria invalidi		■				■		■			
11	Visite periodiche (D.P.R. 303/56)		■		■* o da altro medico convenzionato appositamente						■	
12	Visite periodiche III° comma art. 19 leggi regionali N. 64-65/1981		■				■			■		
13	Pareri preventivi e attività di consulenza a richiesta di privati per uso proprio		■				■	■				■
14	Certificazione di malattie per inabilità al lavoro per l'indennità di malattia	■			■				■			
15	Certificati di guarigione e di idoneità alla ripresa lavorativa	■			■ (2	■ (1				■ (2	■ (1	
16	Certificato di malattia dell'infanzia per l'assenza del lavoro di genitore	■			■					■		


17 Certificati di malattia per gli scolari
18 Certificato di guarigione per la ripresa della frequenza scolastica
19 Certificato di recuperata capacità lavorativa per lavoratore ammalato rimasto disoccupato per l'indennità
20 Certificati di malattia per militari in licenza
21 Certificato di sana e robusta costituzione
22 A Relazione clinica per richieste di pensione di invalidità, assegni familiari per figli inabili, fratelli inabili a carico, genitori invalidi, pensione di reversibilità per invalidi
23 Certificazioni per la pensione di invalidità
24 Certificazione per cure termali e climatiche
25 Certificazione per elettori impediti
26 Certificazione di recuperata idoneità lavorativa per alimentaristi
27 Accertamenti di cui al punto 4D) finalizzati al risarcimento-indennizzo
28 Certificati dello stato di gravidanza per l'indennità economica
29 Cessione V° stipendio
30 Baliatico
31 Esoneri da ed. fisica
32 Certificati di idoneità (patente - gas - caccia...)
33 Idoneità sportiva non agonistica
34 Idoneità sportiva agonistica
35 Idoneità alimentaristi
36 Visite fiscali per malattie, per cure termali, per
37 Visite fiscali per anticipo gravidanza
38 Accertamento necroscopico ed altre attività di polizia mortuaria (ad eccezione per prelievi parti-cadavere per trapianti)
39 Commissioni collegiali II° istanza
Esami progetti - Pareri richiesti da pubbliche amministrazioni
vedi legge regionale specifica
N.B. Secondo le modalità organizzative dei Servizi delle singole USSL : 1) scelta preferibile
2) soluzione di ripiego

TITOLO II

IGIENE DEL TERRITORIO

INDICE SISTEMATICO

TITOLO II
IGIENE DEL TERRITORIO

Cap. 1 - Scarichi idrici

Cap. 2 - Suolo

Cap. 3 - Acque

Cap. 4 - Fognatura

Cap. 5 - Inquinamento dell'aria (Comuni in zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13/7/66, n. 615)

Cap. 6 - Inquinamento dell'aria (Comuni fuori zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13/7/66, n. 615)

Cap. 7 - Insediamenti produttivi

Cap. 8 - Rumori

Cap. 9 - Vibrazioni

Cap. 10 - Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi

Cap. 11 - Balneazione

Cap. 12 - Detergenti sintetici

Cap. 13 - Impiego di presidi sanitari per l'agricoltura

INDICE ANALITICO

TITOLO II
IGIENE DEL TERRITORIO

Cap. 1 - Scarichi idrici 59

2.1.1. Autorizzazioni 59
2.1.2. Vigilanza e controllo 59
2.1.3. Campionamento degli scarichi 59
2.1.4. Scarichi provenienti da insediamenti produttivi 60
2.1.5. Scarichi provenienti da insediamenti civili 60
2.1.6. Insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio 60
2.1.7. Scarichi provenienti da ospedali e case di cura 61
2.1.8. Acque di prima pioggia 61
2.1.9. Articolo 26 della legge n. 319/76 61

Cap. 2 - Suolo 65

2.2.1. Terreni non edificati 65
2.2.2. Irrigazioni 65
2.2.3. Coltivazioni a riso 65
2.2.4. Spargimento dei liquami a scopo agricolo 65
2.2.5. Trasporto di liquami 66
2.2.6. Fanghi 67
2.2.7. Compost 67
2.2.8. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi 67
2.2.9. Serbatoi 67
2.2.10. Condotti di collegamento 68
2.2.11. Zone di carico e scarico 68
2.2.12. Autorizzazione allo scarico sul suolo e negli strati superficiali del suolo 69
2.2.13. Scarichi di insediamenti produttivi 69
2.2.14. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio 69
2.2.15. Scarichi di insediamenti civili - Divieto di recapito sul suolo in prossimità di corpi d'acqua superficiali 69
2.2.16. Scarichi di insediamenti civili in zone appartenenti al bacino idrografico dei laghi 70
2.2.17. Scarichi di insediamenti civili in zone diverse da quelle di cui al punti 2.2.15 e 2.2.16 70
2.2.18. Scarichi di acque meteoriche 71
2.2.19. Scarichi delle pubbliche fognature 72
2.2.20. Opere di smaltimento 72
2.2.21. Svuotamento delle opere di smaltimento 72
2.2.22. Smaltimento di materiali organici 73

Cap. 3 - Acque 75

2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque 75
2.3.2. Divieto di uso di acque sporche, infette, alterate 75

2.3.3. Bacini artificiali, recipienti 75
2.3.4. Acque meteoriche 75
2.3.5. Canali 76
2.3.6. Ordinanze - Prescrizioni 76
2.3.7. Autorizzazione allo scarico in acque superficiali 76
2.3.8. Scarichi di insediamenti produttivi 77
2.3.9. Scarichi di insediamenti civili 77
2.3.9.1. Scarichi recapitanti in laghi e nei loro emissari 77
2.3.9.2. Scarichi recapitanti in corpi d'acqua diversi dai laghi e dai loro immissari 77
2.3.10. Scarichi delle pubbliche fognature 78

Cap. 4 - Fognatura 79

2.4.1. Condutture pluviali 79
2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura 79
2.4.3. Scarichi di insediamenti produttivi 79
2.4.4. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio e civili in pubblica fognatura 79
2.4.5. Scarichi della pubblica fognatura 80

Cap. 5 - Inquinamento dell'aria (Comuni in zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13/7/66, n. 615) 81

2.5.1. Ambito della disciplina 81
2.5.2. Impianti termici civili 81
2.5.3. Combustibili 81
2.5.4. Limiti di impiego dei combustibili 81
2.5.5. Autorizzazione per l'impiego dei combustibili 82
2.5.6. Parere della USSL per il rilascio dell'autorizzazione 82
2.5.7. Parere CRIAL 82
2.5.8. Contenuto di zolfo 82
2.5.9. Camini 83
2.5.10. Camini - Pareri CRIAL e USSL 83
2.5.11. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 Kcal/h di imprese artigiane e commerciali 83
2.5.12. Focolari 84
2.5.13. Prescrizioni dell'E.R. 84
2.5.14. Caratteristiche dei camini 84
2.5.15. Innalzamento dei camini 84
2.5.16. Ordinanze contingibili ed urgenti 84
2.5.17. Stabilimenti industriali 85
2.5.18. Abbattimento degli inquinanti 85
2.5.19. Industrie insalubri 85
2.5.20. Nuovi insediamenti produttivi 85
2.5.21. Insediamenti produttivi esistenti 85
2.5.22. Nulla osta all'esercizio 86
2.5.23. Guasti agli impianti di abbattimento 86
2.5.24. Rifiuti solidi 86
2.5.25. Sistemi di lavaggio e pulizia 86
2.5.26. Camini negli insediamenti produttivi 86
2.5.27. Impiego di combustibili 87

2.5.28. Autorizzazione all'impiego di combustibili 87
2.5.29. Pareri CRIAL e USSL 88
2.5.30. Contenuto di zolfo 88
2.5.31. Altre fonti di emissione (artigiani, commercianti, ecc.) 88
2.5.32. Divieto di combustione all'aperto 88
2.5.33. Veicoli con motore diesel 88

Cap. 6 - Inquinamento dell'aria (Comuni fuori zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13/7/66, n. 615) 89

2.6.1. Ambito della disciplina 89
2.6.2. Impianti termici civili 89
2.6.3. Focolari 89
2.6.4. Deficienze strutturali degli impianti 89
2.6.5. Caratteristiche dei camini 89
2.6.6. Innalzamento dei camini 90
2.6.7. Ordinanze contingibili ed urgenti 90
2.6.8. Altre attività 90
2.6.9. Camini di impianti termici 90
2.6.10. Impianti di abbattimento 91
2.6.11. Rifiuti solidi 91
2.6.12. Sistemi di lavaggio e pulizia 91
2.6.13. Divieto di combustione all'aperto 91
2.6.14. Veicoli con motore diesel 91

Cap. 7 - Insediamenti produttivi 93

2.7.1. Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazioni, nuovi impianti 93
2.7.2. Comunicazione preventiva di attività 93
2.7.3. Industrie insalubri 94
2.7.3.1. Classificazione 94
2.7.3.2. Nuovi insediamenti produttivi 94
2.7.3.3. Lavorazioni insalubri di 1ª classe 95
2.7.3.4. Insediamenti esistenti 95
2.7.3.5. Prescrizioni a tutela dell'ambiente 95
2.7.3.6. Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi 95
2.7.3.7. Impianti di abbattimento degli inquinanti 95
2.7.3.8. Ordinanze del Sindaco 96
2.7.4. Tossici ad alto rischio 96

Cap. 8 - Rumori 97

2.8.1. Campo di applicazione 97
2.8.2. Caratteristiche della strumentazione 97
2.8.3. Modalità generali di misura del rumore 97
2.8.4. Rumore di fondo 98
2.8.5. Criteri specifici di misura per i diversi tipi di rumore 98
2.8.6. Tipi di zone 99
2.8.7. Periodo del giorno 99

Limiti massimi consentiti

2.8.8. Rumore proveniente da sorgenti sonore esterne all'insediamento disturbato 99
2.8.9. Rumore proveniente da sorgenti sonore interne all'edificio sede del locale disturbato 101
2.8.10. Correzioni ai limiti indicati 101

Cap. 9 - Vibrazioni 103

2.9.1. Campo di applicazione 103
2.9.2. Modalità di misura 103
2.9.3. Limiti massimi consentiti 103

Cap. 10 - Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi 107

2.10.1. Normativa e competenze 107
2.10.2. Fanghi 107
2.10.3. Rifiuti speciali, tossici e nocivi 107
2.10.4. Controllo e vigilanza 107

Cap. 11 - Balneazione 109

2.11.1. Normativa 109
2.11.2. Zone idonee alla balneazione 109
2.11.3. Stagione balneare 109
2.11.4. Delimitazione delle zone idonee e non idonee 109
2.11.5. Apposizione della segnaletica 109
2.11.6. Inquinamento massiccio delle acque di balneazione 110
2.11.7. Articolo 26 della Legge n. 319/76 110
2.11.8. Campionamento ed accertamenti analitici 110

Cap. 12 - Detergenti sintetici 111

2.12.1. Normativa 111
2.12.2. Autorizzazioni sanitarie 111
2.12.3. Attività di vigilanza 111

Cap. 13 - Impiego di Presidi Sanitari per l'Agricoltura 113

2.13.1. Impiego di Presidi Sanitari con mezzi meccanici 113
2.13.1.1. Comunicazione preventiva 113
2.13.1.2. Contenuto della comunicazione preventiva 113
2.13.1.3. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire 113
2.13.1.4. Modalità di preparazione delle miscele 114
2.13.2. Impiego di Presidi Sanitari con mezzi aerei 114
2.13.2.1. Autorizzazione 114
2.13.2.2. Contenuto della richiesta di autorizzazione 114
2.13.2.3. Formulati consentiti 115
2.13.2.4. Colture e dimensioni delle aree da trattare 115
2.13.2.5. Zone sensibili 116
2.13.2.6. Segnaletica a terra 116
2.13.2.7. Base a terra - Preparazione di miscele 116
2.13.2.8. Erogazione dei prodotti 116
2.13.2.9. Intervallo di agibilità 116
2.13.3. Controllo e vigilanza 116

Capitolo 1

SCARICHI IDRICI

2.1.1. Autorizzazioni

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici e privati, è stabilita dalla Legge n. 319/76 e successive integrazioni e modificazioni.
Tutti gli scarichi devono essere autorizzati dall'Autorità competente al controllo a seconda del tipo e del recapito finale.
Fermi restando gli obblighi previsti dalla Legge n. 319/76 per gli scarichi esistenti, per gli scarichi di nuova attivazione in corpi d'acqua superficiali, sul suolo e negli strati superficiali del suolo l'Autorità competente rilascia una autorizzazione provvisoria allo scarico contestualmente al rilascio della licenza d'uso, previo accertamento dell'avvenuta installazione dei presidi depurativi necessari per il rispetto dei limiti di accettabilità e delle prescrizioni di cui al presente Regolamento.
A domanda dei titolari dei nuovi scarichi, l'Autorità competente nel rilasciare l'autorizzazione provvisoria, assegna un periodo di tempo per la messa a punto funzionale dei presidi depurativi durante la fase di avviamento.
Il tempo concesso non deve di norma superare i 90 giorni dall'attivazione dello scarico, prorogabili di 60 giorni, in via eccezionale e dietro motivata richiesta.
La disciplina dello scarico durante il periodo assegnato è definita dall'Autorità competente con l'autorizzazione provvisoria, in relazione alla natura dello scarico.
Le autorizzazioni sono rilasciate in forma definitiva quando sia stato accertato che gli scarichi rispettano i limiti di accettabilità e le prescrizioni di cui al presente Regolamento.

* 2.1.2. Vigilanza e controllo

La vigilanza ed il controllo sugli scarichi sono svolti dall'E.R., tramite il Servizio n. 1 ed il PMIP, ai sensi dell'art. 22 della Legge n. 833/78 e dell'art. 3 delle LL.RR. nn. 64-65/81.
Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo sono programmate dall'ER e svolte dai PMIP ai sensi dell'art. 18 della Legge n. 650/79, fatta salva la facoltà che, previ accordi con i PMIP, i prelievi possano essere effettuati dal personale del Servizio n. 1 della USSL.

* 2.1.3. Campionamento degli scarichi

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

* Vedere nota a pagina 9

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.

2.1.4. Scarichi provenienti da insediamenti produttivi

Per scarichi provenienti da insediamenti produttivi si intendono quelli provenienti da insediamenti o complessi produttivi come definiti nell'art. 1-quater, voce a), della Legge 8 ottobre 1976, n. 690.
Sono considerati inoltre insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nella Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980.

2.1.5. Scarichi provenienti da insediamenti civili

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

1) scarichi provenienti da insediamenti abitativi, alberghieri, turistici, sportivi, ricreativi, scolastici e sanitari di consistenza fino a 50 vani o a 5000 metri cubi, che non comprendano laboratori chimici, fisici o biologici;

2) scarichi provenienti da insediamenti abitativi, alberghieri, turistici, sportivi, ricreativi, scolastici e sanitari di consistenza superiore a 50 vani o a 5000 metri cubi, che non comprendano laboratori chimici, fisici o biologici;

3) scarichi provenienti da qualunque insediamento diverso da quelli di cui ai numeri precedenti, assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi;

4) scarichi provenienti da insediamenti comprendenti laboratori chimici, fisici o biologici, nonché ogni altro scarico proveniente da insediamenti civili diverso da quelli di cui ai numeri precedenti.

2.1.6. Insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio

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

1) Lavanderie e tintorie abiti
2) Stazioni di servizio, autofficine, autolavaggi, carrozzerie
3) Autorimesse, concessionarie auto, autotrasportatori
4) Studi e laboratori fotografici e radiografici
5) Impianti di smaltimento di rifiuti solidi urbani, ivi compresi centri di raccolta di rifiuti ed autoveicoli in disuso
6) Laboratori di analisi
7) Laboratori annessi alla vendita di prodotti alimentari
8) Depositi all'ingrosso di sostanze liquide e/o polverose
9) Tipografie e centri stampa in genere
10) Mense, ristoranti e cucine con potenzialità maggiore a 300 posti/die.

* 2.1.7. Scarichi provenienti da ospedali e case di cura

Gli scarichi degli ospedali e delle case di cura a norma della deliberazione del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4.2.1977 devono essere sempre sottoposti al trattamento di disinfezione con la responsabilità dell'E.R. a seguito di valutazione tecnica del Servizio n. 1 della USSL, previo pretrattamento in vasche di sedimentazione. Alla disinfezione vanno sottoposti anche gli scarichi provenienti da ambulatori, laboratori di analisi mediche e simili.

2.1.8. Acque di prima pioggia

Agli effetti del presente Regolamento sono considerate acque di prima pioggia quelle corrispondenti per ogni evento meteorico ad una precipitazione di cinque millimetri uniformemente distribuita sull'intera superficie scolante servita dalla rete di drenaggio. Ai fini del calcolo delle portate, si assume che tale valore si verifichi in 15 minuti. I coefficienti d'afflusso alla rete si assumono pari ad 1 per le superfici coperte, lastricate od impermeabilizzate e a 0,3 per quelle permeabili di qualsiasi tipo escludendo dal computo le superfici coltivate.

2.1.9. Articolo 26 della Legge n. 319/76

Il Sindaco, su parere dell'E.R., può disporre specifici e motivati interventi restrittivi o integrativi su tutti gli scarichi di cui ai capitoli SUOLO, ACQUE, FOGNATURA, ai sensi dell'art. 26 della Legge 319/76 per le questioni relative agli usi potabili dell'acqua, alla balneazione, alla protezione della salute pubblica.
Ai fini del punto 3) del primo comma, sono assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi gli scarichi provenienti da qualunque tipo di insediamento, produttivo o civile, a mezzo dei quali vengono annualmente allontanate, dopo l'uso, acque di approvvigionamento per un volume massimo non superiore a quello dell'edificio da cui provengono

* Vedere nota a pagina 9

ed il cui contenuto inquinante, prima di ogni trattamento depurativo, riguardi esclusivamente i parametri di cui alla Tabella 1 allegata al presente capitolo e sia inferiore alle corrispondenti concentrazioni limite.

Tabella 1 - Scarichi civili - Concentrazioni limite per i parametri utilizzati per l'individuazione degli scarichi assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi.

Parametri	Concentrazioni	
pH	6,5 - 8,5	
Temperatura °C	30	
Colore	—	Non percettibile dopo diluizione 1:40 su uno spessore di 10 cm.
Odore	—	Non deve essere causa di inconvenienti e molestie di qualsiasi genere
Materiali sedimentabili (ml/l)	10	
Materiali in sospensione totali (mg/l)	200	
BOD_5 (mg/l)	250	
COD (mg/l)	500	
Cloruri (mg/l come Cl)	100	
Fosforo totale (mg/l come P)	10	
Azoto ammoniacale (mg/l come NH_4)	30	
Azoto nitroso (mg/l come N)	assente	
Azoto nitrico (mg/l come N)	assente	
Azoto complessivo (mg/l come N)	50	
Grassi e oli animali e vegetali (mg/l)	100	
Tensioattivi (mg/l)	10	

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

Tabella 2 - Scarichi civili - Limiti di accettabilità.

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

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

Tabella 3 - Scarichi civili - Limiti di accettabilità.

a) Per il fosforo (come P) sono da osservarsi i seguenti limiti:
   - 0,5 mg/l per scarichi recapitati nei laghi e nei loro immissari, ovvero sul suolo e negli strati superficiali del suolo, in zone appartenenti al bacino idrologico dei laghi, entro la fascia di 1 km dalla linea di costa degli stessi;
   - 10 mg/l per scarichi recapitati in corpi d'acqua superficiali diversi dai laghi e dai loro immissari, ovvero sul suolo e negli strati superficiali del suolo in zone esterne alle parti delle fasce di 1 km dalla linea di costa dei laghi ricomprese nel bacino idrologico degli stessi.

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

Capitolo 2

SUOLO

2.2.1. Terreni non edificati

I terreni non occupati da fabbricati, qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono essere conservati costantemente liberi da impaludamenti ed inquinamenti dai proprietari ovvero da coloro che ne hanno la disponibilità.
A tal fine essi devono provvederli dei necessari canali di scolo od altre opere idonee che devono essere mantenute in buono stato di efficienza.
Per quanto riguarda le rive dei corpi d'acqua lacustri e fluviali, sono dettate norme nell'art. 7 della L.R. 33/77.

2.2.2. Irrigazioni

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, sono permesse solo in località distanti dall'abitato agglomerato purché l'acqua abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti od inconvenienti igienici di qualsiasi natura.
Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni sparse quando queste non siano convenientemente protette e possa derivare umidità ai muri delle abitazioni stesse.

2.2.3. Coltivazioni a riso

"Qualora il terreno venga utilizzato per la coltivazione del riso, devono essere applicate le norme prescritte dal regolamento approvato dall'E.R.", ai sensi degli articoli del Titolo III del T.U.LL.SS.

2.2.4. Spargimento dei liquami a scopo agricolo

Lo spargimento sul suolo a scopo di concimazione di materiale organico di origine animale, derivante da imprese agricole (considerate insediamenti civili ai sensi della deliberazione del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980), è consentito con le modalità di seguito fissate.
Sono comunque fatti salvi gli obblighi di cui alla Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riferimento alla deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4 febbraio 1977 ed alla normativa regionale in materia.
È consentito lo spargimento di deiezioni di animali sani, non sottoposte a pretrattamento, liquide e solide, purché corrispondenti ad un carico non superiore a 40 q/ettaro di peso vivo di bestiame o ad un carico di inquinanti equivalente in caso di liquami sottoposti a processo fer-

mentativo, solo in terreni di proprietà o disponibili per contratto d'uso.
In considerazione delle caratteristiche pedologiche ed agronomiche della zona, il Sindaco, su parere dell'E.R., potrà indicare un rapporto peso animale/ettaro inferiore a quello riportato, differenziando altresì il carico derivante dai suini da quello derivante dai bovini.
Lo spargimento sul suolo non è consentito in terreni con coltivazioni in atto destinate direttamente e senza processi di trattamento dei prodotti all'alimentazione umana.
Ogni stalla deve essere dotata di idonea vasca in materiale impermeabile per la raccolta delle deiezioni liquide e solide.
Quando il numero di animali di grossa taglia supera l'entità di 10, la vasca di accumulo deve avere una capacità di contenimento di almeno 120 giorni.
Nel caso in cui le case di abitazione siano vicine ai terreni, al fine di non far insorgere problemi igienico-sanitari, la concimazione si eseguirà dal 15 settembre al 15 maggio non oltre le ore 10 e non prima delle ore 16, dal 16 maggio al 14 settembre non oltre le ore 8 e non prima delle ore 19 o orari similari a seconda degli usi agricoli della zona, su indicazione, caso per caso, dell'Autorità Sanitaria.
Nelle vicinanze dei centri abitati sono di regola vietati lunghi lanci durante la distribuzione delle deiezioni per evitare la diffusione degli odori, mentre è opportuno, compatibilmente con le tipologie colturali, l'impiego di attrezzature per l'interramento delle deiezioni che, oltre a migliorare l'efficacia della concimazione, elimina quasi totalmente la diffusione degli odori.
È opportuno evitare lo spandimento nei periodi in cui le precipitazioni atmosferiche siano notevoli, soprattutto sui terreni con forte permeabilità, presenza di una falda idrica poco profonda ed in vicinanza di pozzi.
Di ogni scarico abusivo il Sindaco ingiunge, entro i termini e le modalità prefissate, la rimozione e la bonifica dei luoghi, secondo gli artt. 3 e 12 delle LL.RR. 64-65/81, su parere dell'E.R.
In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio a spese del proprietario.

2.2.5. Trasporto di liquami

L'esercizio dell'attività di raccolta, trasporto e smaltimento di liquami prevalentemente di origine animale, che non rientri nella disciplina del D.P.R. 915/1982 e di altre normative regionali, comporta l'utilizzo di mezzi e serbatoi conformi al D.M. 27 settembre 1982, pubblicato in Gazzetta Ufficiale del 28 ottobre 1982 n. 298.
Tali attività sono sottoposte al controllo dei conpetenti servizi dell'USSL, per quanto attiene ai mezzi ed ai serbatoi impiegati ed alla tutela della salute pubblica nelle diverse fasi della raccolta, del trasporto e dello smaltimento.

2.2.6. Fanghi

Lo smaltimento sul suolo di fanghi, provenienti dalla depurazione degli effluenti, purché non tossici e nocivi, è ammesso solamente se utile direttamente alla produzione agricola e non suscettibile di danneggiare le falde acquifere, ai sensi dell'art. 3 della L.R. 94/83.
I fanghi utilizzabili, non tossici e nocivi, sono individuati con i criteri dettati dalla Delibera del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27/7/84.
La disciplina dell'utilizzo dei fanghi a scopo di fertilizzazione agricola è dettata dalla Legge n. 319/76 e succesive modificazioni e relative prescrizioni tecniche, in particolare la Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, del 4/2/77 e dalle disposizioni regionali emanate in attuazione delle L.R. n. 94/83.

2.2.7. Compost

Il compost, prodotto ottenuto mediante un processo biologico aerobico dalla componente organica dei rifiuti solidi urbani, da materiali organici naturali fermentescibili o da loro miscele con fanghi derivati da processi di depurazione delle acque di scarico di insediamenti civili, può essere utilizzato sui suoli agricoli secondo le modalità e se corrispondente alle caratteristiche agronomiche previste dalla Delibera del Comitato Interministeriale di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27/7/84.

2.2.8. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi

I fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi, sono classificati e disciplinati secondo la Legge n. 748/84.
Da essi sono escluse tutte le acque reflue degli stabilimenti industriali, degli insediamenti urbani e rurali e degli allevamenti zootecnici.

2.2.9. Serbatoi

Al fine di prevenire possibili cause di inquinamento del suolo e del sottosuolo, i nuovi serbatoi di prodotti non infiammabili devono essere collocati preferibilmente fuori terra.
I serbatoi fuori terra devono essere collocati in vasche a tenuta perfetta, di capacità almeno corrispondente alla capacità utile del serbatoio più voluminoso, realizzate con materiale inattaccabile dalle sostanze stoccate ed aventi superfici interne impermeabili alle stesse e superfici esterne impermeabili all'acqua.
Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico.
I nuovi serbatoi interrati, contenenti sostanze o prodotti infiammabili, devono essere costruiti con doppia parete con intercapedine a tenuta, in cui sia immesso gas che non formi miscele detonanti con le sostanze contenute ed in leggera pressione, controllabile con un manometro.

Eventuali diverse soluzioni dovranno avere requisiti di sicurezza equivalenti rispetto ad eventuali perdite, a giudizio del Servizio n. 1 della USSL.
Devono essere fatti controlli periodici a cura dei proprietari con frequenza e modalità stabiliti, caso per caso, dall'E.R.
Per quanto riguarda l'esistente, possono, da parte del Sindaco su parere dell'E.R. 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.
I serbatoi interrati, installati da più di 15 anni, vanno sottoposti a controllo.
È fatto obbligo ai proprietari dei serbatoi esistenti di fornire, su richiesta dell'E.R., la descrizione delle caratteristiche costruttive e d'uso.
Gli esiti dei controlli devono essere annotati su apposito registro custodito dal proprietario in loco.
Lo stoccaggio dei rifiuti industriali è disciplinato dalla deliberazione del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27/7/84.
È fatto comunque divieto di utilizzare per il contenimento dei reflui industriali serbatoi interrati, se non costruiti con le caratteristiche previste per quelli di nuova costruzione.
Per quanto riguarda i serbatoi di combustibile concernenti gli impianti di riscaldamento per civili abitazioni per le nuove installazioni vanno adottate le prescrizioni di cui sopra, fermo restando quanto previsto per la Sicurezza e Prevenzione Incendi. Per gli esistenti si deve provvedere e documentare a cura del proprietario l'esecuzione di controlli sulla tenuta a 15 anni dalla installazione e ogni ulteriori 5 anni.

2.2.10. Condotti di collegamento

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

2.2.11. Zone di carico e scarico

Le zone di carico e scarico di sostanze o prodotti contenenti sostanze di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, comunque accumulati o stoccati, devono essere impermeabilizzate e dotate di sistemi di raccolta e convogliamento delle acque di dilavamento ad idonei impianti di recupero e/o di depurazione.

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

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

Gli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati, sul suolo e sugli strati superficiali del suolo devono essere autorizzati dal Sindaco del Comune su parere dell'E.R.

2.2.13. Scarichi di insediamenti produttivi

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

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

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

Inoltre il Sindaco può disporre la preventiva chiusura di scarichi di insediamenti produttivi esistenti ai sensi dell'art. 12, punto 3, o dell'art. 13, punto 3, della Legge 319/76, tenendo conto anche delle prescrizioni della Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE del 17 dicembre 1979 concernente la protezione delle acque sotterranee dall'inquinamento provocato da sostanze pericolose, con particolare riguardo agli elenchi I e II di famiglie e gruppi di sostanze delle quali deve essere rispettivamente impedita e limitata l'immissione in acque sotterranee.

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

2.2.14. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio

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

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

Nelle zone non servite da pubbliche fognature e che si trovano in prossi-

mità di corpi d'acqua superficiali, diversi dai laghi e dai loro emissari, non sono ammessi nuovi scarichi civili, diversi da quelli di cui al n. 1) dell'art. 2.1.5 aventi recapito nel suolo o negli strati superficiali del suolo.

Il Comune competente per territorio, sentito il parere dell'E.R. dei servizi di zona, determina le zone di cui al comma precedente.

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

2.2.16. Scarichi di insediamenti civili recapitati nel suolo o negli strati superficiali del suolo in zone appartenenti al bacino idrografico dei laghi, entro la fascia di 1 Km dalla linea di costa degli stessi

Non sono ammessi nuovi scarichi aventi recapito nel suolo o negli strati superficiali del suolo nelle zone appartenenti al bacino idrografico dei laghi, delimitato dalla fascia di 1 km dalla linea di costa degli stessi o nelle fasce di rispetto degli acquedotti di cui al Capitolo 4.9 Acqua Potabile.

Gli scarichi di insediamenti civili esistenti che sono recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo nelle zone di cui sopra, sono soggetti alla seguente disciplina:

a) nel caso in cui appartengano alle categorie indicate ai numeri 1), 2) e 3) del precedente punto 2.1.5 devono essere adeguati entro 3 anni alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4/2/77 del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento;

b) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5 e non siano stati individuati quali insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio, come stabilito nel punto 2.1.6, devono essere adeguati entro 3 anni ai limiti di accettabilità della Tabella 3, allegata al punto 2.1.5, nonché alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione del 4/2/77 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento.

Gli scarichi di cui al secondo comma devono essere altresì adeguati alla specifica normativa, che sarà emanata dalla Regione ai sensi dell'art. 4, primo comma, lett. d), della Legge 10/5/76, n. 319 e successive integrazioni e modificazioni.

2.2.17. Scarichi di insediamenti civili recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo in zone diverse da quelle di cui ai punti 2.2.15 e 2.2.16

1) I nuovi scarichi recapitati nel suolo e negli strati superficiali del suolo, non ricadenti nelle zone di cui ai punti 2.2.15 e 2.2.16 devono essere adeguati, fin dalla loro attivazione:

a) alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4/2/77 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, nel caso in cui appartengano alle categorie indicate ai numeri 1) e 3) (se di consistenza inferiore a 5.000 mc) del punto 2.1.5;

b) ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata al precedente punto 2.1.5, nonché alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4 febbraio 1977 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, nel caso in cui appartengano alla categoria indicata ai numeri 2), 3) (se di consistenza superiore ai 5.000 mc) e 4) del punto 2.1.5.

2) Gli scarichi di insediamenti civili recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo non ricadenti nelle zone di cui ai punti 2.2.15 e 2.2.16 esistenti devono, entro i termini stabiliti dalla Autorità competente con appositi atti prescrittivi e comunque entro 3 anni dalla entrata in vigore del presente Regolamento, essere adeguati:

a) alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4/2/77 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento ai numeri 1), 2) e 3) del punto 2.1.5;

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

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

Le acque meteoriche possono essere recapitate sul suolo o negli strati superficiali del suolo.

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

Entro il termine notificato dal Sindaco, le acque di prima pioggia devono essere sottoposte ai trattamenti che il Sindaco medesimo, ai sensi dell'art. 12 delle LL. RR. 664-65/81, prescrive tenuto conto della natura della attività svolta e di ogni altro elemento utile che possa influire sulla valutazione del grado di inquinamento delle superfici scolanti e delle relative acque di dilavamento e vengono smaltite congiuntamente alle acque di processo.

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

È vietato recapitare sul suolo o negli strati superficiali del suolo nuovi terminali di pubbliche fognature.

Gli scarichi esistenti delle pubbliche fognature, recapitanti sul suolo o negli strati superficiali del suolo, devono essere disattivati, nei tempi stabiliti dalla legislazione regionale, e recapitati in corpi d'acqua superficiali nel rispetto delle disposizioni di cui al Capitolo 3 - Acque superficiali. Nel frattempo devono essere adeguati ai limiti di accettabilità fissati dal piano regionale di risanamento delle acque nei tempi e nei modi dallo stesso fissati.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi non si applicano agli scarichi delle fognature convoglianti esclusivamente acque bianche purché tali acque siano depurate da quelle di prima pioggia.

2.2.20. Opere di smaltimento

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

2.2.21. Svuotamento delle opere di smaltimento

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

Qualora non sia possibile effettuare lo svuotamento con questi sistemi, va fatto solo dalle ore 4 alle ore 6 nei mesi dall'aprile al settembre e dalle ore 5 alle ore 6 nei mesi dall'ottobre al marzo.

In ogni caso si deve evitare molestia ai vicini con rumori eccessivi o in altro modo.

Le fosse settiche e i pozzi neri devono essere affidati, al momento della concessione della licenza di uso, ad un conduttore responsabile il quale deve dimostrare annualmente, mediante presentazione dell'attestato di prelievo, di aver provveduto all'asportazione dei fanghi tramite una ditta che deve provvedere al loro smaltimento nel rispetto delle normative regionali.

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

2.2.22. Smaltimento di materiali organici

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

Presso il Servizio n. 1 dell'USSL deve essere tenuto un registro delle ditte abilitate alla raccolta, al trasporto ed allo smaltimento dei liquidi e fanghi in luoghi diversi da dove vengono prodotti.

Capitolo 3

ACQUE SUPERFICIALI

2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque

Il Sindaco, qualora il Servizio n. 1 della USSL o l'Ufficio Tecnico del Comune accertino l'esecuzione di lavori e di opere che ostacolino il naturale deflusso delle acque o che comunque possano modificare il livello nonché le caratteristiche qualitative delle acque sotterranee, prende i provvedimenti di sua competenza ai sensi dell'art. 12 delle LL.RR. 64-65/81.
Inoltre il Sindaco provvede alla denuncia alle Autorità competenti se ne ravvisa gli estremi.

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

È vietato l'uso, a qualsiasi titolo, per le persone e per gli animali di acque sporche, infette, alterate ed in qualsiasi modo pericolose.
Il Sindaco provvede a segnalare con appositi cartelli tali acque nel territorio comunale, su proposta dell'E.R.

2.3.3. Bacini artificiali, recipienti

La raccolta di acqua a scopo agricolo o industriale o di semplice abbeveratoio in appositi bacini artificiali o comunque in recipienti di capacità superiore a mc 5, con superficie libera non inferiore a mq 2, deve ottemperare alle seguenti norme:

a) che sia agevole lo svuotamento del serbatoio stesso ed avvenga nel rispetto della normativa vigente relativa agli scarichi;

b) che sia attuabile, quando risulti necessario, l'impiego dei mezzi larvicidi ed insetticidi;

c) che resti eliminato qualsiasi pericolo di impaludamento ed ogni possibile causa di insalubrità.

2.3.4. Acque meteoriche

Le acque meteoriche precipitate sui terreni scoperti, che non siano in grado di assorbirle rapidamente, devono essere allontanate mediante opere di convogliamento idonee fino ad un recapito naturale, atto a riceverle.
Il sistema adottato deve essere autorizzato dal Sindaco, dopo essere stato preventivamente sottoposto al parere dell'E.R., ai sensi della L.R. 64/81.
In caso di costruzione di nuovi edifici, l'approvazione di cui al comma precedente è acquisita nella concessione edilizia.
Le acque di prima pioggia provenienti da aree relative ad insediamenti

industriali devono essere separate dalle restanti acque meteoriche e sottoposte ai trattamenti per l'adeguamento ai limiti della Tabella A della Legge n. 319/76, tenuto conto della natura dell'attività svolta e di ogni elemento che possa influire sul grado di inquinamento delle superfici scolanti e delle relative acque di dilavamento.
Alle medesime prescrizioni devono essere assoggettate le acque di lavaggio di pavimenti, cortili, piazzali e di qualsiasi altra superficie interna ed esterna agli insediamenti produttivi.

2.3.5. Canali

Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alla possibilità di convogliamento delle acque anche nei periodi di piena.
Le rive del canale, al bordo delle pareti, devono essere mantenute sgombre da depositi di qualsiasi genere e da vegetazione erbacea utilizzando mezzi meccanici o eventuali altri mezzi, sentito il parere dell'E.R. e nel rispetto delle competenze e delle indicazioni date dall'art. 17 della L.R. 33/77.
Dal lume dei canali deve essere, almeno una volta all'anno e quando sia necessario, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque e dar luogo a ristagni o a fenomeni putrefattivi, a cura di coloro che sono tenuti per legge alla manutenzione dei canali stessi.
Quando i canali sono coperti devono essere dotati di pozzetti di ispezione agibili e deve comunque essere prevista la possibilità di espurgo con recapito ad impianto autorizzato allo smaltimento secondo la L.R. 94/80 e relative normative tecniche.
* Per quanto riguarda i tratti di canali scoperti, la programmazione degli espurghi è stabilita dall'E.R. previa intesa con coloro che sono tenuti alla manutenzione dei canali e su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL.

2.3.6. Ordinanze - Prescrizioni

Qualora, per natura e quantità delle acque convogliate nei corsi d'acqua superficiali, derivino danni o molestie di carattere igienico-sanitario o ambientale, il Sindaco o l'E.R., ciascuno per le rispettive competenze, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL prescrive la eliminazione delle cause secondo gli artt. 12 e 13 delle LL.RR. 64-65/81.

* 2.3.7. Autorizzazione allo scarico in acque superficiali

Tutti gli scarichi in acque superficiali devono essere autorizzati dall'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL.

* Vedere nota a pagina 9

2.3.8. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in acque superficiali

In mancanza della rete di pubblica fognatura, gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi possono essere recapitati nei corsi o corpi d'acqua superficiali, se gli insediamenti sono situati in prossimità dei medesimi, nel rispetto dei limiti di accettabilità stabiliti dalle Tabelle allegate alla legge n. 319/76 e successive modificazioni.
In relazione a particolari tipologie produttive oltre ai parametri previsti nelle tabelle suddette sono da sottoporre al controllo altre sostanze come indicato dalle normative vigenti e dalla letteratura tecnico-scientifica nazionale ed internazionale.
Gli insediamenti produttivi allocati in zone che non sono servite dalla pubblica fognatura, né si trovano in prossimità di corsi o corpi d'acqua superficiali, possono provvedere allo stoccaggio, allontanamento e smaltimento delle loro acque di rifiuto, secondo le disposizioni della L.R. 94/80.

2.3.9. Scarichi civili

2.3.9.1. Scarichi di insediamenti civili recapitanti nei laghi e nei loro immissari

Non sono ammessi nuovi scarichi aventi recapito nei laghi o nei loro immissari.
Gli scarichi in atto di insediamenti civili nei laghi e nei loro immissari sono soggetti alla seguente disciplina:

a) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 1) del punto 2.1.5 devono essere disattivati entro 5 anni e convogliati ad altro recapito secondo le disposizioni date dall'E.R.;

b) nel caso in cui appartengano alle categorie indicate ai numeri 2) e 3) del punto 2.1.5 devono essere adeguati entro 5 anni ai limiti di accettabilità della Tabella 2 allegata al punto 2.1.5, nonché, qualora si tratti di scarichi provenienti da insediamenti adibiti allo svolgimento di attività sanitaria, essere muniti di trattamento di disinfezione;

c) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5 devono essere adeguati entro 3 anni ai limiti di accettabilità di cui alla Tabella 3 allegata al punto 2.1.5 entro 3 anni.

2.3.9.2. Scarichi di insediamenti civili recapitati in corpi d'acqua superficiale diversi dai laghi e dai loro immissari

Nei corpi d'acqua superficiali, diversi dai laghi e dai loro immissari, non sono ammessi nuovi scarichi provenienti da insediamenti civili appartenenti alla categoria indicata al numero 1) del punto 2.1.5.
I nuovi scarichi, diversi da quelli di cui al precedente comma, recapitati in corpi d'acqua superficiali diversi dai laghi e dai loro immissari, dovranno essere conformi:

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

b) ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata al punto 2.1.5 nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5.

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

a) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 1) del punto 2.1.5 devono essere disattivati entro 5 anni e convogliati ad altro recapito, secondo le disposizioni date dall'E.R.;

b) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata ai numeri 2) e 3) del punto 2.1.5, devono essere adeguati entro 5 anni ai limiti di accettabilità della Tabella 2 allegata al punto 2.1.5 nonché, qualora si tratti di scarichi provenienti da insediamenti adibiti allo svolgimento di attività sanitarie, essere muniti di trattamento di disinfezione;

c) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5 devono essere adeguati entro 3 anni ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata al punto 2.1.5.

2.3.10. Scarichi delle pubbliche fognature

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

* A tutela della salute pubblica, a salvaguardia dell'ambiente e delle acque di falda, l'E.R. può disporre, in fase transitoria, che tali scarichi si adeguino ai limiti predisposti dal Servizio n. 1 della USSL, secondo i tempi e le modalità da questo previsti.

* Vedere nota a pagina 9

Capitolo 4

FOGNATURA

2.4.1. Condutture pluviali

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

2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura

Tutti gli stabili a qualunque uso adibiti, ubicati nelle vicinanze di uno spazio pubblico servito da canalizzazione di fognatura, devono essere regolarmente allacciati al servizio pubblico.
L'autorizzazione allo scarico deve essere richiesta all'Ente gestore della fognatura pubblica.
Tutti gli scarichi devono essere provvisti di un sistema di ispezione, le caratteristiche del quale devono essere indicate nel regolamento di fognatura.
Eventuali situazioni esistenti in difformità devono, a cura dell'interessato e previa acquisizione dell'autorizzazione prevista, essere eliminate mediante allacciamento, entro il termine notificato dal Sindaco.
L'estensione della rete fognaria comunale o consortile in nuove vie obbliga i proprietari degli stabili prospicienti ad allacciarsi alla rete pubblica nel termine di cui sopra.
Per i nuovi stabili non sarà concessa autorizzazione allo scarico se non previa verifica della regolarità degli scarichi idrici da parte del Servizio n. 1 dell'USSL, del Presidio multizonale di Igiene e Prevenzione e dell'Ente gestore della fognatura pubblica, per quanto di competenza.

2.4.3. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in pubblica fognatura

Gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi sono ammessi in fognatura previa autorizzazione dell'Ente gestore della fognatura, nel rispetto delle norme stabilite dalla Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni.
I limiti di accettabilità degli scarichi di cui sopra in fognatura, adottati ai sensi della Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, devono essere inseriti nel Regolamento di fognatura anche se deliberati da Ente diverso dal Comune.

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

Gli scarichi degli insediamenti adibiti a prestazione di servizio di cui al punto 2.1.6 sono ammessi nella pubblica fognatura nel rispetto delle

norme stabilite dall'Ente gestore della fognatura e comunque ove non diversamente specificato, nei limiti stabiliti per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi, a far tempo per i nuovi insediamenti dalla loro attivazione e, per gli insediamenti già esistenti, entro i termini stabiliti dall'Ente gestore della pubblica fognatura.
Per gli scarichi civili di cui al punto 2.1.5 l'autorizzazione allo scarico è sostituita dalla concessione, da parte dell'Ente gestore della fognatura, del permesso di allacciamento alla fognatura stessa.

2.4.5. Scarichi della pubblica fognatura

Tutti gli scarichi delle pubbliche fognature devono essere recapitati in corpi di acqua superficiali nel rispetto dei limiti stabiliti dal piano di risanamento delle acque.
In fase transitoria tali scarichi possono essere disciplinati come stabilito dal punto 2.3.10.
Gli scarichi delle pubbliche fognature esistenti, che recapitano sul suolo o negli strati superficiali del suolo, sono disciplinati come previsto nel punto 2.2.19.

Capitolo 5

INQUINAMENTO DELL'ARIA

(Comuni in zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13 luglio 1966, n. 615)

2.5.1. Ambito della disciplina

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

2.5.2. Impianti termici civili

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

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

2.5.3. Combustibili

I combustibili usati per il funzionamento degli impianti termici devono possedere le caratteristiche di cui alle vigenti disposizioni.
I commercianti di combustibili devono precisare in apposito documento, o sulla fattura rilasciata all'utente, le caratteristiche merceologiche del combustibile venduto.

2.5.4. Limiti di impiego dei combustibili

Sono esenti da qualsiasi limitazione d'impiego i combustibili elencati all'art. 12 della Legge 13 luglio 1966, n. 615 e successive modificazioni

(D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400) purché la loro combustione non sia fonte di danno o molestie accertate.
Sono consentiti con limitazione i combustibili di cui all'art. 13 della stessa legge e successive modificazioni (D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400).
Per gli impieghi di questi ultimi è richiesta la preventiva autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito il parere dell'E.R. e del Comando Provinciale di VV.FF.

2.5.5. Autorizzazione per l'impiego dei combustibili

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

- caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;
- ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale;
- potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;
- destinazione d'uso del calore prodotto (acque calde, riscaldamento ambienti, vapore per lavanderie, ecc.);
- caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di caricamento, delle camere di combustione, con l'indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si richiede l'autorizzazione;
- se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 4°E (50°C);
- altezza del camino ed altezza degli edifici circostanti in un raggio minimo di 50 metri e loro destinazione.

* **2.5.6. Parere della USSL per il rilascio della autorizzazione**

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

2.5.7. Parere CRIAL

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

2.5.8. Contenuto di zolfo

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5°E a 50°C, oggetto dell'autorizzazione di cui all'art. 2.5.4, devono avere contenuto

* Vedere nota a pagina 9

di zolfo non superiore al 3% in peso, tenuto conto della particolare situazione meteo-orografica della Regione.
Il contenuto massimo in zolfo è comunque autorizzato valutando le diverse condizioni ambientali, riportate al punto 2.5.6 e sulla scorta delle indicazioni di cui al punto 2.5.5.

2.5.9. Camini

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

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

Il Sindaco sottopone la richiesta di deroga al CRIAL, congiuntamente al motivato parere del Servizio n. 1 della USSL.

2.5.10. Camini - Pareri CRIAL e USSL

Le altezze di sbocco dei camini degli impianti termici esistenti alla data dell'8 luglio 1968 od all'entrata in vigore del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391, qualora all'entrata in vigore di quest'ultimo non risulti approvato dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco il progetto particolareggiato dell'impianto ai sensi dell'art. 9 della Legge 615, devono rispondere a quanto stabilito dal Sindaco su parere del CRIAL, sentito l'E.R., in deroga alle norme del citato D.P.R. 1391/70.
* Rimane pertanto facoltà dell'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL, l'adeguamento dell'altezza di sbocco dei camini predetti a quanto disposto dall'art. 6 del D.P.R. 1391/70, qualora siano state evidenziate o possano sussistere molestie dirette o pericoli od altre cause.

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

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

* Vedere nota a pagina 9

2.5.12. Focolari

Quando un focolare sia condotto in modo da dare luogo a produzione di gas, vapori che possono generare molestia o costituire pericolo, l'E.R. prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL e il parere dei VV.FF. visti la Direttiva del Consiglio CEE del 15 luglio 1980 relativa al valore limite ed al valore guida della qualità dell'aria per anidride solforosa e le particelle in sospensione (80/779/CEE in G.U. delle Comunità Europee n. L 229/30 del 30 agosto 1980) e il D.P.C.M. 28 marzo 1983 (in supplemento ordinario alla G.U. 28 maggio 1983 n. 145) e successive rettifiche pubblicate sulla G.U. 28 luglio 1983 n. 206.
Il Sindaco, sentito il parere dell'E.R., può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestia.

* **2.5.13. Prescrizioni dell'E.R.**

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

2.5.14. Caratteristiche dei camini

Le bocche dei camini devono risultare più alte di almeno 1 metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti e a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri. Per distanze superiori valgono le prescrizioni dell'art. 6, comma 17, del D.P.R. 22 dicembre 1970, n. 1391.
Per i camini inseriti od inglobati nell'edificio non può essere imposta un'altezza sporgente dal tetto o dalla copertura superiore ai 5 metri.
I camini con struttura indipendente o collegati a centrali termiche costituenti edificio indipendente o ad esso tecnicamente riconducibile non sono soggetti alla limitazione d'altezza di cui al precedente comma.

2.5.15. Innalzamento dei camini

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

2.5.16. Ordinanze contingibili ed urgenti

In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco con

* Vedere nota a pagina 9

ordinanza contingibile ed urgente, può vietare l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente tra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente stesso.

2.5.17. Stabilimenti industriali

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

2.5.18. Abbattimento degli inquinanti

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

2.5.19. Industrie insalubri

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

2.5.20. Nuovi insediamenti produttivi

Per i nuovi insediamenti, per gli ampliamenti o modifiche di cicli tecnologici di stabilimenti esistenti nonché per le modifiche e gli ampliamenti di impianti di abbattimento già in esercizio dovrà essere seguita la procedura di cui al punto 2.7.2 del presente Regolamento.
* Qualora sussistano le condizioni previste dall'art. 5, comma 6 del D.P.R. 322/71, il fatto deve essere comunicato al CRIAL dall'E.R. e dalle Province interessate.

2.5.21. Insediamenti produttivi esistenti

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

* Vedere nota a pagina 9

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

2.5.22. Nulla osta all'esercizio

Ai sensi dell'art. 5 punto 4 del D.P.R. 322/71 tutti gli impianti industriali ed ogni tipo di nuova lavorazione, per i quali sono stati approvati i progetti dei relativi impianti di abbattimento da parte del CRIAL, per essere attivati devono ottenere dal Sindaco il nulla osta all'esercizio degli impianti stessi.
Il parere favorevole del CRIAL sui progetti di impianti di abbattimento, funzionanti secondo cicli ad umido, non esime gli interessati dal rispetto della normativa vigente in materia di scarichi liquidi.
Gli impianti di abbattimento di una nuova installazione non possono essere messi in esercizio fino a che gli scarichi liquidi non siano conformi alle norme vigenti.

2.5.23. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento

L'interruzione accidentale del funzionamento degli impianti di abbattimento di cui all'art. 4 del D.P.R. 322/71 deve essere comunicata immediatamente al Sindaco, al Servizio n. 1 della USSL e al Servizio di rilevamento presso il P.M.I.P., anche telefonicamente.
Le comunicazioni verbali o telefoniche devono comunque essere seguite entro 24 ore dalla comunicazione scritta.

2.5.24. Rifiuti solidi

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

2.5.25. Sistemi di lavaggio e pulizia

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

2.5.26. Camini negli insediamenti produttivi

I camini di impianti termici, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di

molestia diretta ed assicurare un'idonea dispersione e diluizione degli inquinanti emessi, anche a valle degli impianti di abbattimento.
L'altezza comunque non deve essere inferiore a metri 10 e quella effettiva sarà determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.
Per le caratteristiche tecniche dei camini e degli impianti di cui al presente articolo dovrà essere seguita la procedura prevista dall'art. 5 del D.P.R. 322/71.

2.5.27. Impiego dei combustibili

Sono esenti da qualsiasi limitazione di impiego i combustibili elencati all'art. 12 della Legge 14 luglio 1966, n. 615.
Sono consentiti con limitazione i combustibili di cui all'art. 13 della stessa legge e modificazioni di cui al D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400. Per l'impiego di questi ultimi è richiesta la preventiva autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito il parere dell'E.R. e del CRIAL.

2.5.28. Autorizzazione all'impiego di combustibili

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

a) ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale;

b) potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;

c) caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;

d) consumo massimo orario e medio giornaliero di combustione;

e) destinazione d'uso del calore prodotto;

f) caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di caricamento delle camere di combustione, con indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si chiede l'autorizzazione;

g) se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 4° E a 50° C;

h) altezza dei camini esistenti rispetto al piano stabilimento;

i) tipo di costruzione dei camini e se termicamente isolati;

l) diametro interno dei camini;

m) tipo di tiraggio: se naturale o forzato;

n) se sono installate o sono previste apparecchiature per il controllo della combustione;

o) una planimetria orientata scala 1:1.000 della zona dello stabilimento recante, in un raggio di almeno 200 metri di perimetro, l'altezza degli edifici circostanti e la loro destinazione (abitazione civile, ospedale, scuole, industrie, ecc.). Indicare, se possibile, la ragione sociale degli stabilimenti industriali compresi nella zona;

p) l'altezza sul livello del mare dell'area dello stabilimento e della zona circostante.

L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco ha validità di anni 1 e può essere rinnovata su domanda degli interessati.

2.5.29. Pareri CRIAL e USSL

* Il Servizio n. 1 dell'USSL, nell'esprimere il proprio parere al Sindaco sull'opportunità di rilasciare o rinnovare l'autorizzazione di cui al punto 2.5.27, tiene conto degli elementi ambientali, delle installazioni per la riduzione delle emissioni inquinanti, nonché dei risultati degli eventuali accertamenti effettuati dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico del PMIP.
Nel richiedere il parere del CRIAL, il Sindaco trasmette la documentazione della ditta e il parere del Servizio n. 1 dell'USSL.

2.5.30. Contenuto di zolfo

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

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

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

* L'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL, il parere consultivo del CRIAL o le disposizioni del Servizio Protezione Aria della Regione e visti la Direttiva CEE del Consiglio 80/779/CEE, il D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive rettifiche del 28 luglio 1983, dispone i provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità, secondo le LL.RR. 64-65/81 e gli artt. 151 e 152 del Testo unico della legge comunale e provinciale.

2.5.32. Divieto di combustione all'aperto

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

2.5.33. Veicoli con motore diesel

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

* Vedere nota a pagina 9

Capitolo 6

INQUINAMENTO DELL'ARIA

(Comuni fuori zona di controllo di cui all'art. 2 della Legge 13 luglio 1966, n. 615)

2.6.1. Ambito della disciplina

Sono sottoposti alle norme del presente Regolamento: gli impianti termici a funzionamento continuo e discontinuo, alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi; i mezzi motorizzati, gli stabilimenti 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 o contribuire al pregiudizio della salute, al danno di beni pubblici o privati, alle colture agricole, alla flora ed alla fauna in genere.

2.6.2. 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 degli articoli che seguono.

2.6.3. 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, l'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione, ai sensi dell'art. 3 delle LL.RR. 64 e 65/81.
Il Sindaco, sentito il parere del Servizio n. 1 dell'USSL, può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possono essere causa di insalubrità e di molestia.

* 2.6.4. Deficienze strutturali degli impianti

Quando risulti che il cattivo funzionamento di un impianto dipende da sue deficienze strutturali, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, l'E.R. prescrive di porvi riparo assegnando un termine di tempo per l'esecuzione delle opere necessarie.

2.6.5. Caratteristiche dei camini

Fatto salvo il disposto del successivo punto 2.6.11, 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

* Vedere nota a pagina 9

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.

2.6.6. 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 abitazioni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli inquinanti emessi, l'E.R. 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.

2.6.7. 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, secondo l'art. 12 della L.R. 64/81 e secondo l'art. 153 del T.U.L.C.P.

2.6.8. 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 danno ai beni pubblici o privati, deve essere condotto in modo e con dispositivi di prevenzione idonei ad evitare il pericolo o la molestia.

* L'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, viste le disposizioni del Servizio Protezione Aria della Regione o sentito il parere eventuale (non vincolante) del CRIAL, dispone provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità, secondo le LL.RR. 64 e 65/81.

2.6.9. 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.

* Vedere nota a pagina 9

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.

2.6.10. Impianti di abbattimento

Gli impianti di abbattimento funzionanti secondo il ciclo a umido devono rispettare la normativa vigente in materia di scarichi liquidi.
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 dell'E.R.
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.

2.6.11. Rifiuti solidi

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

2.6.12. 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.

2.6.13. Divieto di combustione all'aperto

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

2.6.14. 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.

Capitolo 7

INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

2.7.1. Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazioni, nuovi impianti

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

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

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

La comunicazione preventiva al Sindaco va corredata di una relazione tecnica e della documentazione di cui al punto 2.7.2.

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

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

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

Il nulla osta del Sindaco deve essere condizionato alla esecuzione degli adempimenti prescritti, contenuti nel parere emesso dall'E.R.

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

2.7.2. Comunicazione preventiva di attività

La comunicazione, di cui al punto precedente, deve essere corredata da una relazione tecnica che descriva le caratteristiche del processo produttivo e/o delle modificazioni che si intendono introdurre, le sostanze utilizzate ed i loro possibili effetti sull'uomo e sull'ambiente, la rispondenza di macchine ed impianti alla normativa prevenzionale vigente, redatta secondo le indicazioni fornite dal Servizio n. 1 della USSL e, per le attività di cui all'allegato 1 del III Titolo, con le integrazioni previste nel punto 3.1.6 del Titolo III.

Tale relazione, nel caso di presentazione di domanda di concessione edilizia per immobili per i quali sia già nota l'attività da intraprendere, di cui al punto 3.1.5 del Titolo III, deve essere presentata contestualmente alla domanda di concessione edilizia.

* Vedere nota a pagina 9

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

1) relazione prevista dall'art. 5 del D.P.R. 322/71 o copia del parere del C.R.I.A.L. per l'attivazione di impianti in grado di contribuire all'inquinamento atmosferico o per modifiche degli stessi;

2) domanda di autorizzazione rivolta al Sindaco nel caso si intendano impiegare i combustibili soggetti a restrizioni d'uso ai sensi dell'art. 13 della Legge 615/66;

3) domanda di autorizzazione o copia dell'autorizzazione allo scarico di acque provenienti da insediamenti produttivi ai sensi delle vigenti norme statali e regionali;

4) copia del nulla osta al progetto rilasciato dai VV.FF. e della richiesta del certificato di prevenzione incendi per le attività soggette, ai sensi della Legge 966/65 e del D.P.R. 577/82;

5) copia delle richieste di autorizzazioni per lo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi ai sensi del D.P.R. 915/82 e della normativa regionale vigente;

6) copia delle schede descrittive di rifiuto speciale trasmesse all'Ente gestore del Catasto ai sensi della normativa regionale.

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

2.7.3. Industrie insalubri

* 2.7.3.1. Classificazione

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

* 2.7.3.2. Nuovi insediamenti produttivi

Per la classificazione dei nuovi insediamenti produttivi, l'E.R., ricevuta la comunicazione di cui ai punti 2.7.1 e 2.7.2 e previa ispezione del Servizio n. 1, stabilisce a quale classe l'insediamento appartenga, secondo le

* Vedere nota a pagina 9

modalità di cui alle disposizioni della Regione Lombardia. Successivamente è riservata al servizio n. 1 dell'USSL la facoltà di svolgere ispezioni all'interno degli insediamenti di cui al primo comma.

2.7.3.3. Lavorazioni insalubri di 1ª classe

I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto od in parte, lavorazioni insalubri inscritte nella 1ª classe, anche se ubicati in zone o in distretti industriali, non sono consentiti all'interno del perimetro dei centri edificati, così come definito dalla Legge 22/10/71, n. 865.
Analogamente, nel perimetro dei centri edificati, non sono consentiti ampliamenti e/o ristrutturazioni di insediamenti esistenti relativi a cicli di lavorazioni insalubri inscritte nella 1ª classe.

2.7.3.4. Insediamenti esistenti

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

* **2.7.3.5. Prescrizioni a tutela dell'ambiente**

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

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

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

* **2.7.3.7. Impianti di abbattimento degli inquinanti**

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

* Vedere nota a pagina 9

2.7.3.8. Ordinanza del Sindaco

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

2.7.4. Tossici ad alto rischio

Sono sottoposte a particolare vigilanza e controllo le attività di produzione, deposito, trasporto e comunque manipolazione di tossici ad alto rischio (TCDD, PCB, PCT, CVM ed altri eventuali, secondo la letteratura tecnica e scientifica nazionale e internazionale).
In particolare sono da applicare le disposizioni di cui al D.P.R. 10 settembre 1982, n. 962, alle lavorazioni nelle quali il cloruro di vinile monomero è prodotto, recuperato, immagazzinato, travasato o utilizzato in qualunque maniera e/o trasformato in polimeri o copolimeri di cloruro di vinile.

Capitolo 8

RUMORI

2.8.1. Campo di applicazione

Il presente regolamento si applica:

a) al rumore proveniente da sorgenti fisse e mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato, ad eccezione del rumore prodotto dal normale fluire del traffico nelle sue diverse forme;

b) al rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali ed assimilabili.

* Il controllo e la vigilanza nei confronti delle attività rumorose è di competenza dell'E.R.
Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 dell'USSL, può autorizzare deroghe temporanee a quanto stabilito nel presente Regolamento, qualora lo richiedano particolari esigenze locali o ragioni di pubblica utilità.
Il Sindaco emette ordinanze relative alla regolamentazione delle attività rumorose, ai sensi dell'art. 66 del Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza, su istruttoria tecnica del Servizio n. 1 della USSL.

* L'E.R. emette provvedimenti per la rimozione delle cause del rumore al di sopra dei limiti massimi consentiti.

2.8.2. Caratteristiche della strumentazione

Per l'esecuzione dei rilievi di rumore secondo le modalità indicate al successivo punto 2.8.5 risulta in generale adeguato l'impiego di un fonometro avente caratteristiche di precisione non inferiori a quelle indicate per i fonometri di classe 2 dalla International Electrotechnical Commission (I.E.C.).
Il fonometro deve essere dotato di batterie di filtri a bande di ottava di frequenza centrali: 31,5; 63; 125; 250; 500; 1000; 2000; 4000; 8000 Hz.
Nel caso vengano impiegati altri strumenti di misura essi devono avere precisione non inferiore a quella prevista per il fonometro.

2.8.3. Modalità generali di misura del rumore

Il fonometro deve essere tarato mediante calibrazione acustica all'inizio ed al termine di ogni serie di rilievi.
I rilievi vanno eseguiti in condizioni climatiche di normalità in rapporto alla specifica situazione esaminata. E precisamente:

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

* Vedere nota a pagina 9

- nel caso di spazi aperti, il rumore va misurato collocando il microfono ad un'altezza dal suolo non inferiore a 1,5 m;
- nel caso di ambienti chiusi, il rumore va misurato posizionando il microfono nel vano di una finestra aperta e ad una altezza dal suolo non inferiore a 1,5 m;

b) rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali e assimilabili.
Il rumore va misurato collocando il microfono nelle posizioni in cui il locale viene maggiormente utilizzato, con specifico riferimento alla funzione del locale stesso.

2.8.4. Rumore di fondo

Per il rumore di fondo si intende il livello sonoro (prodotto anche dall'eventuale traffico) che, misurato nei tempi e nei luoghi oggetto di disturbo, essendo inattive le sorgenti individuate come causa specifica del disturbo stesso, è superato nel 90% di un significativo periodo di osservazione.
In prima approssimazione il livello del rumore di fondo può essere assunto come il valore più basso indicato più frequentemente dal fonometro.
Nel caso che il livello del rumore di fondo sia uguale o superiore ai limiti indicati ai successivi punti 2.8.8 - 2.8.9 del presente Regolamento, non è consentito ad alcun insediamento preso a sé stante di superare tali limiti.

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

1) Rumori continui
Viene assunto come continuo un rumore caratterizzato da una cadenza di ripetizione elevata (indicativamente superiore a 10 eventi acustici al secondo).
Si adotta la costante di tempo SLOW e si effettuano le seguenti misure:
- livello sonoro globale in dB (A);
- livelli sonori in dB nelle bande di ottava di frequenza centrale comprese tra 31,5 e 8000 Hz.

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

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

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

3) Rumori sporadici

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

2.8.6. Tipi di zone

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

- Zone tipo O = ZONE DI PARTICOLARE TUTELA
(per queste zone la quite rappresenta una condizione indispensabile, ovvero essa può essere tutelata integralmente; tali zone sono individuate e delimitate da appositi atti comunali su proposta del Servizio n. 1 della USSL);

- Zone di tipo A = RESIDENZIALI
(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono prevalentemente insediamenti abitativi e similari);

- Zone di tipo B = MISTE
(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono abitazioni e attività industriali, artigianali, agricole ed assimilabili);

- Zone di tipo C = INDUSTRIALI
(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono prevalentemente insediamenti industriali, artigianali ed assimilabili).

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

2.8.7. Periodi del giorno

La giornata è schematicamente suddivisa in due periodi:
- diurno: dalle ore _____ alle ore _____;
- notturno: dalle ore _____ alle ore _____.

Limiti massimi consentiti

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

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

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

Tabella 1 - Limiti massimi consentiti (dB)(A)).

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

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

Tabella 2 - Livelli sonori massimi consentiti nelle diverse bande di ottava dB.

Frequenza centrale della banda d'ottava (Hz)	Periodo notturno			Periodo diurno		
	Zona A	Zona B	Zona C	Zona A	Zona B	Zona C
31,5	64	67	70	74	77	80
63	57	62	67	72	75	78
125	50	55	60	65	69	73
250	43	48	53	58	63	68
500	39	44	49	54	59	64
1.000	35	40	45	50	55	60
2.000	32	37	42	47	52	57
4.000	29	34	39	44	49	54
8.000	26	31	36	41	46	51

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

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

1) Periodo diurno

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

2) Periodo notturno

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

2.8.10. Correzioni ai limiti indicati

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

a1) Periodo diurno.

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

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

a2) Periodo notturno.

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

a3) Impianti funzionanti con continuità.

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

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

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

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

Capitolo 9

VIBRAZIONI

2.9.1. Campo di applicazione

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

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

* Il controllo e la vigilanza sulle sorgenti che producono vibrazioni sono di competenza dell'E.R.

* L'E.R. emette provvedimenti per la rimozione delle cause delle vibrazioni al di sopra dei limiti consentiti.

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

2.9.2. Modalità di misura

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

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

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

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

Nelle figure 1a, 1b, 1c, è evidenziata la posizione della terna di riferimento relativa alle tre posture tipiche che il soggetto può assumere (vedi figure seguenti).

Come indice di riferimento va assunta la peggiore situazione riscontrata.

2.9.3. Limiti massimi consentiti

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

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

* Vedere nota a pagina 9

Tabella 1 - Valori limite di base.

Frequenza centrale della banda ad 1/3 d'ottava (Hz)	Accelerazione (rms) (m/s^2) Asse Z	Assi X e Y
1	1×10^{-2}	3.6×10^{-3}
1.25	8.9×10^{-3}	3.6×10^{-3}
1.60	8×10^{-3}	3.6×10^{-3}
2.00	7×10^{-3}	3.6×10^{-3}
2.50	6.3×10^{-3}	4.51×10^{-3}
3.15	5.7×10^{-3}	5.68×10^{-3}
4.00	5×10^{-3}	7.21×10^{-3}
5.00	5×10^{-3}	9.02×10^{-3}
6.30	5×10^{-3}	1.14×10^{-2}
8.00	5×10^{-3}	1.44×10^{-2}
10.00	6.25×10^{-3}	1.80×10^{-2}
12.50	7.81×10^{-3}	2.25×10^{-2}
16.00	1.00×10^{-2}	2.89×10^{-2}
20.00	1.25×10^{-2}	3.61×10^{-2}
25.00	1.56×10^{-2}	4.51×10^{-2}
31.50	1.97×10^{-2}	5.68×10^{-2}
40.00	2.50×10^{-2}	7.21×10^{-2}
50.00	3.13×10^{-2}	9.02×10^{-2}
63.00	3.94×10^{-2}	1.14×10^{-1}
80.00	5.00×10^{-2}	1.44×10^{-1}

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

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

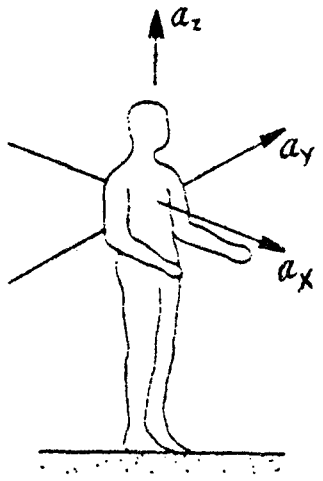


Fig. 1 a

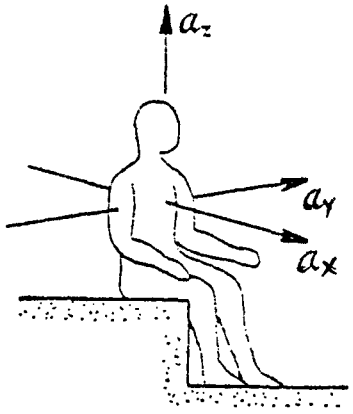


Fig. 1 b

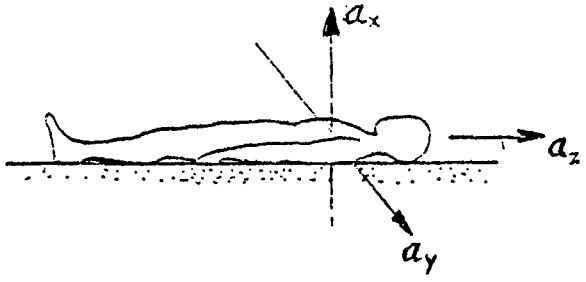


Fig. 1 c

Capitolo 10

RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI

2.10.1. Normativa e competenze

Il D.P.R. 15/12/1982 n. 915 disciplina lo smaltimento dei rifiuti solidi, fatta salva la previgente normativa (art. 32 del D.P.R. n. 915) in quanto compatibile.

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

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

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

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

2.10.2. Fanghi

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

2.10.3. Rifiuti speciali, tossici e nocivi

Lo stoccaggio e l'ammasso temporaneo dei rifiuti speciali, tossici e nocivi sono soggetti alle norme stabilite dal D.P.R. n. 915/82, e successiva normativa tecnica e di attuazione.

Lo stoccaggio e l'ammasso temporaneo dei rifiuti non inerti ed in grado di rilasciare sostanze inquinanti, per i quali non sia prevista una specifica normativa, devono essere attuati in modo tale da impedire la dispersione nell'ambiente di qualsiasi sostanza potenzialmente tossica o dannosa.

* 2.10.4. Controllo e vigilanza

Il controllo e la vigilanza, per gli aspetti igienico-sanitari, su tutte le fasi dello smaltimento dei rifiuti (conferimento, raccolta, spazzamento, cer-

* Vedere nota a pagina 9

nita, trasporto, trattamento, inteso questo come operazione di trasformazione necessaria per il riutilizzo, la rigenerazione, il recupero, il riciclo e l'innocuizzazione dei medesimi, nonché l'ammasso, il deposito e la discarica sul suolo e nel suolo) spetta all'E.R. ai sensi dell'art. 14 della Legge 833/78 e dell'art. 3 della L.R. 64/81.

Capitolo 11

BALNEAZIONE

2.11.1. Normativa

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

2.11.2. Zone idonee alla balneazione

L'individuazione delle zone idonee alla balneazione compete alla Regione che provvede a darne comunicazione all'E.R. almeno un mese prima dell'inizio della stagione balneare ai sensi dell'art. 4, lettera b), del D.P.R. 470/82.
Per "acque idonee alla balneazione" si intendono quelle corrispondenti ai requisiti di cui all'allegato 1 del D.P.R. 470/82 secondo quanto previsto dagli artt. 4, 6, 7, 8, 9 del D.P.R. 470/82.

2.11.3. Stagione balneare

Per "stagione balneare" si intende il periodo compreso tra il 1° maggio e il 30 settembre di ogni anno.
Tale periodo può essere ampliato con disposizione regionale a seconda delle esigenze e consuetudini locali, su proposta dell'E.R.

2.11.4. Delimitazione delle zone idonee e non idonee

* Prima dell'inizio di ogni stagione, l'E.R. provvede a delimitare le zone non idonee alla balneazione e propone l'adozione dell'ordinanza al Sindaco ai sensi dell'art. 5, lettera a), del D.P.R. n. 470/82.
* Qualora durante il periodo di balneazione i risultati delle analisi non siano conformi alle prescrizioni di cui agli artt. 6 e 7 del D.P.R. n. 470/82, l'E.R. provvede a delimitare le zone non idonee temporaneamente alla balneazione nei termini di cui al primo comma ai sensi dell'art. 5, lettera b), del D.P.R. n. 470/82.
Quando le analisi risultino favorevoli per tutti i parametri previsti nella tabella allegata al D.P.R. n. 470/82, il Sindaco adotta il provvedimento di revoca del divieto, su proposta dell'E.R.

2.11.5. Apposizione della segnaletica

Per quanto previsto dal punto 2.11.4, il Comune provvede all'apposizione di segnaletica nelle zone interessate al divieto di balneazione (art. 5, lettera d), del D.P.R. n. 470/82).

* Vedere nota a pagina 9

* 2.11.6. Inquinamento massiccio delle acque di balneazione

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

* 2.11.7. Articolo 26 della legge n. 319/76

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

* 2.11.8. Campionamento ed accertamenti analitici

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

* Vedere nota a pagina 9

Capitolo 12

DETERGENTI SINTETICI

2.12.1. Normativa

Le attività di produzione, detenzione, immissione in commercio, introduzione nel terrotorio dello Stato o uso di detergenti sintetici da parte degli stabilimenti industriali o esercizi pubblici sono normate dalle leggi: Legge 26/4/83 n. 136, Legge 5/3/82 n. 62 e successivi decreti ministeriali.

* 2.12.2. Autorizzazioni sanitarie

Sono sottoposte ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'E.R. su domanda degli interessati, le seguenti attività: produzione, preparazione e confezionamento di detersivi ai sensi dell'art. 5 della Legge 26/4/83, n. 136 e dell'art. 3 della L.R. 64/81, modificato dall'art. 1 della L.R. 61/84.
L'E.R. dà notizia all'Autorità Regionale ed al Ministero della Sanità del provvedimento di autorizzazione ai sensi dell'art. 5 della stessa legge.
Per l'adempimento della attività istruttoria, ai fini della eventuale concessione dell'autorizzazione, e per la individuazione delle eventuali prescrizioni cautelative da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica, l'E.R. si avvale del Servizio n. 1 della USSL e del P.M.I.P.

2.12.3. Attività di vigilanza

L'attività di vigilanza sul contenuto di fosforo nei detergenti è attribuita al Sindaco ai sensi dell'art. 6 della Legge 26/4/83 n. 136.
Il sequestro di prodotti non rispondenti ai requisiti di legge è ordinato dal Sindaco, per quanto riguarda il contenuto di fosforo.
Il Sindaco per l'esercizio delle attività di vigilanza si avvale del Servizio n. 1 della USSL e del P.M.I.P., ai sensi dell'art. 2-bis della Legge 5/3/82 n. 62.
* L'attività di vigilanza sulla biodegradabilità dei detergenti sintetici è attribuita all'E.R. ai sensi dell'art. 3 della Legge regionale n. 64/81, modificato dall'art. 1 della Legge regionale n. 61/84.

* Vedere nota a pagina 9

Capitolo 13

IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA

2.13.1. Impiego di presidi sanitari con mezzi meccanici

2.13.1.1. Comunicazione preventiva

Deve essere data comunicazione preventiva all'E.R. dei programmi dei trattamenti con presidi sanitari per l'agricoltura 15 giorni prima dell'inizio degli stessi da parte dei conduttori delle aziende agricole.
L'obbligo della comunicazione preventiva riguarda tutti i trattamenti che utilizzano presidi sanitari di 1ª e 2ª classe tossicologica ad esclusione di quelli svolti su colture di tipo familiare.

2.13.1.2. Contenuto della comunicazione preventiva

La comunicazione di cui al precedente articolo deve contenere:

1) il nominativo del committente;

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

3) una descrizione del territorio con la segnalazione di zone sensibili (corsi d'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.

2.13.1.3. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire

Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare.
Devono essere apposte, durante il trattamento e durante l'intervallo di agibilità, la segnalazione del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell'intervallo di agibilità, se previsto, per il presidio sanitario utilizzato.
Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuali necessari a seconda delle modalità di trattamento.
Devono essere osservate le modalità d'uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici.

2.13.1.4. Modalità di preparazione delle miscele

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

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

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

2.13.2. Impiego di presidi sanitari con mezzi aerei

* **2.13.2.1. Autorizzazione**

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

La richiesta di autorizzazione deve essere inoltrata all'E.R. da parte del committente del trattamento entro i termini fissati dall'E.R. stesso annualmente.

2.13.2.2. Contenuto della richiesta di autorizzazione

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

1) il nominativo del o dei committenti agricoli;

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

2 bis) 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;

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

4) la monocoltura;

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

6) il diario ed orario del trattamento;

7) l'indicazione della base operativa;

8) la dichiarazione dell'operatore aereo-agricolo di avere effettuato una

* Vedere nota a pagina 9

accurata ricognizione del territorio da trattare (per il giudizio di accettabilità da parte dell'E.R.S.Z.) da cui emerga:

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

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

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

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

2.13.2.3. Formulati consentiti

I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/44,6/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 n. 705/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.

2.13.2.4. 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 cerali) su estensioni coltivate a monocoltura.

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

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

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

2.13.2.5. Zone sensibili

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

2.13.2.6. Segnaletica a terra

Il trattamento deve esere 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.

2.13.2.7. Base a terra - Preparazione delle miscele

La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, inoltre di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.
Per le modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal punto 2.13.1.4.

2.13.2.8. Erogazione dei prodotti

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

2.13.2.9. Intervallo di agibiità

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

*** 2.13.3. Controllo e vigilanza**

All'E.R., tramite i Servizi dell'USSL per le parti di rispettiva competenza, spetta il controllo e la vigilanza, ai sensi dell'art. 3 delle LL.RR. 64 e 65/81, perché vangano adottate tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali di azienda dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, durante i trattamenti.

* Vedere nota a pagina 9

Il Servizio n. 1 dell'USSL, 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 disporne la sospensione.
In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata all'Ufficio di Direzione dell'USSL a norma dell'art. 6 della L.R. 64/81 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 USSL interessati.
Inoltre da parte del Servizio n. 1 dell'USSL sono svolti controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

TITOLO III

AMBIENTI CONFINATI
IGIENE EDILIZIA

INDICE SISTEMATICO

TITOLO III
AMBIENTI CONFINATI - IGIENE EDILIZIA

Cap. 1 - Norme generali (procedure)

Cap. 2 - Aree edificabili e norme generali per le costruzioni

Cap. 3 - Misure igieniche e norme generali per i cantieri

Cap. 4 - Requisiti degli alloggi:
- a) indici di superficie ed altezze
- b) illuminazione
- c) ventilazione e aerazione
- d) temperatura ed umidità
- e) isolamento acustico
- f) rifiuti domestici
- g) scarichi
- h) dotazione dei servizi
- i) requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedite

Cap. 5 - Cavedi, cortili, suolo pubblico

Cap. 6 - Soppalchi, seminterrati, sotterranei, sottotetti, scale

Cap. 7 - Esercizi di ospitalità e abitazioni collettive

Cap. 8 - Locali di ritrovo e per pubblici spettacoli

Cap. 9 - Stabilimenti balneari, alberghi diurni, piscine

Cap. 10 - Case rurali, pertinenze e stalle

Cap. 11 - Edifici per attività produttive, depositi

Cap. 12 - Lavanderie, barbieri, parrucchieri ed attività affini

Cap. 13 - Autorimesse private e pubbliche

Cap. 14 - Ambulatori, ospedali e case di cura

Cap. 15 - Fabbricati per abitazioni temporanee e o provvisorie; complessi ricettivi all'aria aperta

INDICE ANALITICO

TITOLO III
AMBIENTI CONFINATI - IGIENE EDILIZIA

Cap. 1 - Norme generali (procedure) 131

3.0.0. Norme di salvaguardia 131
3.1.1. Richiesta di trasformazione urbanistica 131
3.1.2. Parere tecnico sulle richieste di trasformazione urbanistica 131
3.1.3. Parere tecnico sulle richieste di trasformazioni urbanistiche concernenti ambienti di lavoro 132
3.1.4. Documentazione integrativa 132
3.1.5. Norma transitoria 135
3.1.6. Licenza d'uso 136
3.1.7. Domanda per licenza d'uso 136
3.1.8. Nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi 137
3.1.9. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni 137
3.1.10. Dichiarazione di alloggio antigienico 137
3.1.11. Dichiarazione di alloggio inabitabil1 138
3.1.12. Concorso per la formazione di strumenti urbanistici 138

Cap. 2 - Aree edificabili e norme generali per le costruzioni 139

3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili 139
3.2.2. Protezione dall'umidità 139
3.2.3. Distanze e superficie scoperta 139
3.2.4. Sistemazione dell'area 140
3.2.5. Divieto di riuso di materiali 140
3.2.6. Intercapedini e vespai 140
3.2.7. Muri perimetrali 140
3.2.8. Marciapiede perimetrale 141
3.2.9. Parapetti 141
3.2.10 Grondaie pluviali 141
3.2.11. Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

Cap. 3 - Misure igieniche e norme generali per i cantieri 143

3.3.1. Sicurezza nei cantieri 143
3.3.2. Recinzioni 143
3.3.3. Demolizioni: difesa dalla polvere 143
3.3.4. Sistemazione aree abbandonate 143
3.3.5. Allontanamento materiali di risulta 144
3.3.6. Rinvenimento di resti umani 144
3.3.7. Cantieri a lunga permanenza 144

Cap. 4 - Requisiti degli alloggi 145

3.4.1. Principi generali 145
3.4.2. Tipologia dei locali 145

a) Indici di superficie ed altezza

3.4.3. Superfici minime 145
3.4.4. Numero di utenti ammissibili 146
3.4.5. Altezze minime e massime 146

b) Illuminazione

3.4.6. Aeroilluminazione naturale 146
3.4.7. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta 147
3.4.8. Superficie illuminante utile 148
3.4.9. Calcolo della superficie illuminante in presenza di ostacoli 148
3.4.10. Calcolo della superficie illuminante per i locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza della finestra 148
3.4.11. Requisiti delle finestre 148
3.4.12. Illuminazione artificiale 150
3.4.13. Illuminazione notturna esterna 150

c) Ventilazione e aerazione

3.4.14. Dichiarazione di responsabilità 150
3.4.15. Normativa integrativa 150
3.4.16. Superficie apribile e ricambio minimo d'aria 150
3.4.17. Stanze da bagno e WC: superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata 150
3.4.18. Corridoi disimpegni, ecc.: superficie minima apribile per il ricambio d'aria, ventilazione forzata 151
3.4.19. Definizione canne di ventilazione 151
3.4.20. Installazione apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali 151
3.4.21. Divieti di installazione apparecchi a gas 151
3.4.22. Installazione apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto 151
3.4.23. Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili 152
3.4.24. Apparecchi a gas: targhe e istruzioni 152
3.4.25. Definizione di canna fumaria 152
3.4.26. Definizione di canna di esalazione 152
3.4.27. Allontanamento dei prodotti della combustione 153
3.4.28. Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura 153
3.4.29. Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe 153
3.4.30. Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti 153
3.4.31. Limitazione del tiraggio 154
3.4.32. Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento 154
3.4.33. Caratteristiche delle canne 155
3.4.34. Messa in opera 155

3.4.35. Canne fumarie singole: caratteristiche 155
3.4.36. Canne fumarie collettive: caratteristiche 155
3.4.37. Comignoli: tipi 156
3.4.38. Comignoli: altezza e ubicazione 156

d) Teperatura e umidità

3.4.39. Spessore dei muri esterni 156
3.4.40. Impianti di riscaldamento 156
3.4.41. Umidità per condensa 157

e) Isolamento acustico

3.4.42. Difesa dal rumore 157
3.4.43. Parametri di riferimento 157
3.4.44. Misurazioni e valutazioni 157
3.4.45. Indici di isolamento 158
3.4.46. Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio con ambienti rumorosi 158
3.4.47. Rumorosità degli impianti 158
3.4.48. Rumori da calpestio 159

f) Rifiuti domestici

3.4.49. Obbligo al conferimento 159
3.4.50. Depositi e raccoglitori 159
3.4.51. Caratteristiche del locale immondezaio 159
3.4.52. Caratteristiche cassoni raccoglitori 160
3.4.53. Canne di caduta 160
3.4.54. Rifiuti di facile deperibilità 161
3.4.55. Deroga 161
3.4.56. Rifiuti non domestici 161

g) Scarichi

3.4.57. Tipi di scarico 162
3.4.58. Reti interne 162
3.4.59. Acque meteoriche 162
3.4.60. Acque di processo 162
3.4.61. Accessibilità all'ispezione e al campionamento 163
3.4.62. Caratteristiche delle reti e dei pozzetti 163

h) Dotazione dei servizi

3.4.63. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima 163
3.4.64. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici 163
3.4.65. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina 164
3.4.66. Acqua potabile 164
3.4.67. Obbligo all'allaccio al pubblico acquedotto e deroghe 164
3.4.68. Erogazione dell'acqua - rete di distribuzione 165
3.4.69. Addolcitori 165

i) Requisiti di fruibilità a persone fisicamente impedite

3.4.70. Applicazione del D.P.R. 384/78 166
3.4.71. Estensione della normativa 166
3.4.72. Regolamentazione generale 166

Cap. 5 - Cavedi, cortili, suolo pubblico 169

3.5.1. Cavedi e cortili: criteri generali 169
3.5.2. Cavedi: dimensioni 169
3.5.3. Cavedi: comunicazione con spazi liberi 169
3.5.4. Cavedi: caratteristiche 169
3.5.5. Cortili: norma di salvaguardia 169
3.5.6. Accessi ai cortili 170
3.5.7. Pavimentazione dei cortili 170
3.5.8. Cancelli 170
3.5.9. Igiene dei passaggi e degli spazi privati 170
3.5.10. Suolo pubblico: norme generali 170
3.5.11. Concessione di suolo pubblico 171

Cap. 6 - Soppalchi, seminterrati, sotterranei, sottotetti, scale 173

3.6.1. Soppalchi: superficie ed altezza 173
3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi 173
3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni 173
3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei 173
3.6.5. Condizionamento: caratteristiche degli impianti 174
3.6.6. Condizionamento: prese di aria esterna 175
3.6.7. Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo dei locali seminterrati e sotterranei 175
3.6.8. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso 175
3.6.9. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione 175
3.6.10. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo 176
3.6.11. Sicurezza delle scale ad uso comune 176
3.6.12. Larghezza delle scale 176
3.6.13. Dimensioni delle scale di uso comune 176
3.6.14. Scale a chiocciola 176
3.6.15. Chiusura delle scale di uso comune 177

Cap. 7 - Esercizi di ospitalità ed abitazioni collettive 179

3.7.0. Norme generali 179

a) Alberghi, Motel, Affittacamere

3.7.1. Superficie e cubatura minima delle camere 179
3.7.2. Requisiti di abitabilità 179
3.7.3. Servizi igienici 180
3.7.4. Locali comuni: ristoranti, bar, ecc. 180

b) Case e appartamenti per vacanze turistiche alberghiere (alberghi residenziali)

3.7.5. Requisiti 180

c) Ostelli per la gioventù, case per ferie, alloggi agro-turistici, collegi

3.7.6. Caratteristiche 180

d) Dormitori pubblici asili notturni, ospizi

3.7.7. Dormitori pubblici - asili notturni: caratteristiche 181
3.7.8. Ospizi; definizione e caratteristiche 182

Cap. 8 - Locali di ritrovo e per pubblici spettacoli 183

3.8.1. Cubatura minima 183
3.8.2. Servizi 183
3.8.3. Requisiti 183
3.8.4. Divieto di fumare 183
3.8.5. Normativa generale 184

Cap. 9 - Stabilimenti balnerari, alberghi diurni, piscine 185

3.9.1. Autorizzazione 185

a) Stabilimenti balneari

3.9.2. Numero utenze ammissibili 185
3.9.3. Cabine-spogliatoi - numero minimo, caratteristiche, dotazione 185
3.9.4. Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima 186
3.9.5. Docce 186
3.9.6. Raccoglitori di rifiuti 186
3.9.7. Pronto soccorso 186
3.9.8. Luoghi di ristorazione 187

b) Alberghi diurni

3.9.9. Superficie minima dei locali 187
3.9.10. Servizi igienici 187
3.9.11. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti 187
3.9.12. Caratteristiche dell'arredamento 188
3.9.12. Aerazione 188
3.9.14. Condizionamento 188
3.9.15. Locali depositi 188
3.9.16. Disinfezione 188
3.9.17. Cambio biancheria 188
3.9.17. bis. Altre prestazioni dell'albergo diurno 189

c) Piscine di uso collettivo

3.9.18. Caratteristiche della vasca 189
3.9.19. Acqua di alimentazione: caratteristiche 189
3.9.20. Alimentazione delle piscine 189
3.9.21. Piscine con alimentazione a circuito aperto 190
3.9.22. Piscine con alimentazione a circuito chiuso 190
3.9.23. Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi dell'acqua 190
3.9.24. Caratteristiche delle canalette di sfioro 190

3.9.25. Accesso in vasca 191
3.9.26. Uso della cuffia 191
3.9.27. Temperatura dell'acqua e dell'ambiente 191
3.9.28. Capienza della vasca 191
3.9.29. Tipi di spogliatoi 191
3.9.30. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione 192
3.9.31. Rientro del bagnante dalla vasca 192
3.9.32. Proporzionamento delle docce e dei WC 192
3.9.33. Caratteristiche delle zone docce e dei WC 193
3.9.34. Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi 193
3.9.35. Insonorizzazione 193
3.9.36. Obblighi del gestore 193
3.9.37. Zone riservate ai tuffi 194
3.9.38. Pronto soccorso 194
3.9.39. Piscina con accesso agli spettatori 194
3.9.40. Deposito materiale 194

Cap. 10 - Case rurali, pertinenze e stalle 195

3.10.1. Definizione e norme generali 195
3.10.2. Locali per lavorazioni e depositi 195
3.10.3. Dotazione di acqua potabile 195
3.10.4. Scarichi 196
3.10.5. Rifiuti solidi 196
3.10.6. Ricoveri per animali: procedure 196
3.10.7. Caratteristiche generali dei ricoveri 197
3.10.8. Stalle per bovini 197
3.10.9. Porcili 198
3.10.10. Pollai e conigliaie 198
3.10.11. Abbeveratoi, vasche per il lavaggio 198

Cap. 11 - Edifici per attività produttive, depositi 199

3.11.1. Norme generali 199
3.11.2. Isolamenti 199
3.11.3. Sistemazione dell'area esterna 199
3.11.4. Pavimentazione 199
3.11.5. Illuminazione 200
3.11.6. Trasporti interni 200
3.11.7. Dotazione di servizi per il personale 200
3.11.8. Caratteristiche dei servizi igienici 201
3.11.9. Caratteristiche degli spogliatoi: superfici minime 201
3.11.10. Spogliatoi: dotazione minima 201
3.11.11. Mense: caratteristiche 201
3.11.12. Divieto di installazione distributori alimenti e bevande 202
3.11.13. Prescrizioni integrative 202
3.11.14. Locali sotterranei e semisotterranei 202
3.11.15. Isolamento acustico 202

Cap. 12 - Lavanderie, barbieri, parrucchieri ed attività affini 203

3.12.1. Lavanderie: autorizzazione 203
3.12.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido 203
3.12.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali 203
3.12.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione 204
3.12.5. Libretti di idoneità sanitaria 204
3.12.6. Veicoli per il trasporto della biancheria 204
3.12.7. Biancheria infetta 205
3.12.8. Barbieri, parrucchieri ed attività affini: autorizzazione 205
3.12.9. Caratteristiche dei locali 205
3.12.10. Attività in ambienti privati 206
3.12.11. Libretti di idoneità sanitaria 206
3.12.12. Attività di tosatura animali: autorizzazione 206

Cap. 13 - Autorimesse private e pubbliche 207

3.13.1. Autorimesse private: caratteristiche 207
3.13.2. Autorimesse pubbliche: caratteristiche 207

Cap. 14 - Ambulatori, ospedali e case di cura 209

3.14.1. Ambulatori: caratteristiche dei locali 209
3.14.2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione 209
3.14.3. Case di cura: riferimenti generali per le costruzioni: autorizzazioni 209

Cap. 15 - Fabbricati per abitazioni temporanee e/o provvisorie, complessi ricettivi all'aria aperta 211

a) fabbricati per abitazioni temporanee e/o provvisorie

3.15.1. Campo di applicazione 211
3.15.2. Requisiti propri degli alloggi provvisori 211

b) complessi ricettivi all'aria aperta (campeggi, e villaggi turistici)

3.15.3. Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta 212
3.15.4. Approvvigionamento idrico 213
3.15.5. Servizi idrosanitari: dotazione minima e caratteristiche 213
3.15.6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosanitari 214
3.15.7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria, docce all'aperto 215
3.15.8. Smaltimento dei rifiuti liquidi 215
3.15.9. Pronto soccorso 215
3.15.10. Altri servizi 215
3.15.11. Norma di rinvio 215

Capitolo 1

NORME GENERALI (PROCEDURE)

3.0.0. Norme di salvaguardia

Le norme del presente titolo si applicano a tutti gli interventi soggetti al rilascio di concessione o autorizzazione da parte del Sindaco.

Agli edifici esistenti o comunque autorizzati all'uso, per interventi anche parziali di ristrutturazione, ampliamenti o altro intervento soggetto a rilascio di nuova concessione o autorizzazione, per esigenze tecniche documentabili nonché per vincoli urbanistici, saranno ammesse deroghe alle norme del presente titolo purché le soluzioni adottate comportino oggettivi miglioramenti igienico-sanitari.

La deroga viene concessa dal Sindaco su conforme parere del Responsabile del Servizio con l'atto autorizzativo.

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

La deroga viene concessa dal Sindaco su conforme parere del Responsabile del Servizio con l'atto autorizzativo.

3.1.1. Richiesta di trasformazione urbanistica

Ogni richiesta di trasformazione urbanistica, da intendersi l'oggetto di autorizzazioni o concessioni da parte del Sindaco in materia urbanistica-edilizia, deve essere inoltrata, completa della documentazione e nel rispetto delle procedure previste dalle vigenti leggi e dalle norme del regolamento edilizio comunale.

3.1.2. Parere tecnico sulle richieste di trasformazione urbanistica

Il Sindaco provvede al rilascio di autorizzazioni o della concessione edilizia, previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 e sentita la Commissione Edilizia; analoga procedura si applica per l'approvazione degli strumenti urbanistici generali e per i piani attuativi per i quali vale inoltre il successivo art. 3.1.12.

Il parere del Responsabile del Servizio n. 1 sostituisce il parere obbligatorio ed autonomo previsto dall'art. 220 del Testo Unico delle leggi sanitarie n. 1265/1934.

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

*** 3.1.3. Parere tecnico sulle richieste di trasformazioni urbanistiche concernenti ambienti di lavoro**

In caso di richiesta concernente insediamenti produttivi o laboratori o ambienti comunque destinati a lavorazione, il parere espresso dal Responsabile del Servizio, dovrà tener conto anche delle osservazioni dell'Unità Operativa tutela della salute nei luoghi di lavoro cui tali progetti devono essere sottoposti per l'esame degli aspetti di competenza.

3.1.4. Documentazione integrativa

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

A) per le attività la cui *destinazione sia specifica e definita* già in fase di richiesta di concessione o autorizzazione e che rientrino nell'allegato elenco 1, la documentazione deve essere integrata da una dichiarazione di compatibilità ambientale contenente:

1) la descrizione delle caratteristiche fisiche delle opere principali e di quelle accessorie proposte;

2) la descrizione delle principali caratteristiche dei processi produttivi e dei materiali di trasformazione impiegati (tipo e quantità) ivi compreso acqua ed energia;

3) la valutazione del tipo e delle quantità dei previsti inquinamenti da residui liquidi, solidi e gassosi, da radiazioni, rumore, vibrazioni e dagli odori risultanti dall'attività dell'opera proposta;

4) gli effetti previsti sull'occupazione temporanea e permanente;

5) la descrizione delle componenti dell'ambiente potenzialmente soggette ad un impatto importante dell'opera proposta, con particolare riferimento all'acqua, all'aria, al suolo, al clima, alla flora, alla fauna, all'ambiente edificato e al paesaggio tenendo conto dell'attuale utilizzazione di tali risorse;

6) la valutazione dei probabili effetti importanti dell'opera sull'ambiente (diretti e indiretti, comulativi, a breve, a medio e a lungo termine, permanenti e temporanei, positivi e negativi) dovuti:
a) alla presenza fisica dell'opera principale e di quelle accessorie;
b) all'utilizzazione delle risorse dell'ambiente;
c) all'emissione di inquinamenti, di sostanze nocive e di rifiuti, nonché effetti secondari collegati con il loro smaltimento;

* Vedere nota a pagina 9

d) al pericolo di incidenti;

e) all'accumulo con l'impatto ambientale già presente nel territorio, a causa di altre opere già eseguite.

La dichiarazione di compatibilità ambientale deve essere controfirmata da un tecnico esperto in materia, iscritto al relativo albo professionale, il quale attesti l'idoneità delle soluzioni tecniche e degli impianti previsti ad assicurare il rispetto delle leggi e norme vigenti in materia di igiene e tutela ambientale.

B) Per le attività, la cui *destinazione sia specifica e definita* già in fase di richiesta di concessione o autorizzazione, ma non rientra tra le attività specificate nell'allegato elenco 1, la documentazione deve essere integrata oltre che dalla dichiarazione impegnativa di cui al 1° comma del presente articolo, anche da una relazione tecnica sull'attività lavorativa che verrà svolta con particolare riferimento alle caratteristiche dei processi produttivi e dei materiali impiegati ivi compreso acqua ed energia.

C) Per le attività di cui, in fase di richiesta, sia nota soltanto la *destinazione generica*, la dichiarazione impegnativa di cui al 1° comma del presente articolo dovrà altresì contenere l'impegno del titolare al rispetto di tutte le norme e prescrizioni che verranno dettate dagli organi competenti in fase di preventivo rilascio di nulla-osta all'esercizio della specifica attività (come previsto dal Capitolo 7 del Titolo II del presente Regolamento).

Nota all'art. 3.1.4.

- per *destinazione specifica* intendesi precisata l'attività che verrà esercitata;
- per *destinazione generica* intendesi quando sia definita solo per una delle seguenti categorie: locali di abitazione, locali di servizio, locali accessori all'abitazione, laboratori o comunque locali per attività produttive, depositi, locali per attività commerciali, esercizi di ospitalità, abitazioni collettive, locali per pubblici spettacoli o per attività ricreative.

Allegato 1) all'art. 3.1.4.

1. Industria estrattiva

Estrazione agglomerazioni di combustibili solidi
Estrazione di scisti bituminosi
Estrazione di minerali contenenti materie fissili e fertili
Estrazione e preparazione di minerali metallici
Estrazione di petrolio
Estrazione ed epurazione di gas naturale
Altre trivellazioni in profondità
Estrazione di minerali diversi da quelli metallici e energetici

2. Indutria energetica

Cokerie
Raffinerie di petrolio

Produzione e trasformazione di materie fissili e fertili
Produzione di energia elettrica nucleare
Impianti di gassificazione del carbone
Terminali carboniferi
Impianti di smaltimento di rifiuti radioattivi
Deposito temporaneo e definitivo di residui radioattivi
Impianti di ricerca per la produzione e la trasformazione di materie fissili e fertili
Produzione e distribuzione di elettricità, gas, vapore e acqua calda esclusa la produzione di energia elettrica mediante energia nucleare
Stoccaggio di gas naturale e di combustibili solidi fossili

3. Produzione e prima trasformazione dei metalli
Siderurgia, non comprese le cokerie integrate
Laminatura a freddo dell'acciaio
Produzione e prima trasformazione dei metalli non ferrosi e delle leghe non ferrose
Fabbricazione di tubi di acciaio
Filatura e profilatura a freddo dell'acciaio

4. Industria dei prodotti minerali non metallici
Fabbricazione di cemento
Fabbricazione di prodotti in amianto-cemento
Fabbricazione di amianto blu
Fabbricazione di fibre di vetro, di lana di vetro e di lana di silicati

5. Industria chimica
Complessi petrolchimici per la produzione di olefine, derivati delle olefine, di monomeri e polimeri
Complessi chimici per la produzione di prodotti intermedi organici di base
Complessi per la produzione di prodotti chimici inorganici di base
Fabbricazione e trattamento di prodotti intermedi e di prodotti chimici speciali
Produzione di antiparassitari e di prodotti farmaceutici, di pitture e vernici, di elastomeri e perossidi
Impianti di stoccaggio di petrolio, prodotti petrolchimici e chimici

6. Costruzione di oggetti in metallo
Fonderie
Fucinatura, trattamento e rivestimento dei metalli
Costruzione di motori di aeroplani ed elicotteri
Imbutitura, tranciatura
Seconda trasformazione, trattamento e rivestimento dei metalli
Costruzione di caldaie e serbatoi
Costruzione e montaggio di autoveicoli (ivi compreso i trattori stradali) e costruzione dei relativi motori
Costruzione di altri mezzi di trasporto

7. Industria alimentare
Macelli
Fabbriche e raffinerie di zucchero
Industria dei prodotti amilacei

Industria dei grassi animali e vegetali
Trasformazione industriale della carne, conservazione
Fabbricazione di prodotti lattiero-caseari
Produzione di birra e malto
Fabbricazione di farina e olio di pesce

8. Industria della gomma
Fabbricazione per la produzione primaria di gomma
Fabbricazione dei pneumatici
Fabbricazione di prodotti di trasformazione e rigenerazione della gomma

9. Industria tessile, delle pelli, del legno, della carta
Lavaggio e sgrassatura della lana
Concerie
Fabbricazione di impiallicciature e compensati
Fabbricazione di pannelli fibro-legnosi
Fabbricazione della pasta-carta, della carta e del cartone
Impianti di produzione di cellulosa
Tintoria per prodotti tessili

10. Edilzia e genio civile
Costruzione di autostrade
Ferrovie interurbane, comprese le linee ad alta velocità
Aeroporti
Porti commerciali
Costruzione di canali per la navigazione interna
Circuiti permanenti per gare automobilistiche e motociclistiche
Impianto "pipeline" per il trasporto a grande distanza
Grandi opere per l'attrezzatura di zone industriali
Grandi opere urbane
Grandi impianti turistici
Costruzione di strade
Opere di drenaggio di fiumi e di regolazione delle inondazioni
Dighe per la produzione di energia idroelettrica e per l'irrigazione
Bacini di arginamento
Impianti di smaltimento di rifiuti industriali e domestici
Stoccaggio di rottami di ferro

11. Agricoltura
Progetti di ricomposizione fondiaria
Progetti di messa a coltura di zone naturali e di terreni abbandonati
Progetti di gestione delle acque per l'agricoltura (drenaggio, irrigazione)
Unità di allevamento intensivo di bestiame
Modifiche importanti dei piani di gestione per zone

3.1.5. Norma transitoria

Le norme di cui al secondo comma, lettera A), dell'articolo precedente si applicano, in via transitoria, fino all'emanazione della direttiva CEE sull'impatto ambientale.

Con l'entrata in vigore di tale direttiva, si applicano le norme della stessa.

3.1.6. Licenza d'uso

Ultimati i lavori, nessuna costruzione potrà essere occupata parzialmente o totalmente senza licenza d'uso rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'art. 221 del TU.LL.SS. approvato con R.D. 17 luglio 1934, n. 1265.
Detta licenza è altresì necessaria per la rioccupazione di edifici che siano stati oggetto di interventi di ristrutturazione, di risanamenti conservativi, di mutamenti della destinazione d'uso, nonché per i fabbricati esistenti lasciati in disuso per più di tre anni.
La licenza d'uso è rilasciata dal Sindaco per le destinazioni generiche già previste in sede di approvazione della concessione o autorizzazione, quando previo parere del Responsabile del Servizio, per le proprie competenze, risulti che la costruzione sia stata ultimata e non sussistano cause di insalubrità e siano state rispettate le norme del presente regolamento.
Sono fatte salve le competenze edilizie urbanistiche degli uffici comunali.
Detta licenza abilita a tutti gli usi salvo i casi di cui al successivo art. 3.1.8. per i quali sia già stata indicata la destinazione specifica nell'atto di concessione o autorizzazione.

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

3.1.7. Domanda per licenza d'uso

Le domande intese ad ottenere la licenza d'uso di un edificio devono essere dirette al Sindaco e corredate, per la parte di competenza in materia di igiene e sanità pubblica, della seguente documentazione:

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

2) progetto esecutivo dettagliato degli impianti o dichiarazione impegnativa del direttore dei lavori e del costruttore in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel presente titolo;

3) nulla osta e certificazione dei collaudi richiesti dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico, ecc.;

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

Sulle domande il Sindaco esprimerà le proprie determinazioni entro 40 giorni dalla presentazione della domanda stessa corredata dalla documentazione di cui sopra ed allo scopo anche del rispetto di tale scadenza povvederà in tempo utile all'invio della documentazione all'E.R. per l'istruttoria ed il parere di competenza.

3.1.8. Nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni o parti di esse nel territorio del Comune per iniziare, modificare o ampliare una qualsiasi attività lavorativa o istituire un deposito di materiali, anche all'aperto, deve ottenere oltre la licenza d'uso dell'immobile anche nulla osta del Sindaco inoltrando apposita domanda ai sensi degli artt. 2.7.1 e 2.7.2 del Titolo II del presente Regolamento.

3.1.9. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni

È fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità 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.
In caso di inadempienza del proprietario il Sindaco interviene ai sensi di legge.
Il Sindaco può far eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico dell'USSL per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni.
In caso di inosservanza delle prescrizioni di cui ai commi precedenti, il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari, ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa, su proposta del Responsabile del Servizio n. 1.

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

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

La dichiarazione di alloggio antigenico viene certificata dal Responsabile del Servizio n. 1, previo accertamento tecnico.
Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.
Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'USSL abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.

3.1.11. Dichiarazione di alloggio inabitabile

Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta del Responsabile del Servizio n. 1, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.
Tra i motivi che determinano la situazione di inabilità 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 con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

3.1.12. Concorso per la formazione di strumenti urbanistici

Gli strumenti urbanistici generali adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia agli E.R. territorialmente competenti, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.
Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione delle osservazioni, gli E.R., acquisito il parere del Responsabile del Servizio n. 1, possono far pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo e ad una più corretta allocazione degli insediamenti produttivi a livello igienico ambientale.
Il Comune, ricevute le eventuali valutazioni di cui al precedente comma, è tenuto a pronunciarsi sulle stesse con deliberazione motivata.

Capitolo 2

AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili

È vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come deposito di immondizie, letame o altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente. Ai sensi dell'art. 98 del D.P.R. 803/75 è altresì vietato, a scopo edificabile, l'uso del terreno già adibito a cimitero per almeno 15 anni dall'ultima inumazione.
Il giudizio di risanamento è dato dal Responsabile del Servizio n. 1. Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e/o strutture sovrastanti.
In ogni caso devono essere adottati accorgimenti tali da impedire la risalita dell'umidità per capillarità, inoltre i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante a mezzo di materiali impermeabili o di adeguata intercapedine.

3.2.2. Protezione dall'umidità

Se su un terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi siano invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa o adottare altri accorgimenti costruttivi mediante i quali è possibile raggiungere il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.
Il terreno per essere fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche ovvero di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

3.2.3. Distanze e superficie scoperta

Per quanto concerne il rapporto fra superfici, coperte e scoperte, larghezza delle vie, l'arretramento dei fronti dei fabbricati, i distacchi fra edifici contigui, l'altezza massima degli edifici e ogni altra condizione concernente i rapporti fra i fabbricati stessi è fatto richiamo e rinvio agli strumenti urbanistici di edilizia stabiliti per le singole località e zone, approvati ai sensi della vigente legislazione.
L'area di pertinenza dei fabbricati di nuova realizzazione dovrà comunque avere una superficie scoperta e drenante non inferiore al 30% per i complessi residenziali e misti e al 15% per le zone destinate ad insediamenti produttivi.

3.2.4. Sistemazione dell'area

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

3.2.5. Divieto al riuso di materiali

Nelle costruzioni è vietato il reimpiego di materiali deteriorati, inquinati, malsani o comunque non idonei dal punto di vista igienico sanitario.
È altresì vietato per le colmate, l'uso di terra o di altri materiali di risulta che siano inquinati.

3.2.6. Intercapedini e vespai

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, ma ne devono distare almeno 3 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 locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere isolato dal suolo mediante vespaio direttamente aerato, di altezza non inferiore a metri 0,50 con superfici di aerazione libera non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso, uniformemente distribuite in modo che si realizzi la circolazione dell'aria.
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 n. 1, soluzioni tecniche diverse che rispondano agli stessi requisiti igienici di cui al presente Regolamento.

3.2.7. Muri perimetrali

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici ovvero per ottenere un adeguato abbattimento acustico così come previsto all'art. 3.4.43 del presente Titolo.
I muri esterni devono essere intonacati o rivestiti.
Le pareti perimetrali degli edifici devono essere impermeabili alle acque meteoriche, sufficientemente impermeabili all'aria, intrinsecamente asciutte.
Gli elementi costitutivi degli edifici devono poter evacuare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e permanere asciutti.

Nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi previste in progetto, sulle superfici interne delle pareti non si deve avere condensazione. L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti interne è ammesso solo se il locale è munito di mezzi di ventilazione sussidiaria.

3.2.8. Marciapiede perimetrale

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

3.2.9. Parapetti

I balconi, le terrazze e le finestre devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm 100 per i primi due piani.
I parapetti di balconi e terrazze di edifici superiori a due piani devono avere un rialzo di cm 10 per ogni successivi due piani fino ad un massimo di cm 140.
Tali protezioni, fermo restando che devono garantire sufficiente resistenza agli urti, possono essere realizzate con aperture che comunque non abbiano una larghezza libera superiore a cm 11.

3.2.10. 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, del 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 essere convogliate in idonei recapiti.
È fatto divieto di immettere nei condotti delle grondaie qualunque altro tipo di scarico.

3.2.11. Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici

In tutti i nuovi edifici e in quelli soggetti alla conservazione nel centro storico, vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.
Nei sottotetti vanno rese impenetrabili con griglie o reti le finestre e tutte le aperture di aerazione.
Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione

dei locali, le buffe, le bocche di luppo e tutte le aperture in genere; le connessure dei pavimenti e delle pareti devono essere stuccate.
Nel caso di solai o vespai con intercapedine ventilata, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo e devono essere usati per le condotte tubi in cemento o in gres a forte inclinazione o verticali.
Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture devono essere munite di reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo alla sommità delle canne stesse o in posizione accessibile per i necessari controlli.
All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.
Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.
I cavi elettrici, telefonici, per TV, per illuminazione pubblica devono essere posti, di norma, in canalizzazioni stagne; per gli impianti che per particolari esigenze devono avere canalizzazioni esterne (tubazioni del gas, pluviali ecc.), va prevista l'installazione in determinati punti di tronchi di cono ben fissati per impedire la risalita dei ratti.

Capitolo 3

MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

3.3.1. Sicurezza nei cantieri

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

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

3.3.2. Recinzioni

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

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

3.3.3. Demolizioni: difesa dalla polvere

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa 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 Responsabile del Servizio n. 1, oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti, allo scopo di evitare l'eccessiva polverosità e rumorosità.

3.3.4. Sistemazione aree abbandonate

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

3.3.5. Allontanamento materiali di risulta

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

3.3.6. Rinvenimento di resti umani

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 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.

3.3.7. 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 all'adeguata dotazione dei servizi dovranno essere assicurati gli indici minimi di abitabilità previsti nei capitoli "Abitazioni collettive" e "Fabbricati per abitazioni temporanei e/o provvisori".

Capitolo 4

REQUISITI DEGLI ALLOGGI

3.4.1. Principi generali

Ogni alloggio deve essere idoneo ed assicurare lo svolgimento delle attività proprie del nucleo familiare e i locali in cui esse si effettuano devono essere raggiungibili internamente all'alloggio o per lo meno attraverso passaggi coperti e protetti anche lateralmente.
Deve essere prevista la possibilità di isolare convenientemente le aree destinate ai servizi igienico-sanitari e anche le aree destinate al dormire, se l'alloggio prevede più di un letto, mentre tutte le altre aree, e in particolare quelle destinate a cucina, devono essere dotate di accorgimenti atti a garantire lo smaltimento dei sottoprodotti e dei reflui delle attività che vi si svolgono.

3.4.2. 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 distinguono:

a) spazi di abitazione (locali di abitazione): camere da letto, sale soggiorno, cucine e sale da pranzo;

b) spazi accessori (locali integrativi): studio, sala da gioco, sala di lettura e assimilabili (mansarde, verande, tavernette, ecc.);

c) spazi di servizio (locali di servizio): bagni, posto di cottura, lavanderia, corridoi, ripostigli, spogliatoi, guardaroba, ecc.

I requisiti di cui al presente capitolo, salvo diverse specifiche 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.

a) INDICE DI SUPERFICI ED ALTEZZE

3.4.3. Superfici minime

L'alloggio può essere a pianta fissa o a pianta libera a secondo che il richiedente intenda o meno separare in modo fisso.
Ogni alloggio deve avere una superficie minima netta di abitazione di mq 25 per la prima persona e mq 10 per ogni successiva persona.
La superficie minima di cui al precedente comma deve possedere le caratteristiche degli spazi di abitazione di cui al punto a) del precedente art. 3.4.2 ad eccezione del locale bagno la cui superficie va conteggiata per il raggiungimento del minimo previsto e le cui caratteristiche saranno quelle descritte all'art. 3.4.63 e 3.4.64.

3.4.8. Superficie illuminante utile

Per superficie illuminante utile, che deve essere riportata in tabella sul progetto, si intende la superficie totale dell'apertura finestrata detratta la eventuale quota inferiore fino ad un'altezza di cm 80 e la quota superiore eventualmente coperta da sporgenze, aggetti, velette (balconi, coperture, ecc.) calcolata per un'altezza p = L/2 (ove p = proiezione della sporgenza sulla parete e L = lunghezza della sporgenza dall'estremo alla parete, in perpendicolare) così come dallo schema esplicativo.
La porzione di parete finestrata che si verrà a trovare nella porzione "p" sarà considerata utile per 1/3 agli effetti illuminanti (vedi fig. pag. 147).

3.4.9. Calcolo della superficie illuminante in presenza di ostacoli

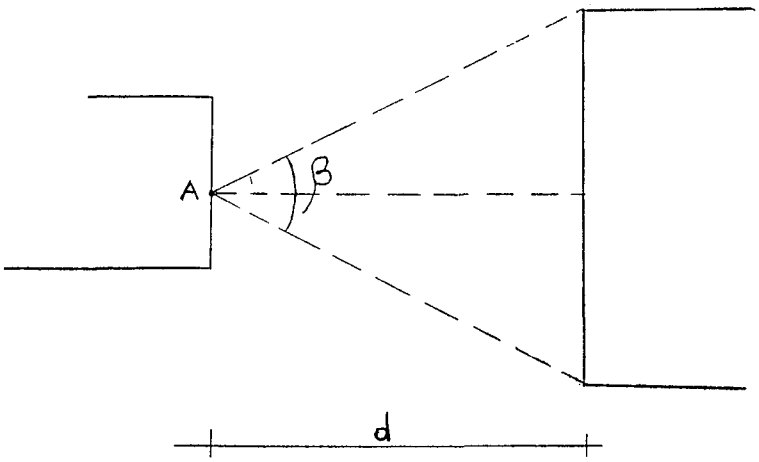
Nel caso nel circondario dell'edificio da costruire, ristrutturare, ampliare (in questi ultimi casi tenendo però conto di quanto previsto dagli strumenti urbanistici vigenti nel territorio) esistano o siano in fase di realizzazione o di progetto, nel raggio di 30 metri dalla finestra, ostacoli alla diffusione della luce che occupino un angolo $\beta \geqq$ di 45° dell'angolo piatto orizzontale, costruito sul baricentro della finestra (figura 1), e un angolo $\alpha \geqq$ di 30° di ogni angolo retto verticale costruito sul baricentro della finestra (figura 2), l'indice di superficie finestrata di cui ai precedenti articoli deve essere proporzionalmente aumentato fino a raggiungere il 25% (1/4) per $\alpha = 60°$ e $\beta = 90°$.

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

Per gli spazi di cui all'art. 3.4.7 ultimo comma potrà essere ammessa una profondità maggiore a condizione che sia incrementata proporzionalmente la superficie utile finestrata fino ad un massimo del 25% (1/4) di quella del pavimento per una profondità massima di 3,5 volte l'altezza del voltino dal pavimento.

3.4.11. Requisiti delle finestre

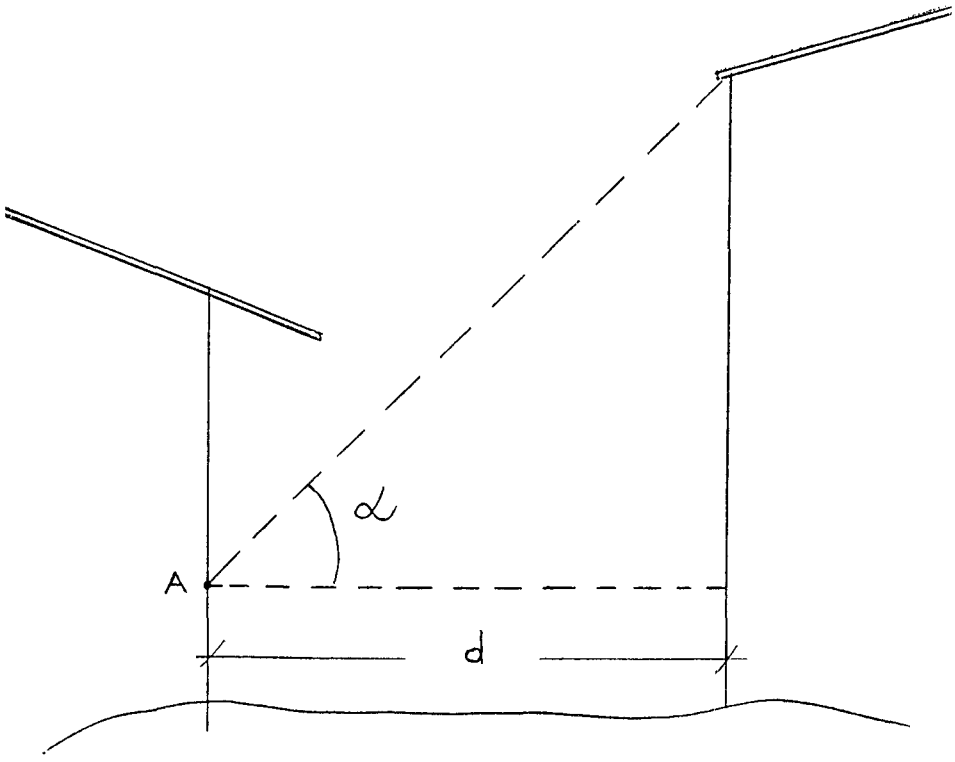
Le superfici finestrate o comunque trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture degli spazi di cui ai punti a) e b) dell'art. 3.4.2 devono essere dotate di dispositivi che consentano il loro oscuramento parziale o totale.
Al fine del perseguimento dei requisiti di temperatura, condizionamento e isolamento acustico, di regola i serramenti devono essere dotati di doppia vetratura o di altri accorgimenti tecnici, che consentano il raggiungimento di uguali risultati.
Resta inteso che tutte le superfici finestrate devono essere comunque accessibili, alle pulizie, anche per la parte esterna.



Legenda

A = baricentro della finestra
d = distanza tra fabbricati (≦ 30 metri)

Figura 1



Legenda

A = baricentro della finestra
d = distanza tra fabbricati (≦ 30 metri)

Figura 2

3.4.12. Illuminazione artificiale

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

3.4.13. Illuminazione notturna esterna

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

c) VENTILAZIONE E AERAZIONE

3.4.14. Dichiarazione di responsabilità

Il responsabile dei lavori ed il costruttore, con proprio atto impegnativo dovranno prima del rilascio dell'autorizzazione all'uso di ogni costruzione, nuova o ampliata o ristrutturata, dichiarare sotto la propria responsabilità di aver rispettato, in materia di ventilazione e aerazione dei locali, tutte le norme di buona tecnica, legislative e regolamentari vigenti.

3.4.15 Normativa integrativa

Oltre le norme generali (UNI-CIG di cui alla legge 6 dicembre 1971, n. 1083 e D.M. del 7 giugno 1973 e ogni successiva modifica ed integrazione) in particolare si dovrà assicurare anche il rispetto delle successive norme del prsente capitolo che sottolineano ed integrano gli aspetti più rilevanti, sotto il profilo igienico-sanitario, della normativa vigente.

3.4.16. Superficie apribile e ricambi minimi d'aria

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

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

La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a mq 0,60. per il ricambio dell'aria.
Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua,

ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

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

Nei corridoi e nei disimpegni, che abbiano lunghezza superiore a m 10 o superficie non inferiore a mq 20, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni o alternativamente una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.
Negli altri casi gli spazi di servizio che non abbiano idonea finestratura dovranno essere serviti da idonea canna di ventilazione atta ad assicurare il ricambio d'aria necessario in relazione all'uso cui lo spazio è destinato.

3.4.19. Definizione di canne di ventilazione

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

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

Nei locali degli alloggi ove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione. L'afflusso di aria dovrà avvenire mediante aperture sull'esterno con sezione libera totale di almeno 6 cm^2 per ogni 1.000 Kcal/h con un minimo di 100 cm^2.

3.4.21. Divieti di installazione apparecchi a gas

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

3.4.22. Installazione apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto

Fermo restando il rispetto delle norme di cui al D.M. 24-11-84 (G.U. - s.o. n. 12 del 15-1-1985), la corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonché l'installazione di accessori e apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definite dalle norme UNI-CIG di cui alla Legge 6 dicembre 1971, n. 1083 e D.M. 7 giugno 1973 deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dal personale qualificato

che esegue i lavori di messa in opera e provvede al collaudo successivo. La manutenzione degli impianti di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato.

3.4.23. Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili

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

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

- richiedano l'uso di un attrezzo (sia pure un cacciavite) per operare sia la messa in opera sia l'allentamento. È pertanto vietato l'impiego di viti e alette che consentono l'applicazione e l'allentamento manuale;
- abbiano larghezza sufficiente e una conformazione adatta per non tagliare il tubo, correttamente applicato sul raccordo portagomma anche se stretto a fondo sullo stesso.

3.4.24. Apparecchi a gas: targhe e istruzioni

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

a) nome del costruttore e/o marca depositata;

b) dati sull'avvenuto collaudo;

c) la designazione commerciale con la quale l'apparecchio è presentato al collaudo dal costruttore;

d) il tipo di combustibile utilizzato e nel caso di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio;

e) la portata termica nominale e la potenza dell'apparecchio in Kcal/h.

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

3.4.25. Definizione di canna fumaria

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

3.4.26. Definizione di canna di esalazione

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

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

3.4.27. Allontanamento dei prodotti della combustione

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

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

Gli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione.
Sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti ecc.) che non prevedono l'allontamento all'esterno di tali prodotti.

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

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

- avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingresso;
- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;
- non avere cambiamenti di direzione con angoli minori di 120°;
- essere facilmente montabili;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

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

È vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate.
È vietata l'installazione di aspiratori meccanici nei condotti secondari delle canne collettive.
L'eventuale utilizzo di aspiratori meccanici verso l'esterno (ventola) può essere consentito solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata ad una canna di esalazione.

3.4.31. Limitazione del tiraggio

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

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

3.4.32. Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento

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

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

Dimensioni canne fumarie

Altezza in metri delle canne fumarie collegamenti esclusi)			Canne cilindriche		Canne rettangolari o quadrate
$h < 10$	$10 \leqq h \leqq 20$	$h > 20$	Diametro interno cm	Sezione interna cm^2	Sezione interna cm^2
Portate termiche Kcal/h					
fino a 25.000	fino a 25.000	fino a 25.000	10,0	79	87
fino a 30.000	fino a 30.000	fino a 40.000	11,0	95	105
fino a 40.000	fino a 40.000	fino a 60.000	12,5	123	125
fino a 50.000	fino a 60.000	fino a 80.000	14,0	154	169
fino a 60.000	fino a 80.000	fino a 105.000	15,0	189	208
fino a 70.000	fino a 105.000	fino a 125.000	17,0	226	249
fino a 80.000	fino a 125.000	fino a 155.000	18,0	255	280
fino a 100.000	fino a 155.000	fino a 180.000	20,0	314	345
fino a 120.000	fino a 180.000	fino a 213.000	22,0	380	418
fino a 140.000	fino a 200.000	fino a 259.000	24,0	452	497
fino a 160.000	fino a 240.000	fino a 300.000	26,0	531	584

Per portate termiche maggiori si deve adottare una sezione circolare di:
3,5 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 minori di 10 e 20 m;
2,0 cm^2 ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 20 m;

3.4.33. Caratteristiche delle canne

Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno.
Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; le canne fumarie, a questo scopo devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

3.4.34. Messa in opera

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

3.4.35. Canne fumarie singole: caratteristiche

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

3.4.36. Canne fumarie collettive: caratteristiche

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

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

Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145°. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.
Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione.
Le canne fumarie collettive possono servire al massimo nove piani. Se lo stabile ha più di nove piani, la canna fumaria collettiva che serve i primi otto piani, deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri

scarichi di apparecchi situati ai piani superiori; questi devono essere serviti da una seconda canna collettiva che partirà dal nono piano e che dovrà immittere in un secondo comignolo.

3.4.37. Comignoli: tipi

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

3.4.38. Comignoli: altezze ed ubicazioni

Tutte le bocche dei camini, fatte salve le disposizioni di cui al punto 3.6.15 dell'art. 6 del D.P.R. n. 1391 del 22 dicembre 1970, devono risultare più alte di almeno cm 40 al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 8 m.

d) TEMPERATURA E UMIDITÀ

3.4.39. Spessore dei muri esterni

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

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

I muri esterni degli edifici di nuova costruzione o riadattati devono essere intonacati, stuccati o adeguatamente protetti.

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

Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di proporzioni regolamentari riferite ad un ottavo della superficie del pavimento.

3.4.40. Impianto di riscaldamento

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

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

Nei servizi si deve poter raggiungere la temperatura minima di 20°C.

Si deve poter ottenere la temperatura di cui sopra in modo omogeneo, nella stessa unità di tempo, nei vari locali, misurandola ad almeno m 1,20 di distanza dalla fonte di calore.

Le differenze di temperatura all'interno di ciascun locale a m 1,20 dalle aperture e dalla fonte di calore non deve essere superiore a ± 1,5 °C dalla temperatura media misurata alla stessa altezza.

3.4.41. Umidità - condensa

L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti interne degli spazi abitativi è ammesso solo se il locale è munito di mezzi di ventilazione sussidiaria. Requisito fondamentale delle pareti dei locali di abitazione è che sia realizzata una sufficiente permeabilità delle pareti stesse in modo che nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione e/o di umidità.
Le superfici impermeabili delle pareti interne, nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione dopo 1/2 ora dalla chiusura di eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc.).

e) ISOLAMENTO ACUSTICO

3.4.42. Difesa dal rumore

I materiali utilizzati per la costruzione, ristrutturazione o ampliamento degli alloggi, devono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori da traffico o da altra fonte esterna, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni.

3.4.43. Parametri di riferimento

I requisiti atti ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio, dovranno essere verificati per quanto concerne:

a) isolamento acustico normalizzato per via aerea fra ambienti adiacenti e sovrapposti;

b) isolamento acustico normalizzato tra ambiente interno e ambiente esterno;

c) rumorisità provocata dai servizi ed impianti dell'immobile;

d) rumori da calpestio.

3.4.44. Misurazioni e valutazioni

Le misure atte a verificare i requisiti di cui al punto precedente devono essere effettuate in opera.
La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalla raccomandazione internazionale ISO 140 R e 717 R ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

La strumentazione e i metodi di misura dovranno essere conformi alla normativa internazionali I.E.C. (International Electrotechnical Committee) come specificato all'art. 2.8.2 del Titolo II.

3.4.45. Indici di valutazione di isolamento acustico

Per i parametri individuati e misurati come precedentemente descritto, gli indici di valutazione di isolamento acustico, che devono essere assicurati e certificati dal costruttore e dalla direzione lavori prima dell'autorizzazione all'uso della costruzione, a secondo della zona come definita all'art. 2.8.6 del Titolo II, sono quelli riportati nella seguente tabella.

I: Indice di di valutazione isolamento acustico delle strutture in dB.

Zone	Pareti interne di confine con altri alloggi o con vani servizi	Pareti esterne		Solette
		Con serramento	Senza serramento	
Industriale 1	40	35	45	42
Mista 2	40	35	42	42
Residenziale 3	40	32	40	42
Part. Tutela 4	40	30	35	42

3.4.46. Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio con ambienti rumorosi

Nel caso di spazi abitativi confinanti con spazi destinati a pubblico esercizio, attività artigiane, commerciali, industriali, ricreative, o che si trovano in zone con grosse concentrazioni di traffico, fermo restando il rispetto delle norme di cui al punto 2.8.8 del Titolo II, devono essere previsti e realizzati a cura del costruttore o del titolare dell'attività, indici di fonoisolamento maggiori di 10 dB rispetto ai valori della tabella di cui all'articolo precedente.

Se del caso, può essere imposto il confinamento delle sorgenti di rumore in altre parti dell'edificio ovvero le stesse essere dichiarate incompatibili con la destinazione e quindi disattivate.

3.4.47. Rumorosità degli impianti

Il livello sonoro del rumore provocato in un alloggio da impianti tecnologici (ascensore, impianto termico, impianti di condizionamento ecc.)

installati in altri alloggi o in spazi comuni, anche esterni all'edificio, non deve superare i 25 dB(A) continui con punte di 30 dB(A).
Gli impianti di distribuzione dell'acqua e gli apparecchi idrosanitari devono essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori molesti e si dovranno adottare tutti i possibili accorgimenti tecnici e comportamentali per eliminare ogni possibile causa di disturbo.
Gli apparecchi elettrodomestrici (cappe, frigoriferi, cucine, lavastoviglie, lavatrici, ecc.) potranno essere usati nel periodo notturno, solo a condizione che non alterino la rumorosità nei locali degli alloggi contigui.

3.4.48. Rumore da calpestio

Senza l'effetto di altre fonti di rumore, nell'alloggio non deve rilevarsi un livello sonoro maggiore di 70 dB quando al piano superiore venga messa in funzione la macchina normalizzata generatrice di calpestio.

f) RIFIUTI DOMESTICI

3.4.49. Obbligo al conferimento

È vietato conservare nell'interno degli spazi sia di abitazione che di servizio che accessori, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili e comunque interni, per un termine superiore alle ore 24, salvo speciali deroghe da concedersi dal Sindaco su parere del Responsabile del Servizio n. 1.
Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati, devono essere, a cura degli abitanti, raccolti in appositi contenitori (sacchetti) a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti tempestivamente ai luoghi di raccolta all'uopo predisposti.

3.4.50. Depositi e raccoglitori

Ove non siano adottati altri sistemi di raccolta con cassonetti pubblici, i fabbricati devono disporre di un deposito atto a contenere i recipienti (sacchetti) delle immondizie. Tali depositi potranno essere costituiti da appositi locali immondezzaio o da cassoni raccoglitori.
Dovranno essere dimensionati per poter contenere almeno i rifiuti di 3 giorni, calcolati in base al numero massimo di utenti previsti nell'edificio per lt 1,5 per abitante die come indice minimo.
Detti depositi devono essere sempre agevolmente accessibili dall'esterno, raggiungibili sia da scale e ascensori, sia dalla strada dai mezzi di raccolta del servizio pubblico.

3.4.51. Caratteristiche del locale immondezzaio

In ogni caso, fermo restando che tali depositi devono raccogliere rifiuti

domestici giá chiusi negli appositi sacchetti, essi dovranno assicurare le caratteristiche seguenti:

1) avere superficie adeguata;

2) altezza minima interna di m 2, e una porta metallica a tenuta di dimensioni 0,90×1,80;

3) avere pavimento e pareti con raccordi arrotondati e costituiti da materiale liscio, facilmente lavabile e impermeabile;

4) essere ubicati ad una distanza minima dai locali di abitazione di m 10 muniti di dispositivi idonei ad assicurare la dispersione dell'aria viziata; potranno essere ammessi nel corpo del fabbricato qualora abbiano apposita canna di esalazione sfociante oltre il tetto;

5) devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio, e di scarichi regolamentari e sifonati dell'acqua di lavaggio;

6) dovranno essere assicurate idonee misure di prevenzione e di difesa antimurine e antinsetti;

7) in detti depositi potranno essere previsti separati contenitori per la raccolta ed il recupero di materiali riciclabili (carta, vetro, metalli, ecc.).

3.4.52. Caratteristiche cassoni raccoglitori

I cassoni raccoglitori devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere costruiti in materiale resistente, avere superficie liscia di facile pulizia, con raccordi interni arrotondati;

- avere dimensioni idonee, essere facilmente accessibili ed usabili da tutti gli utenti con particolare riguardo alle persone svantaggiate o fisicamente impedite;

- avere dispositivi di apertura e di aerazione tali da assicurare una efficace difesa antimurine e antinsetti ed una agevole pulizia, nonché il regolare lavaggio e periodiche disinfezioni;

- essere ubicati su aree preferibilmente coperte, con platea impermeabile, servita di lancia per il lavaggio, e distanti il massimo possibile dai locali abitati. Tali aree potranno anche essere su pubblica via purché appositamente predisposta e attrezzata;

- ricevere solo rifiuti domestici chiusi negli appositi sacchetti contenitori;

- essere predisposti per il caricamento automatico; se mobili dotati di idoneo impianto frenante manovrabile dai soli addetti; muniti di segnalazione catarifrangente se ubicati in spazi accessibili al traffico.

3.4.53. Canne di caduta

Le canne di caduta sono di regola vietate.
Possono essere ammesse in nuovi fabbricati su motivata preventiva ri-

chiesta dell'interessato e ove giá 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.

3.4.54. Rifiuti di facile deperibilità

I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori stabiliti dall'Autorità comunale, e distinti da quelli assegnati al fabbricato nel quale hanno sede. Il servizio pubblico deve provvedere all'allontamento di questi rifiuti quotidianamente.
È ammesso nel rispetto delle norme precedenti l'uso di tali rifiuti quale mangime per animali fatte salve le competenze veterinarie. A richiesta dell'interessato e previo parere del Responsabile del Servizio n. 1, in relazione alle modalità di trattamento finale depurativo degli scarichi fognari, i rifiuti di cui al presente articolo previa triturazione potranno essere ammessi in fognatura comunale nel rispetto delle norme di cui alla legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni.

3.4.55. Deroga

Il Sindaco, sentito il Responsabile del Servizio n. 1, si riserva, in presenza di situazioni tecniche o dispositivi diversi da quelli indicati, di giudicare la loro conformità ai requisiti esposti negli articoli precedenti, ed ha la facoltà di chiedere a chi propone tali soluzioni la documentazione tecnica ed i chiarimenti necessari per esprimere un eventuale parere favorevole.

3.4.56. Rifiuti non domestici

Per i rifiuti provenienti da edifici per attività produttive e depositi si richiama il D.P.R. 915/82 e per quanto applicabile la L.R. n. 94/80 e successive modifiche ed integrazioni nonché quanto previsto nel Titolo II del presente Regolamento.

g) SCARICHI

3.4.57. Tipi di scarico

Gli scarichi idrici di rifiuto, derivanti da fabbricati si distinguono in relazione all'origine in:

a) acque meteoriche (bianche);

b) acque luride civili (nere);

c) acque di processo industriale.

3.4.58. Reti interne

Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati e distanti, in relazione alla loro origine devono essere conferiti al recapito finale ammissibile a norma della Legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni nonché alle disposizioni regionali e a quanto previsto dal Titolo II del presente Regolamento.
È ammessa l'unificazione delle diverse reti immediatamente a monte del recapito finale, fermo restando la possibilità d'ispezione e prelievo campione delle singole reti.

3.4.59. Acque meteoriche

Le acque meteoriche possono recapitare in pubblica fognatura rispettando le norme dell'apposito regolamento comunale.
È ammesso il loro recapito sul suolo, e negli strati superficiali del sottosuolo per subirrigazione 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.

3.4.60. Acque di processo

Per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi e comunque non adibiti esclusivamente all'uso di abitazione, si fa rimando alle specifiche norme di cui al Titolo II sia per le modalità costruttive che per i limiti di qualità degli stessi.

3.4.61. Accessibilità all'ispezione e al campionamento

Tutti gli scarichi e le relative reti devono essere dotate di idonee ispezioni e, prima della loro confluenza o recapito, avere un idoneo dispositivo a perfetta tenuta che ne consenta il campionamento.
Ove prima del recapito siano realizzati impianti di depurazione e trattamento degli scarichi, all'uscita di questi ed immediatamente a monte del recapito finale, deve essere posto un pozzetto di prelievo per analisi di apertura minima cm 40 × 40: tale pozzetto deve essere a perfetta tenuta e permettere un accumulo anche estemporaneo di acque di scarico per una profondità di almeno 50 cm.

3.4.62. Caratteristiche delle reti e dei pozzetti

Le condutture delle reti di scarico e tutti i pozzetti nonché le eventuali vasche di trattamento devono essere costruiti in materiale sicuramente impermeabile, resistente, a perfetta tenuta.
I pezzi di assemblamento e giunzione devono avere le stesse caratteristiche.
Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile: di regola devono essere interrate, salvo che per le ispezioni, e salvo casi particolari ove, a motivata richiesta, il Responsabile del Servizio n. 1, può prescrivere o ammettere, percorsi controllabili a vista.
Tutte le vasche e i pozzetti per prelievo analisi non possono di regola essere ubicati in ambienti confinati.

h) DOTAZIONE DEI SERVIZI

3.4.63. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima

La dotazione minima dei servizi igienico-sanitari per alloggio, a partire da una sola utenza, è costituita da almeno una stanza da bagno di superficie minima di mq 4 contenente:
- un vaso;
- un bidet;
- un lavabo;
- una doccia o vasca da bagno;
- eventuale antibagno di superficie minima di mq 1,00 avente una profondità minima di mq 1,00.

Gli ambienti di cui all'ultimo comma dell'art. 3.4.2 devono essere dotati di adeguati servizi igienici di uso esclusivo con almeno un vaso ed un lavabo quest'ultimo ubicato nell'eventuale antibagno.

3.4.64. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici

Tutti i locali destinati a servizi igienici alla persona quali bagni, docce,

latrine, antilatrine ecc. devono avere oltre ai requisiti generali le seguenti caratteristiche particolari:

- pavimenti e pareti perimetrali sino ad una altezza di cm 180 di regola piastrellate, comunque costruiti di materiale impermeabile liscio, lavabile e resistente;

- essere completamente separati con pareti fisse da ogni altro locale;

- avere accessi da corridoi e disimpegni e non comunicare direttamente con altri locali adibiti a permanenza di persone;

- i locali per servizi igienici che hanno accesso da altri locali di abitazione o di lavoro o da spazi d'uso pubblico devono essere muniti di idoneo locale antibagno (antilatrine, antidoccia, ecc.); per secondi servizi è consentito l'accesso diretto al locale bagno da singole camere da letto.

3.4.65. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina o da una cabina-cottura per la preparazione degli alimenti che oltre ai requisiti generali deve avere le seguenti caratteristiche:

1) avere le superfici delle pareti perimetrali piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per una altezza di m 1,80;

2) una dotazione minima di impianti ed attrezzature costituita da: lavello, frigorifero, attrezzatura idonea per la cottura ed il riscaldamento dei cibi, cappa sopra ogni punto cottura idonea ad assicurare la captazione e l'allontanamento dei vapori, gas ed odori che dovranno essere portati ad esalare oltre il tetto con apposita canalizzazione coronata da fumaiolo.

La cabina cottura, ove previsto, deve avere le caratteristiche di cui sopra, una superficie minima di mq 3,00, ampia comunicazione con il locale soggiorno-pranzo nonché regolamentare aeroilluminazione.

3.4.66. Acqua potabile

Ogni edificio deve essere servito da un impianto di distribuzione di acqua potabile realizzato in modo da garantire tutti i bisogni di tutti gli utenti.
Nella progettazione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di ridurre le possibili cause di rumorosità molesta.

3.4.67. Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe

Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto.
Ove ciò non sia possibile, il Sindaco, su parere del Responsabile del Servizio n. 1, autorizza l'approvvigionamento con acque provenienti possibil-

mente da falde profonde o da sorgenti ben protette e risultanti potabili.
Altri modi di approvvigionamento possono essere ammessi previo trattamento di potabilizzazione ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n. 1.
Per le fonti di approvvigionamento di acqua potabile private, esistenti ed attive, laddove esista la possibilità di allacciamento al pubblico acquedotto, il Sindaco, nel caso non siano state autorizzate, provvederà ad ingiungere all'interessato l'obbligo di allacciamento al pubblico servizio, con la conseguente cessazione del prelievo privato; nel caso siano autorizzate gli atti di cui sopra saranno preceduti dalla esplicita richiesta al competente Servizio del Genio civile affinché non si proceda al rinnovo della autorizzazione o della concessione.
I pozzi privati per uso potabile, autorizzati per le zone non servite da pubblico acquedotto, devono essere ubicati a monte rispetto al flusso della falda e rispetto a stalle, letamaie, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento e da questi risultare a conveniente distanza stabilita dal Responsabile del Servizio n. 1.

3.4.68. Erogazione dell'acqua - Rete di distribuzione

L'erogazione dell'acqua mediante conduttura a rete deve avvenire in modo diretto senza l'utilizzo di serbatoi di carico aperti.
Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione parziale serviti da motopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani: in tal caso è vietata l'aspirazione diretta dalla rete pubblica.
La rete di distribuzione dell'acqua deve essere:

- di idoneo materiale e posata in opera in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti;

- separata e protetta rispetto ai condotti di fognatura e nelle vicinanze e negli incroci con questi essere posata superiormente ad essi.

3.4.69. Addolcitori

È vietato l'uso di apparecchiature atte a demineralizzare le acque destinate ad uso potabile.
L'impiego di addolcitori può essere consentito per gli impianti ad uso mono-familiare previa comunicazione all'Autorità Sanitaria Locale su cui esprimerà parere, di regola in fase di licenza d'uso, il Responsabile del Servizio n. 1. Sarà inoltre consentito l'impiego di addolcitori, su conforme parere del Responsabile del Servizio n. 1, a condizione che non siano utilizzati per l'acqua destinata alla alimentazione umana, ma solo per l'acqua destinata ad altri scopi e che venga conferita ai relativi apparecchi ed impianti con una rete completamente separata da quella potabile.

i) REQUISITI DI FRUIBILITÀ A PERSONE FISICAMENTE IMPEDITE

3.4.70. Applicazione del D.P.R. 384/78

In tutti gli edifici pubblici a carattere collettivo e sociale si applicano le norme di cui al D.P.R. n. 384/78 in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.
Gli edifici pubblici di cui sopra comprendono tutte le costruzioni o parte di esse aventi destinazione a servizi di interesse generale e ad attività di caratterere amministrativo, culturale, giudiziario, economico, sanitario ancorché gestiti da privati.
Si intendono compresi fra esse le attività commerciali, gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive nonché i locali per pubblici spettacoli e attività accessibili al pubblico e di dimensioni minime di 500 mq di superficie complessiva lorda comprese le pertinenze.
Le norme di cui sopra si applicano per i nuovi edifici e per quelli già esistenti nel caso fossero sottoposti a ristrutturazione o a cambio di destinazione.

3.4.71. Estensione della normativa

Al fine di rendere gli ambienti accessibili e fruibili da parte di persone fisicamente impedite si dovranno osservare le norme dell'articolo seguente per tutti gli edifici ed impianti di nuova costruzione sia pubblici che privati a qualsiasi uso destinati e con sole esenzioni per:

- le costruzioni destinate alla residenza unifamiliare o a gruppi di non più di quattro alloggi;

- le costruzioni e gli impianti destinati a usi misti o produttivi che abbiano ad assolvere a esigenze particolari e contrastanti strettamente connesse con la funzionalità;

- gli interventi sull'esistente per i quali sia documentata l'impossibilità di adeguamento alle presenti norme.

3.4.72. Regolamentazione generale

Negli spazi e nelle costruzioni, di cui al precedente articolo devono essere assicurati:

- l'accesso a tutti i locali e servizi (e ai mezzi di sollevamento meccanico delle persone quando trattasi di costruzioni multipiani e tali mezzi non raggiungono il piano terra), attraverso rampe indipendenti o abbinate alle scale, di larghezza non inferiore a m 1,20 e di lunghezza non superiore a m 9; di pendenza contenuta entro l'8% convenientemente protette, attrezzate e pavimentate con materiale antisdrucciolevole;

- per gli edifici di almeno 3 piani (compreso piano terra) la disponibilità di ascensore, dotato di meccanismo di autolivellamento di dimensione interna minima di 0,90 × 1,30 m, con l'apertura posta sul lato più corto

e porte a battenti o a scorrimento laterale, aventi larghezza non inferiore a m 0,80;

- la disponibilità di scale munite di corrimano su entrambi i lati, almeno su un lato non interrotto neppure in corrispondenza dei pianerottoli; di pianerottoli o piani di distribuzione anche per il solo ascensore, con profondità di almeno m 1,30; di gradini con alzata non superiore a cm 17 e pedata non inferiore a cm 30;

- la percorribilità dell'unità immobiliare mediante portoncino di ingresso, porte interne e disimpegni con corridoi e varchi di passaggio non inferiori rispettivamente a m 1,25 e m 0,80;

- la fruibilità dei bagni, cucine e cabine di cottura, attrezzabili in modo da consentire il movimento di rotazione di 360° di carrozzine e la sosta di queste ultime senza che sia impedita la praticabilità delle dotazioni essenziali.

Capitolo 5

CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

3.5.1. Cavedi e cortili: criteri generali

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

3.5.2. Cavedi: dimensioni

Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aeroilluminazione di latrine, gabinetti da bagno, corridoi da disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce, o cavedo 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 m 3,00, superficie minima mq 9;
- altezza fino a m 18: lato minimo m 3,50, superficie minima mq 12;
- altezza oltre m 18: lato minimo m 4,00, superficie minima mq 16.

La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.
L'altezza dei cavedi, si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.

3.5.3. Cavedi: comunicazione con spazi liberi

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi, dalla sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e comunque di dimensioni non inferiori a m 1,00 di larghezza e m 2,40 di altezza.
Possono essere ammesse, su parere del Responsabile del Servizio n. 1, anche soluzioni diverse comunque rispondenti allo scopo.

3.5.4. Cavedi: caratteristiche

I cavedi devono avere pareti in tinte chiare ed interamente libere e terminare in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni di acqua.
È vietato, in detto scarico, versare acque o materiale di rifiuti delle case.

3.5.5. Cortili: norma di salvaguardia

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

3.5.6. Accessi ai cortili

I cortili devono avere, di norma, almeno un accesso verso uno spazio pubblico, transitabile agli automezzi: ove tali accessi per automezzi debbano superare dislivelli, occorrerà che abbiano superficie antisdrucciolevole, pendenza e raggi di curvatura tali da permettere un'agevole percorribilità ed inoltre avere almeno una piattaforma piana di lunghezza minima di m. 4,00 all'ingresso.

3.5.7. Pavimentazione dei cortili

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da permettere lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno cm 90, in modo da impedire l'infiltrazione lungo i muri. Sono ammesse altre soluzioni che assicurino parimenti la difesa dei muri.
La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di ristagni di acque.
Ogni cortile deve essere provvisto di presa d'acqua.

3.5.8. Cancelli

Ove si faccia ricorso a cancelli, porte, portoni, motorizzati dovranno essere adottati i criteri costruttivi ed i dispositivi di protezione contro gli infortuni di cui alla norma UNI del gennaio 1984 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.
I cancelli, le porte ed i portoni motorizzati esistenti dovranno adeguarsi alla normativa di cui sopra entro 5 anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento e/o comunque entro il termine fissato dal Sindaco in specifici atti prescrittivi.

3.5.9. Igiene dei passaggi e degli spazi privati

Ai vicoli e ai passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicate le disposizioni riguardanti i cortili.
I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno avere spigoli arrotondati, 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.
Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano diritto all'uso.

3.5.10. Suolo pubblico: norme generali

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

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

3.5.11. Concessione di suolo pubblico

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti di nomadi, raduni ecc. è data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche indicate dal Responsabile del Servizio n. 1 concernenti principalmente:

a) la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;

b) la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);

c) le indicazioni e i mezzi per lo sgombro di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

Capitolo 6

SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI SOTTOTETTI, SCALE

3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza

La superficie dei soppalchi sarà relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.
L'altezza netta fra pavimento finito e soffitto finito, sia per la parte sottostante che per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m 2,10; in tal caso la superficie del soppalco non supererà 1/3 della superficie del locale.
Qualora l'altezza come sopra definita, sia per il locale sottostante che per il locale soprastante, sia almeno di m 2,30, la superficie del soppalco potrà raggiungere 1/2 della superficie del locale.
Saranno ammesse gradazioni intermedie, su parere favorevole del Responsabile del Servizio n. 1; in ogni caso la superficie del soppalco, ivi comprese le superfici per l'accesso, non supererà mai gli indici di cui al comma precedente.

3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi

Entrambe le parti, soprastante e sottostante, devono essere totalmente aperte e quella superiore munita di balaustra non inferiore a m 1,00 di altezza.
Il vano principale e i vani secondari così ricavati devono risultare regolamentari per quanto riguarda la superficie aeroilluminante; debbono inoltre essere assicurate tutte le caratteristiche ed i requisiti di cui al capitolo 4 del presente Titolo ad eccezione dell'altezza. Resta inteso, in ogni caso, che le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.

3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni

Si intende per seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il piano del marciapiede del fabbricato; per sotterraneo quel locale che si trova completamente sotto il piano del marciapiede del fabbricato.
Sia i locali seminterrati che sotterranei non possono essere destinati ad abitazione.

3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei

I locali di cui all'articolo precedente possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali servizi igienici, magazzini di vendita, uffici, mense, esercizi pubblici, ambulatori, laboratori artigianali (fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche destinazioni) quando abbiano i seguenti requisiti:

a) altezza e superficie minima utile secondo gli indici previsti per le specifiche destinazioni;

b) dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che interiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici: detti requisiti sono da ritenersi soddisfatti quando i locali abbiano vespaio di m 0,50 di altezza, pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno, resistenza termica pari o maggiore a 1 Kcal/mq/h/° C sia per i pavimenti che per le pareti, indici di fonoisolamento di cui al Capitolo 4 del presente Titolo;

c) adeguate condizioni di aeroilluminazione diretta come previsto nel Capitolo 4 del presente Titolo; alternativamente, qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui all'articolo successivo ed illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per le specifiche destinazioni d'uso;

d) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti;

e) idonee canne di ventilazione sfocianti oltre il tetto;

f) le condutture eventualmente presenti devono essere adeguatamente isolate e protette;

g) in relazione alle specifiche destinazioni ottenere le previste autorizzazioni in materia di sicurezza, prevenzione, igiene del lavoro, ecc.

3.6.5. Condizionamento: caratteristiche degli impianti

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, idrometriche, di velocità e di purezza dell'area idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:

a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona/ora nei locali di uso privato.
I lavori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;

b) temperatura di 20 ± 1 °C con U.R. di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra 25-27 °C con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7 °C;

c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;

d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m 2.

Sono fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc.

3.6.6. Condizionamento: prese di aria esterna

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m 3 dal suolo se si trovano all'interno di cortili e ad almeno m 6 se su spazi pubblici.
La distanza da camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

3.6.7. Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo dei locali seminterrati e sotterranei

L'uso a scopo lavorativo degli ambienti di cui ai precedenti articoli 3.6.3 e 3.6.4 deve essere, ai sensi dell'art. 8 del D.P.R. 303/56 autorizzato dall'E.R. sentito il parere del Responsabile del Servizio n. 1 che viene rilasciato previa intesa fra organi tecnici competenti specificatamente in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro.

3.6.8. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso

I locali di abitazione posti sotto i tetti o terrazze devono avere una camera d'aria di almeno cm 30 interposta tra il soffitto e la copertura.
Può essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiale avente speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel presente comma. In quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le 0,5 Kcal/h/mq/°C.
I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal Capitolo 4 del presente Titolo possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale, accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.

3.6.9. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione

Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a mq 1 per ogni piano.
Potrà essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernario la cui apertura deve essere pari a mq 0,40 per piano servito.
Gli eventuali infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili

allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione. I vetri che costituiscono pareti nel vano scala, devono essere adeguatamente protetti o di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone. Nei vani scala è fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'aerazione dei locali contigui.
Sono escluse dalla regolamentazione di cui al presente articolo e successivi le scale di sicurezza per le quali si applicano le vigenti norme specifiche.

3.6.10. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo

Le pareti dei vani scala, devono essere realizzate con materiale lavabile e impermeabile.
Stesse caratteristiche devono avere il gradino - alzata pedata e pianerottoli - nonché il parapetto o la balaustra completi di corrimano.

3.6.11. Sicurezza delle scale di uso comune

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a m 0,90.
È vietata l'apertura delle porte in adiacenza al gradino della rampa e comunque la distanza fra i punti più vicini fra il primo gradino e la soglia del vano porta non potrà essere inferiore a m 0,90.

3.6.12. Larghezza delle scale

La Larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, comunque non deve essere inferiore a m 1,20 riducibili a m 1 ove vi sia servizio di ascensore.
Nei casi di scale interne che collegano locali di abitazioni, o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc., può essere consentita una larghezza di rampa inferiorea m 1,20 ma non minore di m 0,90.

3.6.13. Dimensioni delle scale di uso comune

I gradini delle scale devono avere le seguenti misure:
- alzata minima 16 cm, massima cm 18; l'altezza massima della alzata è consentita solo per casi particolari e comunque solo per progetti di ristrutturazione;
- pedata di larghezza tale che la somma di essa con due alzate sia di cm 63.

Per il collegamento di più alloggi le scale devono essere interrotte almeno ogni 10 alzate con idonei pianerottoli che per le nuove costruzioni non devono essere inferiori a m 1,20 × m 1,20 salvo quanto disposto al successivo articolo.

3.6.14. 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

o comunque ad uso comune, questa dovrà avere una pedata di profondità minima di cm 25 escluse eventuali sovrapposizioni, per la larghezza di almeno m 1 per ogni gradino; l'alzata deve osservare gli indici di altezza indicati all'articolo precedente.
Le scale a chiocciola che collegano locali di uno stesso alloggio o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc. devono avere un'apertura minima non inferiore a m 1,20.

3.6.15. 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 all'art. 3.6.9 qualora sia l'unico collegamento per alloggi situati su più di due piani.

Capitolo 7

ESERCIZI DI OSPITALITÀ ED ABITAZIONE COLLETTIVA

3.7.0. Norme generali

Gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive, ad esclusione di quelle regolate da norme speciali, indicate e disciplinate dalla Legge 17 maggio 1983, n. 217 e dalla Legge regionale 8 febbraio 1982, n. 11 e successive modifiche ed integrazioni, fatta eccezione per i campeggi e i villaggi turistici di cui al successivo Capitolo 15, fermo restando le autorizzazioni amministrative e sanitarie previste per l'apertura e per l'esercizio, oltre ai requisiti previsti dalla precitata legislazione devono rispondere anche ai requisiti e alle norme riportate ai successivi articoli.

a) ALBERGHI, MOTEL, AFFITTACAMERE

3.7.1. Superficie e cubatura minima delle camere

Le superfici minime delle camere dovranno essere conformi a quelle previste dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n. 1437, pertanto:

- la superficie minima utile netta delle camere a un letto è fissata in mq 8 e quella delle camere a due letti in mq 14;
- la cubatura minima dovrà comunque essere rispettivamente di mc 24 e mc 42;

Nelle località di altitudine superiore a 700 metri sul livello del mare, la cubatura è riducibile fino ad un minimo di mc 23 e mc 40 rispettivamente per le camere ad un letto e a due letti.
Le dimensioni di cui sopra, vanno calcolate al netto di ogni altro ambiente accessorio.
L'altezza minima netta delle camere non dovrà essere inferiore a m 2,70; tale altezza è riducibile a m 2,55 nei Comuni ad una altitudine superiore a 700 metri sul livello del mare.
Fermo restando che le camere da letto non possono ospitare più di 4 letti, nel qual caso dovrà essere considerato appartamento, oltre il secondo letto e per ogni letto in più la cubatura minima va aumentata di mc 18 con non meno di mq 6 di superficie.

3.7.2. Requisiti di abitabilità

Per quanto concerne i requisiti di illuminazione, isolamento acustico, temperatura, condizionamento e tutto quanto non previsto nel presente articolo, si fa rimando ai requisiti previsti per le civili abitazioni di cui al Capitolo 4 del presente Titolo.
I requisiti per le persone fisicamente impedite, così come previsti sem-

pre nel Capitolo 4, vanno applicati per gli esercizi alberghieri con più di 10 camere.
Devono inoltre essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi ed ogni altra norma in materia di sicurezza ivi comprese quelle relative agli obblighi di conformità per i materiali, gli impianti elettrici e gli impianti di servizio.

3.7.3. Servizi igienici

Di regola ogni camera deve essere dotata di servizio igienico proprio completo di lavabo, WC, bagno o preferibilmente doccia, cestino rifiuti.
I servizi igienici comuni sono ammessi nei soli alberghi, classificati con una stella così come individuati nell'allegato A alla legge regionale 8 febbraio 1982, n. 11 "Disciplina della classificazione alberghiera" e successive modificazioni e per gli esercizi aventi le stesse caratteristiche.
In questo caso, fermo restando che comunque la camera dovrà essere provvista di lavabo, dovrà essere previsto un bagno completo per ogni 10 posti letto avente le caratteristiche e le superfici così come previste per la civile abitazione.

3.7.4. Locali comuni: ristoranti, bar, ecc.

Tutti gli spazi comuni, dovranno osservare gli indici minimi dei requisiti degli alloggi per civile abitazione, in particolare per quanto concerne l'illuminazione, l'isolamento acustico, la temperatura e il condizionamento.
Gli eventuali locali di preparazione e consumazione pasti (alberghi provvisti di ristorante), bar, ecc. dovranno osservare tutte le indicazioni previste nel Titolo IV del presente Regolamento.

b) CASE E APPARTAMENTI PER VACENZE, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE (ALBERGHI RESIDENZIALI)

3.7.5. Requisiti

Le case e appartamenti per vacanze e le residenze turistico alberghiere devono possedere tutti i requisiti di abitabilità previsti per le civili abitazioni e riportati al Capitolo 4 del presente Titolo.

c) OSTELLI PER LA GIOVENTÙ, CASE PER FERIE, ALLOGGI AGRO-TURISTICI, COLLEGI

3.7.6. Caratteristiche

Gli ostelli per la gioventù, le case per ferie, gli alloggi agro-turistici, i collegi devono disporre di:

a) dormitori separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno mc 18 per persona; nel caso di dormitori fino a 4 persone, dovranno essere assicurati gli indici minimi previsti per gli alberghi. Tale superficie è riducibile a mc 15 per i collegi per bambini fino ad un'età di anni 12;

b) aree sociali destinate a soggiorno ed eventualmente a studio;

c) refettorio con superficie da mq 0,70 a mq 1,20 per persona in relazione all'età;

d) cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel Titolo IV del presente Regolamento;

e) lavanderia e comunque un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;

f) una latrina ogni 10 persone, 1 lavabo ogni 5 persone, una doccia ogni 10 persone. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità ed aventi caratteristiche previste al Capitolo 15;

g) locale per infermeria con numero di posti letto pari al 5% della ricettività totale dell'abitazione, sistemati in camerette di non più di 2 letti, separate per sesso, dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato;

h) locale isolato per la temporanea sosta di individui ammalati o sospetti di forme contagiose, dotato di servizio igienico proprio;

i) servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, delle suppellettili e delle stoviglie in uso ai soggetti di cui al precedente punto h).

Tutti gli ambienti devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2 e devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico) previsti per gli alloggi di civile abitazione di cui al Capitolo 4 del presente Titolo nonché requisiti di temperatura e condizionamento come indicato ai Capitoli 4 e 6 del presente Titolo.

d) DORMITORI PUBBLICI - ASILI NOTTURNI, OSPIZI

3.7.7. Dormitori pubblici - asili notturni: caratteristiche

Trattasi di esercizi di ospitalità a carattere temporaneo, di tipo collettivo, con attrezzature essenziali.
I dormitori pubblici o asili notturni, sempre separatamente per i due sessi, devono avere almeno:

- una cubatura totale da assicurare minimo mc 24 per posto letto;

- una disponibilità di servizi igienici collettivi aventi le caratteristiche previste al Capitolo 9 per gli Alberghi diurni e che assicurano almeno un bagno completo per ogni 10 letti, un lavabo ogni 5 letti;

- un esercizio di disinfezione e disinfestazione degli individui, della biancheria e dei letti con locali per la bonifica individuale.

Tutti gli ambienti devono avere inoltre sempre tutte le caratteristiche previste all'ultimo comma dell'articolo 3.7.6.

3.7.8. Ospizi definizione e caratteristiche

Si definiscono ospizi, gli esercizi di ospitalità collettiva ove i soggetti ospitati per le precarie condizioni individuali, anche se non ammalati ed autosufficienti in genere, necessitano di particolare assistenza socio-sanitaria. Per questi esercizi devono essere assicurati i parametri per i collegi per adulti e garantire tutti i servizi occorrenti in relazione al tipo di ospite.

Gli ambienti devono avere le stesse caratteristiche previste dall'ultimo comma dell'art. 3.7.6.

Capitolo 8

LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

3.8.1. Cubatura minima

I teatri, i cinema e in genere tutti gli ambienti adibiti a pubblico spettacolo, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero di posti e devono inoltre essere ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici e con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura dello spazio destinato agli spettatori non deve essere in ogni caso inferiore a mc 4 per ogni potenziale utente.

3.8.2. Servizi

Ogni locale di cui al precedente punto, deve essere provvisto di almeno due servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca, con regolare antilatrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori contemporanei del locale, con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di cento possibili utenti.
Nell'antilatrina deve essere collocato un lavabo ad acqua corrente e potabile. I locali adibiti a servizi igienici devono avere le caratteristiche e le attrezzature previste per gli esercizi ricettivi di cui al Capitolo 15 del presente Regolamento.

3.8.3. Requisiti

Gli edifici di cui al presente Capitolo devono possedere tutti i requisiti previsti per civili abitazioni dal presente Regolamento, ad eccezione di quelli di aeroilluminazione naturale diretta per il conseguimento dei quali si farà ricorso ad idonei impianti tecnici. Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere condizioni ambientali di benessere previste dal Capitolo 6 del presente Titolo.
Gli impianti di ventilazione devono assicurare un ricambio d'aria per una portata non inferiore a mc 30 per persona/ora.

3.8.4. Divieto di fumare

Nei locali di cui all'art. 3.8.1 devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "VIETATO FUMARE", in numero adeguato alla tipologia ed alla dimensione del locale, disposti all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso salvo il disposto dell'art. 4 della Legge 11 novembre 1975, n. 584.

3.8.5. Normativa generale

Per quant'altro non previsto nel presente Capitolo valgono le disposizioni generali di Regolamento.
Sono fatte salve le prescrizioni in materia della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo nonché le norme di sicurezza e le competenze dei vigili del fuoco in proposito.

Capitolo 9

STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE

3.9.1. Autorizzazione

Ferma l'autorizzazione amministrativa di cui all'art. 86 del T.U. 18 giugno 1931, n. 773, chiunque intenda aprire e mantenere in funzione stabilimenti belneari, piscine o alberghi diurni deve ottenere anche una speciale autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere del Responsabile del Servizio n. 1 che la concede quando gli stessi abbiano anche le caratteristiche riportate agli articoli successivi.

a) STABILIMENTI BALNEARI

3.9.2. Numero utenze ammissibili

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

3.9.3. Cabine-spogliatorio - 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;
- impianto di illuminazione artificiale;
- punto presa per asciugacapelli.

La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una corretta pulizia.
Lungo tutto il lato di accesso alle cabine, dovrà essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo di larghezza minima di m 1.
Le operazioni di pulizia della cabina, devono essere effettuate con periodicità giornaliera.

3.9.4. Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima

Il numero minimo dei WC, complessivamente, non può essere inferiore a 1/3 del numero delle cabine-spogliatoio.
I servizi devono essere separati per i due sessi; per gli uomini, 1/3 del numero dei WC può essere sostituito con orinatoi a parete.
Tutti i WC, siano essi destinati agli uomini che alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove dovranno essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi ed aventi dotazione e caratteristiche come indicato agli artt. 3.9.32 e 3.9.33.
Le pareti verticali dei servizi devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e 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.
Per quanto non previsto i servizi igienici devono avere caratteristiche e strutturazioni quali quelle previste dal Capitolo 15 del presente Titolo.

3.9.5. Docce

Il numero delle docce che preferibilmente dovranno essere all'aperto, non deve essere inferiore a 1 ogni 25 utenti.
Le docce dovranno avere una piattaforma di almeno m 1×1 con fognolo o pilette sifonate.

3.9.6. Raccoglitori di rifiuti

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

3.9.7. Pronto soccorso

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

3.9.8. Luoghi di ristorazione

Qualora negli stabilimenti balneari fossero posti in esercizio bar, ristoranti, ecc., questi dovranno avere, oltre alle necessarie e preventive autorizzazioni, anche tutte le caratteristiche previste nel Titolo IV del presente Regolamento.

b) ALBERGHI DIURNI

3.9.9. Superficie minima dei locali

I camerini degli alberghi diurni devono avere altezza regolamentare, una superficie di base non inferiore a mq 4 per i bagni in vasca, ed a mq 1 per i bagni a doccia. In quest'ultimo caso i camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a mq 1 o in alternativa possono essere consentiti adeguati spazi anti-doccia per riporre gli indumenti.
Sia negli spazi destinati al bagno in vasca sia nelle zone a doccia, devono essere previsti aerotermi o termoventilatori o prese per asciugacapelli; nel caso di docce con spazio anti-doccia gli aerotermi o termoventilatori o le prese degli asciugacapelli, realizzati in numero pari ai posti doccia, dovranno essere previsti in un apposito spazio preferibilmente antistante alle stesse docce.

3.9.10. Servizi igienici

Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni 10 camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile.
Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua, devono essere non manuali possibilmente a pedale o a cellule fotoelettriche con distributori di salviette di panno non riutilizzabili o di carta, ovvero asciugatoi termoventilanti; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.
I pavimenti devono essere a superficie unita e impermeabile, con opportuna pendenza verso una bocca di scarico delle acque di lavatura raccordata alla fognatura.

3.9.11. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti

Le pareti e i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi, secondo il tipo di bagno, nonché dei servizi igienici devono essere piastrellati (le pareti fino ad un'altezza di m 2) e comunque costituiti di materiale impermeabile, di facile lavatura e disinfezione, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati.
Il pavimento inoltre deve avere adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio nonché essere antisdrucciolevole.

Infine tutte le superfici impermeabili delle pareti interne e perimetrali, nelle normali condizioni di uso e occupazione, non devono presentare tracce di condensa.

3.9.12. Caratteristiche dell'arredamento

Tutte le suppellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi antidocce nonché dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile detersione e disinfezione.

3.9.13. Aerazione

Fermo restando che per i servizi è consentita una altezza di m 2,40, l'altezza dei vani di soggiorno sia del personale che eventualmente degli ospiti deve essere di almeno m 2,70.
L'aerazione dei vani di cui agli artt. precedenti è ammessa sia a mezzo superficie finestrata che in aspirazione forzata; in quest'ultimo caso deve essere assicurato un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora in espulsione continua.
Se a mezzo di finestra, questa deve essere preferibilmente del tipo a vasistas, allo scopo di evitare la formazione di correnti d'aria.

3.9.14. Condizionamento

Gli impianti di condizionamento dell'aria, obbligatori per i locali interrati, devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare condizione di benessere delle persone ed in particolare garantire i requisiti di cui all'art. 3.6.5 del Capitolo 6 del presente Titolo.

3.9.15. Locali depositi

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

3.9.16. Disinfezione

I bagni e le docce, dopo ogni uso vanno detersi e disinfettati con i materiali idonei.
La disinfezione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con detersione ad ogni occorrenza.

3.9.17. Cambio biancheria

Dopo ogni bagno o doccia si dovrà provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuato a cura del gestore.

La biancheria in dotazione al servizio, per essere riutilizzata, deve essere sottoposta a lavaggio.

3.9.17./bis. Altre prestazioni dell'albergo diurno

Per tutte le altre prestazioni tipiche dell'albergo diurno per la cura della persona, si fa rimando alla specifica normativa.

c) PISCINE DI USO COLLETTIVO

3.9.18. Caratteristiche della vasca

Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite in modo da assicurare l'impermeabilità con materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro).
Allo scopo di garantire una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere preferibilmente di colore chiaro.
La piscina, per almeno una profondità di m 0,80 deve avere pareti perfettamente verticali e lisce anche allo scopo di assicurare una regolare virata.
Su almeno metà del perimetro della piscina in posizione idonea devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura.
La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m.1,50 costituita o rivestita di materiale antisdrucciolevole.

3.9.19. Acqua di alimentazione: caratteristiche

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche. In particolare gli indici batterici devono essere assenti o contenuti entro il limiti normalmente ammessi per le acque potabili.
Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti.
È prevista la possibilità di addizionare all'acqua in entrata piccole quantità di sostenze alghicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g/mc.

3.9.20. Alimentazione delle piscine

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

1) a circuito aperto;
2) a circuito chiuso.

3.9.21. Piscine con alimentazione a circuito aperto

L'acqua viene prelevata da un corpo idrico situato in prossimità della vasca, e viene fatta quindi passare attraverso la vasca natatoria e poi inviata allo scarico.
L'uso di queste piscine è consentito solo quando l'acqua di alimentazione è idonea alla balneazione o viene sottoposta, prima dell'ingresso in vasca, ad idoneo trattamento di disinfezione e che il tempo di detenzione dell'acqua nella vasca non superi il limite di 6 ore e che, sempre per ogni bagnante, sia previsto un volume di acqua in misura non inferiore a mc 5.

3.9.22. Piscine con alimentazione a ciclo chiuso

Questo sistema consiste nel fatto che l'acqua viene fatta continuamente passare attraverso un apposito impianto di trattamento che restituisce all'acqua già utilizzata i suoi dovuti requisiti, dopo di che essa viene rinviata all'uso.
Le perdite dovute ad evaporazione, sgocciolamento dei bagnanti, ecc., vengono quotidianamente reintegrate con nuove acque provenienti dal sistema esterno di alimentazione.

3.9.23. Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua

L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata.
Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 8 ore. L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo; a questa portata deve in ogni caso sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base. La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16 giugno 1971.
L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore.

3.9.24. Caratteristiche delle canalette di sfioro

Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc.) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per sversarvi le secrezioni nasali e salivari.
Nella stessa canaletta, possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca.
La tubazione principale di raccolta degli scarichi collegati alla canaletta di sfioro, deve essere raccordata alla fognatura comunale.

3.9.25. Accesso in vasca

Per le piscine pubbliche all'ingresso deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce individuali e comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce e zampilli e ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di cm 15 minimo per un lunghezza non inferiore a m 3 allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.
Se la piscina è dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm 15 e lunga almeno m 2.

3.9.26. Uso della cuffia

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo dell'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso.

3.9.27. Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori generalmente compresi tra 20° e 22 °C negli impianti al coperto e tra 18° e 25 °C in quelli all'aperto.
La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4-5 °C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca; comunque non deve mai essere superiore a 30 °C e inferiore a 24 °C.

3.9.28. Capienza della vasca

La capienza della vasca si calcola preferibilmente in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq 2,50 per bagnante quando la profondità della vasca sia maggiore a m 1,50. Per profondità inferiori il rapporto sarà mc 3,50 per utente.

3.9.29. Tipi di spogliatoi

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:
- rotazione;
- singolo;
- collettivo.

È consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 della USSL territorialmente competente, che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggiate e usate da una sola persona, di dimensioni minime di m 1 per 1) o spogliatoi collettivi.

3.9.30. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione

Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in numero non inferiore al 20% del numero massimo degli utenti calcolata ai sensi dell'art. 3.9.28, detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti. Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m 1,5 × 1,5; avere due porte poste sui lati opposti: l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come meglio specificato al successivo ultimo comma; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino dall'interno.
Le pareti devono avere un'altezza di m 2 complessiva di uno spazio libero fra pavimento e parete di altezza pari a cm 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati devono essere costituite o rivestite interamente con materiale lavabile.
Le cabine degli spogliatoi a rotazione oltre ad avere le porte a chiusura simultanea come sopra detto, devono essere dotate di un sedile ribaltabile, e di uno specchio; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile e di buona resistenza.
Negli spogliatoi a rotazione, devono essere previste due corsie-corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito spazio di separazione, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuabile perché a porte aperte; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca come descritto nell'art. 3.9.25.
Sul percorso a piedi nudi e prima dell'ingresso all'accesso della vasca, dovrà essere previsto apposito spazio o locale per il recapito degli indumenti.

3.9.31. Rientro del bagnante dalla vasca

Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente agli spazi dei servizi (docce, servizi spogliatoi) senza dover riattraversare la zona "accesso alla vasca".

3.9.32. Proporzionamento delle docce e dei WC

Le piscine aperte al pubblico devono avere, almeno:

1) per uomini:
a) 1 WC ogni 6 cabine;
b) 1 orinatoio ogni 4 cabine;
c) 1 doccia ogni 4 cabine;

2) per donne:
a) 1 WC ogni 4 cabine;
b) 1 doccia ogni 4 cabine.

3.9.33. Caratteristiche delle zone docce e dei WC

La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.
I locali WC devono avere superficie non inferiore a mq 1,50. essere provvisti di bidet (solo per le donne) e di tazza (turca).
É consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi.
Le pareti verticali dei servizi e delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino ad un'altezza di m 2.
Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati. In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati.
I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito o a cellula fotoelettrica.
Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.
Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.9.34. Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.
Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n. 1 della USSL territorialmente competente.

3.9.35. Insonorizzazione

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

3.9.36. Obblighi del gestore

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

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

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

3) i valori di cloruri misurati nella vasca con specificato il limite massimo ammesso.

Questi valori oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o a scadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

3.9.37. Zone riservate ai tuffi

Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 febbraio 1951.

3.9.38. Pronto soccorso

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.
Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato ad infermiere.

3.9.39. Piscina con accesso agli spettatori

Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potrannno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

3.9.40. Deposito materiale

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

Capitolo 10

CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

3.10.1. Definizione e norme generali

Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione, al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista dei necessari servizi a quest'ultima inerenti.
Le costruzioni rurali, per la parte adibita ad abitazione, sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.
Nella costruzione di case rurali devono essere attuati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente la parte residente da quella aziendale.
Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunque comunicare con i locali di abitazione e non devono avere aperture sulla stessa facciata ove esistono le finestre delle abitazioni a distanza inferiore a m 3 in linea orizzontale.
Non è comunque consentito destinare ad uso alloggi i locali soprastanti i ricoveri per animali.
I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori avventizi devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti al Capitolo 4 del presente Regolamento.

3.10.2. Locali per lavorazioni e depositi

I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o manipolazioni agricole capaci di modificare negativamente l'aria confinata devono essere separati dai locali di abitazione mediante mezzi divisori impermeabili; nelle nuove costruzioni detti locali devono essere ubicati in un corpo di fabbrica separato da quello ad uso 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, ed altri presidi.

3.10.3. 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 che deve essere, a cura

del proprietario, sottoposta a periodici accertamenti chimici e batteriologici, con impianto di sollevamento a motore e condotte a pressione.
I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento.
Nei casi in cui non è possibile la costruzione del pozzo, si può ricorrere all'uso delle cisterne che devono essere costruite a regola d'arte ed essere dotate degli accorgimenti tecnici atti ad escludere le acque di prima pioggia.

3.10.4. Scarichi

I cortili, le aie, gli orti, i giardini, anche se già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità della casa.
In ogni casa rurale, anche già esistente, si deve provvedere al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.
Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i serbatoi di raccolta di liquami decadenti dalle attività devono essere realizzati con materiale impermeabile a doppia tenuta e rispettare, per il recapito finale, le norme del Titolo II del presente regolamento.
Devono inoltre essere collocati a valle e lontano dai pozzi di prelevamento o di qualsiasi altro serbatoio d'acqua potabile e devono essere ubicati ad una distanza dalle abitazioni di almeno m 50 e comunque tale da non arrecare molestia al vicinato.

3.10.5. Rifiuti solidi

Gli immondezzai sono consentiti solo presso le abitazioni rurali sparse, ove non viene effettuato il servizio di raccolta dei rifiuti e devono avere pavimento e pareti impermeabili, coperchio a tenuta ed essere svuotati prima della colmatura. Gli immondezzai devono distare almeno m 20 dalle finestre e dalle porte dei locali di abitazione o di lavoro.
Il trasporto dei rifiuti deve comunque avvenire in modo da evitare il disperdimento.

3.10.6. Ricoveri per animali: procedure

La costruzione di ricoveri per animali è soggetta ad approvazione da parte del Sindaco che la concede sentito il parere del responsabile del Servizio n. 1 per quanto attiene le competenze in materia di igiene del suolo e dell'abitato e del Servizio Veterinario sulla idoneità come ricovero anche ai fini della profilassi delle malattie diffusive degli animali.
L'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo accertamento favorevole dei Responsabili dei Servizi n. 1 e Veterinario secondo le rispettive competenze.
L'autorizzazione deve indicare la specie o le speci di animali nonché il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.

Qualora trattasi di:

- allevamenti di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;

- allevamenti di carattere industriale o commerciale che utilizzano rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;

- canili gestiti da privati o da enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;

- allevamento industriale di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia;

detta autorizzazione è subordinata al nulla osta previsto dall'art. 24 del Regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320 e attualmente rilasciato dall'E.R. dei servizi di zona competente per territorio.

3.10.7. Caratteristiche generali dei ricoveri

I ricoveri per gli animali, fermo restando l'obbligo del rispetto di quanto previsto dall'art. 54 del D.P.R. 303/56, devono essere sufficientemente aerati e illuminati, approvvigionati di acqua potabile, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di idonee protezioni contro gli insetti e i roditori, devono essere agevolmente pulibili, lavabili e disinfestabili.
I ricoveri devono avere cubatura interna di almeno mc 15 per capo grosso o equivalente di capo grosso, e di almeno mc 2 per volatili e piccoli mammiferi allevati.
I recinti all'aperto devono essere dislocati lontano dalle abitazioni e quando non abbiamo pavimento impermeabile devono essere sistemati in modo da evitare il ristagno dei liquami.
Tutte le stalle, le porcilaie ed altri locali adibiti al ricovero di bestiame devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio.
Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superfici finestrate apribili, per almeno 2/3, per l'illuminazione e l'aerazione del locale, pari a 1/10 della superficie del pavimento se laterale e a 1/14 se dalla copertura.

3.10.8. Stalle per bovini

Le stalle per bovini ed equini devono avere pavimentazione impermeabile, dotata di idonei scoli.
Le stalle adibite a più di due capi devono essere dotate di concimaia ai sensi dell'art. 23 del R.D. 27 luglio 1934, n. 1265 ad avere tutte le protezioni necessarie alla prevenzione degli infortuni. Le stalle per vacche lattifere devono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e depositi dei recipienti; dotate di adeguati servizi igienici aventi i requisiti di cui al D.P.R. 327/80 per il personale di custodia e per i mungitori eventuali.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal R.D. 9 aprile 1929, n. 994, deve essere attiguo alla stalla, avere pavimento in materiale impermeabile che permette lo scolo delle acque all'esterno, pareti rivestite in materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2,20, finestra apribile all'esterno e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti, spogliatoio, lavandino e doccia per gli operatori addetti.

3.10.9. Porcili

I porcili a carattere familiare devono essere realizzati in muratura, ad una distanza minima di m 10 dalle abitazioni e dalle strade e devono avere aperture sufficienti per il rinnovamento dell'aria. Devono inoltre avere mangiatoie e pavimenti ben connessi e di materia impermeabile. Il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo delle urine in pozzetti a tenuta.

3.10.10. Pollai e conigliaie

I pollai e le conigliaie devono essere aerati e mantenuti puliti; devono essere ubicati al di fuori della aree urbanizzate, all'interno delle quali sarà ammesso solo un numero di capi limitato all'uso familiare (10 capi) e comunque a distanza dalle abitazioni viciniori non inferiore a m 10.

3.10.11. Abbeveratoi, vasche per il lavaggio

Gli eventuali abbeveratoi, vasche pr il lavaggio e il rinfrescamento degli ortaggi, vasche per il bucato devono essere a sufficiente distanza e a valle dei pozzi e devono essere alimentate con acqua potabile. Sono vietate le bocche di riempimento sommerse; devono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di supero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m 50 dai pozzi per essere disperse sul fondo in modo da evitare impaludamenti o ristagni.

Capitolo 11

EDIFICI PER ATTIVITÀ PRODUTTIVE, DEPOSITI

3.11.1. Norme generali

Fatto salvo il rispetto delle vigenti leggi in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro e diverse disposizioni di legge a norma dell'art. 24 della Legge 833/78, gli edifici destinati all'uso generico di laboratori, opifici, depositi, ove sia prevista permanenza continuativa di addetti od altro che si configuri come ambiente di lavoro, devono in via preliminare avere le caratteristiche costruttive, indicate nei successivi articoli del presente capitolo.
Resta inteso che per gli ambienti di lavoro a destinazione specifica vale esclusivamente quanto previsto dal Capitolo 7 del Titolo II.

3.11.2. Isolamenti

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità (art. 7 D.P.R. 303/56).
I locali di lavoro 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 di in ogni punto dell'edificio per qualsiasi tipo di lavorazione che si svolga.

3.11.3. Sistemazione dell'area esterna

L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata, dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di cm 70: se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato e impermeabilizzato qualora il materiale depositato possa 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.

3.11.4. Pavimentazione

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno degli opifici, il piano di calpestio deve essere più alto 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 n. 1, si potrà derogare dall'obbligo del vespaio.
Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale (impermeabile) resistente, in superficie unita, raccordata alle pareti con spigoli arrotondati, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

3.11.5. Illuminazione

Dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a 1/8 della superficie del pavimento se laterale; ad 1/10 se a livello della copertura con tetti preferibilmente tipo sched.
Dovrà inoltre essere assicurata una superficie di aerazione naturale apribile con comandi ad altezza d'uomo, comprensiva degli ingressi, non inferiore ad 1/12 della superficie del pavimento.
La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superfici apribili contrapposte, aperture a vasistas, posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di calore.

3.11.6. Trasporti interni

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.

3.11.7. Dotazione di servizi per il personale

I locali di servizio devono essere previsti in numero e posizione adeguata sia alle esigenze di privatezza e comfort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.
In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 3, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno con lavabo. L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio.
Ove sia previsto un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di tre, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno.
La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di adeguata superficie.
Ogni successivi 30 dipendenti, si dovrà prevedere un ulteriore gabinetto.
Il numero totale dei gabinetti può essere ridotto a 2/3 qualora vengano previsti in adeguato numero orinatoi.
I vasi dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

3.11.8. 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 3.
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 sia dimostrata una impossibilità tecnica alla prima soluzione.
I pavimenti dei vani servizi e degli spogliatoi plurimi dovranno essere serviti da una piletta di scarico 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.

3.11.9. Caratteristiche degli spogliatoi: superfici minime

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 1,80 dal pavimento; devono avere regolamentare aereo-illuminazione naturale.

3.11.10. Spogliatoi: dotazione minima

Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua potabile nel rispetto degli indici di cui al D.P.R. 303/56; almeno una doccia con antidoccia in relazione a venti utilizzatori potenziali contemporanei e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore previsto.
Sia gli spogliatoi che i servizi igienici devono essere accessibili alle maestranze preferibilmente mediante passaggi coperti.

3.11.11. Mense; caratteristiche

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e refettori che devono essere previsti laddove sia presumibile una presenza di almeno 30 addetti durante l'intervallo per la refezione, si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.
Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di mq 1 per persona e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

3.11.12. Divieto di installazione distributori alimenti e bevande

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

3.11.13. Prescrizioni integrative

In fase di preventivo parere (come previsto dall'art. 2.7.2 del Titolo II del presente Regolamento), in merito al nulla osta allo svolgimento dell'attività lavorativa, ed in relazione alle caratteristiche di essa, il Servizio di Igiene Pubblica Ambientale e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro, formulerà motivate richieste di prescrizioni integrative all'autorità locale a cui il richiedente dovrà adeguarsi prima dell'inizio dell'attività ancorché l'ambiente sia stato già autorizzato ad essere usato per attività lavorative.

3.11.14. Locali sotterranei e semisotterranei

È vietato adibire al lavoro locali sotterranei o semisotterranei e comunque carenti di aria e luce diretta.
Lo svolgimento del lavoro nei suddetti locali, potrà essere consentito previa autorizzazione dell'E.R. allorquando siano rispettati gli altri disposti del presente Regolamento ed in particolare le previsioni di cui al Capitolo 6 del presente Titolo e si provveda con mezzi riconosciuti idonei dal Responsabile del Servizio n. 1, alla aerazione, alla illuminazione ed alla protezione dall'umidità.
Restano comunque vietate in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad azioni nocive.
L'ambiente di lavoro deve essere predisposto in modo tale da assicurare la possibilità di separare convenientemente le varie lavorazioni ed isolare quelle che producono elementi di rischio o di nocività.

3.11.15. Isolamento acustico

Tutte le fonti di rumorosità devono essere protette e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento non inferiore a 2/3 di quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.

Capitolo 12

LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITÀ AFFINI

3.12.1. Lavanderie: autorizzazione

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere del Responsabile del Servizio n. 1 circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.
Tale autorizzazione deve essere sottoposta a rinnovo annuale.
Nella domanda devono essere indicati:

1) il sistema di lavaggio;

2) gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire con particolare riferimento alla collettività;

3) il personale addetto.

Per le lavanderie ad umido inoltre dovranno essere specificate:

1) quali acque verranno usate;

2) come si provvederà al loro smaltimento.

3.12.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido

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

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

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

c) un gruppo di servizi composti da almeno una latrina con antilatrina completa di almeno un lavabo per il personale.

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

3.12.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali

I locali delle lavanderie industriali devono avere:

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

b) pareti a tinte chiare ed impermeabili fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento;

c) altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.

Qualora la lavanderia non disponga di apparecchi meccanici per il trattamento della biancheria sporca, deve essere previsto un sufficiente numero di vasche per le varie operazioni di ammollatura, lavatura e asciugatura.

3.12.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II classe, il Responsabile del Servizio n. 1 propone all'Autorità Competente i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.
Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali siti al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servizio di uso esclusivo, con regolamentare antilatrina e lavabo.
Detti locali oltre che di ventilazione naturale, a riscontro in tutti i casi ove ciò sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'esterno e bocca di aspirazione sita in prossimità del pavimento; la canna di ventilazione dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.
Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depuratore idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm.
Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

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

b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);

c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà comunque documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;

d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo.

3.12.5. Libretti di idoneità sanitaria

Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria da rinnovare annualmente e deve sottoporsi alla vaccinazione contro la febbre tifoide. Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro.

3.12.6. Veicoli per il trasporto della biancheria

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti

internamente di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio n. 1 e all'uopo certificati annualmente.
La biancheria sporca deve comunque essere racchiusa in sacchi, tenuti separatamente durante il trasporto.

3.12.7. Biancheria infetta

È vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecci di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie riconosciuti idonei dal Responsabile del Servizio n. 1.

3.12.8. Barbieri, parrucchieri ed attività affini: autorizzazioni

L'attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e l'esercizio di casa estetica, di istituti di bellezza e di attività affini che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, quali estetista, truccatore estetista, visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico con esclusione di ogni procedimento sul corpo che necessiti di attrezzature non normali per i quali occorrerà l'autorizzazione prevista dall'art. 194 T.U.LL.SS. 1215/34 è disciplinata da apposito regolamento deliberato dal Consiglio Comunale ed approvato in conformità alla legge 14 febbraio 1963, n. 161, modificata con legge 23 dicembre 1970, n. 1142.
Dette attività non possono di norma essere svolte in forma ambulante.
Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attività su parere favorevole del Responsabile del Servizio n. 1 il quale accerterà la idoneità dei locali e dell'attrezzatura sotto l'aspetto igienico-sanitario.

3.12.9. Caratteristiche dei locali

I locali oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:

a) una superficie di almeno mq 5 per ogni posto di lavoro con un minimo di mq 15 per il primo posto;

b) pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento; il pavimento dovrà avere una bocca di scarico con sifone;

c) lavabi fissi con acqua corrente potabile;

d) arredamento di facile pulizia;

e) dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;

f) per gli esercizi che fanno uso dei caschi, in relazione alle caratteristiche dei locali e della attività, potranno essere imposti su proposta del Responsabile del Servizio n. 1 mezzi di ventilazione sussidiari.

Inoltre devono essere disponibili:

1) l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro, da attuarsi mediante immersione in alcool iodato al 2% od altro procedimento ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n. 1;

2) appositi recipienti chiusi e distinti per la bianchria usata e per i rifiuti.

3.12.10. Attività in ambienti privati

I negozi di barbiere e parrucchiere devono avere almeno una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e servita da regolamentare antilatrina con lavabo. Per l'attrezzatura e la rubinettera, valgono le norme di cui al D.P.R. 327/80.
Quando le attività sono svolte in ambiente privato i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente.

3.12.11. Libretti di idoneità sanitaria

Chiunque eserciti dette attività deve munirsi del libretto di idoneità sanitaria, rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1, che dovrà essere rinnovato annualmente.
Durante il lavoro deve indossare una sopraveste pulita e lavarsi le mani prima di ogni servizio.

3.12.12. Attività di tosatura animali: autorizzazione

Gli esercizi di attività di tosatura e di toilettatura di animali domestici dovranno essere autorizzati dal Sindaco previo parere 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'allontantamento 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.

Capitolo 13

AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

3.13.1. Autorimesse private: caratteristiche

Le autorimesse private, devono essere provviste di pavimento impermeabile e piletta di scarico per evitare il ristagno dei liquami. Le porte devono avere feritoie in alto e in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricambio di aria; comunque deve essere garantita una superficie aperta libera non inferiore a 1/30 della superficie del pavimento; che deve aprirsi su corselli o spazi di manovra.
L'altezza minima netta interna delle autorimesse non può essere inferiore a m 2,00.
È fatto assoluto divieto far passare a vista nelle autorimesse tubazioni della distribuzione di gas a meno che non siano conforme alle norme UNI - CIG.
Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici come indicati nel Capitolo 4, lettera e) del presente Regolamento.

3.13.2. Autorimesse pubbliche: caratteristiche

Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche si dovranno assicurare le norme di cui all'art. 86 del T.U.LL.PP.SS. 18 giugno 1931, n. 733 come modificato dal D.P.R. 616 del 24 luglio 1977, nonché assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste dal D.M. del 20 novembre 1981 che detta norme in materia di sicurezza per la costruzione e l'esercizio delle autorimesse.
Per quanto concerne le autorimesse per carri funebri, si fa rimando all'art. 19 del D.P.R. n. 803 del 1975.

Capitolo 14

AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA

3.14.1. Ambulatori: caratteristiche dei locali

Fermo restando le procedure autorizzative ed i requisiti previsti nel Titolo I del presente Regolamento per l'esercizio dell'attività, i locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico-sanitario, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 ed avere disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo dell'attività con regolamentare antibagno e lavabo. I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile e ben connessi, pareti rivestite per un'altezza di almeno m 1,80 dal pavimento costituite da materiale impermeabile di facile lavatura e disinfezione.
Le latrine annesse agli ambulatori devono possedere i requisiti prescritti dal presente Regolamento.
Gli ambulatori devono essere costituiti da locali in buone condizioni igieniche, sufficientemente ampi in rapporto all'attività che vi si deve svolgere ed essere mantenuti in condizioni costanti di funzionalità.
La sala di attesa e quella di visita devono essere convenientemente arredate. La sala di visita deve contenere tutta l'attrezzatura, la strumentazione e le apparecchiature in relazione all'esercizio della specifica attività.
In ambulatorio deve essere posto un armadietto farmaceutico provvisto di presidi terapeutici, adeguati alle attività che vi si svolgono.

3.14.2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione

Fermo restando le necessarie e previste autorizzazioni per l'effettivo esercizio dell'attività, per la scelta dell'area e per i requisiti costruttivi e le caratteristiche tecniche degli edifici ospedalieri in genere si fa rimando alle previsioni di cui al D.C.G. 20 luglio 1939 e successive modifiche ed integrazioni.
Resta inteso che il rilascio della concessione edilizia dovrà essere subordinata alla preventiva autorizzazione dell'Autorità regionale.
I progetti per le costruzioni ospedaliere oltre alle procedure di tipo generale per il rilascio, da parte del Sindaco, della concessione edilizia, devono altresì seguire le previsioni di cui all'art. 228 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265.

3.14.3. Case di cura: riferimenti generali per la costruzione. Autorizzazioni

La realizzazione di case di cura così come definite all'art. 1 del D.M. 5 agosto 1977 nella scelta dell'area, nella progettazione e nelle caratteristiche e requisiti costruttivi deve essere conforme alle indicazioni riportate

nello stesso D.M. 5 agosto 1977 relativo alle determinazioni dei requisiti tecnici sulle case di cura private.
Il rilascio della concessione edilizia, oltre le procedure generali dovrà essere subordinato al preventivo assenso della competente Autorità regionale dovranno comunque essere rispettati gli indirizzi del Piano ospedaliero regionale.
Prima del rilascio della concessione per le costruzioni private destinate al ricovero e alla cura il Sindaco oltre le procedure di tipo generali acquisirà anche il parere del C.d.g. dell'USSL 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 art. 193 e 194 del T.U.LL.SS. 1265/34 rilasciata dall'Assessore Regionale alla Sanità per delega del Presidente della Regione Lombardia (D.P.G.R. n. 945 del 20 novembre 1981 e successive modificazioni).

Capitolo 15

a) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE

b) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

a) Fabbricati per abitazioni temporanee e/o provvisorie

3.5.1. Campo di applicazione

La presente normativa si applica a tutti i ricoveri a carattere temporaneo e/o provvisorio per esigenze sia di destinazione alla ricezione di turisti o nomadi che per l'allestimento in via eccezionale per emergenze causate da catastrofi naturali e non.
Tutti gli altri alloggi che rientrano tra quelli provvisori, come meglio sottospecificato, dovranno, fatte salve le disposizioni di legge vigenti in materia, osservare quanto previsto dal presente capitolo.
Tra gli alloggi temporanei a carattere provvisorio rientrano:

- le tende;
- le roulottes, i campers e simili;
- i containers, i prefabbricati ad uso provvisorio e temporaneo;
- i bungalows.

3.15.2. Requisiti propri degli alloggi provvisori

Il proprietario o gli utenti qualora usino mezzi propri, devono assicurare che:

Tende: devono avere adeguati requisiti costruttivi, di impianto e d'uso tali da garantire un adeguato isolamento dal terreno ed una idonea aerazione dello spazio confinato.
All'interno delle tende è vietato l'uso di impianti a fiamma libera.

Roulottes - Campers: devono avere uno spazio abitabile non inferiore a mc 4 per persona.
Devono avere almeno la seguente dotazione di servizi: frigorifero, cucina con cappa, spazio chiuso con servizio igienico a smaltimento chimico.
Gli allacciamenti alla corrente elettrica, devono essere sistemati in uno spazio isolato ed accessibile solo agli addetti.
Devono essere provvisti di aerazione e illuminazione naturale a mezzo di sportelli-finestre a doppia vetratura in numero sufficiente ed a mezzo di appositi aeratori.
Le bombole di gas liquido (GPL) per il funzionamento della cucina, devono essere sistemate all'esterno ed opportunamente coperte e protette.

Prefabbricati, containers ed analoghi: devono essere realizzati con idoneo materiale atto a garantire la resistenza al fuoco, evitare che si verifichino notevoli sbalzi di temperatura, che si formi condensa sulle pareti interne ed ancora che ne permettano una facile pulizia per garantire la massima igienicità dei locali, degli spazi e dei servizi.
Devono garantire uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 per persona.
Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi d'aria ed avere un'adeguata illuminazione naturale.
Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un WC, bagno o preferibilmente doccia, il tutto regolarmente allacciato alla rete fognaria o a regolamentare impianto di trattamento.
Devono avere altezza minima non inferiore a m 2,40 i prefabbricati e a m 2,10 i container.
I pavimenti devono essere in materiale durevole e lavabile; l'impianto elettrico di illuminazione deve essere eseguito secondo le norme CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano).
Devono essere approvvigionati di acqua potabile, di regola proveniente dal pubblico acquedotto.

Bungalows: per le caratteristiche di questi alloggi si fa espresso rimando a quanto previsto agli articoli 15 e 16 del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n. 8.
Fermo restando il requisito di altezza fissato dal soprarichiamato Regolamento regionale, deve prevedersi, per ogni persona uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 con un'altezza non inferiore a m 2,40.

b) Complessi ricettivi all'aria aperta (campeggi e villaggi turistici)

3.15.3. Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta

Nella sistemazione o predisposizione dell'area o delle piazzuole per il posizionamento degli alloggi provvisori di cui al precedente articolo occorre che, oltre al rispetto degli indici minimi di superficie delle piazzuole di cui all'allegato A) del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n. 8, gli stessi alloggi, di regola, distino tra di loro lungo tutto il perimetro:

- le tende minimo m 2,50;
- le roulottes e i campers, minimo m 3,50;
- i prefabbricati, i containers, i bungalows minimo m 5.

Tutti gli alloggi devono inoltre distare dai servizi igienici e dai depositi dei rifiuti almeno m 20.
Per particolari situazioni di gravità, si potrà derogare da tale norma previo parere del Responsabile del Servizio n. 1 della USSL territorialmente competente.
Il suolo destinato alla ricezione di alloggi provvisori, deve essere siste-

mato ed attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche, deve inoltre garantire un'agevole percorribilità per il passaggio delle persone.

3.15.4. Approvvigionamento idrico

Fermo restando la dotazione minima di cui al Regolamento Regionale n. 8/82, la dotazione normale di acqua è fissata in 500 litri per persona e per ogni giorno di cui almeno 1/3 potabile; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi di pulizia, ed ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti, dovrà essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione.
L'acqua potabile dovrà pervenire dall'acquedotto comunale; in mancanza di questo, è previsto l'approvvigionamento privato di acqua dichiarata potabile dal competente Servizio dell'USSL.
Nel caso che l'approvvigionamento non derivi dall'acquedotto comunale è necessario installare serbatoi di riserva di acqua potabile della capacità di 100 litri/giorno per persona ospitabile oppure munire il parco di campeggio di motori o gruppi elettrogeni in grado di far funzionare le pompe.

3.15.5. Servizi idrosanitari: dotazioni minime e caratteristiche

Oltre ai requisiti e fermo restando le dotazioni previste, ai soli fini della classificazione, dal Regolamento regionale n. 8/82 e dalla relativa allegata tabella A) i complessi ricettivi all'aria aperta devono essere provvisti delle seguenti dotazioni minime di servizi idrosanitari aventi anche le caratteristiche appresso specificate:

- 1 latrina per ogni 20 persone in locali distinti per i due sessi;
- 1 lavabo per ogni 10 persone;
- 1 doccia con acqua calda e fredda per ogni 10 persone in locali distinti per i due sessi.

Le costruzioni destinate ai servizi igienici devono essere posizionate adeguatamente in modo da assicurarne l'isolamento e nel contempo la facile accessibilità.
Tutti gli ambienti dei servizi devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, non assorbente o poroso, facilmente lavabile; devono avere pareti, con spigoli arrotondati, rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2 ad eccezione dei locali doccia che devono essere completamente rivestiti di materiale impermeabile.
Dovrà inoltre essere assicurata adeguata pendenza del pavimento alle apposite pilette per il deflusso delle acque di lavaggio.
I locali doccia devono avere, sempre separatamente per i due sessi, adeguati spogliatoi con panche di materiale lavabile, appendiabiti e armadietti.

Devono avere, oltre ad un'adeguata illuminazione ed aerazione come meglio specificato agli articoli successivi, adeguata termoventilazione e apparecchiature per l'immissione di aria calda o prese per asciugacapelli in numero pari a quello dei posti doccia.
In alternativa ai locali spogliatoi, possono essere consentiti spazi anti-doccia per riporre gli indumenti, in questo caso devono essere previste delle zone con prese d'aria calda e prese per asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.
È comunque consigliabile prevedere le zone o locali doccia, separati, anche se contigui, con il resto del servizio.
I vani latrina devono avere superficie non inferiore a mq 1, possedere tutti i requisiti previsti dal presente Regolamento ed avere preferibilmente un vaso alla turca: nei servizi destinati agli uomini potranno prevedersi in aggiunta alla dotazione minima anche orinatoi a parete.
È consigliabile realizzare uno spazio unico anti-latrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni tre servizi.
Dovrà essere realizzato un apposito locale, distinto o incorporato ad un blocco dei servizi, ove si sistemerà tutto il materiale occorrente per le pulizie ordinarie ovvero per le disinfezioni o disinfestazioni che saranno eseguite ad intervalli di tempo adeguato.
Il locale o i locali in questione dovranno essere chiusi al pubblico. Nei locali di servizio, devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio.
Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito; devono inoltre essere sempre previsti distributori di salviette di panno o carta, ovvero asciugatoi termoventilati; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.
Tutte le altre eventuali suppellettili non comprese nel presente articolo, devono sempre essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.15.6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosanitari

Tutti i locali dei servizi idro-sanitari, devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.
Qualora per alcuni locali l'aerazione e illuminazione avvengano con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n. 1 territorialmente competente.
Ogni locale dei servizi deve essere munito di apparecchio per l'illuminazione artificiale, tale da assicurare l'utilizzo anche nelle ore notturne.
L'illuminazione notturna dei piazzali e dei percorsi deve essere possibilmente concentrata in basso mediante l'uso di lampioncini aventi l'altezza massima di m 2,50.

3.15.7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria, docce all'aperto

I lavelli per le stoviglie e i lavatoi per la biancheria, possono essere installati in corpi di fabbrica o all'aperto.
Devono essere in numero adeguato al numero delle persone ospitabili, realizzati con materiale di facile pulizia.
In sostituzione dei lavatoi per la biancheria è anche consigliata l'adozione di macchine lavatrici a gettone.
Per quanto concerne le docce all'aperto, occorre che le stesse abbiano pavimentazione liscia, impermeabile, adeguata e con idonea pendenza allo scopo di evitare la formazione di pozzanghere e allagamenti alle zone limitrofe.
Nelle vicinanze di tutti i servizi di cui sopra dovranno essere apposti in numero adeguato raccoglitori di rifiuti.

3.15.8. Smaltimento dei rifiuti liquidi

Per quanto riguarda lo smaltimento dei rifiuti liquidi, gli impianti di depurazione, l'immissione delle acque depurate in specchi d'acqua, si fa riferimento alla legge 10 maggio 1976, n. 319, e successive modificazioni ed integrazioni nonché al Titolo II del presente Regolamento.

3.15.9. Pronto soccorso

Tutti i complessi devono essere muniti di cassette di pronto soccorso con i medicamente necessari. Per i complessi aventi una ricettività superiore a 500 ospiti potenziali deve essere prevista la realizzazione di un locale, di superficie minima di mq 15, attrezzato a pronto soccorso con attrezzature e presidi farmacologici.
Restano ferme le indicazioni sull'espletamento del servizio e sulla dotazione di apparecchio telefonico o mezzo di comunicazione alternativo previsto dal Regolamento regionale n. 8/82 e relative tabelle allegate.

3.15.10. Altri servizi

Le cucine, le dispense, le sale da pranzo, i bar, i caffé, le sale da gioco ed ogni altro esercizio di ospitalità collettiva, dovranno osservare le norme indicate negli specifici capitoli del presente Regolamento.
Analogamente vanno applicate tutte le indicazioni riguardanti il personale addetto alla manipolazione e alla somministrazione degli alimenti e delle bevande.

3.15.11. Rinvio

Per quanto non previsto dal presente Regolamento ed in particolare per quanto concerne:

- le procedure per l'identificazione delle aree, concessione edilizia, autorizzazione all'esercizio, obblighi del titolare, classificazione, deroghe per i complessi esistenti ecc;
- la sistemazione del terreno;
- le caratteristiche degli accessi;
- smaltimento rifiuti solidi;
- accesso di animali;
- dispositivi e mezzi antincendio;
- impianti di illuminazione, ecc.

si fa espresso rimando a quanto previsto dalla Legge regionale 10 dicembre 1982, n. 71 e relativo Regolamento regionale di attuazione 11 ottobre 1982, n. 8 e loro modifiche ed integrazioni.

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

INDICE SISTEMATICO

TITOLO IV
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Cap. 1 - Disposizioni generali

Cap. 2 - Stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento

Cap. 3 - Esercizi di vendita al pubblico

Cap. 4 - Esercizi di vendita in forma ambulante

Cap. 5 - Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande (Bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense)

Cap. 6 - Esercizi di deposito all'ingrosso

Cap. 7 - Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari

Cap. 8 - Mezzi di trasporto di prodotti alimentari

Cap. 9 - Acqua potabile

Cap. 10 - Ghiaccio alimentare, acque minerali, acque gassate, bibite analcooliche

Cap. 11 - Pane, pasta, sfarinati

Cap. 12 - Latte e derivati

Cap. 13 - Gelati

Cap. 14 - Prodotti ortofrutticoli, funghi e tartufi

Cap. 15 - Campionamento

Cap. 16 - Etichettatura

INDICE ANALITICO

TITOLO IV
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

Cap. 1 - Disposizioni generali 229

4.1.1. Organi di vigilanza 229
4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza 229
4.1.3. Personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari 230
4.1.4. Libretto di idoneità sanitaria 230
4.1.5. Accertamenti di idoneità sanitaria 230
4.1.6. Accertamenti sui portatori di agenti patogeni 230
4.1.7. Esami sierologici 231
4.1.8. Conservazione e aggiornamento libretto di idoneità sanitaria 231
4.1.9. Segnalazione casi sospetti 231
4.1.10. Accertamenti estemporanei 232
4.1.11. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento 232
4.1.12. Autorizzazione sanitaria ex lege 283/62 art. 2 e D.P.R. 327/80 art. 25 232
4.1.13. Autorizzazione sanitaria 232
4.1.14. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria 234

Cap. 2 - Stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento 235

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori 235
4.2.2. Ubicazione 235
4.2.3. Caratteristiche dei locali 235
4.2.4. Stabilimenti e laboratori industriali con annessi reparti di vendita 236
4.2.5. Laboratori artigianali 237
4.2.6. Laboratori artigianali annessi ad esercizio di vendita 237
4.2.7. Deroghe 237
4.2.8. Caratteristiche degli impianti di lavorazione, dei depositi, dell'acqua potabile, dei servizi igienici e dei sistemi di smaltimento 237
4.2.9. Pulizia dei locali e degli impianti 239
4.2.10. Sostanze alimentari deperibili alterate 240

Cap. 3 - Esercizi di vendita al pubblico 241

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita alimenti e/o bevande. Autorizzazione sanitaria per esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari 241

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico 241
4.3.3. Attrezzature 241
4.3.4. Protezione e conservazione degli alimenti 242
4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti 242
4.3.6. Animali o elementi estranei 242
4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione 243
4.3.8. Vendita di prodotti surgelati 243
4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari 243
4.3.10. Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata 243
4.3.11. Maneggio della moneta 243
4.3.12. Vendita di generi diversi 243
4.3.13. Vetrine di custodia e di esposizione 244
4.3.14. Sostanze pericolose o nocive 244
4.3.15. Sostanze alimentari allo stato sfuso 244
4.3.16. Chioschi - Generi consentiti 244
4.3.17. Chioschi - Caratteristiche strutturali 245

Cap. 4 - Esercizi di vendita in forma ambulante 247
4.4.1. Vendita ambulante - Norme generali 247
4.4.2. Autorizzazione e requisiti 247
4.4.3. Generi consentiti e modalità di vendita 247
4.4.4. Commercio ambulante e itinerante - Generi consentiti 248
4.4.5. Vendita con automezzi - Requisiti richiesti 248
4.4.6. Vendita con automezzi - Generi consentiti 249
4.4.7. Locali di deposito 249
4.4.8. Modalità di vendita 249
4.4.9. Area di mercato ambulante a posto fisso 249

Cap. 5 - Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande (Bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense) 251
4.5.1. Disposizioni generali 251
4.5.2. Autorizzazioni 251
4.5.3. Requisiti generali 251
4.5.4. Arredamenti, attrezzature e utensili - Operazioni di pulizia 252
4.5.5. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche - Requisiti strutturali 252
4.5.6. Mense gestite dall'E.R. 254
4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali 254
4.5.8. Zone di cottura e preparazione dei cibi - Installazione degli impianti di cottura 255
4.5.9. Somministrazione in pertinenze esterne 255
4.5.10. Olio di frittura 255

4.5.11. Protezione dei cibi in caso di somministrazione in pertinenze esterne 255
4.5.12. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande 256
4.5.13. Temperature di conservazione 256
4.5.14. Preparazioni estemporanee all'aperto 257
4.5.15. Feste popolari 257

Cap. 6 - Depositi all'ingrosso 259

4.6.1. Autorizzazioni 259
4.6.2. Requisiti dei locali 259
4.6.3. Attrezzature per la conservazione 259
4.6.4. Collocazione delle sostanze depositate 260
4.6.5. Merci consentite 260
4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione 260
4.6.7. Movimento veicoli 260
4.6.8. Requisiti strutturali 260
4.6.9. Norme di sicurezza e igiene del lavoro 260
4.6.10. Personale addetto 260

Cap. 7 - Distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari 261

4.7.1. Requisiti 261
4.7.2. Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni 262
4.7.3. Personale addetto al rifornimento 262

Cap. 8 - Mezzi di trasporto di prodotti alimentari 263

4.8.1. Norme generali 263
4.8.2. Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria 263
4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria 263
4.8.4. Registro delle autorizzazioni 264
4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari 264
4.8.6. Cisterne e contenitori - Caratteristiche e manutenzione 264
4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto 265

Cap. 9 - Acqua potabile 267

4.9.1. Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua 267
4.9.2. Schedario delle fonti di approvvigionamento 267
4.9.3. Contenuto dello schedario 267
4.9.4. Fonti di approvvigionamento in disuso 267
4.9.5. Fonti non autorizzate 268
4.9.6. Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza 268
4.9.7. Rapporti con il Genio Civile 268
4.9.8. Caratteristiche costruttive 268
4.9.9. Parte superficiale del pozzo 268

4.9.10. Testata del pozzo 269
4.9.11. Pozzi a scavo 269
4.9.12. Pozzi attingenti a falde sovrapposte 269
4.9.13. Captazione da sorgenti 269
4.9.14. Captazione da acque superficiali 270
4.9.15. Serbatoi di accumulo 270
4.9.16. Rubinetto per prelievi 271
4.9.17. Installazione di contatori 271
4.9.18. Lettura del contatore 271
4.9.19. Zona circostante il punto di captazione 271
4.9.20. Prima fascia 272
4.9.21. Seconda fascia 272
4.9.22. Protezione delle captazioni da acque superficiali 273
4.9.23. Misura dei livelli statici 273
4.9.24. Trattamenti di potabilizzazione 273
4.9.25. Flocculazione 273
4.9.26. Deionizzazione e addolcimento 274
4.9.27. Accesso alle strutture 274
4.9.28. Segnalazione di variazioni 274
4.9.29. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento 274
4.9.30. Documentazione da presentare 274
4.9.31. Prelievo da acque superficiali 275
4.9.32. Relazione sugli insediamenti nelle fasce di rispetto 275
4.9.33. Parere dell'E.R. 275
4.9.34. Concessione alla derivazione 275
4.9.35. Derivazione delle acque superficiali 275
4.9.36. Campionamento 275
4.9.37. Analisi e comunicazione degli esiti 276
4.9.38. Registrazione degli esiti 276
4.9.39. Controllo qualitativo: frequenza analisi e parametri 276
4.9.40. Giudizio di potabilità 277
4.9.41. Giudizio di usabilità 277
4.9.42. Acqua non usabile 277
4.9.43. Acqua non potabile 277
4.9.44. Comunicazione periodica dei dati 277
4.9.45. Conservazione degli esiti 278
4.9.46. Requisiti, metodi e frequenze di analisi 278
4.9.47. Valori limite e valori guida 278
4.9.48. Deroghe 278
4.9.49. Controllo C_3 278
4.9.50. Situazioni di rischio 278
4.9.51. Parametri microbiologici accessori 279
4.9.52. Rifornimenti idrici alle industrie alimentari 279
4.9.53. Personale addetto agli acquedotti 279
4.9.54. Norma di rinvio 279
Allegate Tabelle A_{1-6} - B - C 280

Cap. 10 - Ghiaccio alimentare - Acque minerali - Acque gassate - Bibite analcooliche 289

4.10.1. Autorizzazioni alla produzione di ghiaccio per uso alimentare 289
4.10.2. Ghiaccio fuso 289
4.10.3. Certificato d'origine 289
4.10.4. Rivendite di ghiaccio 289
4.10.5. Materiali vietati per avvolgere il ghiaccio 289
4.10.6. Depezzamento e triturazione 289
4.10.7. Veicoli per il trasporto del ghiaccio 290
4.10.8. Depositi all'ingrosso di acque minerali naturali, di acque gassate e bevante analcooliche gassate e non 290
4.10.9. Conservazione dell'acqua minerale e delle bevande gassate 290
4.10.10. Registri per depositi di acqua minerale 290
4.10.11. Constrassegni 290
4.10.12. Norma di rinvio 290
4.10.13. Sostanze consentite per bevande gassate e analcooliche 290
4.10.14. Autorizzazioni regionali 291

Cap. 11 - Pane - Pasta - Sfarinati 293

4.11.1. Vendita al pubblico 293
4.11.2. Conservazione ed esposizione del pane 293
4.11.3. Modalità di vendita 293
4.11.4. Divieto di vendita in forma ambulante 293
4.11.5. Trasporto del pane 293
4.11.6. Utilizzo di gerle o ceste 293
4.11.7. Conservazione dell'impasto 294
4.11.8. Ingredienti deperibili per paste speciali 294
4.11.9. Congelamento e surgelamento del pane 294
4.11.10. Semilavorati per la panificazione 294
4.11.11. Norma di rinvio 295
4.11.12. Etichettatura - Rinvio al D.P.R. 322/82 295

Cap. 12 - Latte e derivati 297

4.12.1. Latte ammesso alla vendita 297
4.12.2. Latte per il consumo diretto 297
4.12.3. Caratteristiche del latte che perviene agli stabilimenti 297
4.12.4. Centri di raccolta, di pastorizzazione e centrali del latte: caratteristiche strutturali e igieniche. Controlli del latte all'accettazione 297
4.12.5. Latte intero per il consumo diretto - Requisiti 298
4.12.6. Latte crudo 298
4.12.7. Latte pastorizzato presso i centri e i punti di vendita 298
4.12.8. Rinvio alle norme vigenti per i campioni regolamentari 299
4.12.9. Conservazione del latte pastorizzato 299

4.12.10. Controllo sul risanamento del latte 299
4.12.11. Latte a lunga e a media conservazione 299
4.12.12. Contenitori e relative indicazioni 299
4.12.13. Rivendite di latte 300
4.12.14. Conservazione del latte negli esercizi di vendita 300
4.12.15. Consegna a domicilio 300
4.12.16. Latte scremato e parzialmente scremato 300
4.12.17. Latte disidratato - Norme generali 301
4.12.18. Latte parzialmente disidratato 301
4.12.19. Latte parzialmente disidratato sterilizzato 301
4.12.20. Latte parzialmente disidratato zuccherato 302
4.12.21. Denominazione di vendita 302
4.12.22. Latte totalmente disidratato 302
4.12.23. Confezioni per la vendita 302
4.12.24. Divieto di vendita del prodotto sfuso - Modalità di trasporto 302
4.12.25. Aggiunte al latte parzialmente disidratato zuccherato 303
4.12.26. Contenuto in lattati 303
4.12.27. Latte totalmente disidratato - Caratteristiche 303
4.12.28. Aggiunta di additivi 303
4.12.29. Panna 303
4.12.30. Divieto di additivi 304
4.12.31. Conservazione della panna 304
4.12.32. Caratteristiche microbiologiche 304
4.12.33. Confezioni della panna destinata al commercio 304
4.12.34. Contenitori della panna destinata a successive trasformazioni 304
4.12.35. Preparazione della panna montata 305
4.12.36. Yoghurt 305
4.12.37. Contenuto in materia grassa e varietà 305
4.12.38. Sterilizzazione e antifermentativi 306
4.12.39. Confezioni dello yoghurt per la vendita e relative indicazioni 306
4.12.40. Requisiti dei locali di lavorazione 306
4.12.41. Burro e formaggi 306
4.12.42. Formaggi freschi a pasta cruda 307
4.12.43. Formaggi freschi a pasta filata 307
4.12.44. Formaggi duri e semiduri 307
4.12.45. Formaggio grattugiato 307
4.12.46. Caratteristiche microbiologiche del formaggio grattugiato 308
4.12.47. Caratteristiche microbiologiche di ricotte e mascarpone 308
4.12.48. Formaggi fusi 308
4.12.49. Indicazione degli ingredienti 308

Cap. 13 - Gelati 309

4.13.1. Autorizzazioni 309
4.13.2. Vendita ambulante o in chioschi 309

4.13.3. Preparazione estemporanea di gelati - Requisiti per l'installazione dei macchinari 309
4.13.4. Frequenza dei controlli sulla produzione 309
4.13.5. Campionamento di saggio 310
4.13.6. Caso di esito sfavorevole 310
4.13.7. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione 310
4.13.8. Qualità delle sostanze impiegate per la produzione 310
4.13.9. Modalità igieniche di produzione 310
4.13.10. Conservazione dei gelati 311
4.13.11. Residui scongelati 311
4.13.12. Igienicità della produzione 311
4.13.13. Banchi di vendita 311
4.13.14. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita 311
4.13.15. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati 311
4.13.16. Caratteristiche microbiologiche dei gelati 312
4.13.17. Gelati monodose 312

Cap. 14 - Prodotti ortofrutticoli - Funghi - Tartufi 313

4.14.1. Divieti di vendita 313
4.14.2. Esercizi di vendita 313
4.14.3. Vendita di angurie a fette 313
4.14.4. Igiene dei prodotti in vendita 313
4.14.5. Divieti 314
4.14.6. Funghi e tartufi 314
4.14.7. Autorizzazioni 314
4.14.8. Vendita di funghi in forma ambulante - Divieto 314
4.14.9. Funghi - Casi di divieto di vendita 314
4.14.10. Funghi non riconoscibili 314
4.14.11. Vendita di funghi freschi e tartufi freschi 314
4.14.12. Limitazioni e controlli 315
4.14.13. Funghi freschi e tartufi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita 315
4.14.14. Funghi freschi coltivati 316
4.14.15. Funghi condizionati 316
4.14.16. Funghi secchi 317
4.14.17. Funghi surgelati 318
4.14.18. Visto di frontiera 319
4.14.19. Raffigurazioni sulle confezioni 319
4.14.20. Utilizzo dei funghi secchi in preparazioni diverse 319

Cap. 15 - Campionamento 321

4.15.1. Modalità di campionamento 321

Cap. 16 - Etichettatura 323

4.16.1. Norma di rinvio 323
4.16.2. Definizione di etichettatura 323

4.16.3. Definizione di confezione 323
4.16.4. Realizzazione dell'etichettatura 323
4.16.5. Indicazioni sull'etichetta 324
4.16.6. Denominazione di vendita e di fantasia 324
4.16.7. Ingredienti e relative modalità di indicazione 324
4.16.8. Prodotto finito 325
4.16.9. Costituente di ingrediente 325
4.16.10. Indicazione degli additivi 325
4.16.11. Termine minimo di conservazione 325
4.16.12. Prodotti omogenei 326

Capitolo 1

DISPOSIZIONI GENERALI

* 4.1.1. Ambiti e organi di vigilanza

La vigilanza ed il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi ed uffici previsti dalle norme legislative regolamentari vigenti in materia.

Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, nonché le competenze in materia veterinaria, la vigilanza su quanto sopra è esercitato dal Servizio n. 1.

* 4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti, l'E.R. ne impone l'eliminazione ai proprietari, conduttori o direttori, fissando un termine per l'esecuzione di quanto prescritto.

L'E.R., salve le sanzioni previste dalle vigenti leggi, potrà sospendere temporaneamente l'autorizzazione sanitaria (art. 2 Legge 283/62, art. 25 D.P.R. 327/80) se, nel termine prescritto, gli interessati non avranno provveduto in conformità o nei casi in cui si ravviseranno pericoli per la salute pubblica (art. 15 Legge 283/62 e art. 22 D.P.R. 327/80).

L'avvenuto adeguamento deve essere segnalato all'E.R. per le opportune verifiche tramite il Servizio n. 1.

Gli indici microbiologici riportati dal presente Regolamento, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, sono da considerarsi puramente quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzi valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, su segnalazione del PMIP, l'E.R. provvede a invitare gli interessati ad adottare i necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità entro un congruo periodo di tempo.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni e/o intossicazioni) risulti legato da nesso causale al mancato rispetto degli indici in questione, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento colposo, con le conseguenze del caso.

Sono, comunque, fatti salvi, laddove a giudizio dell'E.R. ne sia ravvisata la necessità, gli interventi di cui ai precedenti secondo e terzo comma.

* Vedere nota a pagina 9

4.1.3. Personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari - ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari e chiunque altro presti attività, anche a titolo gratuito, nell'esercizio stesso - destinato anche temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto, diretto o indiretto, con le sostanze alimentari, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della Legge 283/1962 (art. 37 D.P.R. 327/80).
Sono compresi nelle categorie di cui sopra anche i componenti delle commissioni di vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività.

4.1.4. Libretto di idoneità sanitaria

Il libretto deve essere richiesto per il conseguente rilascio all'E.R. cui fa capo il Comune di residenza o di abituale dimora del richiedente, previa visita medica ed eventuali accertamenti microbiologici, sierologici e radiologici eseguiti presso i Servizi e Presidi zonali e multizonali della USSL.
Quando il richiedente proviene da un altro Comune facente capo ad altro E.R., dovrà essere prodotta da parte dell'E.R. di provenienza, una dichiarazione la quale attesti che all'interessato non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria.

* 4.1.5. Accertamenti di idoneità sanitaria

Gli accertamenti devono verificare che il richiedente non sia affetto da manifestazioni flogistiche a carico della cute e delle mucose esposte, non sia affetto da malattie contagiose o comunque trasmissibili, non sia portatore di agenti patogeni e si sia sottoposto ai trattamenti immunitari prescritti da disposizioni di legge.
Inoltre, particolare cura deve essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

* 4.1.6. Accertamenti sui portatori di agenti patogeni

Il controllo dello stato di portatori di agenti patogeni è riferibile solo agli enterobatteri-patogeni, che devono essere ricercati negli addetti alla preparazione di prodotti dietetici e di alimenti per la prima infanzia, ai macelli pubblici e privati e laboratori di sezionamento delle carni, ai laboratori di carni insaccate, salate e comunque preparate, alle macellerie, agli stabilimenti per la produzione di prodotti d'uovo e di prodotti caseari, nonché alle gelaterie artigianali e alle mense di ogni tipo, gastronomie, preparazioni di pasticceria fresca.

* Vedere nota a pagina 9

La ricerca dei portatori di stafilococchi patogeni nel secreto mucofaringeo può essere effettuata nei confronti del personale ad alto rischio di nocività, quali gli addetti alla preparazione di alimenti per la prima infanzia, di prodotti dietetici, di prodotti alla crema e di gelateria e di prodotti di gastronomia.

* **4.1.7. Esami sierologici**

Gli esami sierologici, salvo casi ritenuti indispensabili, vanno intesi come accertamenti di portatori di antigeni di virus epatitici, limitatamente a quelle categorie soggette a maggior rischio di lesioni cutanee durante la lavorazione.

4.1.8. Conservazione e aggiornamento libretto di idoneità sanitaria

Il libretto è valido 1 anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro. Le categorie, di cui al secondo comma del precedente art. 4.1.3 devono provvedere personalmente alla custodia del libretto, nonché al relativo aggiornamento.

Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere, a seconda dell'attività esercitata, il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto.

Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è conservato il libretto originale.

Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

* L'E.R., cui fa capo il Comune di lavoro del richiedente, può compatibilmente con le proprie esigenze, effettuare gli accertamenti relativi al rinnovo.

* In tal caso, se diversa, deve essere data comunicazione all'E.R. che ha disposto il rilascio e presso cui è istituito lo schedario di cui al 4° comma dell'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti uffici dell'E.R. casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente per l'adozione degli eventuali provvedimenti. Essi hanno, altresì l'obbligo di richiedere al personale, assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).

* Vedere nota a pagina 9

*** 4.1.10. Accertamenti estemporanei**

L'E.R. competente al rilascio e/o al rinnovo, può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

4.1.11. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento

Negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione il personale di cui al 1° comma dell'art. 36 del D.P.R. 327/80, deve indossare tute e sopravesti di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga tutta la capigliatura (art. 42 del D.P.R. 327/80).

Le tute, le giacche, le sopravesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizia della propria persona e in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto (art. 42 del D.P.R. 327/80).

* L'E.R., tramite il Servizio n. 1, potrà disporre particolari misure per determinate lavorazioni ed in casi specifici.

4.1.12. Autorizzazione sanitaria ex Lege 283/62 art. 2 e D.P.R. 327/80 art. 25

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 e art. 25 D.P.R. 327/80:

a) l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze di origine vegetale o di origine mista prevalentemente vegetale o di carattere dolciario, di stabilimenti che trattano il latte e i prodotti derivati nonché il commercio del latte e delle speciali preparazioni lattee;

b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari di origine vegetale, i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

4.1.13. Autorizzazione sanitaria

Sono da considerarsi annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

I piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie) devono essere provvisti di autorizzazione sanitaria.

Sono, inoltre, soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.

È parimenti soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di pre-

* Vedere nota a pagina 9

parazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, i complessi turistici di cui alla Legge n. 326/58, le case di cura, di riposo, ecc.
L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attività di cui al presente articolo e al precedente art. 4.1.12

* **4.1.14. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria**

L'autorizzazione sanitaria, di cui ai precedenti artt. 4.1.12 e 4.1.13, viene rilasciata dall'E.R., previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto.
Tali accertamenti sono svolti dall'E.R. in cui ha sede lo stabilimento, il laboratorio, il deposito o l'esercizio di vendita precedentemente citati.
Per quanto attiene i requisiti specifici, si rimanda ai rispettivi paragrafi. I requisiti di cui agli artt. 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.8, 4.3.2, 4.5.5, 4.5.7, devono essere rispettati nei casi di avvio di nuove attività.

Per quanto concerne le attività esistenti e/o le relative modificazioni, può esser consentito di derogarvi, su parere dell'E.R., solo nei casi di comprovata impossibilità tecnica, adottando quelle soluzioni alternative che il medesimo E.R. giudicherà idonee.

* Vedere nota a pagina 9

Capitolo 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori

Ai fini della autorizzazione sanitaria di cui al punto 4.1.12 gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi i requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere provvisti di locali distinti e separati:

a) per il deposito delle materie prime;

b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;

c) per il deposito dei prodotti finiti;

d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti in lavorazione (art. 28 D.P.R. 327/80).

4.2.2. Ubicazione

Gli stabilimenti di cui sopra devono essere ubicati a conveniente distanza da cause di insalubrità e inquinamento e tale che la zona circostante possa ritenersi esente da esalazioni moleste o da altre forme di inquinamento.

4.2.3. Caratteristiche dei locali

I locali, di cui al precedente art. 4.2.1, non devono avere comunicazioni dirette con le latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone; comunque, tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari (art. 28 D.P.R. 327/80).

Deve, inoltre, essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge.

Nel caso di imprese, che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo, è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni e con attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti (art. 28 D.P.R. 327/80).

I predetti locali devono, inoltre, essere:

1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;

2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale (art. 28 D.P.R. 327/80). La superficie minima, ad eccezione dei locali di deposito delle materie prime, deve essere di mq 8 per locali di altezza minima pari a m 3; se l'altezza è compresa tra m 2,70 e 3,00, la superficie minima deve essere di mq 9. Tali misure di superficie sono da aumentare in relazione alla quantità di produzione. Per quanto riguarda i locali adibiti alle attività lavorative, valgono le norme previste dall'art. 6 del D.P.R. 303/56;

3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale, anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione e secondo i disposti dell'art. 6 del D.P.R. 303/56; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore sia per evitare lo sviluppo di muffe (art. 28 D.P.R. 327/80).
L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo.
Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzanti e/o di deodoranti chimici che possano in qualche modo alterare le caratteristiche del prodotto.
Il sistema di illuminazione, naturale o artificiale, deve essere, comunque, tale da evitare in ogni caso l'inquinamento delle sostanze alimentari (art. 28 D.P.R. 327/80);

4) con pareti intonacate e rivestite, per l'altezza non inferiore a m 2, con materiale di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; tutti i pavimenti debbono avere analoghe caratteristiche oltre che una superficie ben connessa, con pendenza adeguata verso un numero sufficiente di fognoli muniti di chiusura idraulica; gli spigoli e i raccordi tra i pavimenti e le pareti e tra parete e parete debbono avere sagoma concava;

5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti, nonché adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.
Per particolari esigenze di taluni prodotti, quali i formaggi ed i salumi, nonché i vini, gli aceti, i liquori e le acqueviti, l'E.R. può prescrivere requisiti diversi da quelli di cui ai precedenti punti 3) e 4), limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.
Per i depositi di cereali e di prodotti ortofrutticoli non trasformati, può derogarsi a quanto previsto dal precedente punto 4) (art. 28 D.P.R. 327/80).

4.2.4. Stabilimenti e laboratori industriali con annessi reparti di vendita

Gli stabilimenti e laboratori industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.3, debbono avere:

a) un locale o vano deposito a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile e con attrezzature idonee per la conservazione;

b) un locale per la vendita.

4.2.5. Laboratori artigianali

I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;

b) un locale deposito con attrezzature idonee per la conservazione, con spazi separati per materie prime e prodotti finiti;

c) servizi igienici, annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato;

d) spogliatoio;

e) docce, laddove la lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale, in numero adeguato al personale.

4.2.6. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita

I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.5, devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita.

* **4.2.7. Deroghe**

L'E.R. può consentire in particolari casi, anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo, che i locali, di cui alle lettere a), b), e d) del precedente art. 4.2.1 e di cui alle lettere a) e b) dei precedenti artt. 4.2.4 e 4.2.5, siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzati (art. 28 D.P.R. 327/80).

4.2.8. Caratteristiche degli impianti di lavorazione, dei depositi, dell'acqua potabile, dei servizi igienici e dei sistemi di smaltimento

I predetti stabilimenti e laboratori debbono essere inoltre provvisti di:

a) impianti, attrezzature e utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico e sanitario in base alle norme in vigore e costituiti in modo (art. 28 D.P.R. 327/80):

- da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione;
- da evitare, per quanto possibile, che il prodotto nelle varie fasi di produzione, preparazione e confezionamento venga a contatto diretto con chi lo manipola, anche a mezzo del vestiario;
- da consentire la facile, rapida e completa pulizia (art. 28 D.P.R. 327/80).

Le linee di produzione devono essere separate per materia prima e/o per

* Vedere nota a pagina 9

prodotti finiti (cioè non deve verificarsi contemporaneamente promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.
Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve di volta in volta procedere ad accurata pulizia.

b) Deposito e magazzini, dotati di attrezzature di refrigerazione, idonei alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo rendano necessario.
In ogni caso, devono avere caratteristiche strutturali e condizioni termoigrometriche in relazione ai generi depositati.
Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui al precedente punto.

c) Impianti di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo. La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile causa di inquinamento. Ove si disponga di pozzi di acqua potabile propri, la rete di distribuzione interna non deve essere allacciata al pubblico acquedotto.
Se l'approvvigionamento idrico non proviene da pubblico acquedotto, il titolare dello stabilimento o del laboratorio deve richiedere periodicamente all'E.R. il controllo secondo la frequenza di cui al successivo cap. 4.9.
La frequenza minima è di 2 prelievi all'anno in coincidenza con i periodi di variazione del regime della pioggia (primavera e autunno). L'Autorità sanitaria potrà disporre altri prelievi ogni qualvolta lo riterrà opportuno e potrà prevedere frequenze con periodicità inferiore.
Ove non sia possibile disporre di una quantità sufficiente di acqua potabile, si può ricorrere ad acqua con caratteristiche chimico-fisiche diverse, rispondenti, però, ai requisiti microbiologici e, relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze nocive, a quelli chimici prescritti per le acque potabili (art. 28 D.P.R. 327/80).
È vietata l'utilizzazione di tali acque non potabili nei cicli di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili destinati a venire a contatto con tali sostanze, salvo i casi previsti dall'art. 29 del D.P.R. 327/80.
Le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili devono essere nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione (art. 28 D.P.R. 327/80).

d) Servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie, non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari.
I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a

chiusura automatica, debbono avere pavimenti e pareti, fino a m 2, in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.
Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve inoltre essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, preferibilmente con esclusione del comando a gomito, facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione.
I gabinetti debbono essere in numero non inferiore ad 1 ogni 25 lavoratori, dotati di acqua corrente in quantità sufficiente, forniti di vaso a caduta di acqua e dotati di carta igienica, posta in contenitore protettivo atto ad evitare insudiciamenti, e dotati di lavabo nell'antilatrina.
L'erogazione dell'acqua potabile e lo scarico del WC devono essere azionati a comando non manuale, preferibilmente con esclusione del comando a gomito, con distributori di sapone liquido o in polvere e con asciugamani da cestinare dopo l'uso o, comunque, non riutilizzabili.
All'interno dei gabinetti, devono, comunque, essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.
Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti aerati, individuali, lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a due scomparti separati per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.
Le docce debbono essere di numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e del numero di persone addette alla lavorazione e comunque non meno di una ogni 10 lavoratori (art. 28 D.P.R. 327/80).

e) Dispositivi, per lo smaltimento dei rifiuti, conformi alle disposizioni vigenti e alle istruzioni delle autorità competenti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento dei rifiuti solidi sia per lo smaltimento delle acque luride (art. 28 D.P.R. 327/80), con canalizzazione e scarichi e, se necessario, con impianti di depurazione delle acque e dell'aria, a norma delle vigenti disposizioni. Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa alla autorizzazione allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura.
I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e di confezionamento, con acqua ed, eventualmente, con appropriata attrezzatura, per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione.
Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza e la moltiplicazione di insetti, roditori ed altri animali.

f) Contenitori di rifiuti e immondizie chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione, in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

4.2.9. Pulizia dei locali e degli impianti

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli prece-

denti, debbono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.
Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, debbono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo. Nei locali adibiti alla detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione è consentita la detenzione di sostanze, il cui impiego è determinato da esigenze di manutenzione e disinfestazione degli impianti e dei locali, nei quantitativi ragionevolmente necessari per tali usi, sempreché disposizioni speciali non ne vietino l'uso e la detenzione.
Le materie coloranti, gli additivi ed i coadiuvanti tecnologici debbono essere custoditi in depositi separati da quelli destinati alla custodia delle sostanze chimiche e degli utensili usati per la pulizia e disinfezione (art. 29 D.P.R. 327/80).

4.2.10. Sostanze alimentari deperibili alterate

Le sostanze alimentari deperibili che si trovano in stato di alterazione non possono essere tenute in deposito.
Tuttavia, qualora sia dimostrabile l'impegno del fornitore al loro ritiro a breve termine, ovvero l'assolvimento degli obblighi previsti da disposizioni speciali in materia, tali sostanze debbono essere tenute in locali, o parti di locali, separati da quelli per la conservazione delle sostanze alimentari destinate alla somministrazione e alla vendita.
Le suddette sostanze debbono essere contraddistinte da cartelli indicanti la destinazione al ritiro da parte dei fornitori e la data prevista del ritiro.
Tale disposizione è applicata anche ai prodotti comunque non commerciabili (art. 29 D.P.R. 327/80).

Capitolo 3

ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita alimenti e/o bevande - Autorizzazione sanitaria per esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire in altra zona o comunque modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa (licenza commerciale), a norma della Legge 11 giugno 1971, n. 426, secondo le tabelle merceologiche di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni.
La suddetta autorizzazione è data dal Sindaco, il quale la rilascia dopo l'accertamento, da parte dell'E.R., del rispetto della regolamentazione igienico-sanitaria.
Si fa, comunque, salva l'applicazione delle norme speciali, che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione sanitaria per l'apertura o la gestione di esercizi che commerciano o vendono particolari sostanze alimentari (latte e speciali preparazioni lattee, R.D. 9 maggio 1929, n. 994).

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico

Gli esercizi di vendita al pubblico (negozi) devono essere composti da:

a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla pubblica via o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm 100;

b) un vano contiguo, aerato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente;

c) un servizio igienico annesso costituito da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.8 d).

I predetti locali devono avere i requisiti elencati nel precedente art. 4.2.3 dal punto 1 al punto 5.

4.3.3. Attrezzature

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale inalterabile ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione.
Quando l'esercizio comporti la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista dalla normativa nazionale una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione.
Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua

potabile corrente e di scarichi raccordati mediante sifoni idraulici alla fognatura.
È vietato l'uso di detergenti liquidi e solidi non ammessi dalla legislazione vigente.

4.3.4. Protezione e conservazione degli alimenti

I prodotti alimentari devono essere riparati dalle mosche e dagli altri insetti, non devono mai essere esposti all'esterno del negozio o depositati direttamente sul pavimento, ma da esso sollevati almeno di 20 cm.
Può essere consentita l'esposizione all'esterno dell'esercizio di vendita solo nel caso vengano utilizzate vetrinette o protezioni similari al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento.
Gli alimenti deperibili con copertura, o farciti con panna e crema a base di uova e latte (crema pasticcera), yoghurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare debbono essere conservati a temperatura non superiore ai limiti prescritti dalle vigenti disposizioni (vedi D.P.R. 327/80 art. 31 in uno con allegato C e successive modificazioni. Detto allegato indica le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate sia durante il trasporto delle sostanze alimentari congelate e surgelate, parte I, sia durante il trasporto di determinate sostanze alimentari non congelate né surgelate, parte II).

Gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi, quali piatti pronti, snacks, polli, ecc., debbono essere conservati alla temperatura prescritta da disposizioni di legge (v. D.P.R. 327/80 art. 31 in uno con allegato C. e succ. mod.).
Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi, quali arrosti, roast-beef, ecc., e le paste alimentari fresche con ripieno debbono essere conservati a temperatura non superiore alle prescrizioni di legge (v. D.P.R. 327/80 art. 31 in uno con all. C e succ. mod.).

4.3.5. Racccolta e smaltimento dei rifiuti

I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati per la raccolta di rifiuti di recipienti impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta e apribili a pedale, di capacità adeguata, dotati di apposito sacchetto a perdere. Detti recipienti devono essere tenuti in luogo appartato.
Ove per effetto di operazioni di preparazione, smistamento, imballaggio o simili, residuino scarti di materia putrescibile o fonte di esalazioni moleste, si deve provvedere giornalmente al loro allontanamento.

4.3.6. Animali o elementi estranei

È vietato tenere o introdurre negli esercizi di vendita animali di qualsiasi specie o qualsiasi altra cosa non connessa con l'attività autorizzata.

4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica derattizzazione e disinfestazione con mezzi efficaci e innocui per i generi alimentari.

4.3.8. Vendita di prodotti surgelati

La vendita al pubblico di prodotti surgelati, in locali già autorizzati a norma della Legge 27 gennaio 1968, n. 32, è subordinata all'esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e dell'apparecchiatura frigorifera, prevista dalle vigenti disposizioni (D.M. 15 giugno 1971 e succ. mod.) e collocata in luogo riconosciuto idoneo dall'E.R.

4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere tenuti in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.
I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità d'impiego.
Per avvolgere le sostanze alimentari non in confezione originale è vietato l'impiego di carta usata, di giornale, o comunque di carta che ceda il colore o che sia colorata con materie diverse da quelle consentite (per i 3 commi di cui sopra v. D.M. 21.3.73 e succ. mod.).

4.3.10. Modalità di vendita di alimenti non in confezione sigillata

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 più possibile 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.

4.3.11. Maneggio della moneta

Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta, agli incaricati del maneggio della moneta è vietato attendere promiscuamente alla vendita delle sostanze di cui sopra.

4.3.12. Vendita di generi diversi

Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e comunque in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro

molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scompartimenti ben distinti.

4.3.13. Vetrine di custodia e di esposizione

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere apribili dalla parte dell'acquirente.
Le vetrine e i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio dovranno essere muniti di dispositivi adatti a proteggerli da ogni possibile causa di inquinamento.

4.3.14. Sostanze pericolose o nocive

Nei negozi di prodotti alimentari, è vietato detenere o vendere sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o comunque pericolose o nocive, se non in confezioni originali e sigillate.

4.3.15. Sostanze alimentari allo stato sfuso

Le sostanze alimentari non confezionate, vendute allo stato sfuso e quelle confezionate all'origine, ma vendute sfuse ai sensi dell'art. 13 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, debbono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni ivi previste.
Tale cartello deve essere tenuto bene in vista, possibilmente applicato al recipiente contenente la sostanza alimentare cui si riferisce, e le varie indicazioni obbligatorie debbono figurare in lingua italiana a caratteri ben leggibili e indelebili.

4.3.16. Chioschi - Generi consentiti

Nel caso in cui si utilizzi un chiosco, installato in un posto fisso autorizzato dal Sindaco su parere conforme dell'E.R., può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

a) frutta e verdura;

b) funghi e tartufi;

c) bibite analcooliche in confezioni originali e sigillate o somministrate con modalità idonee (es. bicchierini monouso, cannucce e simili) dal punto di vista igienico;

d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;

e) biscotti e dolciumi in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;

f) formaggi, burro, margarina e semiconserve;

g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;

h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati da vendersi in

confezione originale e sigillata, nonché gelati sfusi distribuiti in coni e bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità di cui al successivo capitolo 4.13;

i) surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti alle temperature di legge (e quindi regolarmente autorizzati).

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso e sollevati dal pavimento di almeno 20 cm. Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della Legge 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo capitolo 4.5.

4.3.17. Chioschi - Caratteristiche strutturali

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dall'E.R. e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.
Essi devono avere uno spazio interno sufficiente per accogliere oltre al venditore anche i recipienti in cui i generi di vendita vanno costantemente custoditi e protetti da cause di inquinamento o di insudiciamento. È comunque vietata l'esposizione delle sostanze alimentari all'esterno del chiosco.
I chioschi devono avere pavimento di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotati di idoneo sifone intercettatore.
Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Capitolo 4

ESERCIZI DI VENDITA IN FORMA AMBULANTE

4.4.1. Vendita ambulante - Norme generali

La vendita di generi alimentari e di bevande in forma ambulante è disciplinata dalla Legge 19.5.76 n. 398 "Disciplina del commercio ambulante", dal D.M. 15.1.77 "Regolamento di esecuzione della Legge 19 maggio 1976 n. 398 sulla disciplina del commercio ambulante", dal D.P.R. 26.3.80 n. 327 nonché dalle norme del presente Regolamento.

4.4.2. Autorizzazione e requisiti

La vendita ambulante a posto fisso o assegnato a turno sul suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., è autorizzata dal Sindaco, su conforme parere dell'E.R., subordinatamente all'osservanza delle seguenti condizioni:

a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola, di materiale inalterabile ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 1 m. lungo tutto il perimetro, dotata di una corea di protezione di altezza non inferiore a 50 cm., su tre lati, perpendicolare al piano di esposizione che non deve essere inclinato verso il pubblico.
I banchi devono essere coperti all'altezza minima di m. 2 dal suolo da una tenda, idonea a proteggere le merci dal sole e dalla pioggia;

b) uso di automezzi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra.
I banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) devono essere dotati di idonei mezzi per la conservazione.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dell'E.R.

4.4.3. Generi consentiti e modalità di vendita

I generi alimentari, dei quali è permessa la vendita nelle condizioni sopra elencate, sono:

a) frutta e verdura, con esclusione di funghi e tartufi freschi;

b) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati con esclusione dei prodotti surgelati;

c) biscotti e dolciumi: in involucri originali o in apposite confezioni sigillate, con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;

d) formaggi, burro, margarina e semiconserve;

e) bevande analcooliche in confezioni originali e sigillate o somminì-

strate con modalità idonee dal punto di vista igienico (bicchieri monouso, cannucce);

f) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale, sigillata e conservati in adatti contenitori frigoriferi;

g) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti originali e sigillati.

Qualora la struttura di vendita non sia dotata di adeguate strutture refrigeranti, la vendita di formaggi freschi nel periodo 1° maggio - 30 settembre è consentita fino alle ore 12, sempre che la struttura medesima sia attrezzata in modo tale da proteggere tali alimenti dall'influenza degli agenti atmosferici e da conservarli adeguatamente.
La vendita di burro, margarina e semiconserve è consentita, se confezionati in involucri originali e tenuti in ambiente refrigerato.
I prodotti di cui ai precedenti due commi vanno conservati con le modalità indicate fino al momento della consegna all'acquirente. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte degli insetti, dalla influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

4.4.4. Commercio ambulante e itinerante - Generi consentiti

Il commercio ambulante in forma itinerante, cioè senza posto fisso, ma a domicilio del cliente o con mezzi ambulanti, salvo quanto previsto dall'art. 4.4.6, è consentito esclusivamente per i seguenti generi alimentari:

a) frutta e verdura, esclusi i funghi ed i tartufi;

b) bevande analcooliche in contenitori originali e sigillati o somministrate con sistema idoneo dal punto di vista igienico (bicchieri monouso, cannucce, ecc.);

c) biscotti e dolciumi (esclusa la pasticceria fresca) da vendersi solo negli involucri originali o in apposite confezioni sigillate;

d) gelati prodotti e confezionati in laboratori autorizzati e venduti in confezione originale e conservati in adatti contenitori termici;

e) conserve di prodotti alimentari contenute in recipienti sigillati e originali.

4.4.5. Vendita con automezzi - Requisiti richiesti

È ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi risultino specificamente carrozzati per tale scopo e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, dall'E.R. L'autorizzazione è subordinata ai seguenti requisiti:

- la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;

- la dotazione di un idoneo armadio frigorifero per la conservazione della merce deperibile;
- il possesso di idoneo piano metallico (o similare) da 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;
- dotazione di idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti con i requisiti di cui all'art. 4.3.5.

Il Sindaco, su parere conforme dell'E.R., autorizza gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi e può vietare la vendita nelle zone in cui non è consentito l'esercizio del commercio in sede fissa.

4.4.6. Vendita con automezzi - Generi consentiti

Coloro che esercitano il commercio ambulante in forma itinerante con gli automezzi di cui al precedente art. 4.4.5 possono vendere i prodotti di cui all'art. 4.4.3.

4.4.7. Locali di deposito

Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio (in forma ambulante a posto fisso assegnato o in forma itinerante) deve disporre di locali di deposito autorizzati dall'E.R. convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dagli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80 e quelle previste dal successivo capitolo 4.6.

4.4.8. Modalità di vendita

Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli artt. 4.3.9, 4.3.10, 4.3.11, 4.3.12, 4.3.13, 4.3.14, 4.3.15.

4.4.9. Area di mercato ambulante a posto fisso

L'area su cui si svolge il commercio ambulante a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla Legge 398/76, sentito il parere dell'E.R., in merito al possesso dei seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso a autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico;
- essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatu-

ra, 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.

Qualora detta area si trovi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per la clientela e per il personale. Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.8 d).

Capitolo 5

ESERCIZI PUBBLICI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
(Bar, pasticcerie, tavole calde, trattorie, ristoranti, mense)

4.5.1. Disposizioni generali
La disciplina degli esercizi pubblici, ove si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffé, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcoolici, sale da gioco con bar, ecc., è regolata, oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

4.5.2. Autorizzazioni
Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, oltre all'autorizzazione di Pubblica Sicurezza, anche la speciale autorizzazione sanitaria di cui all'art. 231 del T.U.LL.SS. 27 luglio 1934, n. 1265, e alla Legge 16 giugno 1939, n. 1112. Tale autorizzazione, per effetto della L.R. 26 ottobre 1981, n. 64, modificata dalla L.R. 26 ottobre 1981, n. 65, viene rilasciata dall'E.R.
Qualora a detto esercizio sia annesso un laboratorio, o nello stesso esercizio si effettui, oltre alla somministrazione, anche la preparazione di alimenti e bevande, necessita anche l'autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 30 aprile 1962 n. 283, rilasciata con unico atto autorizzativo valevole anche ai sensi delle disposizioni di cui al precedente comma.
Per quanto riguarda i criteri di annessione si rimanda al precedente art. 4.1.13.
Ai sensi dell'art. 12 della L.R. 64/81, le autorizzazioni di cui all'art. 231 del T.U.LL.SS. e alla Legge 16 giugno 1939 n. 1112, relativamente all'attività alberghiera o simili (pensioni, locande, affittacamere, ecc.), sono rilasciate dal Sindaco. Qualora, oltre alle attività di cui sopra, si svolgano anche le attività di cui al primo e secondo comma del presente articolo, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria, ivi prevista, rilasciata dall'E.R.

4.5.3. Requisiti generali
Gli esercizi pubblici di cui all'art. 4.5.1 devono:
- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;
- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguati al flusso dei clienti;
- essere costruiti in modo da garantire una facile e adeguata pulizia;

- essere sufficientemente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale, così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;
- non avere alcuna comunicazione diretta con locali di abitazione o latrine.

È vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi estranei a quelli per i quali sono autorizzati.
Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 4.2.8 lettera c) del presente Regolamento.

4.5.4. Arredamenti, attrezzature e utensili - Operazioni di pulizia

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio. Il banco per la distribuzione e il consumo in loco dei cibi (tavola calda) deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie. Le attrezzature e gli utensili devono essere in buono stato di conservazione, di materiale idoneo, possibilmente di acciaio inossidabile, per una facile pulizia.
Le stoviglie devono essere di materiale idoneo, e comunque perfettamente integre. Utensili e stoviglie devono essere sottoposti ad adeguato lavaggio e conservati in stato di accurata pulizia, al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.
Attrezzature e utensili devono, inoltre, essere in quantità sufficienti per evitare durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.
Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere effettuate nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.
L'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di selz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standards di legge.

4.5.5. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche - Requisiti strutturali

Per quanto riguarda ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e in gelateria o assimilabili, devono essere previsti:

A) un locale esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni non inferiori ai requisiti minimi di cui al precedente art. 4.2.3, punto 2, aumentate in misura adeguata alla superficie della sala di consumazione e all'attività svolta.
Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc,.

Detto locale inoltre deve:

a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;

b) avere banchi per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile duro;

c) avere lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua potabile fredda e calda;

d) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m. 2 dal pavimento anch'esso impermeabile;

e) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura dei cibi. Dette cappe devono essere collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il colmo del tetto;

f) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali nocivi.
Il personale addetto alle cucine deve sempre indossare idoneo copricapo atto a contenere tutta la capigliatura e sopravesti chiare e pulite.

B) a seconda del tipo di laboratorio:

a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;

b) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

* Su parere tecnico del Servizio n. 1, circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, l'E.R. può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in un unico locale.

C) Celle frigorifere dotate, se del caso, di porte a barriera d'aria per la conservazione di alimenti e bevande deperibili.

D) Un locale di somministrazione munito di bancali termoregolabili, qualora vi sia sosta di alimenti finiti.
Detto locale deve:

- avere pavimenti lavabili e disinfettabili; pavimenti, pareti e soffitti devono essere mantenuti in perfetto stato di pulizia;
- essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;

* Vedere nota a pagina 9

- essere illuminato e aerato naturalmente e/o artificialmente secondo quanto indicato all'art. 4.2.3;
- esporre cartello recante divieto di accesso agli animali.

E) Uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori.

F) Un servizio igienico solo per il pubblico. Nel caso di locali con oltre 50 posti o locali di somministrazione con superficie superiore a 60 mq. deve essere previsto almeno un secondo servizio igienico ad uso del pubblico. Con più di un servizio igienico per il pubblico va prevista anche la destinazione per sessi diversi.

G) Un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta facilmente vuotabile o asportabile.

H) Un locale o vano per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie.

I) Un locale o vano deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari.

L) Negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone, devono essere disponibili spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione senza sovrapposizione degli abiti degli avventori.

M) A giudizio dell'E.R. possono essere previste docce per i dipendenti in relazione al numero degli stessi.

I locali di cui alle lettere E), F) e M) del presente articolo devono avere i requisiti previsti nel precedente art. 4.2.8, lettera d).

* 4.5.6. Mense gestite dall'E.R.

Per le mense gestite dall'E.R. prima dell'entrata in funzione, deve essere verificata da parte del Servizio n. 1 la rispondenza ai requisiti di cui al precedente art. 4.5.5.

4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - Requisiti strutturali

I bar, con o senza somministrazione di cibi cotti altrove, in locali autorizzati, e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività;

b) un locale o vano deposito o altro ambiente giudicato idoneo;

c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.8 d);

d) un secondo servizio igienico per il pubblico, con i requisiti di cui al

precedente art. 4.2.8 d) e per i locali, con oltre 50 posti o locali di somministrazione superiori a 60 mq, un ulteriore servizio igienico;

e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e delle bevande deperibili.

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.5.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione dei cibi - Installazione degli impianti di cottura

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie, bar e ogni altro esercizio di somministrazione sopra non previsto, la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell'E.R., può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri. Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di apposito impianto fumario con dispersione dei fumi in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso, le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

4.5.9. Somministrazione in pertinenze esterne

Qualora per la somministrazione si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento e consentire una facile e adeguata pulizia.

4.5.10. Olio di frittura

Negli esercizi di cui ai precedenti artt. 4.5.5, 4.5.7, 4.5.8 e comunque ove si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione non è consentito il riciclo per altri usi alimentari di olio usato per frittura.
L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreiss non deve risultare positiva.
Non è inoltre consentita la riutilizzazione dell'olio per frittura nei giorni successivi a quello del primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere gettato.
Nelle friggitrici la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

4.5.11. Protezione dei cibi in caso di somministrazione in pertinenze esterne

Negli esercizi di cui al precedente art. 4.5.9 gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti se non adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e nel rispetto delle condizioni di temperatura necessarie.

4.5.12. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti e aromi, devono rispondere ai requisiti di legge, essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti. In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita e della mescita, al riparo dalla viva luce e lontane da sorgenti di calore. Una volta iniziate, le bottiglie devono essere tappate e mantenute refrigerate o adeguatamente conservate;

- il latte deve essere pastorizzato o sterilizzato, conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature previste dalla normativa vigente, all'interno del frigorifero. È ammessa la tenuta per ogni banco di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;

- la birra può essere spillata dai barili con apparecchi che vi immettano, a mezzo di tubazioni in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;

- le bibite, a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, con prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;

- il the, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai caratteri e ai requisiti sanciti dalle leggi e regolamenti. Ingredienti specificamente richiesti dal consumatore possono essere aggiunti ai prodotti suddetti;

- la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toasts e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori oppure in vetrine refrigerate, presi con pinze o altro materiale idoneo.

4.5.13. Temperature di conservazione

La temperatura di conservazione delle creme e di tutti gli altri alimenti, che possono subire rapida moltiplicazione microbica, non deve essere superiore ai limiti previsti dalla legge.

La crema e la pasticceria a base di crema possono essere poste in vendita solamente nella giornata di produzione e non devono presentare Esche-

richia coli superiore a 10/g né Staphylococcus aureus superiore a 10/g.
I prodotti di gastronomia non devono presentare Escherichia coli né Staphylococcus aureus superiore a 10/g; la Salmonella deve essere assente in 25 g; tali prodotti vanno conservati a temperature non superiori ai limiti previsti dalla legge.
I prodotti cotti surgelati devono presentare Escherichia coli non superiore a 10/g, Staphylococcus aureus non superiore a 10/g, Salmonella assente in 25 g, anaerobi sulfitoriduttori non superiori a 10/g.

4.5.14. Preparazioni estemporanee

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, anche in occasione di fiere o simili, è vietata qualsiasi attività diretta a preparare o cuocere generi alimentari o dolciumi (come friggere pesce, frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) ad esclusione delle castagne.
Le attività, di cui al comma precedente, possono tuttavia essere autorizzate, purché vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi che, oltre ai requisiti di cui al punto 4.4.7, siano dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dall'E.R.

4.5.15. Feste popolari

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni o raduni, è data dal Sindaco, subordinandola al rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

* Le norme relative sono, caso per caso, indicate dall'E.R. e si riferiscono principalmente alla osservanza dei requisiti di cui ai successivi commi.

Nel caso venga effettuata solo attività di vendita e/o somministrazione:

- il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;
- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
- il banco di distribuzione deve essere di materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile;
- i prodotti devono essere conservati con le modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche, alle temperature necessarie,

* Vedere nota a pagina 9

nché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;

- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari, dall'E.R.;
- deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico riconosciuto idoneo;
- non è ammessa la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yoghurt se non in confezioni originali e conservate in attrezzature riconosciute idonee;
- nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove (es. panini, tramezzini e simili), tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri e preparati in laboratori già autorizzati.

Qualora venga effettuata anche attività di preparazione estemporanea di cibi cotti da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui al precedente comma, deve essere previsto:

a) un locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:
- mondatura;
- pezzatura;
- cottura cibi;
- affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale o ambiente, inoltre, deve avere:

- lavelli in numero adeguato alle necessità, muniti di rubinetto con acqua potabile;
- pareti (se esistono) lavabili e impermeabili fino a 2 metri di altezza dal pavimento e tenute in adeguata condizione di pulizia;
- pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, lavabile e tenuto in adeguata condizione di pulizia;
- idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura;
- idonee dispense per la conservazione alle temperature necessarie delle materie prime o dei prodotti finiti;
- aperture protette dall'entrata di mosche, insetti e altri animali nocivi;
- idoneo e capace contenitore di rifiuti con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

b) Un vano per la detenzione delle sostanze e materiali non alimentari.

Capitolo 6

ESERCIZI DI DEPOSITO ALL'INGROSSO

4.6.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda impiantare un deposito all'ingrosso di sostanze alimentari di origine vegetale o di carattere dolciario deve ottenere l'autorizzazione dell'E.R., come previsto al punto 4.1.12.
Come previsto all'art. 4.1.12, sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante nonché i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2. Requisiti dei locali

I locali di cui all'articolo precedente devono essere dotati degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate. In particolare, i suddetti locali devono rispondere ai seguenti requisiti:

- essere ubicati a conveniente distanza dalle fonti di insalubrità ed inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici organolettici e chimico-fisici delle merci depositate;

- essere illuminati e ventilati, dotati di finestra o altre aperture, idoneamente posizionate per consentire l'opportuna ventilazione e il ricambio dell'aria. È consentita l'illuminazione artificiale e l'aerazione forzata mediante idonea apparecchiatura meccanica;

- avere le pareti rivestite con materiale liscio, lavabile ed impermeabile almeno fino all'altezza di 2 m. e comunque non inferiore al livello delle merci depositate;

- avere i soffitti intonacati o comunque tali da non creare danni o inquinamento per le merci depositate;

- avere tutti i pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, e declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;

- essere dotati di acqua potabile in quantità sufficiente.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione

I depositi ed i magazzini devono essere dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta dei prodotti alimentari, qualora la natura delle merci lo renda necessario e, ove il caso, munite di porte a barriera d'aria.
Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

4.6.4. Collocazione delle sostanze depositate

Al fine di garantire un corretto svolgimento delle attività di vigilanza igienico-sanitaria, le merci devono essere collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse. È, comunque, fatto obbligo di tenere le merci sollevate da terra e a conveniente distanza dalle pareti.

4.6.5. Merci consentite

Nei locali autorizzati ai sensi dell'art. 4.6.1 è consentito solo il deposito delle merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione

Il deposito deve, almeno con periodicità annuale, essere sottoposto a trattamento di disinfestazione e deve essere adeguatamente attrezzato per la lotta antimurina, onde garantire l'assenza di roditori.

4.6.7. Movimento veicoli

In relazione agli alimenti depositati all'interno dei locali di cui al presente capitolo, è vietato l'uso dei veicoli azionati da motori alimentati da carburante o di combustibili di qualsiasi tipo.

4.6.8. Requisiti strutturali

Ai locali di cui al presente capitolo vanno estesi i requisiti e le caratteristiche strutturali indicati all'art. 4.2.1 ogniqualvolta se ne presenti il caso.

4.6.9. Norme di sicurezza e igiene del lavoro

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche e indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

4.6.10. Personale addetto

Il personale lavorante nei locali di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verifichino le condizioni previste al precedente art. 4.1.3.

Capitolo 7

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

4.7.1. Requisiti

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

1) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti (art. 32 D.P.R. 327/80);

2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della Legge 283/1962 e di ogni altra disposizione in vigore e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione (art. 32 D.P.R. 327/80; D.M. San. 21 marzo 1973 e succ. mod.; D.P.R. 777/82);

3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande (art. 32 D.P.R. 327/80);

4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, un'adeguata attrezzatura che garantisca la buona conservazione (art. 32 D.P.R. 327/80; D.M. San. 6 febbraio 1982 e succ. mod.):

- delle sostanze alimentari di facile deperibilità ad una temperatura non superiore a +4 °C;
- delle sostanze alimentari surgelate ad una temperatura non superiore a −18 °C;
- delle bevande e piatti caldi ad una temperatura di +65°C, o comunque non inferiore a +60 °C, ed avere inoltre un congegno automatico che blocchi la distribuzione delle sostanze alimentari quando la temperatura di conservazione si allontani dai limiti stabiliti;

5) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore (art. 32 D.P.R. 327/80);

6) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinamenti (art. 32 D.P.R. 327/80);

7) non essere collocati nei laboratori di preparazione di sostanze alimentari.

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti con coperchio a ritorno automatico, che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza (art. 32 D.P.R. 327/80). Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'E.R. (art. 32 D.P.R. 327/80).

Tale comunicazione va inoltrata preventivamente e congiuntamente da parte della Ditta o Ente presso cui sono installati i distributori e da parte della Ditta installatrice.
In detta comunicazione deve essere, inoltre, fatta specifica menzione:

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 giorni dalla comunicazione.

In tal caso sono consentiti i serbatoi idrici purché non manomissibili. Tali serbatoi dovranno essere puliti e/o disinfettati, prima di ogni ricarica, in modo da garantire la potabilità dell'acqua erogata.

Il controllo della potabilità deve essere richiesto dalla Ditta presso cui è installato il distributore secondo le frequenze stabilite dalla autorità sanitaria.

4.7.2. Sostanze distribuite - Requisiti e indicazioni

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:

1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 25 del D.P.R. 327/80 (art. 33 D.P.R. 327/80);

2) corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita (art. 33 D.P.R. 327/80).

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corripondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto (art. 33 D.P.R. 327/80).
Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dall'art. 14 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322 (art. 33 D.P.R. 327/80).

4.7.3. Personale addetto al rifornimento

Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che viene a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. 327/80 e all'art. 4.1.3 del presente Regolamento (art. 34 D.P.R. 327/80).

Capitolo 8

MEZZI DI TRASPORTO DI PRODOTTI ALIMENTARI

4.8.1. Norme generali

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare alle medesime un'adeguata protezione in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno, che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali (art. 43 D.P.R. 327/80).

È fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate (art. 43 D.P.R. 327/80).

È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o, possano, comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni od imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento (art. 43 D.P.R. 327/80).

4.8.2. Mezzi di trasporto soggetti ad autorizzazione sanitaria

Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria:

a) le cisterne e gli altri contenitori ad esse assimilabili (es. containers) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse a mezzo di veicoli (art. 44 D.P.R. 327/80);

b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti (art. 44 D.P.R. 327/80).

L'autorizzazione viene rilasciata dall'E.R. cui fa capo il Comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A.

4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente articolo debbono contenere:

a) il numero o la ragione sociale e la sede dell'impresa;

b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);

c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinarli;

d) l'indicazione del luogo dove di norma l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, se destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari trasportate, sono conformi ai requisiti di legge (art. 45 D.P.R. 327/80).
L'autorizzazione, di cui al precedente art. 4.8.2, è valida per due anni dalla data del rilascio (art. 46 D.P.R. 327/80).

* **4.8.4. Registro delle autorizzazioni**

Presso gli uffici dell'E.R. è costituito un apposito registro ove vengono annotati gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni concernenti l'idoneità delle cisterne e dei contenitori e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni (art. 46 D.P.R. 327/80).
Un elenco delle autorizzazioni revocate o non rinnovate, corredato di tutti gli elementi necessari all'identificazione del veicolo, delle cisterne o del contenitore e del luogo di abituale custodia, viene inviato, semestralmente, in duplice copia al Ministero della Sanità (art. 46 D.P.R. 327/80), nonché ai competenti organi di vigilanza.

4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari

Il trasportatore è tenuto a mantenere il veicolo nella condizione di idoneità di cui al punto 4.8.1 del presente Regolamento e a sospenderne l'utilizzazione in caso di inidoneità (art. 47 D.P.R. 327/80).

* L'E.R. territorialmente competente ove accerti, tramite il Servizio n. 1 o su segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo non è più idoneo al trasporto delle sostanze alimentari specificate nell'autorizzazione sanitaria, provvede all'immediato ritiro dell'autorizzazione stessa dandone notizia al comando di Polizia Stradale della Provincia, in cui è stata rilasciata, e al comando dei Vigili Urbani del Comune di residenza del trasportatore (art. 47 D.P.R. 327/80).

4.8.6. Cisterne e contenitori - Caratteristiche e manutenzione

Le cisterne ed i contenitori adibiti al trasporto di sostanze alimentari debbono avere:

1) rivestimento interno costruito con materiale che risponda ai requisiti specifici della Legge 283/1962 e dei successivi decreti di attuazione;

2) serbatoio ad unico o più scomparti, costruito con pareti interne ad angoli o spigoli smussati o raccordati in modo che le operazioni di lavaggio e disinfezione si possano eseguire agevolmente e l'acqua di lavaggio possa fuoriuscire senza ristagni;

3) apertura che consenta un facile accesso all'interno;

4) portelli con idonee guarnizioni a tenuta;

5) quando necessario, protezione termica e, se del caso, verniciatura esterna metallizzata;

6) attacchi di carico e scarico ed ogni altro accessorio utilizzato per dette operazioni (es. valvola di sfiato con filtro e protezione) facilmente smontabili, in modo da poter essere sottoposti senza difficoltà al lavaggio e alla disinfezione (art. 48 D.P.R. 327/80).

Le cisterne o i contenitori asportabili ed intercambiabili debbono essere punzonati o recare un contrassegno metallico inasportabile con gli estremi dell'attestazione di idoneità (art. 48 D.P.R. 327/80).
Dopo ogni scarico e prima di ogni carico, le cisterne ed i contenitori debbono essere sottoposti alle operazioni di pulizia e di disinfezione con mezzi idonei seguite da lavaggio con acqua potabile (art. 48 D.P.R. 327/80).
Le cisterne ed i contenitori non possono essere impiegati per il trasporto di sostanze non alimentari o di sostanze diverse da quelle indicate nell'autorizzazione rilasciata ai sensi del precedente art. 4.8.2 (art. 48 D.P.R. 327/80).
Copia dei verbali compilati per le infrazioni alle norme di cui sopra deve essere trasmessa all'autorità che ha rilasciato l'autorizzazione (art. 48 D.P.R. 327/80).

4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto

Il trasporto delle sostanze alimentari elencate nell'allegato C del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successivi Decreti Ministeriali di modificazione e integrazione deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento degli alimenti trasportati alle condizioni di temperatura fissata.

Capitolo 9

ACQUA POTABILE

4.9.1. Disposizioni generali - Attingimento dell'acqua

L'acqua utilizzata per scopi potabili deve essere pura e di buona qualità, così come previsto dal T.U.LL.SS. 1265/1934.

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

* Ove non sia tecnicamente possibile, a giudizio dell'E.R., può esser consentito l'attingimento dalla falda freatica.

* 4.9.2. Schedario delle fonti di approvvigionamento

Presso l'E.R., Servizio n. 1, è istituito un apposito schedario contenente tutti i dati relativi al censimento e al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti nel territorio della USSL.

* 4.9.3. Contenuto dello schedario

Lo schedario di cui al precedente articolo deve contenere:

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

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

c) la stratigrafia. Per gli approvvigionamenti privati è necessaria anche 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.

*4.9.4. 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. Tale intervento è proposto al Sindaco, che ingiunge al proprietario di provvedere, a propria cura e spese, sotto la propria responsabilità e sotto il controllo dell'E.R., alla chiusura mediante:

* Vedere nota a pagina 9

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.

Analoga procedura deve essere attuata per tutte le altre fonti di approvvigionamento in disuso, ancorché già autorizzate, previa richiesta di revoca dell'autorizzazione al Genio Civile.

4.9.5. Fonti non autorizzate

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

4.9.6. Provvedimenti del Sindaco nei casi di inadempienza

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

* **4.9.7. Rapporti col Genio Civile**

L'E.R. anche valendosi di opportuna delega del Servizio del Genio Civile, controlla lo stato e le caratteristiche delle fonti di approvvigionamento.

4.9.8. Caratteristiche costruttive

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

4.9.9. Parte superficiale del pozzo

La parte superficiale del pozzo deve essere contenuta in apposita cameretta in uso esclusivo, che può essere interrata, seminterrata o, preferibilmente, sopra suolo, in relazione alle possibilità tecniche. 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 re-

* Vedere nota a pagina 9

stare sempre asciutta, senza ristagni d'acqua sul pavimento e infiltrazioni d'acqua dalle pareti e dalla copertura.

4.9.10. Testata del pozzo

La testata del pozzo deve essere provvista di una chiusura, dotata di foro (ø 1½ pollici) 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.

4.9.11. Pozzi a scavo

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

4.9.12. Pozzi attingenti a falde sovrapposte

Nei pozzi attingenti a falde sovrapposte, a scopo protettivo, è opportuno che, in sede costruttiva, in corrispondenza degli strati impermeabili del terreno (argille, limi, conglomerati e rocce compatte), il riempimento tra 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.

4.9.13. Captazioni 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 comprendente additivi impermeabilizzanti che non possono essere rilasciati, o, comunque, provocare, 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 calma e 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 dell'E.R. 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 disinfezione 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 devono essere trimestrali e devono comprendere, oltre a quanto sopra detto, anche la verifica di accessi, porte, serrature, stato dei manufatti, dispositivi di aerazione, organi di manovra sia all'interno del manufatto che dentro le tubazioni.

4.9.14. 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.

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'esercizio della balneazione, della pesca, della navigazione, dell'uso di fertilizzanti e pesticidi nelle zone agricole adiacenti le sponde, nonché limitazioni e controlli sugli scarichi secondo quanto previsto dall'art. 26 della Legge 319/76.

4.9.15. Serbatoi di accumulo

Nel caso vengano impiegati nella distribuzione dell'acqua serbatoi di accumulo, questi devono essere previsti doppi e in parallelo e a doppia ca-

micia. 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.

4.9.16. Rubinetto per prelievi

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

4.9.17. Installazione di contatori

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

*** 4.9.18. Lettura del contatore**

Trimestralmente o, comunque, almeno semestralmente, si deve 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.
L'E.R. verifica che i proprietari abbiano provveduto, ai sensi dell'art. 7 della Legge 319/76, ad inviare la denuncia del consumo ai competenti uffici delle province, dei consorzi, dei comuni con periodicità non superiore all'anno. 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.

4.9.19. Zona circostante il punto di captazione

Allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, è necessario che la zona circostante il punto di captazione sia protetta con misure appropriate mediante prescrizioni e servitù diverse, in relazione alla ubicazione del corpo acquifero, alle caratteristiche geostratigrafiche ed idrologiche della falda (o sorgente) ed economico-produttive locali. Tale zona va suddivisa in due fasce di estensione variabile secondo le caratteristiche locali, l'una immediatamente circostante l'opera di captazione e l'altra all'esterno.

* Vedere nota a pagina 9

L'E.R., in relazione a specifiche esigenze, stabilisce le dimensioni di tali fasce e ne controlla il rispetto.

4.9.20. Prima fascia

La prima fascia è rappresentata dall'area immediatamente circostante l'opera di captazione.
Detta fascia deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio.
Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere.
Il pozzo o la sorgente occupano la parte centrale e il terreno circostante deve essere sostituito, per quanto possibile, da uno spessore di argilla, sparsa su un foglio di polietilene ed opportunamente compattata ricoperta da un getto di calcestruzzo.
Lo spessore complessivo dello strato così ottenuto deve essere pari a 25 cm.
L'estensione di tale fasce che, come detto, è variabile in relazione alle situazioni locali, deve essere comunque di raggio non inferiore a 5 metri.

4.9.21. Seconda fascia

La seconda fascia si estende all'esterno della prima. All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività mentre altre vanno opportunamente regolamentate.
Le attività, che vanno assolutamente vietate, sono le seguenti:
- dispersione di fanghi e liquami, anche depurati;
- accumulo di concimi organici;
- dispersione nel sottosuolo di acque bianche provenienti da piazzali e strade;
- aree cimiteriali;
- spandimento di pesticidi e fertilizzanti;
- apertura di cave inerti nel sottosuolo;
- discariche di qualsiasi tipo anche se controllate;
- stoccaggio in superficie e nel sottosuolo di prodotti e sostanze di scarico, allo stato solido, liquido e gassoso e di sostanze radioattive;
- cimiteri di autoveicoli;
- imprese di compostaggio e depuratori.

Deve essere, inoltre, vietata la costruzione di pozzi perdenti, mentre va curata e controllata la tenuta delle fognature, di condotte e serbatoi di prodotti chimici.
L'insediamento di complessi industriali e di allevamenti di bestiame è ammesso, purché soggetto a specifiche prescrizioni dell'E.R. e nel rispetto delle norme previste dal presente Regolamento d'Igiene.
L'estensione di tale fascia può essere variabile in relazione alle caratteristiche complessive della zona, alle esigenze di protezione della falda e alla conformazione del pozzo.

Detta estensione viene definita, su richiesta dell'interessato, previo parere favorevole dell'E.R.

4.9.22. Protezione delle captazioni da acque superficiali

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

* 4.9.23. Misure dei livelli statici

Contemporaneamente alle analisi, che avvengono simultaneamente (nel più breve arco di tempo possibile) nel territorio, l'E.R. deve eseguire, qualora non sia già stata eseguita dal gestore del pozzo, su una maglia di pozzi predeterminati, la misura dei livelli statici.
I dati di rilevamento piezometrico sono sempre riferiti al livello del mare sulla scorta dei piani quotati esistenti presso le amministrazioni comunali o sulle carte topografiche I.G.M.
La misurazione di tale livello avviene a pozzo fermo per un tempo necessario a ristabilire l'equilibrio e in assenza di altri emungimenti, che possano influenzare il livello stesso.
L'E.R. provvede ad individuare alcuni pozzi significativi per i quali la misura avviene mensilmente.

4.9.24. Trattamenti di potabilizzazione

Allorché vengano 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 dell'E.R.
Il livello ottimale di cloro libero dovrebbe essere compreso tra 0,1 mg/l e 0,2 mg/l e, in ogni caso, nei punti rete terminali non deve essere inferiore a 0,1 mg/l, mentre nei punti di immissione non deve superare 0,4 mg/l.

4.9.25. 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.

* Vedere nota a pagina 9

4.9.26. Deionizzazione e addolcimento

L'impiego di apparecchiature atte a distillare e/o deionizzare le acque, deve essere, di regola, vietato per le acque destinate ad uso potabile.
Per l'impiego di addolcitori è necessaria una preventiva richiesta all'Autorità Sanitaria locale, previo parere tecnico del Servizio n. 1, che si pronuncia in merito.

4.9.27. Accesso alle strutture

Per l'effettuazione dei controlli e delle misure di cui ai punti precedenti i tecnici delle USSL e dei PMIP 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 registri e raccogliere tutte le necessarie informazioni.

4.9.28. Segnalazioni di variazioni

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia e a portare la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si verifichino cambiamenti nelle opere di captazione o nell'impianto con possibili influenze sulla qualità dell'acqua, di darne immediata comunicazione all'E.R., Servizio n. 1 e al PMIP territorialmente competenti, fatte salve le competenze del Settore Regionale Lavori Pubblici.

4.9.29. 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 dell'Ente Responsabile dei Servizi di Zona e dell'Ente Gestore del Pubblico Acquedotto, dietro presentazione di documentazioni distinte e successive.

4.9.30. Documentazione da presentare

Per il parere di cui sopra, è necessaria, a cura del richiedente, la presentazione di un progetto di ricerca, corredato di uno studio idrogeologico completo dell'area interessata, di una relazione tecnica, contenente le caratteristiche dell'impianto di captazione e delle opere di presa, e i dati relativi sia alla portata che si intende utilizzare sia agli usi.
In particolare, nello studio idrogeologico vanno approfondite le caratteristiche delle diverse fonti che si intendono utilizzare, se sorgenti, pozzi o acque superficiali, in relazione al loro utilizzo e alle conseguenze che dall'utilizzo possono derivare.
Se il prelievo è da falda, bisogna valutare il regime e il movimento della

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

4.9.31. Prelievo delle acque superficiali

Se il prelievo è da acque superficiali, va accertata la presenza di insediamenti sia a monte che a valle, la ubicazione e qualità degli scarichi, il regime idrogeologico nel tratto di presa.

4.9.32. 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.

* **4.9.33. Parere dell'E.R.**

Deve, inoltre, essere richiesto apposito parere all'E.R., che lo rilascia sulla base di relazioni tecniche del Responsabile del Servizio n. 1 e del PMIP.

4.9.34. Concessione alla derivazione

Anche ai fini del rilascio della concessione alla derivazione è necessario il parere dell'E.R. Per gli aspetti igienico-sanitari i Responsabili del Servizio n. 1 della USSL e delle Unità Operative del PMIP relazioneranno in merito all'E.R., tenendo presente che le indagini e gli approfondimenti attuati in fase di captazione devono essere completati con l'analisi fisica e chimico-biologica dell'acqua per accertarne la idoneità al consumo.

4.9.35. Derivazione delle acque superficiali

Qualora la concessione di derivazione interessi acque superficiali, queste devono essere previamente sottoposte ai trattamenti previsti dal D.P.R. 515/82, in base alle caratteristiche ed alla frequenza minima annuale di campionamento e di analisi ivi fissate.

* **4.9.36. Campionamento**

Il campionamento viene di regola eseguito dal personale del Servizio n. 1. In caso di necessità o per particolari situazioni, il campionamento può essere eseguito direttamente dal PMIP a richiesta e, comunque, in collaborazione con l'E.R.

Qualora durante l'espletamento delle analisi emerga il bisogno di un nuovo controllo, il PMIP, con fonogramma urgente, informa l'E.R., Servizio n. 1, il quale provvede a prelevare un nuovo campione.

* Vedere nota a pagina 9

*** 4.9.37. Analisi e comunicazione degli esiti**

Una volta completati gli atti amministrativi conseguenti alla effettuazione dell'analisi, il Responsabile della Unità Operativa del PMIP competente provvede alla trasmissione degli esiti ufficiali. Comunque, considerata l'importanza per l'E.R., Servizio n. 1, di disporre in tempi brevi del risultato degli accertamenti, nei casi sospetti o sfavorevoli, il PMIP deve farsi carico di comunicare con fonogramma l'esisto di tali analisi.

*** 4.9.38. Registrazione degli esiti**

I dati relativi alle analisi vanno registrati su apposita scheda da conservarsi presso il Servizio n. 1 dell'E.R.

*** 4.9.39. Controllo qualitativo: frequenza analisi e parametri**

Fino a quando la legislazione statale non registrerà norme diverse, il controllo qualitativo avverrà secondo quanto indicato nei successivi commi sulla base delle tabelle allegate al presente Regolamento.

A) Controllo minimo C_1.

Esso comprende il controllo dei parametri organolettici, chimico-fisici di base (pH, temperatura), conducibilità o residuo fisso, microbiologici, NH_4 e nitriti, cloro residuo (per le acque sottoposte a trattamento di disinfezione). Tale controllo, comprendente indicatori di inquinamento organico di base va svolto ogni mese in tutti i pozzi e le fonti di approvvigionamento ad uso potabile, sia pubblici che privati, ad uso non esclusivamente familiare per i quali l'E.R., stabilisce forme e modi di controllo. Possono essere stabilite frequenze diverse in relazione alle caratteristiche della zona, della falda e al numero degli utenti. Le analisi relative al controllo C_1 possono essere svolte dai Servizi degli EE.RR. previo accordo con i PMIP. Il controllo per la ricerca di inquinanti batterici va, inoltre, effettuato ogni mese sulla rete di distribuzione per un numero di campioni non inferiori a 2 per 10.000 abitanti/mese più 1 ogni successivi 10.000 abitanti o frazione superiore a 6.000.

B) Controllo normale C_2.

Oltre i parametri compresi nel controllo C_1, vengono ricercati nitrati, solfati, H_2S, cloruri, cromo esavalente, durezza totale (o Calcio e Magnesio), ossidabilità ed eventuali parametri significativi per la caratterizzazione dell'acqua della zona, da stabilire in accordo con il PMIP. Il controllo normale C_2 viene eseguito ogni sei mesi in tutti i pozzi pubblici e privati a qualunque uso adibiti in relazione a situazioni documentate di rischio o per esigenze di studio, con campionamento a cura del Servizio n. 1 ed effettuazione delle analisi da parte del PMIP con oneri a carico dei privati.

C) Controllo completo C_3.

Viene effettuata la ricerca di tutti i parametri di cui alla tabella A.

* Vedere nota a pagina 9

Il controllo va eseguito in tutti i pozzi pubblici e privati a qualunque uso adibiti ogni due anni.
Deve essere effettuato almeno due volte a sei mesi di distanza, in corrispondenza di diverse condizioni metereologiche prima dell'inizio dello sfruttamento di una nuova risorsa.
Il campionamento è svolto dal Servizio n. 1 mentre le analisi sono svolte dai PMIP.
In caso di urgenza, può essere sufficiente l'esito favorevole di una sola analisi completa, fermo restando l'obbligo di ripeterla dopo 6 mesi.

*** 4.9.40. Giudizio di potabilità**

Il giudizio di potabilità e usabilità è di competenza dell'E.R. tramite il Servizio n. 1, sulla base del referto analitico e del parere del Responsabile della Unità Operativa che ha eseguito l'analisi.
Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici forniti dal controllo completo e sulla loro rispondenza ai limiti di cui alla tabella A, nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc.

*** 4.9.41. Giudizio di usabilità**

Il giudizio di usabilità viene emesso sulla base del controllo minimo eseguito con frequenza mensile e del controllo normale a frequenza semestrale, volto a verificare il mantenimento delle condizioni iniziali di potabilità.

4.9.42. Acqua non usabile

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

4.9.43. Acqua non potabile

Quando l'acqua di un approvvigionamento idrico sia riconosciuta non potabile, su segnalazione dell'E.R., il Sindaco informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause. In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio, addebitandone le spese al proprietario.

*** 4.9.44. Comunicazione periodica**

I risultati di tutti gli accertamenti di cui al presente Regolamento devono

* Vedere nota a pagina 9

essere inviati dall'E.R. (Servizio n. 1), al PMIP ed al Settore Sanità e Igiene - Servizio Igiene Pubblica su schema semestrale per essere riportati a cura di questi Servizi su schemi grafici, al fine di tenere costantemente aggiornata e sotto controllo la situazione dell'intero territorio regionale.

*** 4.9.45. Conservazione degli esiti**

Presso il PMIP e presso il Servizio n. 1 devono essere conservati per un congruo periodo di tempo (possibilmente 10 anni) i registri con la trascrizione dei risultati delle analisi effettuate.

*** 4.9.46. Requisiti, metodi e frequenze di analisi**

Le acque destinate al consumo umano devono rispondere ai requisiti indicati nella tabella A.
Modelli e frequenze di analisi sono indicati nella tabella B.
Per i metodi di analisi si fa riferimento a quanto previsto dalla Direttiva CEE 778/80 nonché al provvedimento di recepimento da parte del Ministero della Sanità.

*** 4.9.47. Valori limite e valori guida**

Le acque per essere idonee al consumo umano non devono superare i valori limite fissati nella tabella A tenuto conto delle eventuali indicazioni contenute nella colonna delle osservazioni. I valori guida devono essere considerati come valori ottimali cui si deve tendere. I valori limite devono essere considerati come concentrazione massima accettabile, tenuto conto anche di particolari situazioni ambientali.

*** 4.9.48. Deroghe**

I Servizi n. 1 ed i PMIP territorialmente competenti possono proporre all'E.R. deroghe ai valori limite di cui alla tabella A, esclusi comunque i parametri chimico-tossici e microbiologici e solo per particolari situazioni geologico-naturali e metereologiche.

*** 4.9.49. Controllo C_3**

In relazione a situazioni note ed accertate, i Servizi n. 1, in accordo con i PMIP, possono, nel caso del controllo periodico C_3, effettuato a scadenza biennale su fonti già in uso, omettere le ricerche di alcuni parametri rari previsti nella tabella A.
Il controllo deve essere invece completo, se il controllo C_3 è effettuato per la ricerca di nuove fonti di approvvigionamento.

*** 4.9.50. Situazioni di rischio**

In relazione a situazioni documentate di rischio, l'E.R., tramite i Servizi n. 1 ed i PMIP, può sottoporre a controllo anche i parametri non riportati

nella tabella A, allo scopo di individuare effetti inquinanti derivati da insediamenti urbani, industriali, agricoli.
Per gli stessi motivi possono inoltre stabilire controlli e frequenze più ravvicinate di quelle previste nella tabella B per C_2 e C_3 per tutti i singoli parametri.

* **4.9.51. Parametri microbiologici accessori**

Le ricerche concernenti parametri microbiologici accessori, quali gli Stafilococchi patogeni, gli Enterobatteri, i Ferrobatteri, gli Enterovirus, i Batteriofagi fecali, i Protozoi, gli Elminti, le Alghe, i Funghi, la Genotossicità, sono disposte, qualora ritenute necessarie, dall'E.R., tramite i Servizi n. 1 e i PMIP competenti.

4.9.52. Rifornimenti idrici alle industrie alimentari

Per quanto concerne i rifornimenti idrici autonomi delle industrie alimentari, si rimanda alle norme contenute nel paragrafo specifico.

4.9.53. Personale addetto agli acquedotti

Il personale addetto agli acquedotti sia pubblici che privati deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui agli artt. 4.1.3 e successivi.

4.9.54. Norma di rinvio.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Regolamento si deve fare riferimento alla circolare n. 38/83 del Settore Sanità e Igiene ("Direttiva per la vigilanza e i controlli sulle acque destinate al consumo umano"), nonché alla normativa nazionale di recepimento della Direttiva CEE 778/80, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.

* Vedere nota a pagina 9

Tabella A - Requisiti delle acque destinate al consumo umano.

A Numero progressivo	B Parametro ed unita di misura	C Valore guida	D Valore limite	E Osservazioni
A 1) **Parametri organolettici, fisici, chimico-fisici e generali**				
1	colore mg/l (scala Pt/Co)	incolore (0)	5	Valori: > 0 possono essere indice di inquinamento.
2	odore (fattore di diluizione)	inodore (0)	1:2 a 12 °C 1:3 a 25 °C	Valori: > 0 possono essere indice di inquinamento
3	sapore (fattore di diluizione)	insapore (0)	1:2 a 12 °C 1:3 a 25 °C	Valori: > 0 possono essere indice di inquinamento
4	torbidità mg/l SiO_2	assente	5	Assenza di materiali grossolani e in sospensione.
5	temperatura °C	8 - 12	18	> 15° rischio di proliferazione batterica.
6	concentrazione di ioni idrogeno (pH)	6,5 - 8,5	6,5 - 8,5	
7	conducibilità elettrica specifica $\mu s\,cm^{-1}$ a 20 °C	400	—	Aumento improvviso può essere indice di inquinamento
8	durezza totale °F	—	—	Valori consigliati da 15 a 50 °F > 50 incrostazioni < 10 corrosioni
9	residuo secco a 180 °C mg/l	110 - 500	1.000	Brusche variazioni: indice di inquinamento
10	anidride carbonica libera mg/l CO_2	—	—	L'acqua non deve essere aggressiva.
11	ossigeno disciolto (% di saturazione)	> 75%	—	Valore > 75% non si applica ad acque sotterranee.
12	ossidabilità mg/l O_2 ($KMnO_4$)	0,5	2,5	Misurazione eseguita a caldo ed in ambiente acido In acque molto profonde può essere di origine vegetale
13	TOC mg/l C (carbonio organico tot.)	—	—	Deve essere ricercata qualsiasi causa di aumento delle concentrazioni normali e qualora, a seguito di clorazione vi sia formazione significativa di composti organo alogenati.
14	Sostanze estraibili con cloroformio mg/l	0,1	—	
A 2) **Parametri chimici.**				
15	Alluminio mg/l Al^{+++}	0,05	0,2	Va ricercato nel corso di C2 nel caso di acque trattate con composti di alluminio.
16	Calcio mg/l Ca^{++}	100	—	
17	Cloruri mg/l Cl^-	25	—	Concentrazione che è opportuno non superare: 200 mg/l
18	Magnesio mg/l Mg^{++}	30	50	Il valore limite potrà essere superato, fino ad un valore massimo di 125 mg/l, in presenza di particolari situazioni idrogeologiche relative al bacino di alimentazione delle acque, sempre che il valore dei solfati (SO_4^{--}) non sia superiore a 200 mg/l.

segue Tabella A

A Numero progressivo	B Parametro ed unità di misura	C Valore guida	D Valore limite	E Osservazioni
19	Potassio mg/l K^+	10	12	
20	Sodio mg/l Na^+	20	120	
21	Solfati mg/l SO_4^{--}	25	250	In associazione a Ca^{++} e Mg^{++} può dare, in concentrazione limite irritazione gastro-intestinale.
22	Silice mg/l SiO_2	—	—	
A 3) **Parametri chimici indesiderabili.**				
23	Azoto ammoniacale mg/l NH_4^+	assente	0,5	Il valore limite indicato può essere superato solo quando si accerti che l'ammoniaca è di origine geologica e che l'acqua non presenta indici di contaminazione biologica. In ogni caso, valori elevati di azoto ammoniacale possono favorire la crescita di flora saprofita e fenomeni di corrosione nelle tubazioni.
24	Azoto nitrico mg/l NO_3^-	5	50	Acque con valori superiori al limite possono dare metaemoglobinemia nel neonato e nel bambino fino a un anno e in soggetti a rischio (soggetti debilitati, con turbe della crasi ematica, ecc.).
25	Azoto nitroso mg/l NO_2	assente	0,1	Presenza: indice di inquinamento recente.
26	Azoto organico mg/l N	assente	0,5	Presenza: indice di inquinamento in atto.
27	Argento µg/l Ag^+	assente	—	
28	Bario µg/l Ba^{++}	100	—	
29	Boro µg/l B	1.000	—	
30	Cloro residuo libero mg/l Cl_2	0,1 - 0,2	v. max 0,4 v min 0,1	
31	Composti organoalogenati (che non rientrano nel parametro 54) µg/l	assenti	50	Per particolari situazioni (es. Milano) possono essere ammessi valori > 50 comunque non > 200 µg/l Il valore limite di 50 deve essere raggiunto entro 5 anni in tutti i casi.
32	Fenoli µg/l C_6H_5OH	assenti	0,5	
33	Ferro µg/l $Fe^{++} + Fe^{+++}$	50	200	Le acque che superano detto valore limite possono provocare proliferazione di ferrobatteri ed incrostazioni.
34	Fluoro mg/l (da 8 °C fino a 30 °C)		da 1,7 a 0,8	Secondo la temperatura media dell'aria della zona geografica considerata.
35	Fosforo totale µg/l P_2O_5	assente	4.000	Indice di inquinamento da detersivi e fertilizzanti.
36	Idrogeno solforato µg/l H_2S	assente	non rilevabile organoletticamente	
37	Idrocarburi disciolti od emulsionati (dopo esposizione con etere); oli minerali µg/l	—	10	
38	Manganese µg/l Mn^{++}	20	50	

segue Tabella A

A Numero progressivo	B Parametro ed unità di misura	C Valore guida	D Valore limite	E Osservazioni
39	Rame µg/l Cu^{++}	100	1.000	Il valore limite non deve superare il valore di 3.000 dopo 16 ore di ristagno, ma solo per i primi dieci giorni di servizio di tubazioni in rame nuove
40	Zinco µg/l Zn^{++}	100	3.000	Il valore limite è ammesso solo dopo 12 ore di ristagno in rete.
41	Tensioattivi anionici (MBAS) µg/l di lauril solfato.	assenti	200	
42	Tensioattivi non ionici µg/l nonilfenolo	p.m.	p m.	
A 4) **Parametri chimici tossici.**				
43	Berillio µg/l Be^{++}	—	5	
44	Cadmio µg/l Cd^{++}	—	5	
45	Cianuri µg/l CN^-	—	50	
46	Cromo µg/l Cr^{6+} (1)	—	50	
47	Mercurio µg/l Hg^{++}	—	1	Per i composti organo metallici di Hg si devono adottare limiti più severi (0,1).
48	Arsenico µg/l $As^{3+} + As^{5+}$ (1)	—	50	
49	Nichel µg/l Ni^{++}	—	50	
50	Piombo µg/l Pb^{++}	—	50	
51	Antimonio µg/l $Sb^{3+} + Sb^{5+}$ (1)		10	
52	Selenio µg/l Se^{--} (1)	—	10	
53	Vanadio µg/l V (1)	—	—	
54	Antiparassitari e prodotti assimilati µg/l: per componente separato in totale PCB, PCT diossine e simili	— — — —	— 0,1 0,5 0	I prodotti considerati sono — insetticidi: organoclorurati organofosforati, e carbammati; — erbicidi; — fungicidi. (2)
55	Idrocarburi policiclici aromatici µg/l	—	0,2	Si tratta di fluorantene; 3,4-benzofluorantene; 11, 12-benzofluorantene; 3,4-benzopirene; 1,2-benzoperilene; indeno (1,2,3,-cd) pirene.
A 5) **Parametri aggiuntivi relativi a concentrazioni minime per acque addolcite o dissalate.**				
56	Durezza totale mg/l Ca	—	60	Calcio e cationi equivalenti.
57	Alcalinità mg/l HCO_3^-	—	30	

(1) Tali elementi vanno intesi come valori totali nelle varie forme di ossidazione e di riduzione.
(2) Fare riferimento alle classi tossicologiche esistenti in Italia (D P.R 1255/68)

Tabella A 6) - Parametri microbiologici.

Parametri	Risultati: volume del campione in ml	Numero guida (NG)	Concentraz massima ammissibile (CMA)	
			Metodo membrana	Metodo provette multiple (NPP)
Coliformi totali	100	—	0	NPP < 1
Coliformi fecali	100	—	0	NPP < 1
Streptococchi fecali	100	—	0	NPP < 1
Clostridi solfitoriduttori	20	—	—	NPP ≤ 1
Carica batterica a 37 °C	1	10 colonie	—	—
Carica batterica a 22 °C	1	100 colonie	—	—
Salmonelle	1 000	assenti	—	—
Stafilococchi patogeni	250	assenti	—	—
Enterovirus	5 000	assenti	—	—
Batteriofagi fecali	100	assenti	—	—
Ferrobatteri	es. microsc.	assenti	—	—
Protozoi	es microsc	assenti	—	—
Elminti	es microsc	assenti	—	—
Funghi	es. microsc	assenti	—	—
Alghe	es. microsc	assenti	—	—
Genotossicità	5.000	assente	—	—

Tabella B - Periodicità dei controlli.

	Controllo minimo C1	Controllo normale C2	Controllo completo C3
Parametri	Organolettici	= C1 + Durezza totale (o Ca e Mg)	Tutti i parametri di cui alla Tabella A.
	pH, temperatura, conducibilità (o residuo fisso) NH_4 nitriti		
	Cloro residuo	Fosfati, solfati, H_2S, nitrati Ossidabilità ($KMnO_4$), cloruri Cromo $^{6+}$	
	Microbiologici: - Coliformi totali - Coliformi fecali - Carica batterica a 37 °C (per acque disinfettate)	Microbiologici: come C1 + - Carica batterica a 37 °C - Carica batterica a 22 °C - Enterococchi - Anaerobi sulfitoriduttori	Microbiologici: come C2 + indagini mirate per: - Stafilococchi patogeni, - Salmonelle, - Enterovirus (unità operativa di riferimento), - Batteriofagi fecali, - Protozoi, - Elminti, - Funghi, - Alghe, - Ferrobatteri, - Genotossicità (unità operativa di riferimento)
Periodicità	Fonte: mensile Rete: punti rete con periodicità 2/10 000 ab/mese (minimo)	Semestrale	2 volte a distanza di 6 mesi prima dell'inizio, 1 volta ogni 2 anni
Sede effettuazione	U S S L. e P M I P.	P.M.I P.	P M I P

Osservazioni:

1 Il servizio n 1 può stabilire qualora necessario una maggiore frequenza di controllo per C2, C3 o per singoli parametri

2 Qualora risulta necessario sulla base delle analisi effettuate in C2 e C3, potranno essere effettuati controlli per inquinanti accertati (es : solventi clorurati, tensioattivi, CO_2 aggressiva, Fe e Mn, pesticidi, altri) sia nel corso di C1 che di C2

3 Devono essere eseguiti sul posto i seguenti esami: organolettici, H_2S, CO_2, pH, Cloro residuo, NH_3, nitriti.

Fac-simile

E.R./U.S.S.L. N. ..

COMUNE DI .. .. ..

Pozzo n. Codice .. .. denominazione .. .. ubicazione .. ..

Ente o privato gestore .. .. indirizzo .. .. ..

Data GG.MM.AA.	Lettura	Scatti	Guasti	Stato del pozzo	Data GG.MM.AA.	Lettura	Scatti	Guasti	Stato del pozzo

PREMESSA ALLA SCHEDA DI INVIO SEMESTRALE

Scheda di cui alla Circolare n 38/SAN/83 del 22 luglio 1983 da compilare semestralmente da parte di ciascuna USSL e da inviare al Servizio Igiene Pubblica dell'Assessorato regionale alla Sanità

La scheda è composta di due facciate distinte rispettivamente per il controllo batteriologico e chimico

Gli esiti sono riferiti ai pozzi esaminati pubblici e privati, distinti per ciascun Comune, con segnalazione, per controlli chimici, dei parametri eccedenti i limiti di accettabilità.

U.S.S.L. N

CONTROLLO BATTERIOLOGICO

Comune	N pozzi	N campioni *	Di cui		
			potabili	non potabili	sospetti
	Pubblici				
	Privati uso misto				
	Privati uso industr.				

* Esclusi i ricontrollati

U.S.S.L. N

CONTROLLO CHIMICO

Comune	N pozzi	N campioni *	Di cui		Parametri > limiti di accettabilità
			potabili	non potabili	
	Pubblici				
	Privati uso misto				
	Privati uso industr				

* Esclusi i ricontrollati.

Capitolo 10

GHIACCIO ALIMENTARE ACQUE MINERALI - ACQUE GASSATE - BIBITE ANALCOOLICHE

4.10.1. Autorizzazioni alla produzione di ghiaccio per uso alimentare

Chiunque intenda produrre a scopo di vendita ghiaccio per uso alimentare o che venga comunque a contatto con alimenti deve essere munito di autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere tecnico del Servizio n. 1.

È vietato produrre ghiaccio per uso alimentare servendosi di acqua che non sia stata riconosciuta potabile dall'E.R., tramite il Servizio n. 1 in seguito alle analisi eseguite dal PMIP.

È vietato impiegare recipienti od aree di congelamento che, a giudizio dell'E.R., non garantiscano il ghiaccio da ogni possibilità di inquinamento.

4.10.2. Ghiaccio fuso

Il ghiaccio fuso deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche e chimiche dell'acqua potabile.

4.10.3. Certificato d'origine

Il ghiaccio ad uso alimentare proveniente da Comuni facenti capo ad altro E.R. deve essere accompagnato dal certificato di origine rilasciato dall'E.R. cui fa capo il Comune in cui è stato prodotto.

4.10.4. Rivendite di ghiaccio

Le rivendite di ghiaccio devono disporre di magazzini e contenitori riconosciuti idonei dall'E.R.

In esse deve essere esposto un cartello che indichi la provenienza del ghiaccio venduto e l'uso cui può essere destinato.

4.10.5. Materiali vietati per avvolgere il ghiaccio

Per avvolgere il ghiaccio alimentare, è vietato l'impiego di tele o di altro materiale coibente od avvolgente che sia adoperato promiscuamente per altri usi.

4.10.6. Depezzamento e triturazione

Il depezzamento e la triturazione del ghiaccio alimentare per la preparazione di bevande refrigerate o di ghiacciate, granite, ecc., devono essere effettuati mediante appositi apparecchi, escluso qualunque metodo manuale diretto.

Il ghiaccio tritato deve essere raccolto in recipienti puliti e distribuito con cucchiai o palette.

4.10.7. Veicoli per il trasporto del ghiaccio

I veicoli destinati al trasporto delle forniture di ghiaccio alimentare devono essere riconosciuti idonei dall'E.R. e devono essere mantenuti in buone condizioni igieniche.

4.10.8. Depositi all'ingrosso di acque minerali naturali, di acque gassate e bevande analcooliche gassate e non

L'apertura di depositi all'ingrosso di acqua minerale naturale, nazionale ed estera, deve essere autorizzata dall'E.R.
Deve, invece, essere comunicata all'E.R. l'apertura di un deposito all'ingrosso di acque gassate e bevande analcooliche gassate e non gassate.

4.10.9. Conservazione dell'acqua minerale e delle bevande gassate

L'acqua minerale e le bevande gassate e non gassate devono essere tenute al riparo dalla viva luce e da sorgenti di calore.

4.10.10. Registri per depositi di acqua minerale

Presso i depositi di acqua minerale deve essere tenuto:

a) un registro sul quale vanno trascritti i dati del Decreto Ministeriale di autorizzazione alla vendita dei vari tipi di acqua minerale presenti nel deposito;

b) un registro sul quale vanno segnate le ispezioni e i prelievi effettuati dagli organi competenti.

4.10.11. Contrassegni

Non possono essere poste in commercio le bottiglie di vetro o contenitori a perdere con acqua minerale o artificiale o bibite analcooliche gassate e non gassate mancanti dei contrassegni prescritti dalle disposizioni di legge.

4.10.12. Norma di rinvio

Per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e delle bibite analcooliche gassate e non gassate, confezionate in recipienti chiusi, si fa riferimento al D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719 e successive modificazioni e integrazioni.

4.10.13. Sostanze consentite per bevande gassate e analcooliche

Per la produzione delle bevande di cui all'articolo precedente possono

essere impiegate solo sostanze consentite dal predetto D.P.R. 719/1958 e dai successivi Decreti Ministeriali.
L'autorizzazione viene rilasciata dall'E.R.

4.10.14. Autorizzazioni regionali

L'impiego delle sostanze diverse nonché l'impiego di acque minerali deve essere autorizzato dalla Regione (v. L.R. 13.12.83 n. 95).

Capitolo 11

PANE - PASTA - SFARINATI

4.11.1. Vendita al pubblico

La vendita al pubblico di pane, pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle leggi vigenti (v. principalmente Legge 580/67, Legge 1002/56, Legge 426/71, D.M. 30.8.71 e succ. mod.).

4.11.2. Conservazione ed esposizione del pane

Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma comunque visibile dagli stessi, in appositi scaffali, scansie o vetrine, perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

4.11.3. Modalità di vendita

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine usate per il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.
Il pane va venduto a peso.
Il pane deve essere pesato avvolto in adatto involucro e venduto in apposito banco oppure su apposita area del banco, distinta e delimitata da una corea di protezione.

4.11.4. Divieto di vendita in forma ambulante

È vietata la vendita del pane in forma ambulante.

4.11.5. Trasporto del pane

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi o a comunità, deve essere effettuato in recipienti lavabili e muniti di copertura e a chiusura in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Gli automezzi adibiti al trasporto devono essere perfettamente puliti e muniti di cassone a chiusura.
Il trasporto del pane dall'esercizio di vendita al domicilio del consumatore deve essere effettuato in contenitori o sacchetti di carta per alimenti opportunamente chiusi in negozio con sistema idoneo.

4.11.6. Utilizzo di gerle o ceste

Se per il trasporto si utilizzano gerle o ceste, queste devono essere munite di idoneo rivestimento interno, asportabile, lavabile e di colore chiaro.

4.11.7. Conservazione dell'impasto

È vietato esporre l'impasto di farina e le paste alimentari all'aperto, nei cortili, sui vani di scala, in cantina, ecc. L'impasto per la lievitazione e per le paste alimentari per l'essicazione deve essere contenuto in recipienti rispondenti sia ai requisiti igienici sia ai requisiti richiesti dalla buona tecnica di lavorazione. Detti impasti, se conservati al di fuori del laboratorio, devono essere riposti in locali che soddisfino i requisiti richiesti per laboratori di produzione.
Il pane cotto va tenuto in idonei contenitori sollevati da terra e nei locali di produzione fino al momento dell'asporto.

4.11.8. Ingredienti deperibili per paste speciali

Per la produzione di paste speciali, gli ingredienti deperibili (carne, ricotta, uova, ecc.) devono rispondere ai requisiti ed alle caratteristiche di salubrità e genuinità previsti dalle norme vigenti, ed in particolare dall'art. 5 della Legge 30 aprile 1962 n. 283, e devono essere conservati a temperature non superiori a quelle previste dalla normativa vigente, e debbono, inoltre, essere impiegati con l'osservanza delle modalità dettate da un'igienica e razionale lavorazione.
La pasta all'uovo deve essere esente da Salmonella in 25 g e lo Staphylococcus aureus non deve essere superiore a 100/g.

4.11.9. Congelamento e surgelamento del pane

È fatto divieto di utilizzare impasti che abbiano subito processi di congelamento o surgelamento.
È vietato vendere il pane che sia stato scongelato.
Il pane che dopo la cottura sia stato sottoposto a un processo di surgelamento deve essere posto in commercio come prodotto surgelato nel rispetto delle norme previste per i prodotti surgelati.
Il pane che dopo la cottura sia stato sottoposto a un processo di congelamento deve essere posto in commercio come prodotto congelato; pertanto deve essere riposto in separato scomparto, refrigerato, sul quale sia apposto un cartello con le indicazioni di cui all'art. 13 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.
Tale prodotto deve essere venduto in pezzature preincartate e di peso predeterminato indicato nel cartello di cui al precedente comma.

4.11.10. Semilavorati per la panificazione

La denominazione da adottare per i semilavorati comunemente chiamati miglioranti è quella di semilavorati per la panificazione, cui va aggiunta con l'enumerazione degli additivi impiegati che devono essere solo quelli consentiti per il pane.
È vietato l'uso di semilavorati a base di strutto emulsionato che contengano additivi non consentiti per i grassi emulsionati.

È vietato l'uso di strutto contenente additivi o di semilavorati contenenti strutto additivato.

4.11.11. Norma di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nelle norme contenute nei precedenti articoli del presente Regolamento, si rimanda alle disposizioni di cui alla Legge 4 giugno 1967 n. 580 e successive modifiche e integrazioni nonché alle altre disposizioni vigenti tra cui: DD.MM. 27 settembre 1967, 9 giugno 1969, 2 febbraio 1976, 20 marzo 1981, 26 marzo 1945; Legge 31 luglio 1956 n. 1002; D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322.

4.11.12. Etichettatura - Rinvio al D.P.R. 322/82

Pane, pasta e sfarinati sono soggetti, per quanto concerne l'etichettatura, alle norme del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322.

Capitolo 12

LATTE E DERIVATI

Norme generali

4.12.1. Latte ammesso alla vendita

È ammesso alla vendita e al consumo diretto, nel territorio dell'USSL, soltanto il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti indenni da tubercolosi, che sia pastorizzato o sterilizzato o sottoposto ad altri trattamenti di bonifica riconosciuti idonei dall'E.R., nonché il latte da potersi consumare crudo (certificato), proveniente dagli allevamenti riconosciuti indenni da tubercolosi e brucellosi.

4.12.2. Latte per il consumo diretto

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura, deve essere filtrato e refrigerato e mantenuto a temperatura non superiore ai 4°C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di bonifica.
La filtrazione e il raffreddamento del latte devono essere attuati con apparecchiature idonee.

4.12.3. Caratteristiche del latte che perviene agli stabilimenti

Il latte che perviene agli stabilimenti deve avere queste caratteristiche:

1) temperatura non superiore a +6°;

2) assenza di antibiotici e conservanti e comunque di ogni altra sostanza contaminante (Direttiva CEE 76/403 e D.P.R. 915/82);

3) pesticidi e pcb assenti o comunque in quantità non superiori a quelle consentite dalle normative;

4) carica microbica totale non superiore a 500.000 unità formanti colonie/ml a 32°C;

5) assenza di altre sostanze estranee;

6) caratteri organolettici propri del latte destinato al consumo.

4.12.4. Centri di raccolta, di pastorizzazione e centrali del latte: caratteristiche strutturali e igieniche - Controlli del latte alla accettazione

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione e le centrali del latte devono avere le caratteristiche igieniche edilizie stabilite nel presente Regolamento per i laboratori di generi destinati all'alimentazione e corrispondere alle prescrizioni igienico-funzionali che vengono impartite all'atto dell'ispezione per la loro attivazione, ai fini di una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e di una buona conservazione del latte.

È vietato l'accesso al reparto, in cui sono installate le vasche e gli impianti di pastorizzazione e di refrigerazione, alle persone estranee allo stabilimento.
La direzione tecnica del centro è affidata ad una persona tecnicamente qualificata, che risponde del buon funzionamento del centro stesso, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita, ai fini di garantire la salubrità del latte distribuito dallo stabilimento.
Il trasporto del latte al centro deve avvenire in contenitori riconosciuti idonei dall'Autorità sanitaria competente, provvisti di chiusura ermetica, ai quali debbono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza, e su automezzi adeguatamente protetti, come prescritto dal D.P.R. 327/80 nonché secondo quanto indicato all'art. 4.8.6.
All'accettazione dovranno essere effettuati sistematicamente:

1) saggio di eventuale alterazione con la soluzione alcoolica di alizarina;
2) densimetria.

Inoltre, presso il laboratorio del centro, il Direttore curerà l'esecuzione delle sottoindicate prove:

3) sudiciometria;
4) crioscopia;
5) riduttasi;
6) contenuto di grasso;
7) residuo magro;
8) ossigeno disciolto.

I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate devono essere conservati per tre mesi.

4.12.5. Latte intero per consumo diretto - Requisiti

Il latte intero destinato al consumo diretto deve avere i seguenti requisiti:

- caratteristiche organolettiche normali;
- grasso non inferiore in ogni caso al 3,2%;
- residuo secco magro non inferiore a 8,70%.

Se il tasso di grasso è superiore a 3,15% può essere ammesso un residuo secco magro fino all'8,5%.

4.12.6. Latte crudo

Il latte da potersi consumare crudo (latte certificato) deve presentare le stesse caratteristiche microbiologiche del latte pastorizzato.

4.12.7. Latte pastorizzato presso i centri e i punti di vendita

Presso i centri di pastorizzazione il latte pastorizzato deve presentare esito negativo alla prova della fosfatasi e il conteggio dei coliformi non deve superare limiti prescritti dall'Ordinanza Ministeriale 11 ottobre 1978.

Nei campionamenti di saggio presso i punti di vendita, il latte pastorizzato deve presentare coliformi assenti in 1 ml con prova della fosfatasi negativa e perossidasi positiva.

4.12.8. Rinvio alle norme vigenti per i campioni regolamentari

Il latte bonificato, pastorizzato a media conservazione o UHT, a lunga conservazione (sterilizzato in bottiglia) deve rispondere alle norme vigenti per i campioni regolamentari.

4.12.9. Conservazione del latte pastorizzato

Durante la conservazione, sia nelle centrali che nei punti di vendita, e durante il trasporto del latte pastorizzato deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature previste dal D.P.R. 327/80, Allegato C e successivi Decreti Ministeriali di modificazione e integrazione.

*** 4.12.10. Controllo sul risanamento del latte**

Tutte le fasi di lavorazione per il risanamento del latte sono sottoposte al controllo dell'E.R., competente per territorio, tramite il Servizio n. 1 che si avvale dei PMIP.

4.12.11. Latte a lunga e a media conservazione

Al campionamento per le prove di saggio il latte a lunga conservazione presso i luoghi di lavorazione deve presentare dopo pre-incubazione a 32°C per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 10 colonie/ml.
Il latte a media conservazione deve presentare, dopo pre-incubazione a 32°C per 14 giorni, una carica microbica non superiore a 100 colonie/ml.
Entrambi i tipi di latte debbono rispondere al test di stabilità dell'alcool etilico (68%) e la differenza fra l'acidità titolabile, espressa in acido lattico, prima e dopo l'incubazione, non deve essere superiore a 0,02 g per 100 ml di latte (norma F.I.L. n. 48, 1969).

4.12.12. Contenitori e relative indicazioni

Tutti i tipi di latte posti in vendita devono essere confezionati in appositi contenitori, chiusi con dispositivi non manomissibili.
I contenitori del latte posto in vendita, sia esso crudo, pastorizzato o a media e lunga conservazione, devono riportare in modo chiaramente leggibile le indicazioni previste dal D.P.R. 19 maggio 1982, n. 322.
In particolare la commerciabilità del latte, sempre subordinata alla osservanza delle cautele di conservazione di cui al successivo art. 4.12.13, è di 1 (uno) giorno per il latte da potersi consumare crudo, di 4 (quattro) giorni per il latte pastorizzato, 4 (quattro) mesi per il latte a media conservazione e di 1 anno per il latte a lunga conservazione.

* Vedere nota a pagina 9

Per il latte pastorizzato, il termine ultimo di conservazione deve risultare sul contenitore con la dicitura «da consumarsi entro» seguita dalla data espressa in giorno e mese, inoltre sulla confezione dovrà essere indicato che il prodotto va conservato in frigorifero prima e dopo l'apertura del contenitore.
Per il latte a media e lunga conservazione il termine ultimo di conservazione deve risultare sul contenitore con la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro» seguita dalla data espressa in mese ed anno ed inoltre sulle confezioni andranno indicate le istruzioni per la conservazione, indicando che deve essere tenuto in luogo fresco e conservato in frigorifero dopo l'apertura del contenitore.
Le bottiglie vuote potranno essere reimpiegate per lo stesso uso solo dopo un accurato lavaggio.

4.12.13. Rivendite di latte

Chiunque intenda aprire una rivendita di latte deve fare domanda all'E.R., il quale concede l'autorizzazione, dopo aver accertato, a mezzo del Servizio n. 1, il rispetto delle condizioni prescritte dalla legge e dal presente Regolamento.
Gli esercizi autorizzati alla vendita dei prodotti di cui alle tabelle I, VI e VII allegate ai DD.MM. 30 agosto 1971 e 14 gennaio 1972 possono vendere latte confezionato pastorizzato o certificato solo se dispongono di separato settore per tale latte, di almeno mq 4 di superficie, con armadio o banco frigorifero di capacità tale da contenerlo tutto.

4.12.14. Conservazione del latte negli esercizi di vendita

Il latte pastorizzato deve essere tenuto a temperature non superiori a quelle previste dalle leggi, nell'armadio o banco frigorifero, dal momento della consegna fino alla vendita diretta al consumatore. Il latte UHT e quello sterilizzato vanno comunque stoccati in ambiente fresco e giudicato idoneo.
La mescita di latte per il consumo in luogo deve avvenire, negli esercizi pubblici, con l'osservanza delle norme previste all'art. 4.5.9.

4.12.15.Consegna a domicilio

La consegna del latte alle rivendite deve avvenire con idonei veicoli atti a mantenere la catena del freddo.
La consegna del latte a domicilio del cliente deve essere effettuata con contenitori originali ed integri e con mezzi idonei a mantenere la catena del freddo.

4.12.16. Latte scremato e parzialmente scremato

Il latte scremato ed il latte parzialmente scremato possono essere venduti soltanto se bonificati ed in contenitori chiusi.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di «latte scremato» deve contenere una percentuale di materia grassa in quantità non superiore allo 0,30%.

Il latte prodotto e venduto con la denominazione di «latte parzialmente scremato» deve contenere una percentuale di materia grassa tra l'1,50% e l'1,80%.

In entrambi i tipi il residuo di secco magro non deve essere inferiore a quello previsto per il latte intero.

Tali tipi di latte, se non sterilizzati, devono avere i requisiti microbiologici stabiliti per il latte pastorizzato intero e devono essere conservati e venduti con le modalità per questo previste.

I contenitori devono portare la dicitura indelebile ed a caratteri ben leggibili «latte scremato» o «latte parzialmente scremato». In quest'ultimo caso è obbligatoria anche la dicitura della percentuale massima di grasso contenuta nel latte, la quale deve risultare indelebile e ben leggibile sul contenitore o sulla capsula o sul tappo di chiusura.

Le diciture sui contenitori, le capsule ed i tappi di chiusura (questi ultimi quando si tratta di latte sterilizzato), sia per il latte scremato che il latte parzialmente scremato, devono avere colore differente da quello normalmente usato per le capsule o i tappi o per le diciture dei contenitori utilizzati per il latte intero.

Le rivendite che vendono latte scremato o parzialmente scremato devono applicare all'esterno ed all'interno degli esercizi cartelli recanti ben visibile l'indicazione «latte scremato» e «latte parzialmente scremato».

4.12.17. Latte disidratato - Norme generali

La produzione ed il commercio dei tipi di latte conservato, parzialmente o totalmente disidratato sono disciplinati dal D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514, nonché dalle norme del presente Regolamento.

Il latte utilizzato nella produzione del latte disidratato deve avere comunque i requisiti di cui all'art. 4.12.3.

4.12.18. Latte parzialmente disidratato

A tal fine per latte parzialmente disidratato (concentrato) si intende il prodotto liquido ottenuto mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, scremato, o parzialmente scremato o da una miscela di tali prodotti eventualmente con aggiunta di crema di latte.

4.12.19. Latte parzialmente disidratato sterilizzato

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato non deve contenere Staphylococcus aureus in 1 ml, non deve contenere Salmonella in

25 ml, deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità di 3 settimane a 32°C e di 10 giorni a 55°C.

4.12.20. Latte parzialmente disidratato zuccherato

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1:3 deve presentare Staphylococcus aureus assente in 1 ml, saprofiti, esclusi i lattobacilli, non superiori a 20.000/ml e coliformi assenti in 1 ml.

4.12.21. Denominazione di vendita

I tipi di latte di cui ai due precedenti articoli possono essere venduti con le denominazioni previste nell'allegato al D.P.R. 10 maggio 1982, n. 514.

4.12.22. Latte totalmente disidratato

Per latte totalmente disidratato (latte in polvere) si intende il prodotto solido ottenuto direttamente per totale eliminazione dell'acqua dal latte intero, parzialmente o totalmente scremato dalla crema o da una miscela di questi prodotti.
Il prodotto finito deve avere un contenuto di umidità non superiore al 5% in peso; può essere commercializzato nei tipi intero, parzialmente scremato, scremato e ricco di materia grassa con contenuto in materia grassa nei limiti sotto indicati:

- intero	26% (minimo)
- parzialmente scremato	1,5% - 26%
- scremato	1,5% (massimo)
- ricco di materia grassa	42% (minimo)

4.12.23. Confezioni per la vendita

Il prodotto finito, parzialmente disidratato, deve essere conservato in luogo fresco, asciutto e riconosciuto idoneo dall'E.R., e deve essere posto in commercio per il consumo in confezioni originali ermeticamente chiuse, impermeabili ed opache, riportanti il termine minimo di conservazione espresso con la dizione «da consumarsi preferibilmente entro il...» seguito dalla data e recante l'indicazione a stampa della destinazione all'alimentazione umana, nonché con l'osservanza delle altre disposizioni vigenti.

4.12.24. Divieto di vendita del prodotto sfuso - Modalità di trasporto

Non è ammessa la vendita del prodotto sfuso. Per il trasporto dallo stabilimento produttore a quello utilizzatore è ammesso l'uso di confezioni di grosso taglio, purché impermeabili e a tenuta.
Tali confezioni non sono consentite per la vendita al dettaglio. Per tali prodotti le indicazioni di cui all'art. 3 del D.P.R. 322/82 possono essere riportate solo sui documenti commerciali di vendita.

4.12.25. Aggiunte al latte parzialmente disidratato zuccherato

Durante la lavorazione del latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, oltre al saccarosio, può essere aggiunto alla materia prima anche lattosio in quantità non superiore allo 0,02% in peso con l'eventuale aggiunta di fosfato tricalcico in quantità non superiore al 10% del lattosio aggiunto come previsto dall'art. 5 del D.P.R. 514/82.

4.12.26. Contenuto in lattati

Il tenore in lattati non deve essere superiore a 300 mg/100 g di estratto secco magro proveniente dal latte (art. 5 D.P.R. 514/82).

4.12.27. Latte totalmente disidratato - Caratteristiche

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) comunque posti in commercio devono presentare le seguenti caratteristiche:

a) fosfatasi negativa;

b) salmonella assente in 25 g e Staphylococcus aureus non superiore a 10/g;

c) coliformi non superiori a 10/g;

d) carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g esclusi i fermenti;

e) carica micetica non superiore a 100/g.

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia nelle campionature regolamentari ai punti di produzione devono rispondere alle leggi vigenti.

Nei campioni di saggio, il latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia deve presentare le seguenti caratteristiche:

a) carica batterica totale (flora aerobica a +32°C) non superiore a 10.000 colonie/g;

b) coliformi assenti in 1 g;

c) Staphylococcus aureus assente in 1 g;

d) Salmonella assente in 25 g;

e) carica micetica non superiore a 100/g;

f) fosfatasi negativa;

g) assenza di sostanze inibenti;

h) assenza di aflatossine e metalli pesanti.

4.12.28. Aggiunta di additivi

Ai tipi di latte di cui al presente capitolo possono essere aggiunti additivi consentiti ai sensi dell'art. 22 della Legge 30 aprile 1962, n. 283.

4.12.29. Panna

Per panna (crema di latte) si intende il prodotto lattiero, ricco in materia grassa, ottenuto dal latte per affioramento o centrifugazione.

La panna può essere messa in commercio solo previo trattamento termico e in contenitori sigillati, in tre tipi diversi cui corrisponde una diversa quantità di materia grassa:

a) panna da caffetteria (grasso minimo 10%);
b) panna da cucina (grasso minimo 20%);
c) panna da montare (grasso minimo 30%).

4.12.30. Divieto di additivi

La panna non può contenere alcun tipo di additivo. È da consentirsi, per il tipo «panna montata» l'impiego di gas non tossici da usarsi come propellenti secondo buona tecnica industriale.

4.12.31. Conservazione della panna

La panna deve essere sottoposta presso lo stabilimento produttore ad un trattamento di pastorizzazione o UHT o di sterilizzazione e conservata in luoghi riconosciuti idonei e comunque in ambiente fresco. Nel caso in cui sia stata sottoposta al trattamento di pastorizzazione ne deve essere assicurata la conservazione in regime di freddo (da 0 a +4°C) dal momento della produzione a quello di vendita al consumatore.
Per i prodotti dolciari a base di panna vanno rispettate le indicazioni di cui alla circolare del Ministero della Sanità n. 70 del 25 agosto 1980.

4.12.32. Caratteristiche microbiologiche

La panna posta in commercio nelle confezioni di cui sopra deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche del latte da consumo.

4.12.33. Confezioni della panna destinata al commercio

La panna pastorizzata, quella a media e quella a lunga conservazione deve essere posta in commercio in contenitori recanti la stampigliatura indelebile del termine di conservazione con la dicitura «da consumarsi entro il ...» seguita dalla data espressa in giorni e mese per la panna pastorizzata e la dicitura «da consumarsi preferibilmente entro il...» seguita dalla data espressa in mese e anno per gli altri tipi, nonché ogni altra indicazione prevista dal D.P.R. 322/82.

4.12.34. Contenitori della panna destinata a successive trasformazioni

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizione di gomma, lavabili con miscela detergente o disinfettante, e sterilizzabili al calore. I medesimi contenitori devono essere consegnati al rivenditore con apposita dichiarazione di accompagnamento da cui risulti l'avvenu-

ta pastorizzazione e la data in cui questa è avvenuta. Sui medesimi certificati vanno riportate le indicazioni del D.P.R. 322/82, qualora non siano già state apposte sui contenitori. Il destinatario deve provvedere alla conservazione dei recipienti di panna in armadio refrigerato, con temperature comprese tra O°C e +4°C e ad estrarne la panna con strumento metallico mantenuto costantemente in perfette condizioni igieniche munito di impugnatura che eviti il contatto delle mani con il prodotto.

4.12.35. Preparazione della panna montata

La preparazione della panna montata deve essere eseguita partendo dal prodotto la cui bonifica sia verificabile dalla dichiarazione di cui al precedente articolo; può essere effettuata sia mediante battitori a propulsione automatica non manuale, sia mediante l'emulsione con gas idoneo, non tossico.

La panna montata deve essere conservata in armadio frigorifero, a temperatura compresa tra O°C e −4°C e non può essere esposta in mostra né nelle vetrine né sui banchi degli esercizi, a meno che non sia sistemata in apposito spazio refrigerato, alla temperatura sopra riportata, delimitato da pareti trasparenti e lavabili.

Alla vendita la panna montata disaerata deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche:

a) E. coli non superiore a 10/g;

b) Staphylococcus aureus non superiore a 10/g;

c) Salmonella assente in 25 g.

4.12.36 Yoghurt

Con la denominazione Yoghurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophylus, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e comunque in numero non inferiore a 10^6/g.

Il latte impiegato per la produzione dello yoghurt deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato, sottoposto comunque ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione, ed eventualmente, ove richiesto, deve essere sottoposto a processi di omogeneizzazione o concentrazione.

Lo yoghurt così ottenuto deve essere raffreddato a +4°C e mantenuto a temperatura compresa tra 0°C e +4°C fino al momento della vendita.

4.12.37. Contenuto in materia grassa e varietà

Il contenuto in materia grassa dello yoghurt deve corrispondere a quello previsto per il tipo di latte impiegato fatta eccezione per lo yoghurt magro che può avere un contenuto in materia grassa fino all'1%.

Le percentuali in materia grassa, nelle preparazioni con l'aggiunta di al-

tri prodotti alimentari, devono essere riferite al totale del prodotto finito.
Lo yoghurt può essere preparato nelle varietà alla frutta o con l'aggiunta di altri prodotti alimentari (caffé, miele, panna, ecc.) in percentuale non superiore al 30% del prodotto finito.

4.12.38. Sterilizzazione e antifermentativi

Qualora il prodotto già fermentato dovesse essere sottoposto in sede di lavorazione ad una sterilizzazione con il calore, lesiva per la vitalità dei fermenti, sia che si tratti di yoghurt normale sia che si tratti di altri tipi di yoghurt (alla frutta, ecc.) non può essere messo in commercio con la denominazione tipica di yoghurt.
Il prodotto non deve contenere antifermentativi tranne che nelle preparazioni alla frutta, in cui può essere impiegato acido sorbico o i suoi sali, purché il contenuto nel prodotto finito non superi 0,2 g/kg espresso in acido sorbico.

4.12.39. Confezioni dello yoghurt per la vendita e relative indicazioni

Le confezioni di yoghurt devono riportare, oltre quelle prescritte per le sostanze alimentari dall'art. 3 del D.P.R. 322/82, le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura «da consumarsi entro il...» per lo yoghurt e «da consumarsi preferibilmente entro il...» per i prodotti i cui fermenti non siano più vivi e vitali. La validità di tali prodotti non può essere indicata superiore a 30 giorni.
Il contenuto in sostanza grassa nel prodotto finito non deve essere inferiore a quello del latte utilizzato nella preparazione.
Durante tutto il ciclo non deve essere interrotta la catena del freddo.

4.12.40. Requisiti dei locali di lavorazione

L'autorizzazione sanitaria alla produzione dello yoghurt è subordinata all'accertamento che la produzione si compia, oltre che in locali rispondenti ai requisiti generali di idoneità fissati per gli stabilimenti di produzione di sostanze alimentari, nell'osservanza di una corretta tecnologia che assicuri la protezione da inquinamenti durante tutto il ciclo di lavorazione, ivi comprese le fasi dell'aggiunta di ingredienti consentiti e del confezionamento del prodotto finito.
Il deposito, il trasporto e la vendita al dettaglio devono avvenire in locali e con mezzi che, oltre a rispondere ai requisiti generali di idoneità stabiliti per le suddette attività, siano dotati di impianti di refrigerazione.
Nello yoghurt coliformi e Staphylococcus aureus non devono essere superiori a 10/ml.

4.12.41. Burro e formaggi

La produzione del burro è regolamentata dalla Legge n. 202/83 "Modifi-

ca della Legge 23 dicembre 1956 n. 1526 concernente difesa della genuinità del burro" nonché dalle norme del presente Regolamento.
La fosfatasi deve essere negativa alla produzione; la carica in muffe non deve essere superiore a 100/g, i coliformi in numero non superiore a 100/g e Staphylococcus aureus non superiore a 100/g.
Qualora nella preparazione venga utilizzato il sale, deve essere indicato in etichetta.

4.12.42. Formaggi freschi a pasta cruda

La produzione di formaggi freschi a pasta cruda deve essere effettuata esclusivamente con latte pastorizzato e utilizzando fermenti non contaminati.
Tali prodotti devono essere venduti in giornata, se la struttura di vendita non dispone di adeguate strutture per la conservazione fino al momento della consegna all'acquirente. Il prodotto finito non può contenere E. coli in numero superiore a 10/g, Staphylococcus aureus in numero superiore a 100/g, con prova della fosfatasi negativa alla produzione.

4.12.43. Formaggi freschi a pasta filata

I formaggi freschi a pasta filata non devono contenere E. coli in numero superiore a 10/g né Staphylococcus aureus in numero superiore a 100/g e devono essere venduti con le modalità in cui al secondo comma del precedente art. 4.12.42.

4.12.44. Formaggi duri e semiduri

La produzione di formaggi duri e semiduri deve essere effettuata con latte di buona qualità, possibilmente pastorizzato.
Nel caso in cui non sia possibile utilizzare latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.
All'analisi microbiologica il prodotto non deve presentare Staphylococcus aureus superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g, purché non siano appositamente aggiunte. È ammessa la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie, qualora la tecnologia di produzione lo richieda.

4.12.45. Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato deve provenire da forme di buona qualità alle quali sia stata previamente asportata la parte esterna contenente gli additivi di superficie e deve essere preparato estemporaneamente a richiesta dell'acquirente oppure venduto in appositi contenitori preconfezionati e portanti l'indicazione della ditta produttrice, il tipo di formaggio utilizzato, il termine minimo di conservazione e ogni altra indicazione prevista dalle disposizioni di cui al D.P.R. 322/82.

4.12.46. Caratteristiche microbiologiche del formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato non deve presentare Staphylococcus aureus superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g. Identiche norme dovranno essere rispettate negli esercizi in cui si faccia uso di formaggio grattugiato.

4.12.47. Caratteristiche microbiologiche di ricotte e mascarpone

Le ricotte e il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

a) E. coli non superiore a 10/g;

b) Staphylococcus aureus non superiore a 100/g;

c) Salmonella assente in 25 g.

4.12.48. Formaggi fusi

I formaggi fusi devono essere conservati a temperatura di refrigerazione per evitare lo scadimento della qualità e dovrà essere garantita l'assenza di ogni tipo di micro-flora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

4.12.49. Indicazioni degli ingredienti

Qualora nella produzione di formaggi siano stati aggiunti ingredienti diversi dal latte, dal sale, dagli enzimi o dalle colture di microrganismi, tali ingredienti sono indicati secondo quanto previsto dalle disposizioni di cui al D.P.R. 322/82.

Capitolo 13

GELATI

4.13.1. Autorizzazioni

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all'E.R., il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n. 1 la idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale. L'autorizzazione relativa alla produzione di gelati per la vendita in annessi esercizi deve essere rinnovata all'inizio di ogni attività stagionale e, comunque, alla scadenza di ogni anno di validità.

4.13.2. Vendita ambulante o in chioschi

La vendita di gelati in forma ambulante o presso chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui agli artt. 4.3.16 e 4.4.4, purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 4.13.15.

4.13.3. Preparazione estemporanea di gelati - Requisiti per l'installazione dei macchinari

Chi intende installare macchinari per la preparazione estemporanea di gelati in esercizi pubblici, deve richiedere l'autorizzazione all'E.R. che la rilascia purché l'interessato dimostri di:

1) possedere idoneo laboratorio per la conservazione delle materie prime e per la confezione delle miscele;

2) disporre di attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e di disinfezione delle parti interne ed esterne dell'apparecchio destinato a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;

3) disporre di idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;

4) aver provveduto a proteggere l'ugello terminale con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente al lavaggio e disinfezione.

4.13.4. Frequenza dei controlli sulla produzione

L'esercente autorizzato alla vendita di gelati a preparazione estemporanea, deve, a propria cura ogni mese o, comunque, secondo le indicazioni dell'E.R. fare effettuare prelievi ed esami del prodotto in uscita dal tubo distributore dal P.M.I.P. per controllare il permanere delle condizioni che hanno dato luogo all'autorizzazione e rimuovere le cause di insalubrità, qualora i risultati dell'analisi fossero sfavorevoli.

Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 5 mesi ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitaria.

*** 4.13.5. Campionamento di saggio**

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere in qualsiasi momento a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto attraverso l'analisi eseguita dal P.M.I.P.
A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, per finalità puramente conoscitive sulla qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in 2 aliquote. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede immediatamente ad un campionamento regolamentare.

*** 4.13.6. Caso di esito sfavorevole**

Qualora tre campionamenti di saggio anche non consecutivi dovessero dare esito sfavorevole, l'E.R. può sospendere l'autorizzazione alla produzione estemporanea del gelato.
La sospensione è revocata dopo una attenta verifica della igienicità delle attrezzature con eventuali prelievi con esito favorevole effettuati dal Servizio n.1.

4.13.7. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.
Prima di ogni uso, devono essere sempre sciacquati con acqua fredda, lavati con preparati detergenti, sciacquati di nuovo in acqua, quindi immersi in acqua bollente per 10'.
È vietato l'uso di spugne o teli per l'asciugatura degli apparecchi e degli utensili dopo il lavaggio.

4.13.8. Qualità delle sostanze impiegate per la produzione

I prodotti che vengono venduti dopo la congelazione come i gelati, i pezzi duri, le granite, i ghiaccioli, le cassate, le torte gelato ed i prodotti analoghi di pasticceria debbono essere preparati con alimenti e sostanze in ottimo stato di conservazione e conformi alle disposizioni vigenti.

4.13.9. Modalità igieniche di produzione

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni di non apportare inquinamenti al prodotto finito.

* Vedere nota a pagina 9

Le miscele per la preparazione dei vari tipi di gelato in cui entrano come componenti il latte, le uova, il cioccolato, la panna o crema devono essere sottoposte a prolungata ebollizione, cui deve immediatamente seguire la fase di gelatura.
È consentito l'uso della panna solo se pastorizzata.

4.13.10. Conservazione dei gelati

Il gelato preparato, in qualunque recipiente si trovi per impedire il disgelo, deve essere tenuto a temperatura sufficiente, compresa tra −15°C e −25°C ed in contenitori riservati esclusivamente a tale uso.

4.13.11. Residui scongelati

I residui scongelati che si trovino nel fondo della gelatiera e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzabili e devono pertanto essere eliminati come materiale di rifiuto.

4.13.12. Igienicità della produzione

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzione ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

4.13.13. Banchi di vendita

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto o, comunque, separato in modo ritenuto idoneo dall'E.R. dal banco impiegato per il commercio di altri generi. Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo della polvere fino al momento dell'utilizzazione.

4.13.14. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili di diversa lunghezza da impiegarsi a seconda della quantità di prodotto presente nel recipiente che lo contiene.
Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e sterilizzabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumento deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso di acqua potabile corrente.

4.13.15. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati

I contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati devono

essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di −15°C.

4.13.16. Caratteristiche microbiologiche dei gelati

La salubrità dei gelati viene accertata mediante esami microbiologici e/o chimici. Sul prodotto la carica batterica massima consentita è quella prevista dalla O.M. dell'11/10/1978.

I cosiddetti «ghiaccioli» non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie per ml e coliformi superiori a 10 ml e Salmonella deve essere assente in 25 ml.

4.13.17. Gelati monodose

Anche ai fini dell'etichettatura di cui al D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, sono considerati gelati monodose i gelati atti ad essere consumati da una sola persona.

Capitolo 14

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

4.14.1. Divieti di vendita

È vietata la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni, ecc.) che siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti o comunque alterati.
È vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli sottoposti a maturazione artificiale oppure immaturi e non commestibili.
È vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio, che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri.
È vietato, altresì, vendere frutta che contenga residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate e tossici per l'uomo, in quantità superiore ai limiti di tolleranza fissati dalle disposizioni vigenti.

4.14.2. Esercizi di vendita

Gli spacci di vendita di prodotti ortofrutticoli otre ai requisiti di cui al capitolo 4.3 in particolare devono avere il pavimento impermeabile con scolo regolamentare e le pareti impermeabili e lavabili sino all'altezza di due metri, nonché disporre di presa di acqua potabile con sottostante lavello munito di scarico con intercettatore idraulico.
Le persone addette alla vendita dei prodotti ortofrutticoli devono essere munite del libretto di idoneità sanitaria.
Tale disposizione si applica anche agli agricoltori che intendono vendere direttamente al pubblico i prodotti del loro campo.

4.14.3. Vendita di angurie a fette

Per la vendita delle angurie a fette, l'esercizio deve disporre di:

- banco ricoperto di materiale impermeabile e inalterabile e dotato di vetrina;
- acqua potabile corrente e lavello per la pulizia delle stoviglie;
- recipiente chiuso per la raccolta dei rifiuti;
- stoviglie e posate sufficienti.

4.14.4. Igiene dei prodotti in vendita

Le insalate, i finocchi ed in genere tutti gli ortaggi, prima di essere messi in vendita, devono essere completamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

4.14.5. Divieti

È vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque esposte ad inquinamento o comunque non dichiarate potabili.
È altresì vietato involgere detti prodotti in carta usata, stampata o comunque non rispondente ai requisiti del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

4.14.6. Funghi e tartufi

Agli effetti sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, sott'aceto, in salamoia ecc.) e i tartufi in freschi e condizionati.

4.14.7. Autorizzazioni

Chiunque intenda vendere funghi e tartufi, freschi e/o condizionati, deve essere in possesso della autorizzazione amministrativa (licenza commerciale) prescritta dalla legge 11 giugno 1971, n. 426, sulla base delle tabelle merceologiche VI e VIII di cui al D.M. 30 agosto 1971 e successive modificazioni e integrazioni.
L'esercizio della vendita dei funghi e tartufi è soggetto alle norme prescritte dagli articoli dei precedenti capitoli 4.3 e 4.4 nonché da ogni altra disposizione contenuta nel presente capitolo o prescritta da leggi e regolamenti specifici vigenti.

4.14.8. Vendita di funghi in forma ambulante - Divieto

È comunque vietata la vendita dei funghi in forma itinerante.

4.14.9. Funghi - Casi di divieto di vendita

È vietata la vendita di funghi invasi da parassiti, ammuffiti, carbonizzati, rammolliti da pioggia o altrimenti avariati, avvizziti, fermentati, di sapore disgustoso o di odore sgradevole.

4.14.10. Funghi non riconoscibili

È vietata la vendita di funghi in polvere, sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

4.14.11. Vendita di funghi freschi e tartufi freschi

L'esercente, che intende vendere funghi freschi e tartufi freschi, deve richiedere l'autorizzazione amministrativa con le modalità di cui al precedente art. 4.14.7, specificando in essa le voci «funghi freschi» e «tartufi freschi» che devono essere riportate nella relativa autorizzazione.

4.14.12. Limitazioni e controlli

La vendita dei funghi freschi e dei tartufi freschi è subordinata alle limitazioni e ai controlli seguenti:

1) appartenere a specie ammesse al consumo ai sensi dell'articolo seguente;

2) essere in buono stato di conservazione ai sensi dell'art. 4.14.19;

3) essere accompagnati dalla dichiarazione di commestibilità rilasciata dall'apposito servizio micologico indicato dall'E.R.

La vendita dei tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla legge 17 luglio 1970, n. 568.

4.14.13. Funghi freschi e tartufi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita

È ammessa la vendita di funghi freschi e tartufi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:

a) Funghi freschi

Nome italiano	*Nome scientifico*
Porcino	Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff. ex Fries - sottospecie pinicola Vitt. e var. fusco-ruber sensu Moser
Porcino	Boletus aerus Bull. ex Fries
Porcinello grigio	Boletus scaber Bulliard ex Fries
Porcinello rosso	Boletus rufus Schaeff.
Pinarello o Porcinello giallo	Boletus luteus Linn. ex Fries
Pinarello o Boleto granuloso	Boletus granulatus Linn. ex Fries
Ovolo buono	Amanita Caesarea Quélet.
Chiodino	Armillariella mellea Ricken
Russula dorata	Russula aurata With ex Fries
Russula maggiore	Russula cyanoxantha Fries
Russula verdeggiante	Russula virescens Fries
Cardoncello o Cardarella	Pleurotus eryingii Quélet
Agarico delizioso o lattarolo sanguigno	Lactarius deliciosus S.F. Grey e e Lactarius sanguifluus Paulet ex Fries
Agarico ostreato o gelone	Pleurotus ostreatus Kummer
Gallinaccio o Finferlo	Cantharellus cibarius Fries
Finferla o Cantarello giallo	Cantharellus lutescens Pers.
Trombetta da morto	Crathaerellus cornucopioides Linn. ex Fries
Prataiolo	Psalliota campestris Linn. Psalliota arvensis Schaeff. ex Fries
Prataiolo coltivato	Psalliota bispora Lange (e affini)
Steccherino dorato	Hydnum repandum Linn. ex Fries

Nome italiano	*Nome scientifico*
Spugnola	Morchella sp.
Imbutino	Clitocybe infundibuliformis Quélet.
Piopparello	Pholiota aegerita Brig.

b) Tartufi

Nome italiano	*Nome scientifico*
Tartufo bianco del Piemonte	Tuber magnatum Pico
Tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto	Tuber melanosporum Vitt.
Tartufo nero ordinario o Tartufo di Bagnoli	Tuber mesentericum Vitt.
Tartufo d'estate o scorzone	Tuber aestivum Vitt.
Tartufo nero d'inverno o trifola nera	Tuber brumale Vitt.
Tartufo moscato	Tuber melanosporum var. moscatum De Ferry
Terfezia	Terfezia leonis

Le singole specie di funghi freschi o di tartufi freschi ammesse alla vendita devono essere tenute separate, ad eccezione dei Boletus di cui alla lettera a) del presente articolo; per la vendita al dettaglio sui contenitori, deve essere apposto un cartellino indicante chiaramente il nome della specie e il prezzo di vendita.
Sono pure ammessi alla vendita, sotto la responsabilità accertata per iscritto dal perito micologo, funghi freschi appartenenti a specie mangerecce non comprese nell'elenco suddetto, purché non siano confondibili in alcun modo con specie velenose o sospette.

4.14.14. Funghi freschi coltivati

È ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili, purché rispondano ai requisiti dell'art. 4.14.12 del presente Regolamento e siano contenuti in confezioni originali con le indicazioni di cui al D.P.R. 322/82 e della data di raccolta espressa in chiaro (giorno, mese, anno).
La coltivazione dei funghi da destinarsi ad uso alimentare è subordinata al possesso di speciale autorizzazione da rilasciarsi, da parte dell'E.R., previo accertamento sui requisiti igienico-sanitari del luogo e delle modalità della coltura.

4.14.15. Funghi condizionati

È ammessa la vendita di funghi condizionati, purché gli stessi rispondano ai requisiti di legge sulle conserve vegetali (R.D.L. 3 febbraio 1923, n. 501 e relativo regolamento R.D. 14 ottobre 1926, n. 1927; R.D. 30 novembre 1924, n. 2035 e succuccessive modificazioni).

Le confezioni devono essere rispondenti alle prescrizioni di legge e di regolamento e in particolare avere i requisiti minimi qualitativi stabiliti dall'art. 5 della Legge 283/62 e devono recare, sulla base dell'elenco di cui al presente articolo, il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo condizionato contenuta.
Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfo-botanica il riconoscimento della specie.
Non è consentita la promiscuità delle specie alla vendita.
I funghi condizionati, ad esclusione di quelli secchi e surgelati per i quali si rimanda ai successivi articoli, devono appartenere alle seguenti specie:

Nome italiano	*Nome scientifico*
Chiodino	Armillariella mellea Ricken (con esclusione nelle confezioni di pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci)
Gallinaccio o Finferlo	Cantharellus cibarius Fries
Porcino	Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff. ex Fries - sottospecie pinicola Vitt. e var. fuscoruber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull. ex Fries
Prataiuolo coltivato	Psalliota bispora Lange (e affini coltivate)

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi condizionati devono indicare, tra l'altro, nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla Legge 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le loro lavorazioni.
Se nello stabilimento vengono effettuate sul prodotto operazioni di disinfestazione con gas tossici o sostanze che liberino gas tossici deve essere fatta opportuna segnalazione all'autorità sanitaria.

4.14.16. Funghi secchi

È ammessa la vendita di funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

Nome italiano	*Nome scientifico*
Porcino	Boletus edulis - sottospecie edulis Schaeff. ex Fries - pinicola Vitt. e var. fuscoruber sensu Moser
Porcino	Boletus aereus Bull. ex Fries
Trombetta da morto	Crathaerellus cornucopioides Linn. ex Fries
Finferla o Cantarelo giallo	Cantharellus lutescens Pers.

purché contenuti in confezioni sigillate di materiale atto a garantire la completa visibilità del prodotto.
I contenitori devono essere costruiti con materiale conforme alle prescrizioni di legge e recare le indicazioni previste dall'art. 3 del D.P.R. 18 maggio 1982, n. 322, nonché il nome scientifico e il nome italiano della specie di fungo contenuto, il numero della partita, il tipo merceologico.
La vendita al dettaglio dei funghi secchi è permessa esclusivamente in confezioni chiuse e sigillate del peso netto minimo di 10 g e multipli di 10.
È vietata la promiscuità delle specie presenti nelle singole confezioni ad eccezione del gruppo Edulis di cui all'art. 4.14.13.
Per la produzione di funghi secchi, si devono adoperare funghi che non siano alterati o rammolliti da pioggia.
Si intendono per funghi alterati quelli ammuffiti, fermentati o tarlati con parassiti (adulti e larve).
È vietata la vendita di funghi secchi ammuffiti, tarlati con parassiti (adulti e larve) carbonizzati, polverizzati, di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.
La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie per grammo.
È parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.
Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 14%.
I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi ammuffiti, tarlati purché senza parassiti adulti e larve, carbonizzati, anneriti, irriconoscibili, nonché dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso netto totale.
Qualora, nell'espletamento dell'attività di vigilanza igienico-sanitaria, gli organi preposti rilevino, negli stabilimenti e/o laboratori di confezionamento e negli esercizi di vendita, funghi pronti per l'immissione in commercio non rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi specifiche e/o dal presente Regolamento, gli stessi procedono nei termini di legge, al sequestro della merce e alla eventuale distruzione della merce avariata.
I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e comunque il prodotto da confezionare deve essere tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

4.14.17. Funghi surgelati

È ammessa la vendita di funghi surgelati, purché appartenenti alle specie previste nell'art. 4.14.13, limitatamente a Boletus gruppo Edulis e Boletus aereus.
Non è consentita la vendita di funghi congelati.

I funghi surgelati devono essere posti in vendita con le modalità previste dalla legge 27 gennaio 1968, n. 32 e dai relativi Decreti Ministeriali di attuazione e devono recare il nome scientifico della specie e il nome italiano.
I funghi destinati alla surgelazione debbono essere in buono stato di conservazione ai sensi degli artt. 4.14.9 e 4.14.10..
Non è consentita la promiscuità delle specie ammesse in vendita ad eccezione del gruppo Edulis di cui all'art. 4.14.13.

4.14.18. Visto di frontiera

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione «proveniente da partite visitate da esperto micologo».

4.14.19. Raffigurazioni sulle confezioni

Sulle confezioni non sono consentite raffigurazioni diverse da quella della specie di funghi contenuti.

4.14.20. Utilizzo dei funghi secchi in preparazioni diverse

È consentito l'utilizzo dei funghi secchi per la produzione di preparati gastronomici (risotti, minestre ecc.) o preparati aromatizzanti, purché vengano rispettate le norme contenute nel presente Regolamento nonché nelle leggi vigenti.
È tuttavia consentito, per tali preparazioni, l'impiego di confezioni diverse da quanto previsto all'art. 4.14.16.

Capitolo 15

CAMPIONAMENTO

* 4.15.1. Modalità di campionamento

Il campionamento deve essere effettuato con le procedure di cui agli artt. 6 e 16 del D.P.R. 327/80.

Se si tratta di prodotti sfusi, il campionamento deve essere fatto con l'osservanza della più scrupolosa asepsi.

L'invio delle aliquote al P.M.I.P. deve avvenire in un periodo di tempo e con quelle precauzioni tecniche atte a non modificare le caratteristiche microbiologiche e merceologiche del prodotto.

Per quanto attiene alla numerosità dei campioni da prelevare, alle modalità di formazione degli stessi, al quantitativo da suddividere in aliquota nonché ai criteri di giudizio dei risultati delle analisi, deve essere fatto riferimento alle vigenti disposizioni.

Qualora a seguito di un campionamento regolamentare, l'accertamento analitico metta in evidenza indici microbiologici non corrispondenti agli standards previsti dalle leggi vigenti, si procede alla applicazione delle sanzioni penali o amministrative previste dalle leggi medesime.

* Vedere nota a pagina 9

Capitolo 16

ETICHETTATURA

4.16.1. Norma di rinvio

L'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale e la relativa pubblicità, salvo i prodotti regolamentati da specifiche norme in recepimento di disposizioni comunitarie, sono disciplinati dal D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 nonché dal presente Regolamento.

4.16.2. Definizione di etichettatura

Per etichettatura si deve intendere l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli, che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente sull'imballaggio o su una etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legate al prodotto, o, laddove previsto dalle norme specifiche, sui documenti commerciali di accompagnamento (art. 1 D.P.R. 322/82).
Tale definizione si applica anche ai prodotti alimentari destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense e ad altre simili collettività, nonché ai prodotti alimentari dagli stessi distribuiti.

4.16.3. Definizione di confezione

Per prodotto alimentare in imballaggio preconfezionato si deve intendere l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolto interamente o in parte da tale imballaggio, ma, comunque, in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che l'imballaggio sia aperto o alterato (art. 1 D.P.R. 322/82).
Un prodotto non deve considerarsi confezionato quando l'apposizione nell'involucro avvenga nelle fasi immediatamente precedenti la vendita e abbia l'unico scopo di proteggere dall'inquinamento o dallo spargimento il prodotto, consentendo comunque facile accesso al prodotto stesso senza effrazione dell'involucro.

4.16.4. Realizzazione dell'etichettatura

L'etichettatura non deve indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sull'identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla durabilità, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto.
La stessa etichettatura non deve, altresì, attribuire al prodotto alimenta-

re proprietà atte a prevenire, curare o guarire malattie né accennare a tali proprietà, salvo quanto possa essere espressamente previsto da norme specifiche, ovvero attribuire effetti o proprietà che il prodotto non possiede (art. 2 D.P.R. 322/82) e che deve comunque possedere.
È consentito dichiarare l'assenza di particolari ingredienti o additivi solo quando gli stessi non siano espressamente previsti da disposizioni di legge.
Le disposizioni di cui ai precedenti commi si applicano anche alla modalità di realizzazione dell'etichetta (forma, aspetto, materiali utilizzati ecc.), alla presentazione dei prodotti e alla relativa pubblicità.

4.16.5. Indicazioni sull'etichetta

L'etichettatura dei prodotti alimentari comporta le seguenti indicazioni:

a) la denominazione di vendita;

b) l'elenco degli ingredienti;

c) il quantitativo netto;

d) il termine minimo di conservazione;

e) le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;

f) le istruzioni per l'uso;

g) il luogo di origine e di provenienza;

h) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità Economica Europea;

i) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita nel territorio nazionale (art. 3 D.P.R. 322/82).

4.16.6. Denominazione di vendita e di fantasia

La denominazione di vendita di un prodotto alimentare è la denominazione prevista dalle disposizioni che disciplinano il prodotto stesso o, in mancanza, il nome consacrato da usi e consuetudini o una descrizione del prodotto accompagnata, se necessario, da informazioni sulla sua utilizzazione.
In ogni campo visivo, la denominazione di fantasia, il marchio di fabbrica o di commercio non possono mai sostituire la denominazione di vendita o esserne disgiunti ed essere riportata con i medesimi caratteri, di uguale colore, o di uguale risalto.

4.16.7. Ingredienti e relative modalità di indicazione

Per ingrediente si deve intendere qualsiasi sostanza, compresi gli additivi, utilizzata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto ali-

mentare, ancora presente nel prodotto finito anche se in forma modificata salvo quanto previsto dal successivo articolo 4.16.10.
L'elenco degli ingredienti è costituito dalla enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto alimentare, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione.
Per ingrediente composto si deve intendere una sostanza a sua volta costituita da due o più ingredienti rispondenti ai requisiti di cui al primo comma del presente articolo.
Gli ingredienti composti devono figurare nell'elenco degli ingredienti sotto la propria denominazione, seguiti dagli ingredienti che lo compongono in ordine di peso descrescente.

4.16.8. Prodotto finito

Ai fini del presente Regolamento per prodotto finito si deve intendere il prodotto finale di un ciclo di produzione pronto per essere messo in commercio come tale, sia come intermedio o materia prima di un diverso ciclo produttivo.
Vengono inoltre assimilati al prodotto finito anche i prodotti intermedi, i semilavorati e le materie prime che vengono commerciati in quanto tali anche per successive utilizzazioni.

4.16.9. Costituente di ingrediente

Per costituente di un ingrediente si deve intendere una sostanza propria e caratteristica dell'ingrediente e tale da costituire insieme agli altri costituenti elemento strutturale dell'ingrediente stesso (es. tuorlo dell'uovo, grasso del latte ecc.).

4.16.10. Indicazione degli additivi

È consentito non indicare in etichetta quegli additivi contenuti negli ingredienti utilizzati per la preparazione del prodotto finale, qualora questi non svolgano più la funzione per la quale sono stati originariamente aggiunti all'ingrediente, purché, sulla base delle indicazioni riportate sulle etichette degli ingredienti o sui documenti commerciali degli stessi, sia verificata la rispondenza degli additivi presenti, ai requisiti di cui agli artt. 5 g) e 22 della Legge 30 aprile 1962, n. 283.

4.16.11. Termine minimo di conservazione

Il termine minimo di conservazione di un prodotto alimentare è la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche, in adeguate condizioni di conservazione.
Tale termine deve essere indicato con la menzione «da consumarsi preferibilmente entro»; nel caso di prodotti altamente deperibili dal punto di vista microbiologico, quali affettati, confezionati, surgelati, latte pa-

storizzato, panna pastorizzata, yoghurt, crema, prodotti ripieni a base di uova e di carne, ecc. deve esser riportata la menzione «da consumarsi entro». Le menzioni di cui sopra devono essere seguite dalla data oppure dalla indicazione del punto della confezione in cui essa figura apposta in modo chiaro, leggibile ed indelebile ed espressa in giorno, mese, anno, a secondo del tipo di prodotto e alle sue possibilità di conservazione, salvo i casi di cui al sesto, settimo e ottavo comma dell'art. 10 del D.P.R. 322/82.

4.16.12. Prodotti omogenei

Sono da considerarsi prodotti omogenei i prodotti aventi in comune le caratteristiche peculiari (ad esempio: i gelati a base di crema, i gelati a base di pomodoro, i biscotti secchi, ecc.).

NORME FINALI

1. Sanzioni

Qualora il fatto non sia in altro modo sanzionato dalla Legge Statale o Regionale, le violazioni delle disposizioni contenute nel presente Regolamento comportano l'applicazione delle sanzioni previste dal T.U. delle Leggi Sanitarie (R.D. 27 luglio 1934, n. 1265, art. 344) e dal T.U. della Legge Comunale e Provinciale (R.D. 3 marzo 1934, n. 383, art. 106); si osservano, per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni, gli artt. 32 e seguenti della Legge 24 novembre 1981, n. 689 e le Leggi Regionali di attuazione (LL.RR. 5 dicembre 1983, n. 90 e 4 giugno 1984, n. 27).

2. 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.

3. Entrata in vigore

Il Regolamento Comunale di Igiene e ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'Albo Pretorio del Comune.

Direttore: Salvatore Giglio - Stampato da: La Tipografica Varese S.p.A. - Via Tonale, 49 - 21100 Varese
Autorizzazione del Tribunale di Varese del 17 marzo 1977 - n. 313 del Registro.