



**COMUNE DI VIADANA**

# **REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE**

**(Approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale num. 35 del 29/07/2019)**



## INDICE

<b>TITOLO I°</b>	<b>12</b>
OMISSIS	12
<b>TITOLO II°</b>	<b>14</b>
<b>IGIENE DEL TERRITORIO</b>	<b>14</b>
Capitolo 1	15
SCARICHI IDRICI	15
Capitolo 2	16
SUOLO	16
2.2.1. Terreni non edificati	16
2.2.1.1 Terreni incolti	16
2.2.2. Irrigazioni	16
2.2.3. Allevamenti zootecnici ed annessi.	16
2.2.4. Distanze per nuove costruzioni di allevamenti, stalle, concimaie e vasche di raccolta deiezioni.	16
2.2.5. Allevamenti esistenti.	18
2.2.6. Depositi.	19
2.2.7. Caratteristiche delle stalle.	19
2.2.8. Porcilaie per suini ad ingrasso e gestazione.	19
2.2.9. Stalle per bovini.	20
2.2.10. Norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali.	20
2.2.11. Caratteristiche costruttive delle vasche.	20
2.2.12. Utilizzazione dei reflui zootecnici.	21
2.2.13. Utilizzazione a scopo agronomico del letame.	21
2.2.14. Trasporto e spandimento di liquami di origine animale.	21
2.2.15. Deroghe e criteri di attuazione.	21
2.2.16. Insediamento Circhi.	21
Capitolo 3	23
ACQUE SUPERFICIALI	23
2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque	23
2.3.1.1. Inquinamento delle acque superficiali	23
2.3.2. Divieto di uso di acque sporche, infette, alterate.	23
2.3.3. Bacini artificiali, recipienti.	23
2.3.4. Acque meteoriche.	23
2.3.5. Canali.	23
2.3.6. Ordinanze - Prescrizioni.	24
2.3.7. Autorizzazioni allo scarico di acque superficiali.	24
2.3.8. Scarichi di insediamenti produttivi.	24
2.3.9. Scarichi di insediamenti civili.	24
2.3.10. Scarichi delle pubbliche fognature.	24
Capitolo 4	25
FOGNATURA	25
Capitolo 5	25
INQUINAMENTO DELL'ARIA	25
Capitolo 6	25
INQUINAMENTO DELL'ARIA	25
Capitolo 7	25
INSEDIAMENTI PRODUTTIVI	25
Capitolo 8	25
RUMORI	25
Capitolo 9	26
VIBRAZIONI	26
Capitolo 10	26
RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI	26
Capitolo 11	26

BALNEAZIONE	26
Capitolo 12	26
DETERGENTI SINTETICI	26
Capitolo 13	26
IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA	26
2.13.1. Impiego di presidi sanitari con mezzi meccanici.	26
2.13.1.1. Comunicazione preventiva.	26
2.13.1.2. Contenuto della comunicazione preventiva.	27
2.13.1.3. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire.	27
2.13.1.3.1. Impiego di presidi sanitari in prossimità di case e orti.	27
2.13.1.4. Modalità di preparazione delle miscele.	27
2.13.1.4.1. Lavaggio delle attrezzature.	27
2.13.1.4.2. Raccolta e smaltimento dei contenitori di Presidi Sanitari per l'agricoltura.	27
2.13.2. Impiego di presidi sanitari con mezzi aerei.	28
<b>TITOLO III°</b>	<b>30</b>
Capitolo 1	32
NORME GENERALI (PROCEDURE)	32
3.0.0 Campo di applicazione	32
3.1.1. Richieste di autorizzazione e concessioni edilizie; opere interne art. 26 Legge 47/85	32
3.1.2 Parere tecnico sulle richieste di autorizzazioni o concessioni.	32
3.1.4. Documentazione integrativa.	33
3.1.5. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione generica.	33
3.1.7. Licenza d'uso.	33
3.1.8. Domanda per licenza d'uso	33
3.1.10. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni.	33
3.1.11 Dichiarazione di alloggio antigienico	34
3.1.12. Dichiarazione di alloggio inabitabile	34
3.1.13. Concorso per la formazione di strumenti urbanistici	34
Capitolo 2	35
AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI	35
3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili	35
3.2.2. Protezione dall'umidità	35
3.2.3. Distanze e superficie scoperta	35
3.2.4. Sistemazione dell'area	36
3.2.5. Divieto al riuso di materiali	36
3.2.6. Intercapedini e vespai	36
3.2.7. Muri perimetrali	36
3.2.8. Parapetti	36
3.2.9. Gronde e pluviali	37
3.2.10. Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere	37
3.2.11. Disposizioni concernenti la prevenzione dei rischi di caduta dall'alto.	37
Capitolo 3	41
MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI	41
3.3.1. Sicurezza nei cantieri	41
3.3.2. Recinzioni	41
3.3.3. Demolizioni: difesa della polvere	41
3.3.4. Sistemazione aree abbandonate	41
3.3.5. Allontanamento materiali di risulta	42
3.3.6. Rinvenimento di resti umani	42
3.3.7. Cantieri a lunga permanenza	42
Capitolo 4	43
REQUISITI DEGLI ALLOGGI	43
3.4.1. Principi generali	43
3.4.2. Estensione campi di applicazione	43
3.4.3. Tipologia dei locali	43
3.4.4. Superfici minime	43
3.4.5 Volumi minimi ammissibili per i singoli locali	44
3.4.6. Numeri di utenti ammissibili	44
3.4.7. Altezze minime	44

3.4.8. Altezze minime in relazione all'altitudine	44
A) ILLUMINAZIONE	44
3.4.9. Soleggiamento	44
3.4.10. Aeroilluminazione naturale	44
3.4.11. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta	45
3.4.12. Superficie illuminante utile	45
3.4.13. Presenza di ostacoli all'aeroilluminazione	46
3.4.14. Obbligo del progettista	46
3.4.15. Calcolo della superficie illuminante per i locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza delle finestre	47
3.4.16. Requisiti delle finestre	47
3.4.17. Illuminazione artificiale	47
A) VENTILAZIONE E AERAZIONE	47
3.4.19. Dichiarazione di responsabilità	47
3.4.20. Normativa integrativa	48
3.4.21. Superficie apribile e ricambi minimi d'aria	48
3.4.22. Stanze da bagno e W.C.: superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata	48
3.4.23. Corridoi, disimpegno, ecc.: superficie minima apribile per il ricambio d'aria, ventilazione forzata	48
3.4.24. Definizione di canne di ventilazione	49
3.4.25. Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali	49
3.4.26. Divieti di installazione apparecchi a gas	49
3.4.27. Installazione apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto	49
3.4.28. Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili	49
3.4.29. Apparecchi a gas: targhe e istruzioni	50
3.4.30. Definizione di canna fumaria	50
3.4.31. Definizione di canna di esalazione	50
3.4.32. Allontanamento dei prodotti della combustione	50
3.4.33. Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura	50
3.4.34. Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe	51
3.4.35. Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti	51
3.4.36. Limitazione del tiraggio	51
3.4.37. Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento	51
3.4.38. Caratteristiche delle canne	51
3.4.39. Messa in opera delle canne fumarie	52
3.4.40. Canne fumarie singole: caratteristiche	52
3.4.41. Canne fumarie collettive: caratteristiche	52
3.4.42. Comignoli: tipi	52
3.4.43. Comignoli: altezze ed ubicazioni	53
A) TEMPERATURA E UMIDITA'	54
3.4.44. Spessore dei muri esterni	54
3.4.45. Impianto di riscaldamento	54
3.4.46. Umidità – condensa	54
3.4.47. Condizionamento: caratteristiche degli impianti	55
3.4.48. Prevenzione delle esposizioni al gas radon in ambienti confinati	55
ISOLAMENTO ACUSTICO	55
3.4.49. Difesa dal rumore	55
3.4.50. Parametri di riferimento	56
3.4.51. Misurazioni e valutazioni	56
3.4.52. Indici di valutazione di isolamento acustico	56
3.4.53. Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio con ambienti rumorosi	57
3.4.54. Rumorosità degli impianti	57
3.4.55. Rumore da calpestio	57
RIFIUTI DOMESTICI	57
3.4.57. Depositi e raccoglitori	57
3.4.58. Caratteristiche del locale immondezzaio	58
3.4.59. Caratteristiche cassoni raccoglitori	58
3.4.60. Canne di caduta	58
3.4.61. Rifiuti di facile deperibilità	58
3.4.62. Deroga	59
3.4.63. Rifiuti non domestici	59
SCARICHI	59
3.4.64. Tipi di scarico	59

3.4.66. Acque meteoriche	59
3.4.67. Acque di processo	60
3.4.68. Accessibilità all'ispezione e al campionamento	60
3.4.69. Caratteristiche delle reti e dei pozzetti	60
<b>DOTAZIONE DEI SERVIZI</b>	60
3.4.70. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima	60
3.4.71. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici	61
3.4.72. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina	61
3.4.73. Acqua potabile	61
3.4.74. Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe	61
3.4.75. Erogazione dell'acqua – Rete di distribuzione	62
<b>REQUISITI DI FRUIBILITA' A PERSONE FISICAMENTE IMPEDITE</b>	62
3.4.76. Applicazione del D.P.R. 384/78	62
3.4.77. Estensione della normativa ()	62
3.4.78. Regolamentazione generale ()	63
<b>Capitolo 5</b>	64
<b>CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO</b>	64
3.5.1. Cavedi e cortili: criteri generali	64
3.5.2. Cavedi: dimensioni	64
3.5.3. Cavedi: comunicazione con spazi liberi	64
3.5.4. Cavedi: caratteristiche	64
3.5.5. Cortili: norma di salvaguardia	64
3.5.6. Accessi ai cortili	65
3.5.7. Pavimentazione dei cortili	65
3.5.8. Cancelli	65
3.5.9. Igiene dei passaggi e degli spazi privati	65
3.5.10. Suolo pubblico: norme generali	66
3.5.11. Concessione di suolo pubblico	66
<b>SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE</b>	67
3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza	67
3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi	67
3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni	67
3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei	67
3.6.5. Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo dei locali seminterrati e sotterranei	68
3.6.6. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso	68
3.6.7. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione	68
3.6.8. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo	69
3.6.9. Sicurezza delle scale di uso comune	69
3.6.10. Larghezza delle scale	69
3.6.11. Dimensioni delle scale di uso comune	69
3.6.12. Scale a chiocciola	69
3.6.13. Chiusura delle scale di uso comune	70
<b>Capitolo 7</b>	71
<b>ESERCIZI DI OSPITALITA' ED ABITAZIONE COLLETTIVA</b>	71
3.7.0. Norme generali	71
<b>ALBERGHI, MOTEL, AFFITTACAMERE</b>	71
3.7.1. Superficie e cubatura minima delle camere	71
3.7.2. Requisiti di abitabilità	71
3.7.3. Servizi igienici	71
3.7.4. Locali comuni: ristoranti, bar, ecc.	72
<b>B) CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE (ALBERGHI RESIDENZIALI)</b>	72
3.7.5. Requisiti	72
<b>C) OSTELLI PER LA GIOVENTU', CASE PER FERIE, COLLEGI.</b>	72
3.7.6. Caratteristiche	72
3.7.7. Alloggi Agro-turistici	72
<b>D) DORMITORI PUBBLICI – ASILI NOTTURNI, OSPIZI</b>	72
3.7.8. Dormitori pubblici – asili notturni: caratteristiche	73
<b>Capitolo 8</b>	74
<b>LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI</b>	74
3.8.0. Normativa generale	74

3.8.1. Cubatura minima	74
3.8.2. Servizi	74
3.8.4. Divieto di fumare	74
Capitolo 9	75
STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE	75
3.9.1. Autorizzazione	75
A) STABILIMENTI BALNEARI	75
3.9.2. Numero utenze ammissibili	75
3.9.3. Cabine-spogliatoio – Numero minimo, caratteristiche, dotazione	75
3.9.4. Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima	75
3.9.5. Docce	76
3.9.6. Raccoglitori di rifiuti	76
3.9.7. Pronto soccorso	76
3.9.8. Luoghi di ristorazione	76
ALBERGHI DIURNI	76
3.9.9. Superficie minima dei locali	76
3.9.10. Servizi igienici	77
3.9.11. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti	77
3.9.12. Caratteristiche dell'arredamento	77
3.9.13. Aerazione	77
3.9.14. Condizionamento	77
3.9.15. Locali depositi	78
3.9.16. Disinfezione	78
3.9.17. cambio biancheria	78
3.9.17/bis Altre prestazioni dell'albergo diurno	78
C) PISCINE DI USO COLLETTIVO	78
Sostituito dalla normativa di cui alla D.G.R. 17/05/2006 n.8/2552	78
3.9.41. Palestre ed istituti di ginnastica.	78
Capitolo 10	80
CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE	80
3.10.1. Definizione e norme generali	80
3.10.2. Locali per lavorazioni e depositi	80
3.10.3. Dotazione di acqua potabile	80
3.10.4. Scarichi	80
3.10.5. Rifiuti solidi	81
3.10.6. Ricovero per animali: procedure	81
3.10.7. Caratteristiche generali dei ricoveri.	81
3.10.8. Stalle	81
3.10.9. Ricoveri per animali a carattere familiare	81
3.10.11. Abbeveratoi, vasche per il lavaggio	81
Capitolo 11	82
EDIFICI PER ATTIVITÀ LAVORATIVE IN GENERE E DEPOSITI – MAGAZZINI ATTIVITA' TERZIARIE E COMMERCIALI	82
3.11.1. Norme generali	82
A) EDIFICI PER ATTIVITÀ LAVORATIVE E DEPOSITI-MAGAZZINI	82
A.1 EDIFICI PER ATTIVITÀ A DESTINAZIONE GENERICA (xx)	82
3.11.2. Campo di applicazione	82
3.11.3. Pavimentazione	82
3.11.4. Sistemazione dell'area esterna	82
3.11.5. Caratteristiche generali delle costruzioni	82
3.11.6. Irraggiamento solare	83
3.11.7. Altezza interna degli ambienti	83
3.11.8. Requisiti di illuminazione naturale e artificiale dei locali di lavoro -	83
3.11.10 Solette	84
3.11.11 Dotazione minima di servizi	85
3.11.12 Predisposizioni minime di impianti	85
A.2 ATTIVITÀ A DESTINAZIONE DEFINITA: CARATTERISTICHE E DOTAZIONE MINIMA DI SERVIZI E PRINCIPALI REQUISITI GENERALI	85
3.11.13 Dotazione di servizi	85
3.11.14 Caratteristiche dei servizi	87
3.11.15 Locali per distributori di alimenti e bevande	88

3.11.16 Livelli di rumorosità interna ed esterna	88
3.11.17 Illuminazione artificiale	88
3.11.18 Aerazione artificiale	89
3.11.19 Seminterrati	89
3.11.20 Soppalchi	89
3.11.21 Accesso a luoghi elevati	90
3.11.22 Temperatura negli ambienti	90
3.11.23 Impianti di climatizzazione ambientale luoghi di installazione	90
3.11.24 Apparecchi per la produzione di acqua calda	91
3.11.25 Allontanamento dei prodotti della combustione	91
3.11.26 Scarichi idrici	91
A.3 ATTIVITÀ LAVORATIVE E/O DEPOSITI-MAGAZZINI IN EDIFICI MISTI CON LA RESIDENZA	91
3.11.27 Attività lavorative e/o depositi in edifici misti con la residenza	91
NORME COMUNI PER GLI AMBIENTI DESTINATI ALLE ATTIVITÀ DI CUI ALLE PRECEDENTI LETTERE A.1, A.2 e A.3	93
3.11.28 Requisiti che determinano condizioni di antigienicità	93
3.11.29 Dichiarazione di antigienicità	93
B) AMBIENTI DESTINATI AD UFFICI ED A TERZIARIO IN GENERE, STUDI PROFESSIONALI	93
3.11.30 Campo di applicazione	93
B.1) AMBIENTI DESTINATI AD UFFICI ED A TERZIARIO IN GENERE	93
3.11.31 Campo di applicazione	93
3.11.32 Altezza interna degli ambienti	94
3.11.33 Superfici	94
3.11.34 Ergonomia	94
3.11.35 Illuminazione naturale	94
3.11.36 Illuminazione artificiale	94
3.11.37 Aerazione naturale e artificiale	94
3.11.38 Temperatura	95
3.11.39 Pareti e pavimenti	95
3.11.40 Dotazione e caratteristiche dei servizi per il personale	95
3.11.41 Spazi e servizi per il pubblico	95
B.2) STUDI PROFESSIONALI APERTI AL PUBBLICO INSERITI IN EDIFICI RESIDENZIALI	95
3.11.42 Campo di applicazione e caratteristiche generali	95
C) ATTIVITÀ COMMERCIALI	96
C.1) MAGAZZINI DI VENDITA PER LA GRANDE DISTRIBUZIONE	96
3.11.43 Campo di applicazione	96
3.11.44 Caratteristiche generali	96
3.11.45 Servizi igienici	96
3.11.46 Requisiti di areazione	97
3.11.47 Requisiti integrativi di areazione	97
3.11.48 Requisiti di illuminazione	97
3.11.49 Pareti e pavimenti	97
3.11.50 Altezza interna degli ambienti	98
3.11.51 Livelli di rumorosità interna ed esterna	98
3.11.52 Seminterrati e interrati	98
3.11.53 Soppalchi	98
3.11.54 Solette	98
3.11.55 Scale	99
3.11.56 Dotazione di servizi	99
3.11.57 Caratteristiche dei servizi	99
3.11.58 Deroghe	100
3.11.59 Installazione di impianti di areazione artificiale in ambienti regolarmente aerati naturalmente.	100
3.11.60 Requisiti degli impianti di condizionamento	101
3.11.61 Condizionamento: prese di aria esterna	101
3.11.62 Condizionamento: allontanamento dell'aria	102
3.11.63 Condizionamento: manutenzione e divieti	102
3.11.64 Impianto di condizionamento: progettazione	102
Capitolo 12 LAVANDERIE, ACCONCIATORI, CENTRI ESTETICI, TATUAGGI E PIERCING ED ATTIVITÀ AFFINI	104
3.12.0. Campo di applicazione	104

3.12.1. Lavanderie: autorizzazione	104
3.12.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido	104
3.12.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali	104
3.12.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione	104
3.12.6. Veicoli per il trasporto della biancheria	105
3.12.7. Biancheria infetta	105
3.12.8. Acconciatori, centri estetici, tatuaggi, piercing ed attività affini: autorizzazioni	105
3.12.9. Caratteristiche dei locali	106
3.12.10. Attività in ambienti privati	106
3.12.11. Libretti di idoneità sanitaria	106
3.12.12. Attività di tosatura animali: autorizzazione	106
Capitolo 13 AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE	107
3.13.1. Autorimesse private: caratteristiche	107
3.13.2. Autorimesse pubbliche: caratteristiche	107
Capitolo 14 AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA	108
3.14.1. Ambulatori e/o studi medici: caratteristiche dei locali	108
3.14.2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione	108
3.14.3. Case di cura: riferimenti generali per la costruzione. Autorizzazioni	108
Capitolo 15 A) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE B) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)	109
OMISSIS	109
3.16.1. Esercizi commerciali. Requisiti minimi.	110

## **TITOLO IV°** **111**

### **DISPOSIZIONI GENERALI** **113**

4.1.0 Campo di applicazione	113
4.1.1. Ambiti di vigilanza	113
4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza	113
4.1.3. Formazione del personale addetto agli alimenti.	113
4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività	113
4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento	113
CAPITOLO 2	114
STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO	114
OMISSIS	114
CAPITOLO 3	115
ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO	115
4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari	115
4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico di generi alimentari, compresi quelli carnei	115
4.3.3. Attrezzature	115
4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari	115
4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti	115
4.3.6. Animali o elementi estranei	115
4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione	115
4.3.8. Vendita di prodotti surgelati	116
4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari	116
4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata	116
4.3.11. Divieti per gli acquirenti	116
4.3.12. Vendita di generi diversi	116
4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive	116
4.3.14. Esposizione all'esterno	116
4.3.15. Chioschi - Generi consentiti	116
4.3.16. Chioschi	117
CAPITOLO 4	118
ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE	118
4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali	118
4.4.2. Area di commercio a posto fisso	118
4.4.3. Assegnazione degli spazi	118
4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti	119

4.4.5. Modalità di vendita	119
4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti	119
4.4.8. Modalità di vendita	119
<b>CAPITOLO 5</b>	120
<b>ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE</b>	120
4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande	120
4.5.2. Autorizzazioni	120
4.5.3. Requisiti generali	120
4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili	120
4.5.5. Operazioni di pulizia	120
4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, e scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili	120
4.5.7. Bar e assimilabili	121
4.5.7.1 Esercizi commerciali di vicinato del settore alimentare	121
4.5.7.2 Altre strutture commerciali del settore alimentare	122
4.5.7.3 Laboratori artigianali del settore alimentare	122
4.5.7.4 Laboratori artigianali del settore alimentare annessi ad esercizi di vendita	122
4.5.7.5 Laboratori artigianali del settore alimentare annessi ad esercizi di	122
4.5.7.6 Imprese artigiane del settore alimentare che vendono al pubblico per il consumo immediato sul posto, senza area di sosta all'uopo predisposta, in aree/locali privati di prodotti alimentari di propria produzione	122
4.5.7.7 Imprese artigiane ed esercizi di vicinato del settore alimentare che vendono al pubblico per il consumo immediato di prodotti alimentari di propria produzione, con area di sosta privata all'uopo predisposta, utilizzando esclusivamente i locali e gli arredi dell'azienda.	123
4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi	123
4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne	123
4.5.11. Centri di produzione pasti	123
4.5.12. Unità terminali di distribuzione-Refettori	123
4.5.13. Olio di frittura	123
4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande	123
4.5.15. Agriturismo	123
4.5.16. Preparazioni estemporanee	124
4.5.17. Feste popolari	124
4.5.19. Requisiti igienico-sanitari dei Bed & Breakfast.	124
4.5.20. Attività di Catering.	124
<b>CAPITOLO 6</b>	125
<b>ESERCIZI DI DEPOSITO</b>	125
<b>OMISSIS</b>	125
<b>CAPITOLO 7</b>	126
<b>DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI</b>	126
4.7.1. Disposizioni generali	126
4.7.1. Dotazione di servizi igienici	126
4.7.2. Comunicazione dell'installazione	126
4.7.3. Automezzi di trasporto.	126
<b>CAPITOLO 8</b>	127
<b>MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI</b>	127
<b>OMISSIS</b>	127



## **TITOLO I°**

### DISPOSIZIONI GENERALI

#### OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.



## **TITOLO II°**

### **IGIENE DEL TERRITORIO**

## **Capitolo 1**

### **SCARICHI IDRICI**

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

## **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 tale fine essi devono provvederli dei necessari canali di scolo o altre opere idonee, che devono essere mantenute in buono stato di efficienza.

##### **2.2.1.1 Terreni incolti**

I terreni incolti, se posti in prossimità di abitazioni, dovranno essere mantenuti costantemente liberi da arbusti e materiali che favoriscano la moltiplicazione di insetti, roditori e animali molesti.

#### **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 o inconvenienti igienici di qualsiasi natura.

Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni sparse, quando ciò costituisce pregiudizio per la salubrità delle costruzioni stesse e può provocare umidità ai muri delle abitazioni stesse.

#### **2.2.3. Allevamenti zootecnici ed annessi.**

Fatto salvo quanto già previsto dalla normativa regionale in materia i seguenti paragrafi normano le modalità insediative degli allevamenti zootecnici ed annessi, comprese le stalle di sosta, e disciplinano il trattamento, lo stoccaggio e l'utilizzazione dei residui organici di origine zootecnica e vegetale conseguente all'esercizio dell'attività di allevamento, di seguito denominati anche effluenti o reflui, al fine di mantenere la migliore fertilità dei terreni, salvaguardare le acque superficiali di falda e limitare emanazioni maleodoranti.

#### **2.2.4. Distanze per nuove costruzioni di allevamenti, stalle, concimaie e vasche di raccolta deiezioni.**

Solamente nelle aree a destinazione agricola del territorio comunale, e con le procedure previste dalle vigenti Leggi e dal presente Capitolo, è consentito costruire nuove stalle,

porcilaie, capannoni per allevamento vitelli, allevamento avicolo o di altri animali e relative concimaie e vasche di raccolta deiezioni e depositi di nuova costruzione contenenti sostanze che possono emanare odori molesti, purché ne sia stata accertata la compatibilità ambientale come previsto nella vigente normativa e nel presente Capitolo.

All'interno degli strumenti di pianificazione urbanistica potranno essere altresì individuate aree da destinare alla costruzione dei nuovi allevamenti e dei relativi stoccaggi.

Dall'approvazione del presente Capitolo, nei Comuni nei quali gli strumenti urbanistici vigenti non prevedano distanze specifiche, le distanze minime da rispettare per l'ubicazione di nuovi insediamenti per allevamenti zootecnici rispetto ai limiti esterni di espansione delle zone prevalentemente residenziali (capoluogo e frazioni) nonché per l'espansione delle zone prevalentemente residenziali con esclusione delle zone a trasformazione urbanistica già individuate nel P.G.T. approvato con D.C.C. n.130 del 18/12/2007 (capoluogo e frazioni) rispetto ad insediamenti per allevamenti zootecnici sono:

- a) Allevamenti suini.....600 ml.
- b) Allevamenti bovini per vitelli a carne bianca.....600 ml.
- c) Allevamenti bovini di altro tipo, equini, ovini.....200 ml.
- d) Allevamenti di galline ovaiole, tacchini, anatre, faraone e struzzi.....600 ml.
- e) Allevamenti avicunicoli diversi ed assimilabili.....300 ml.
- f) Animali da pelliccia.....600 ml.
- g) Suini su lettiera permanente (solo magronaggio massimo 70 kg).....300 ml.
- h) Allevamenti di cani.....300 ml.

Case isolate e sparse non di pertinenza agricola:

- i) Per tutte le tipologie sopra descritte.....100 ml.

In parziale deroga alle distanze indicate precedentemente, le aree di nuova edificazione comprese nei soli centri abitati ed in particolare quelle nel capoluogo di Viadana, già compromesse e che si trovano in prossimità di attività produttive zootecniche bovine marginali e destinate ad una inevitabile dismissione o dislocazione in quanto non compatibili con le caratteristiche di espansione residenziale del centro abitato, possono derogare dalle distanze previste dal presente R.L.I sino ad minimo di ml. 100. Per tali aree non è prevista la norma di reciprocità in funzione proprio dell'inevitabile dismissione di tali attività

Per case sparse si intendono come tali agglomerati non superiore alle 20 unità abitative.

Devono essere ubicate a distanza non inferiore a ml. 50 dagli impianti di cui al presente titolo le abitazioni indicate dal P.G.T in zona agricola, anche se non facenti parte di aziende agricole.

Le abitazioni rurali facenti parte dell'azienda stessa devono essere ubicate a distanza non inferiore a m 25 da stalle e ricoveri per animali di cui al presente titolo ed alle distanze previste nei successivi punti per stoccaggi di deiezioni ed altri impianti aziendali.

Dall'approvazione del presente Capitolo, e fatto salvo quanto già approvato e vigente, le suddette distanze debbono essere tenute presenti nella predisposizione dei nuovi strumenti di pianificazione urbanistica.

Le distanze fra costruzioni agricole e case sparse non di pertinenza agricola sono da intendersi reciproche.

L'allevamento e la produzione di larve di mosca carnaria è vietato su tutto il territorio Comunale.

I depositi di nuova costruzione contenenti sostanze che possono emanare odori molesti devono essere ubicati a non meno di 100 ml. dalle case isolate non di pertinenza agricola e a non meno di 25 ml. dall'abitazione del conduttore del fondo e dalle altre abitazioni rurali.

Lo spargimento dei liquami zootecnici dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia.

Nelle aree individuate dal PGT come “Zone Agricole” possono essere insediati allevamenti di tipo familiare, in cui posso essere allevati sino ad un massimo di 20 capi piccoli e 5 capi grossi, a condizione che detti allevamenti familiari distino almeno 25 ml dalle abitazioni di terzi e 50 ml dal perimetro delle aree indicate dal PGT come “Zone prevalentemente residenziali” e dalle aree di trasformazione urbanistica con destinazione residenziale.

### **2.2.5. Allevamenti esistenti.**

Si intendono per esistenti gli insediamenti i cui edifici, alla data del 19/03/1998 (pubblicazione D.G.R. 06/03/1998 n. 6/34964) di entrata in vigore del presente Regolamento, hanno come destinazione d’uso l’allevamento zootecnico

Tutti gli allevamenti esistenti devono essere condotti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e, ove previsto, devono provvedere a rendere conformi le strutture aziendali alle norme del presente Capitolo, nei tempi e nei modi dettati dai successivi articoli.

Gli ampliamenti e le ristrutturazioni di allevamenti esistenti dovranno essere conformi alle norme del presente Capitolo.

Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti stabiliti possono continuare la loro attività solo a condizione che vengano ristrutturati con:

- a) soluzioni atte a riportare l’azienda in norma con le disposizioni vigenti in materia di utilizzazione dei reflui, ivi compresa la dotazione di stoccaggi;
- b) una soluzione migliorativa per tutti gli aspetti igienico-sanitari e relativi all’inquinamento del territorio comprovata da adeguata documentazione tecnica;
- c) assenza di ogni fonte di danno o di molestia per i lavoratori e la popolazione circostante;
- d) compatibilità con ogni altra norma edilizia vigente nella zona considerata.

Le suddette ristrutturazioni devono essere completate entro i termini stabiliti dal Responsabile del Servizio in accordo con quanto previsto dalla L.R. 37/93 e relativo Regolamento Attuativo.

In caso di mancato adeguamento entro i termini previsti, l’azienda dovrà cessare l’attività di allevamento entro un termine di tempo stabilito con ordinanza del Sindaco.

Tali allevamenti, se ubicati in zona residenziale, non possono essere ampliati.

Se invece gli allevamenti esistenti sono ubicati in zone con altre destinazioni urbanistiche (agricola, produttiva , etc.), ma all’interno dei limiti di espansione, può essere previsto per gli stessi un ampliamento una tantum del peso animale insediato non superiore al 35% per bovini da latte ed al 20% delle restanti tipologie qualora si verificano le condizioni previste ai punti a, b, c, d e l’aumento sia finalizzato al raggiungimento di un modulo efficiente da un punto di vista tecnico-economico ed igienico-sanitario.

Al di fuori delle fasce di rispetto individuate al punto 2.2.4 comma 2 sono consentiti aumenti del peso animale insediato per allevamenti esistenti.

Gli interventi alle strutture accessorie all’allevamento (con eccezione dei ricoveri per animali) e dei fabbricati dell’azienda senza aumento sia del peso vivo che del numero degli animali allevati, sia della superficie utilizzata direttamente dagli animali, ed aventi come scopo il miglioramento igienico-sanitario dell’allevamento stesso, purché compatibili con gli strumenti urbanistici vigenti, sono ammessi.

Gli allevamenti esistenti posti a distanze dai limiti inferiori di cui all'articolo precedente che non sono in funzione da tre anni non potranno essere riaperti.

Gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori ai limiti di cui all'articolo precedente che vengono ceduti assieme al fondo su cui insistono potranno continuare la propria attività a condizione che venga realizzata la loro trasformazione a norma dei commi precedenti.

Le riconversioni da un tipo di animali ad un altro di allevamenti esistenti ubicate a distanze inferiori ai suddetti limiti sono ammesse solo per tipi di animali e di stabulazioni con limiti di distanza equivalenti od inferiori a quelli precedenti e purché siano rispettate le condizioni di cui ai punti a, b, c, e d sopra riportate.

### **2.2.6. Depositi.**

Tutti i depositi che lo richiedono devono essere predisposti in modo tale da non permettere la fuoriuscita della sostanza depositata o di acque luride, prevedendo ove necessario adeguati sistemi fognanti di raccolta e convogliamento delle stesse nella vasca di stoccaggio dei liquami o del colaticcio.

### **2.2.7. Caratteristiche delle stalle.**

La progettazione dei ricoveri per animali deve rispettare la normativa sul benessere animale oltre a prevedere il massimo risparmio d'acqua nella gestione dell'allevamento. A tal fine tutti i rubinetti ed i tubi per l'acqua utilizzati devono essere dotati di chiusure automatiche.

Tutti i ricoveri per animali e le loro pertinenze devono essere dotati di idonei sistemi di raccolta e smaltimento delle acque piovane provenienti dalle coperture (gronde, pluviali, ecc.) distinti da quelli di altra origine; il loro recapito non può avvenire in ogni caso negli stoccaggi dei liquami o sui paddock.

Tutti gli impianti tecnici devono altresì rispettare le vigenti norme di sicurezza e devono essere realizzati secondo le norme di buona tecnica.

La costruzione di nuovi insediamenti zootecnici (con ciò intendendo l'edificazione ex novo integrale dell'allevamento nonché l'attivazione a seguito di riconversione di allevamenti preesistenti in cui si sia operato cambio delle specie allevate e/o l'aggiornamento delle strutture aziendali per la stabulazione degli animali) con la realizzazione di stoccaggi di liquami sotto grigliato interno, in caso di ambiente confinato, non è mai ammessa.

Le fosse di veicolazione sotto grigliato, con la sola funzione di convogliare i liquami all'esterno, devono avere larghezza e pendenza tali da consentire un rapido allontanamento delle deiezioni; tali cabalette comunque non saranno prese in considerazione per il calcolo degli stoccaggi.

Qualora se ne ravvisi la necessità per ragioni di sicurezza, potrà essere imposta la presenza di sistemi azionabili dall'esterno che garantiscano il ricambio forzato dell'aria.

### **2.2.8. Porcilaie per suini ad ingrasso e gestazione.**

Le caratteristiche costruttive dei ricoveri devono rispettare la vigente normativa, e quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento di Igiene ed inoltre:

- 1) in assenza di ventilazione forzata, la superficie finestrata ed apribile deve essere non meno del 7% della superficie pavimentata;

- 2) l'aerazione deve essere assicurata anche munendo il tetto di cupolini, eventualmente di tipo continuo;
- 3) i materiali di costruzione, utilizzati nella realizzazione delle porcilaie, devono rispondere ad un coefficiente di conducibilità termica non superiore ad 1,5 e ad una inerzia termica pari a quella assicurata da 18 cm di muratura piena senza intonaco. Al fine di facilitare lo svolgimento delle pratiche di terapia e profilassi e terapeutiche, è necessario munire le nuove costruzioni di idonei metodi di contenimento degli animali. Le porcilaie esistenti devono rispettare le norme del benessere animale come prescritto dai Servizi Veterinari di zona competenti.

### **2.2.9. Stalle per bovini.**

Le stalle per bovini devono essere costruite nel rispetto della vigente normativa.

Le caratteristiche costruttive delle nuove stalle devono tendere, in linea di massima, alla realizzazione di soluzioni igienicamente corrette ed alla produzione di letame piuttosto che di liquame.

Nelle stalle dove sono presenti dei paddock, essi devono essere di dimensioni adeguate al numero di animali presenti e devono essere realizzati con:

- a) pavimentazione impermeabile dotata di opportuna pendenza;
- b) cordoli di contenimento che, pur permettendo la movimentazione dei mezzi per la pulizia, consentano il contenimento delle deiezioni;
- c) opportuni sistemi di raccolta delle deiezioni e degli eventuali reflui di dilavamento e loro convogliamento in vasca.

Possono essere prive di pavimentazione solamente le parti dedicate a zone di stazionamento estivo per i bovini che comunque dovranno avere una superficie impermeabilizzata e dotate di cordoli.

### **2.2.10. Norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali.**

La gestione degli effluenti zootecnici nel loro complesso insieme, stoccaggio e riutilizzo agronomico, deve avvenire nel rispetto della normativa nazionale e regionale vigenti.

### **2.2.11. Caratteristiche costruttive delle vasche.**

Nella costruzione delle vasche devono essere rispettati la normativa vigente e le seguenti regole costruttive:

- a) costruzione delle pareti e del fondo di opportuno spessore ed adeguatamente legate tra loro;
- b) pozzetti di estrazione del liquame adeguatamente protetti da recinzione;
- c) l'area di carico e scarico del liquame deve essere pavimentata con materiale impermeabile e munita di pendenza e pozzetto di raccolta;
- d) attorno alla vasca deve essere prevista una barriera verde, preferibilmente arbusti sui lati rivolti verso l'abitato.

### **2.2.12. Utilizzazione dei reflui zootecnici.**

La distribuzione degli reflui zootecnici sul suolo agricolo è ammessa unicamente a fini agronomici e nelle forme previste dalla normativa vigente.

### **2.2.13. Utilizzazione a scopo agronomico del letame.**

È assimilato al letame il separato solido del digestato prodotto da impianti di biogas. Dal limite esterno delle zone residenziali per una fascia di rispetto di 100 metri è consentito solo lo spandimento di letame bovino o digestato solido con interro immediato. La violazione della disposizione precedente, spandendo nella fascia di rispetto liquame, implica una sanzione da € 50,00 a € 300,00, mentre la non esecuzione dell'interramento immediato è soggetta ad una sanzione da € 40 a € 240,00. Nelle aree al di fuori delle distanze di cui sopra lo spandimento agronomico del letame deve essere comunque seguito da interrimento immediato.

### **2.2.14. Trasporto e spandimento di liquami di origine animale.**

Il trasporto dei liquami deve essere, dove possibile, effettuato evitando l'attraversamento dei centri abitati.

Dal limite esterno delle zone residenziali per una fascia di rispetto di 100 metri è vietato lo spandimento di liquami. Per un'ulteriore fascia di 500 metri dal limite della precedente, è consentito lo spandimento dei liquami con interro immediato. Oltre questa fascia è consentito lo spandimento di liquame con interro entro le 24 ore.

### **2.2.15. Deroghe e criteri di attuazione.**

Alle norme previste nel presente Titolo può essere concessa deroga dal Sindaco su conforme parere dell'A.T.S. Val Padana qualora sussistano esigenze tecniche documentabili purché le soluzioni adottate permettano il raggiungimento dello stesso fine della norma derogata e nel rispetto della normativa nazionale e regionale vigente.

### **2.2.16. Inseediamento Circhi.**

L'Amministrazione Comunale adotta, con apposito atto, le "Linee guida per il mantenimento degli animali nei circhi e nelle mostre itineranti", elaborate dalla Commissione Scientifica Cites nel 2006, comprendenti il "protocollo operativo" e la "scheda informativa circhi".

Il titolare dell'attività circense chiede al SUAP del Comune il permesso di attendamento compilando la scheda informativa, la quale una volta trasmessa al Distretto Veterinario dell'A.T.S. Val Padana, se ritenuta conforme alle Linee Guida e alla normativa vigente, determina il rilascio del nulla osta.

In seguito, al momento dell'insediamento del circo, il Servizio Veterinario dell'A.T.S. Val Padana verifica la veridicità delle informazioni fornite e le condizioni di benessere e di salute degli animali.

## **Capitolo 3**

### **ACQUE SUPERFICIALI**

#### **2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque**

Il Sindaco, qualora l'A.T.S. 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, previsti dalla normativa vigente.

Inoltre il Sindaco provvede alla denuncia alle Autorità competenti se ne ravvisa gli estremi.

##### **2.3.1.1. Inquinamento delle acque superficiali**

È vietato immettere, anche in maniera saltuaria o eccezionale, in acque superficiali, sostanze che possono determinare o aggravare l'inquinamento delle stesse.

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

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **2.3.3. Bacini artificiali, recipienti.**

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **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.

#### **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.

Dal lume dei canali deve essere asportato, almeno una volta all'anno e quando sia necessario, 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.

### **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, su istruttoria tecnica dell'A.T.S. o di A.R.P.A., prescrive l'eliminazione delle cause, secondo la normativa vigente.

### **2.3.7. Autorizzazioni allo scarico di acque superficiali.**

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **2.3.8. Scarichi di insediamenti produttivi.**

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **2.3.9. Scarichi di insediamenti civili.**

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **2.3.10. Scarichi delle pubbliche fognature.**

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

## **Capitolo 4**

### **FOGNATURA**

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

## **Capitolo 5**

### **INQUINAMENTO DELL'ARIA**

(Comuni in zona di controllo di cui all'art. 2 della L. 13/7/66, n. 615)

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

## **Capitolo 6**

### **INQUINAMENTO DELL'ARIA**

(Comuni fuori zona di controllo di cui all'art. 2 della L. 13/7/66, n. 615)

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

## **Capitolo 7**

### **INSEDIAMENTI PRODUTTIVI**

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

## **Capitolo 8**

### **RUMORI**

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

## **Capitolo 9**

### **VIBRAZIONI**

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

## **Capitolo 10**

### **RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI**

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

## **Capitolo 11**

### **BALNEAZIONE**

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

## **Capitolo 12**

### **DETERGENTI SINTETICI**

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

## **Capitolo 13**

### **IMPIEGO DI PRESID SANITARI PER L'AGRICOLTURA**

#### **2.13.1. Impiego di presidi sanitari con mezzi meccanici.**

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

##### **2.13.1.1. Comunicazione preventiva.**

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

### **2.13.1.2. Contenuto della comunicazione preventiva.**

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

### **2.13.1.3. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire.**

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **2.13.1.3.1. Impiego di presidi sanitari in prossimità di case e orti.**

Nel caso di trattamenti eseguiti in centri abitati od in prossimità di case od orti per il contenimento delle erbe infestanti può essere effettuato con le seguenti modalità:

- attraverso il diserbo meccanico e fisico;
- l'utilizzo di acido pelargonico;
- l'utilizzo di erbicidi sistemici totali con attrezzature che distribuiscono la sostanza attiva pura, senza la necessità di miscelare con acqua;
- l'utilizzo di sistemi a base di acqua calda che veicolano tensioattivi biodegradabili al 100%.

Ogni altro tipo di intervento con prodotti fitosanitari che non ricadono nelle specifiche sopra riportate sono ammessi solo a fronte di specifiche prescrizioni disposte da un Consulente abilitato ai sensi della Direttiva 128/2009/CEE e del D.lgs. 150/2012. La prescrizione è redatta in forma scritta, utilizzando il modulo contenuto nell'allegato 9 alle linee guida.

È comunque fatto divieto di utilizzare sostanze attive aventi azione erbicida totale da distribuirsi direttamente al suolo in forma granulare.

### **2.13.1.4. Modalità di preparazione delle miscele.**

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **2.13.1.4.1. Lavaggio delle attrezzature.**

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **2.13.1.4.2. Raccolta e smaltimento dei contenitori di Presidi Sanitari per l'agricoltura.**

Omissis. Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.

### **2.13.2. Impiego di presidi sanitari con mezzi aerei.**

Omissis. Questa sezione è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria di riferimento.



## TITOLO III°



## **Capitolo 1**

### **NORME GENERALI (PROCEDURE)**

#### **3.0.0 Campo di applicazione**

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

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

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

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

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

Le deroghe, inerenti comunque i soli aspetti igienico-sanitari regolamentati nel presente titolo, vengano concesse dal Sindaco, con l'atto autorizzativo e/o di concessione, su conforme parere espresso dall'A.T.S.

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

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

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

La comunicazione di cui al 3° comma dell'art.26 della Legge 47/85, qualora comporti deroga, ai sensi del presente titolo, deve essere accompagnata da preventivo visto dell'A.T.S.

#### **3.1.2 Parere tecnico sulle richieste di autorizzazioni o concessioni.**

Il Sindaco provvede al rilascio di autorizzazioni o della concessione edilizia, previo parere dell'A.T.S. e sentita la Commissione Edilizia, salvo diverse disposizioni legislative.

Il parere dell'A.T.S. costituisce il parere obbligatorio ed autonomo previsto dalla normativa vigente.

Limitatamente agli insediamenti produttivi relativi a produzione, lavorazione, trasformazione, conservazione di alimenti di origine animale ed a quelli che comunque raccolgono, lavorano ed utilizzano spogli di animali o avanzi di animali, deve essere preventivamente acquisito il parere dell'A.T.S.

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

#### **3.1.4. Documentazione integrativa.**

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

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

Le richieste di concessione o autorizzazione concernenti in tutto o in parte ambienti di lavoro, di norma, quando sia nota soltanto la destinazione generica, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al precedente art. 3.1.4., dovranno 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 del nulla-osta all'esercizio della specifica attività di cui al successivo art. 3.1.10.

Il richiedente la concessione o autorizzazione può trasferire detto impegno all'effettivo utilizzatore specifico.

#### **3.1.7. Licenza d'uso.**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **3.1.8. Domanda per licenza d'uso**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **3.1.10. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni.**

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

Il Sindaco può far eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico dell'A.T.S. per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni.

In caso di inosservanza di quanto prescritto al primo comma, il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa su proposta dell'A.T.S.

### **3.1.11 Dichiarazione di alloggio antigienico**

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

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

La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Responsabile dell'A.T.S., previo accertamento tecnico.

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

Un alloggio dichiarato antigienico, una volta libero, non può essere rioccupato se non dopo che il competente servizio dell'A.T.S. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigenicità.

### **3.1.12. Dichiarazione di alloggio inabitabile**

Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta dell'A.T.S., può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi d'igiene.

I motivi che determinano la situazione di inabitabilità sono:

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

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

### **3.1.13. Concorso per la formazione di strumenti urbanistici**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

## 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 dall'A.T.S. entro 60 giorni dalla richiesta. Il silenzio equivale ad assenso. Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e/o strutture sovrastanti.

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

#### 3.2.2. Protezione dall'umidità

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

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

#### 3.2.3. Distanze e superficie scoperta

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

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

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

### **3.2.4. Sistemazione dell'area**

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

### **3.2.5. Divieto al riuso di materiali**

Nelle costruzioni è vietato il reimpiego di materiali deteriorati, inquinati, malsani o comunque non idonei dal punto di vista igienico sanitario. 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, costruendo, ove occorra, intercapedini munite di condutture o cunette per lo scolo delle acque filtranti. Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere protetto dall'umidità mediante idoneo vespaio uniformemente distribuito e di spessore adeguato alla natura del terreno sottostante. Per i locali destinati ad abitazione e di non diretto accesso da spazi pubblici, il piano del pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di cm. 15 minimo, dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede esistente.

### **3.2.7. Muri perimetrali**

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici ovvero per ottenere un adeguato abbattimento acustico così come previsto all'art. 3.4.51 del presente Titolo. Le pareti perimetrali degli edifici devono essere impermeabili alle acque meteoriche, sufficientemente impermeabili all'aria, intrinsecamente asciutte. Gli elementi costitutivi degli edifici devono poter evacuare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e permanere asciutti.

### **3.2.8. Parapetti**

Le finestre devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm 100 per i primi due piani fuori terra e di cm 110 per tutti gli altri piani. I balconi e le terrazze devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm 110 per i primi due piani fuori terra e cm 120 per tutti gli altri piani. In ogni caso i parapetti, fermo restando che devono garantire sufficiente resistenza agli urti, devono essere realizzati con aperture che non abbiano larghezza libera superiore a cm 11 e in modo da non favorire l'arrampicamento.

### **3.2.9. Gronde e pluviali**

Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di raccolta sufficientemente 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 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.

### **3.2.10. Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere**

Nella realizzazione degli edifici devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei volatili e degli 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 tutte le aperture in genere.

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.

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.

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 protette.

### **3.2.11. Disposizioni concernenti la prevenzione dei rischi di caduta dall'alto.**

Le seguenti disposizioni si applicano alle nuove costruzioni di qualsiasi tipologia d'uso (residenziale, commerciale, industriale, agricolo, ecc.) nonché in occasione di interventi su edifici esistenti che comportino anche il rifacimento sostanziale della copertura.

L'intera opera deve essere progettata ed eseguita in modo che le successive azioni di verifica, manutenzione o di riparazione dell'opera stessa e delle sue pertinenze, comprese le componenti tecnologiche, possano avvenire in condizioni di sicurezza per i lavoratori che effettuano tali lavori e per le persone presenti nell'edificio ed intorno ad esso.

1. Accesso alla copertura

Per l'accesso alla copertura devono esservi una o più aperture aventi le seguenti dimensioni minime:

- l'apertura verticale di accesso alla copertura deve avere larghezza  $\geq 0,70$  m. e altezza  $\geq 1,20$  m.  
in presenza di vincoli costruttivi non eliminabili saranno prese in considerazione dimensioni diverse, ma che devono garantire un agevole passaggio delle persone e dei materiali;
- l'apertura orizzontale di accesso al sottotetto deve essere dimensionata sui prevedibili ingombri di materiali e attrezzature da trasportare e comunque non deve avere una superficie inferiore a  $0,50$  m<sup>2</sup>;
- l'apertura orizzontale o inclinata di accesso alla copertura deve avere le seguenti misure minime di luce netta di passaggio:
  - superficie  $\geq 0,50$  m<sup>2</sup>;
  - se di forma rettangolare, il lato inferiore deve essere  $\geq 0,70$  m.; nelle vecchie costruzioni esso può essere ridotto a  $0,65$  m. nel rispetto comunque della superficie minima prevista;
  - se a sezione circolare il diametro deve essere  $\geq 0,80$  m;
- l'accesso da aperture orizzontali o inclinate non deve comportare la rimozione dell'anta dalla/e sede/i in cui è incernierata allo stipite ed il sistema di connessione dell'anta allo stipite deve essere tale da impedire il distacco accidentale dell'anta in posizione di apertura; l'anta dovrà inoltre essere provvista di meccanismo tale da evitare l'investimento improvviso e controllato del soggetto che la apre.

## 2. Installazioni di sicurezza per accesso a luoghi elevati

L'accesso ai luoghi elevati deve poter avvenire in condizioni di sicurezza.

Gli edifici devono essere muniti di idonei manufatti (es.: scale, passerelle, parapetti, dispositivi di ancoraggio, ecc.) tali da consentire l'accesso sulla copertura e permettere gli interventi di manutenzione e riparazione, in sicurezza.

Le modalità di accesso in sicurezza ai luoghi elevati dovranno essere definite nel fascicolo dell'opera se previsto o in un documento equivalente predisposto dal progettista.

La presente disposizione non elimina l'obbligo di allestire idonee opere provvisorie (es. ponteggi o simili) laddove si configurano lavori importanti sulle facciate e sui tetti nel rispetto della normativa vigente.

## 3. Accesso sulle coperture di edifici industriali, commerciali, agricoli

Per gli edifici di cui sopra laddove non esiste la possibilità di accesso alla copertura tramite apertura dall'interno dell'edificio medesimo e non sono previsti manufatti fissi esterni (scale), dovrà essere descritta una modalità d'accesso che minimamente preveda:

- l'attrezzatura più idonea da utilizzare per accedere alla copertura (es. ponteggio, trabattello, scale aeree, piattaforme elevabili ecc.);
- il punto esterno all'edificio dove operare l'accesso in relazione alla posizione sulla copertura dei sistemi di ancoraggio.

Tale descrizione deve far parte degli elaborati grafici di progetto.

La suddetta disposizione si applica anche agli edifici di carattere residenziale laddove non sono previsti manufatti fissi di accesso alla copertura (scale o altro).

## 4. Dispositivi di ancoraggio

I manufatti richiesti negli edifici per consentire l'accesso ed il lavoro in sicurezza sulle coperture, possono essere costituiti da dispositivi di ancoraggio.

Questi dispositivi richiedono che:

- siano dislocati in modo da consentire di procedere in sicurezza su qualsiasi parte della copertura, a partire dal punto di accesso alla stessa, fino al punto più lontano;
- siano chiaramente identificati per forma e/o colore o con altro mezzo analogo;
- nella zona di accesso alla copertura sia posta idonea cartellonistica identificativa da cui risulti l'obbligo dell'uso di imbracature di sicurezza e di funi di trattenuta, l'identificazione e la posizione dei dispositivi fissi a cui ancorarsi e le modalità di ancoraggio;
- il punto di accesso sia conformato in modo da consentire l'ancoraggio al manufatto fisso senza rischio di caduta.

Questi dispositivi devono essere realizzati in modo da mantenere nel tempo le necessarie caratteristiche di resistenza e solidità.

L'azione di mantenimento di tali requisiti è a carico del proprietario dell'edificio e verrà esercitata sulla base di adeguati programmi di manutenzione eseguiti da personale specializzato seguendo le prescrizioni del fabbricato.

I dispositivi di ancoraggio devono possedere i requisiti previsti nella norma UNI EN 795 del 31.5.98: "Protezione contro le cadute dall'alto – dispositivi di ancoraggio – requisiti e prove" e norme EN in essa contenute e successivi aggiornamenti.

5. Le soluzioni adottate ai fini dell'ottemperanza di quanto sopra esposto, devono essere evidenziate negli elaborati grafici di progetto presentato sia ai fini del rilascio del Permesso di Costruire che nel caso di Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA).

#### 6. A lavori ultimati

A lavori ultimati l'installatore attesta la conformità dell'installazione dei manufatti o dispositivi che consentono l'accesso e il lavoro in sicurezza sulla copertura mediante:

- la dichiarazione della corretta messa in opera dei componenti di sicurezza in relazione alle indicazioni del costruttore e/o della norma di buona tecnica;
- le certificazioni del produttore di materiali e componenti utilizzati;
- la verifica della rispondenza delle soluzioni adottate a quanto descritto in sede progettuale;
- la verifica della disponibilità presso l'opera delle informazioni sulle misure tecniche predisposte e delle istruzioni per un loro corretto utilizzo.

Questa attestazione farà parte della documentazione a corredo dell'immobile.

#### 7. Edifici con estese superfici finestrate

All'atto della progettazione di edifici dotati di ampie superfici finestrate (pareti a specchio) sarà cura del progettista indicare nell'elaborato grafico di progetto, le attrezzature fisse previste per eseguire in sicurezza le successive opere di manutenzione o pulizia delle superfici verticali esterne.

#### 8. Informazioni

In luogo prossimo all'accesso alla copertura dovrà essere esposta idonea cartellonistica che richiami l'obbligo di utilizzare appropriati dispositivi di protezione individuale (es. cinture di sicurezza).

Inoltre, nell'affidamento dei lavori di manutenzione, verifica o riparazione, il committente deve prendere in considerazione il fascicolo dell'opera, se predisposto, ed informare del

contenuto l'appaltatore (sia esso impresa che lavoratore autonomo) affinché questi possa eseguire i lavori commissionati tenendo conto delle caratteristiche dell'opera, dei rischi potenziali, degli elementi protettivi incorporati nell'opera e delle attrezzature ausiliarie necessarie.

Tali notizie devono essere fornite a maggior ragione laddove non esiste la possibilità di accesso alla copertura tramite apertura all'interno dell'edificio medesimo e non esistono manufatti fissi per accedervi (vedi punto 4).

L'esecuzione dei lavori di manutenzione, verifica o riparazione all'interno di una azienda, ovvero di una unità produttiva da parte di un appaltatore, deve altresì avvenire secondo quanto prescritto dalle specifiche norme.

#### 9. Fascicolo dell'opera

Il fascicolo dell'opera, laddove previsto, deve contenere le informazioni utili ai fini della prevenzione e protezione dai rischi cui saranno esposti i lavoratori nel corso di lavori successivi e i provvedimenti programmati per prevenire tali rischi.

Ove non sia previsto il fascicolo, sarà cura del progettista redigere un documento analogo (vedi punto 2) con la descrizione degli elementi protettivi incorporati nell'opera e delle attrezzature ausiliarie necessarie per condurre i lavori di manutenzione in sicurezza.

Copia del fascicolo dell'opera o documento equivalente viene allegata alla richiesta di abitabilità o di agibilità del fabbricato o collaudo per fine lavori; deve essere fornita al proprietario o comunque al responsabile dell'immobile (Amministratore condominiale, responsabile della sicurezza nel caso di attività non residenziali, ecc.).

Il documento deve essere aggiornato in occasione di ogni intervento successivo sulle componenti statiche e/o sugli impianti.

## **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 un'altezza non inferiore a m 2,00.

I restauri esterni, di qualsiasi genere, ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa recinzione chiusura 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 della polvere**

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinché i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri. In tutti i cantieri ove si proceda alla demolizione a mezzo di palle o di 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, ove occorrente, devono essere precedute da adeguati interventi di derattizzazione.

### **3.3.5. Allontanamento materiali di risulta**

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

### **3.3.6. Rinvenimento di resti umani**

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

I requisiti di cui al presente capitolo relativi agli spazi di abitazione, salvo diverse specifiche regolamentazioni, si applicano anche per studi professionali, uffici in genere. Per tutte le altre attività è in vigore il D.lgs. 81/2008.

#### **3.4.3. Tipologia dei locali**

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

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

#### **3.4.4. Superfici minime**

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

Ogni alloggio a pianta libera deve avere una superficie minima netta di abitazione di mq. 28 per la prima persona e mq. 10 per la successiva seconda persona.

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

Dovrà comunque essere rispettato quanto stabilito dal D.M. 05/07/75.

### **3.4.5 Volumi minimi ammissibili per i singoli locali**

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

### **3.4.6. Numeri di utenti ammissibili**

In relazione al rispetto degli indici di superficie minima, il numero massimo di utenti ammissibile è definito dagli indici del D.M. 05/07/75.

### **3.4.7. Altezze minime**

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

L'altezza netta media interna degli spazi di abitazione di cui alla lettera a) del precedente art. 3.4.3. non deve essere inferiore a m 2,70.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a m 2,00.

Per gli spazi accessori e di servizio di cui alle lettere b) e c) dell'art. 3.4.3. l'altezza netta media interna non deve essere inferiore a m 2,40, ulteriormente riducibili a m 2,20 per i corridoi e i luoghi di passaggio in genere, compreso cantine e garages. Per gli spazi accessori, in caso di soffitto non orizzontale, il punto più basso non deve essere inferiore a m 1,80.

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

### **3.4.8. Altezze minime in relazione all'altitudine**

Non applicabile nel Comune di Viadana

## **A) ILLUMINAZIONE**

### **3.4.9. Soleggiamento**

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

### **3.4.10. Aeroilluminazione naturale**

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

Possono compensare con aereoilluminazione artificiale ad integrazione di quella naturale (a giudizio del responsabile del Servizio):

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

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

### **3.4.11. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta**

La superficie finestrata, dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore al 2%, misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ad un'altezza di m. 0,90 dal pavimento.

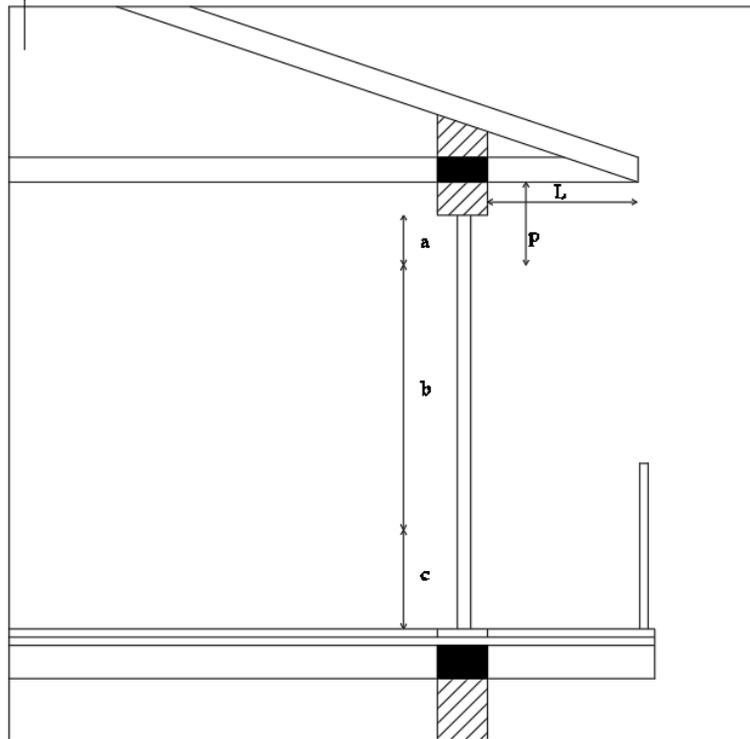
Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestrata verticale utile non sia inferiore al 12,5% (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile.

Tale norma vale solo per i locali la cui profondità non superi di 2.5 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento e quando non esistano ostacoli, come precisato nei successivi artt. 3.4.13. e 3.4.15.

### **3.4.12. Superficie illuminante utile**

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

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



*Schema esplicativo superficie illuminante utile.*

Legenda

L= lunghezza dell'aggetto superiore

p= proiezione dell'aggetto=  $L/2$  – si calcola solo per  $L >$  di cm 120

a= superficie finestrata utile per 1/3 agli effetti dell'aeroilluminazione

b= superficie utile agli effetti dell'aeroilluminazione

c= superficie anche se finestrata comunque non utile ai fini dell'aeroilluminazione  
(c= cm 60)

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

### 3.4.13. Presenza di ostacoli all'aeroilluminazione

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

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

### 3.4.14. Obbligo del progettista

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

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

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

Per gli spazi di cui all'art. 3.4.11., ultimo comma, potrà essere ammessa una profondità maggiore a condizione che sia incrementata proporzionalmente la superficie finestrata che comunque non dovrà essere inferiore al 16,6% pari ad 1/6 di quella del pavimento. La profondità massima non potrà comunque superare di 3,5 volte l'altezza del voltino del pavimento.

### **3.4.16. Requisiti delle finestre**

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

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

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

### **3.4.17. Illuminazione artificiale**

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

### **3.4.18. Illuminazione notturna esterna**

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

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

## **A) VENTILAZIONE E AERAZIONE**

### **3.4.19. Dichiarazione di responsabilità**

Così come previsto all'art.3.18.8. il proprietario, all'atto della domanda di licenza d'uso e comunque all'atto della richiesta del nulla-osta per l'esercizio dell'attività, presenta la certificazione rilasciata dagli esecutori attestanti il rispetto di tutte le norme di buona tecnica, legislative e regolamentari in materia di ventilazione e aerazione dei locali.

### **3.4.20. Normativa integrativa**

Oltre le norme generali (UNI – CIG di cui alla legge 06/12/1971 n. 1083 e DD.MM. del 07/06/1973 e 20/12/1985) come modificati ed integrati in particolare si dovrà assicurare anche il rispetto delle successive norme del presente capitolo che sottolineano ed integrano gli aspetti più rilevanti, sotto il profilo igienico-sanitario, della normativa vigente e che comunque dovranno essere osservate in caso di nuove costruzioni e dell'uso di combustibili non gassosi.

Nel caso vengano usati combustibili gassosi le canne di esalazione devono essere poste ad almeno 2,5 m da aperture di terzi (finestre, porte, ecc).

### **3.4.21. Superficie apribile e ricambi minimi d'aria**

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

Si ritiene che tali condizioni siano in ogni caso assicurate quando sia previsto per ogni alloggio il doppio riscontro d'aria e siano assicurate le superfici finestrate apribili nella misura non inferiore a 1/8 del pavimento.

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

Ogni alloggio deve avere una stanza da bagno fornita di finestra apribile all'esterno, di misura non inferiore a mq. 0,50 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 assicurata almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

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

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

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

#### **3.4.24 Definizione di canne di ventilazione**

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

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

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

#### **3.4.26 Divieti di installazione apparecchi a gas**

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

#### **3.4.27. Installazione apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto**

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

#### **3.4.28. Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili**

I collegamenti tra apparecchi mobili e gli impianti fissi devono essere realizzati con tubi flessibili moduli 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.

Legatura di sicurezza tra i tubi flessibili e il porta gomma 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 di altre che consentono l'applicazione e l'allentamento manuale;

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

### **3.4.29. Apparecchi a gas: targhe e istruzioni**

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

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

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

### **3.4.30. Definizione di canna fumaria**

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

### **3.4.31. Definizione di canna di esalazione**

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

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

### **3.4.32. Allontanamento dei prodotti della combustione**

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

Per gli impianti esistenti, se alimentati con combustibile gassoso, si dovrà rispettare quanto previsto dalla norma UNI CIG e dall'art. 3.4.20. del presente RLI.

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

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

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

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

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

- avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della coppa 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 una pendenza minima del 2%;
- non avere cambiamenti di direzione con angoli adeguati;
- essere facilmente montabili;
- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

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

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.

### **3.4.36. 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 professionisti di riconosciuta competenza.

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

### **3.4.37. Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento**

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

Si applicano le norme UNI-CIG.

### **3.4.38. Caratteristiche delle canne**

Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione e 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 rendere facile la periodica pulizia; le canne fumarie, a questo scopo devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

### **3.4.39. Messa in opera delle canne fumarie**

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

### **3.4.40. Canne fumarie singole: caratteristiche**

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

### **3.4.41. Canne fumarie collettive: caratteristiche**

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

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

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

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

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

### **3.4.42. Comignoli: tipi**

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

### 3.4.43. Comignoli: altezze ed ubicazioni

Le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di cm. 40 rispetto alla falda nel caso di tetti chiusi; negli altri casi e comunque quando vi siano altri ostacoli o altre strutture distanti meno di 10 m, le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di 100 cm. dal colmo del tetto.

Ai sensi degli articoli 9, 9bis e 9ter del D.P.R: 412/93 e s.m.i., gli impianti installati successivamente al 31 agosto 2013 devono essere collegati ad appositi camini, canne fumarie o sistemi di evacuazione dei prodotti della combustione, con sbocco sopra il tetto dell'edificio alla quota prescritta nel precedente capoverso.

È possibile derogare alle disposizioni sopra riportate nei seguenti casi:

- a) se si procede, anche nell'ambito di una riqualificazione energetica dell'impianto termico, alla sostituzione di generatori di calore individuali che risultano installati in data antecedente al 31/08/2013, con scarico a parete o in canna collettiva ramificata;
- b) se l'adempimento dell'obbligo di sbocco sopra al tetto, risulta incompatibile con norme di tutela degli edifici oggetto dell'intervento, adottate a livello nazionale, regionale o comunale;
- c) se il progettista attesta e assevera l'impossibilità tecnica a realizzare lo sbocco sopra il colmo del tetto;
- d) se si procede alle ristrutturazioni di impianti termici individuali già esistenti, siti in stabili plurifamiliari, qualora nella versione iniziale non dispongano già di camini, canne fumarie o sistemi di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco sopra il tetto dell'edificio, funzionali e idonei o comunque adeguabili all'applicazione di apparecchi a condensazione;
- e) se vengono installati uno o più generatori ibridi compatti, composti almeno da una caldaia a condensazione a gas e da una pompa di calore e dotati di specifica certificazione di prodotto.

Le deroghe sono concesse se si verificano le seguenti condizioni obbligatorie:

- 1) nei casi di cui alla lettera a), installazione di generatori di calore a gas a camera stagna il cui rendimento sia superiore a quello previsto all'articolo 4, comma 6, lettera a), del d.P.R. del 2 aprile 2009, n. 59;
- 2) nei casi di cui alle lettere b), c), e d), installazione di generatori di calore a gas a condensazione i cui prodotti della combustione abbiano emissioni medie ponderate di ossidi di azoto non superiori a 70 mg/kWh, misurate secondo le norme di prodotto vigenti;
- 3) nel caso di cui alla lettera e), installazione di generatori di calore a gas a condensazione i cui prodotti della combustione abbiano emissioni medie ponderate di ossidi di azoto non superiori a 70 mg/kWh, misurate secondo le norme di prodotto vigenti, e pompe di calore il cui rendimento sia superiore a quello previsto all'articolo 4, comma 6, lettera b), del D.P.R. del 2 aprile 2009, n. 59;
- 4) in tutti i casi, posizionamento dei terminali di scarico in conformità alla vigente norma tecnica UNI7129 e successive modifiche e integrazioni

In ogni caso restano fatte salve le disposizioni di cui al punto 6.15 dell'art. 6 del DPR 1391 del 22/12/1970 per gli impianti termici.

## **A) TEMPERATURA E UMIDITA'**

### **3.4.44. Spessore dei muri esterni**

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

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

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

Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di porzioni regolamentari riferite ad un ottavo della superficie di pavimento.

### **3.4.45. Impianto di riscaldamento**

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

L'impianto di riscaldamento comunque deve garantire la possibilità di ottenere anche nei mesi invernali e più freddi una temperatura dell'aria interna pari a  $16^\circ \text{ C}$  (per un minimo esterno di  $-7^\circ \text{ C}$ ).

Nei servizi si deve poter raggiungere la temperatura minima di  $20^\circ \text{ C}$ .

Si deve poter raggiungere 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, al centro degli ambienti e ad una altezza di m 1,50 circa dal suolo.

La differenza di temperatura all'interno di ciascun locale a m 1,20 dalle aperture e dalla fonte di calore non deve essere superiore a  $+ 1,5^\circ \text{ C}$  dalla temperatura media misurata alla stessa altezza.

### **3.4.46. 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  $\frac{1}{2}$  ora dalla chiusura di eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc.).

### **3.4.47. 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 valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;
- b) temperatura di  $20 \pm 1^\circ\text{C}$  con U.R. di 40-60% nella stagione invernale: nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra  $25-27^\circ\text{C}$  con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a  $7^\circ\text{C}$ ;
- 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 un'altezza di m2.

Sono fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro ecc.

### **3.4.48. Prevenzione delle esposizioni al gas radon in ambienti confinati**

La nuova costruzione di edifici destinati alla permanenza di persone (abitazioni, luoghi di lavoro, centri di aggregazione, ecc.) deve prevedere l'adozione di sistemi di progettazione e di costruzione tali da ridurre le concentrazioni di gas radon e quindi contenere il rischio di esposizione a tale inquinante.

Il riferimento per tali criteri è costituito dal decreto Regionale "DDG 12678 del 21/12/2011 – Linee Guida per la prevenzione delle esposizioni al gas radon in ambiente indoor".

La conformità a tali criteri e sistemi andrà certificata dal committente, progettista e direttore dei lavori in fase di progetto e in fase di agibilità.

## **ISOLAMENTO ACUSTICO**

### **3.4.49. 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.

### 3.4.50. Parametri di riferimento

I requisiti atti ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio, dovranno essere verificati per quanto concerne:

- a) isolamento acustico normalizzato per via aerea fra ambienti adiacenti e sovrapposti;
- b) isolamento acustico normalizzato tra ambiente interno e ambiente esterno;
- c) rumorosità provocata dai servizi ed impianti dell'immobile;
- d) rumori da calpestio.

### 3.4.51. Misurazioni e valutazioni

Le misure atte a verificare i requisiti di cui al punto precedente devono essere effettuate in opera.

La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalla raccomandazione internazionale ISO 140R e 717R ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

La strumentazione e i metodi di misura dovranno essere conformi alla normativa internazionale I.E.C. (International Electrotechnical Comittec) come specificato all'art. 2.8.2 del Titolo II.

### 3.4.52. Indici di valutazione di isolamento acustico

Per a parametri individuati e misurati come precedentemente descritto, gli indici di valutazione di isolamento acustico, che devono essere assicurati e dichiarati dal costruttore e dalla direzione lavori prima dell'autorizzazione all'uso della costruzione, a secondo della zona come definita all'art. 2.8.6. del Titolo II, sono quelli riportati nella seguente tabella.

#### I : Indice di valutazione isolamento acustico delle strutture in dB

Zone	Pareti interne di confine con altri alloggi o con vani servizi	Pareti esterne		
		Con serramento	Senza serramento	Solette
Industriale 1	40	35	45	42
Mista 2	40	35	42	42
Residenziale 3	40	32	40	42
Part.Tutela	40	30	35	42

### **3.4.53. Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio con ambienti rumorosi**

Nel caso di spazi abitativi confinanti con spazi destinati a pubblico esercizio, attività artigiane commerciali, industriali, ricreative, o che si trovano in zone con grosse concentrazioni di traffico, 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 dichiarate incompatibili con la destinazione e quindi disattivate.

### **3.4.54. Rumorosità degli impianti**

Il livello sonoro del rumore provocato in un alloggio da impianti tecnologici (ascensore, impianto termico, impianti di condizionamento ecc.) installati in altri alloggi o in spazi comuni, anche esterni all'edificio, non deve superare i 25 dB(A).

Gli impianti di distribuzione dell'acqua e gli apparecchi idrosanitari devono essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori molesti e si dovranno adottare tutti i possibili accorgimenti tecnici e comportamentali per eliminare ogni possibile causa di disturbo.

Gli apparecchi elettrodomestici (cappe, frigoriferi, cucine, lavastoviglie, lavatrici, ecc.) potranno essere usati nel periodo notturno, solo a condizione che non alterino la rumorosità nei locali degli alloggi contigui.

### **3.4.55. Rumore da calpestio**

Senza l'effetto di altre fonti di rumore, nell'alloggio non deve rilevarsi un livello sonoro maggiore di 70 dB quando al piano superiore venga messa in funzione la macchina normalizzata generatrice di calpestio.

## **RIFIUTI DOMESTICI**

### **3.4.57. Depositi e raccoglitori**

Ove non siano adottati altri sistemi di raccolta con cassonetti pubblici, i fabbricati devono disporre di un deposito atto a contenere i recipienti (sacchetti) delle immondizie. Tali depositi potranno essere costituiti da appositi locali immondezzaio o da cassoni raccoglitori.

Dovranno essere dimensionati per poter contenere almeno i rifiuti di n.3 giorni, calcolati in base al numero massimo di utenti previsti nell'edificio per li 1,5 per abitante di come indice minimo.

Detti depositi devono essere sempre agevolmente accessibili dall'esterno, raggiungibili sia da scale e ascensori, sia dalla strada dai mezzi di raccolta del servizio pubblico.

### **3.4.58. Caratteristiche del locale immondezzaio**

In ogni caso, fermo restando che tali depositi devono raccogliere rifiuti domestici già chiusi negli appositi sacchetti, essi dovranno assicurare le caratteristiche seguenti:

1. avere superficie adeguata;
2. altezza minima interna di m. 2, e una porta metallica a tenuta di dimensioni 0,90 X 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), per il deposito dei rifiuti pericolosi o tossici e nocivi (batterie ecc.).

### **3.4.59. Caratteristiche cassoni raccoglitori**

I cassoni raccoglitori devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere costruiti in materiale resistente, avere superficie liscia di facile pulizia, con raccordi interni arrotondati;
- avere dimensioni idonee, essere facilmente accessibili ed usabili da tutti gli utenti con particolare riguardo alle persone svantaggiate o fisicamente impediti;
- avere dispositivi di apertura e di aerazione tali da assicurare una efficace difesa antimurine e antinsetti ed un'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 pubblico.

### **3.4.60. Canne di caduta**

Le canne di caduta sono vietate.

### **3.4.61. Rifiuti di facile deperibilità**

I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di

collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori stabiliti dall'Autorità comunale, e distinti da quelli assegnati al fabbricato nel quale hanno sede.

I titolari dei sopraddetti stabilimenti devono provvedere all'allontanamento di questi rifiuti entro un termine non superiore alle 48 ore, salvo deroghe da concedersi dal Sindaco su parere dell'ATS.

### **3.4.62. Deroga**

Il Sindaco, sentito il Responsabile dell'ATS, si riserva, in presenza di situazione tecniche o dispositivi diversi da quelli indicati, di giudicare la loro conformità ai requisiti esposti agli articoli precedenti, ed ha la facoltà di chiedere a chi propone tali soluzioni la documentazione tecnica ed i chiarimenti necessari per esprimere un eventuale parere favorevole.

### **3.4.63. Rifiuti non domestici**

Per i rifiuti provenienti da edifici per attività produttive e depositi si richiama il D.P.R. 915/82 e per quanto applicabile la L.R. 94/80 e successive modifiche ed integrazioni.

## **SCARICHI**

### **3.4.64. Tipi di scarico**

Gli scarichi idrici di rifiuto, derivanti da fabbricati si distinguono in relazione all'origine in :

- a) acque meteoriche (bianche)
- b) acque luride civili (nere)
- c) acque di processo industriale

### **3.4.66. Acque meteoriche**

Le acque meteoriche possono recapitare in pubblica fognatura rispettando le norme dell'apposito regolamento comunale.

E' ammesso il loro recapito al 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.

E' ammesso pure il loro recapito in acque superficiali.

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

### **3.4.67. Acque di processo**

Le acque di processo che vengono addotte a torri di raffreddamento, sia esse provenienti da pozzo o acque superficiali trattate, devono essere sottoposte ad analisi periodiche per la speciazione di eventuali legionelle che possono essere veicolate in aerosol. In ogni caso le acque devono essere trattate con agenti battericidi per il contenimento della carica batterica in dipendenza della qualità dell'acqua accertata con le analisi di cui sopra.

### **3.4.68. Accessibilità all'ispezione e al campionamento**

Tutti gli scarichi e le relative reti devono essere dotate di idonee ispezioni e, prima della loro confluenza o recapito, avere un idoneo dispositivo a perfetta tenuta che ne consenta il campionamento.

Ove prima del recapito siano realizzati impianti di depurazione e trattamento degli scarichi, all'uscita di questi ed immediatamente a monte del recapito finale, deve essere posto un pozzetto di prelievo per analisi di apertura minima, di norma, di cm. 40x40: tale pozzetto deve essere a perfetta tenuta e permettere un accumulo anche estemporaneo di acque di scarico per una profondità di almeno 50 cm.

### **3.4.69. Caratteristiche delle reti e dei pozzetti**

Le condutture delle reti di scarico e tutti i pozzetti, nonché le eventuali vasche di trattamento, devono essere costruiti in materiale sicuramente impermeabile, resistente e a perfetta tenuta.

I pezzi di assemblamento e giunzione devono avere le stesse caratteristiche.

Le reti dell'acqua devono essere costruite con idonee pendenze atte ad escludere il ristagno e la proliferazione della flora batterica durante il periodo di non utilizzo.

Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile ed a quota inferiore rispetto alla rete dell'acqua potabile e di norma devono essere interrato, salvo che per le ispezioni, e salvo casi particolari ove, a motivata richiesta, il Responsabile dell'ATS, può prescrivere o ammettere percorsi controllabili a vista.

Le vasche, non possono di regola essere ubicate in ambienti confinanti.

## **DOTAZIONE DEI SERVIZI**

### **3.4.70. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima**

La dotazione minima dei servizi igienico-sanitari, per alloggio, è costituita da:

- un vaso, un lavabo, un bidet, una doccia o vasca da bagno.

La superficie minima da attribuire ai servizi igienici è di mq. 4 se disposti in un unico vano.

Gli ambienti di cui all'art. 3.4.2. devono essere dotati di adeguati servizi igienici di uso esclusivo con almeno un vaso ad un lavabo.

### **3.4.71. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici**

Tutti i locali destinati a servizi igienici alla persona quali bagni, docce, latrine, anti latrine ecc. devono avere oltre ai requisiti generali le seguenti caratteristiche particolari:

- pavimenti e pareti perimetrali sino ad una altezza di cm. 200 di regola piastrellati, 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 (anti latrine, anti doccia, ecc.); per secondi servizi è consentito l'accesso diretto al locale bagno da singole camere da letto.

### **3.4.72. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina**

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina per la preparazione degli alimenti che oltre ai requisiti generali deve avere le seguenti caratteristiche:

1) avere le superfici delle pareti a vista piastrelate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per una altezza di m 2.00;

2) una dotazione minima di impianti ed attrezzature, 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.

Lo spazio cottura, ove previsto, deve avere le caratteristiche di cui sopra, nonché regolarmente aereoilluminato, oppure deve essere ampiamente comunicante con il locale attiguo, che deve risultare regolarmente aereoilluminato.

Gli spazi destinati a cucina devono avere pavimenti che, oltre alla facile pulizia/sanificazione, siano certificati con adeguato grip al fine di contenere il rischio di scivolamenti.

### **3.4.73. Acqua potabile**

Ogni edificio deve essere servito da un impianto di distribuzione di acqua potabile realizzato in modo da garantire tutti i bisogni di tutti gli utenti.

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

### **3.4.74. Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe**

Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto.

Ove ciò non sia possibile, il Sindaco, su parere dell'ATS, autorizza l'approvvigionamento con acqua proveniente possibilmente da falde profonde ben protette e risultanti potabili.

Altri modi di approvvigionamento possono essere ammessi previo trattamento di potabilizzazione ritenuto idoneo dell'ATS.

Per le fonti di approvvigionamento di acqua potabile private, esistenti ed attive, laddove esista la possibilità di allacciamento al pubblico acquedotto, il Sindaco provvederà ad ingiungere all'interessato l'obbligo di allacciamento al pubblico servizio con la conseguente cessazione del prelievo privato.

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 ad almeno 30 m rispetto a stalle, letamaie, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento e da questi risultare a conveniente distanza stabilita dell'ATS.

### **3.4.75. Erogazione dell'acqua – Rete di distribuzione**

L'erogazione dell'acqua potabile mediante condotta 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 risparmiarne i guasti;
- separata e protetta rispetto ai condotti di fognatura e nelle vicinanze e negli incroci con questi essere posata superiormente ad essi.

## **REQUISITI DI FRUIBILITA' A PERSONE FISICAMENTE IMPEDITE**

### **3.4.76. Applicazione del D.P.R. 384/78**

Tale materia è regolata da specifica normativa statale e regionale.

### **3.4.77 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.

---

(\*) Si applicano fino all'atto di recepimento della normativa di cui alla L.R. 6/89 ovvero fino all'entrata in vigore della stessa.

### 3.4.78. Regolamentazione generale (\*)

Negli spazi e nelle costruzioni, di cui al precedente articolo devono essere assicurati:

- l'accesso a tutti i locali e servizi (e ai mezzi di sollevamento meccanico delle persone quando trattasi di costruzioni multipiani e tali mezzi non raggiungono il piano terra), attraverso rampe indipendenti o abbinata alle scale, di larghezza non inferiore a m 9; di pendenza contenuta entro l'8% convenientemente protette, attrezzate e pavimentate con materiale antisdrucchiolevole;
- per gli edifici di almeno 3 piani (compreso piano terra) la disponibilità di ascensore, dotato di meccanismo di autolivellamento di dimensione interna minima di 0,90 X 1,30 m, con l'apertura posta sul lato più corto e porte e 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 patrocinio 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 privacy.

#### **3.5.2. Cavedi: dimensioni**

Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aerilluminazione di latrine, gabinetti da bagno, corridoi da disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce, o cavedio o chiostrine.

In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

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

La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.

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

#### **3.5.3. Cavedi: comunicazione con spazi liberi**

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi, rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi, e di sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e comunque di dimensioni non inferiori a m 1,00 di larghezza e m. 2,40 di altezza.

#### **3.5.4. Cavedi: caratteristiche**

I cavedi devono avere pareti in tinte chiare interamente libere e terminare in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni d'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 antisdrucchiolevole, pendenza e raggi di curvatura tali da permettere un'agevole percorribilità ed inoltre avere almeno una piattaforma piana di lunghezza minima di m 4,00 all'ingresso.

### **3.5.7. Pavimentazione dei cortili**

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da permettere lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno cm 90, in modo da impedire l'infiltrazione lungo i muri. Sono ammesse altre soluzioni che assicurino parimenti la difesa dei muri.

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

Ogni cortile deve essere provvisto di presa d'acqua.

### **3.5.8. Cancelli**

Ove si faccia ricorso a cancelli, porte, portoni motorizzati, dovranno essere adottati i criteri costruttivi ed i dispositivi di protezione contro gli infortuni di cui alla norma UNI del gennaio 1984 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

I cancelli, le porte e portoni motorizzati esistenti dovranno adeguarsi alla normativa di cui sopra entro un anno dalla data di entrata in vigore del presente regolamento e/o comunque entro il termine fissato dal Sindaco in specifici atti prescrittivi.

Per quanto riguarda i cancelli manuali, non motorizzati, scorrevoli su rotaia, dovrà essere cura dell'installatore prevedere sistemi di trattenuta (fine corsa) atti ad escludere la fuoriuscita del cancello dalla sede ed il conseguente ribaltamento.

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

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

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente puliti e sgombri di ogni immondizia e di qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o menomare l'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 dell'ATS concernenti principalmente:

- a) la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;
- b) la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);
- c) le indicazioni e i mezzi per lo sgombrò di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

## Capitolo 6

### SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE

#### 3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza

La superficie dei soppalchi sarà relazionata alla superficie dei locali e 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 2,00; 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 soprastante che per il locale sottostante, 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 dell'A.T.S.; in ogni caso la superficie del soppalco, ivi comprese le superfici per l'accesso, non supererà mai gli indici di cui al comma precedente.

Per le altezze minime valgono quelle imposte dall'art. 3.4.7.

#### 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 almeno 1/3 della sua altezza si trova sotto il piano di campagna; 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 non comportino permanenza di persone quali servizi igienici, magazzini di deposito (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 anteriormente 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 aereoilluminazione diretta come previsto nel capitolo 4 del presente Titolo; alternativamente, qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui agli articoli 3.4.47. e 3.4.48. ed illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per le specifiche destinazioni d'uso;

d) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti;

e) idonee canne di ventilazione sfocianti oltre il tetto;

f) le condutture eventualmente presenti devono essere adeguatamente isolate e protette;

g) in relazione alle specifiche destinazioni ottenere le previste autorizzazioni in materia di sicurezza, prevenzione, igiene del lavoro, ecc.

in deroga alle disposizioni del presente articolo, tali locali possono essere destinati ad altri usi, quando ricorrano particolari esigenze tecniche.

### **3.6.5. Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo dei locali seminterrati e sotterranei**

L'uso a scopo lavorativo degli ambienti di cui ai precedenti articoli 3.6.3. e 3.6.4. deve essere conforme alla normativa vigente e autorizzato, sentito il parere dall'A.T.S., che viene rilasciato previa intesa fra organi tecnici competenti specificatamente in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro. I locali in oggetto devono essere conformi all'art. 3.4.48 "Prevenzione delle esposizioni al gas radon in ambienti confinati".

### **3.6.6. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso**

I locali di abitazione posti sotto i tetti o terrazze devono avere una camera d'aria di almeno cm 30 interposta tra il soffitto e la copertura.

Può essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiale avente speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel precedente comma.

In quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le 0,5 Kcal/h/mq/°C.

I vani sottotetto o parte di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal capitolo 4 del presente Titolo e da norme regionali, possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale, accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.

### **3.6.7. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aereoilluminazione**

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

Potrà essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernario la cui apertura deve essere pari a mq 0,40 per piano servito.

Gli eventuali infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione. I vetri che costituiscono pareti nel vano scala,

devono essere adeguatamente protetti o di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

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

Sono escluse dalla regolamentazione di cui al presente articolo e successivi le scale di sicurezza per le quali si applicano le vigenti norme specifiche.

### **3.6.8. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo**

Le pareti dei vani scala devono essere realizzate con materiali lavabili che consentano una facile pulizia e di almeno cm. 200.

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

### **3.6.9. Sicurezza delle scale di uso comune**

Le scale devono essere agevoli e sicure sia nella 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 della rampa in discesa e la soglia del vano porta non potrà essere inferiore a m 0,50.

### **3.6.10. Larghezza delle scale**

La larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, comunque non deve essere inferiore a m 1,20 riducibili a m 1 per le costruzioni fino a 2 piani e/o ove vi sia servizio di ascensore.

Nei casi di scale che collegano locali di abitazioni, o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti dello stesso alloggio, ecc. può essere consentita una larghezza di rampa inferiore e comunque non minore di m 0,80.

### **3.6.11. Dimensioni delle scale di uso comune**

I gradini delle scale devono avere le seguenti misure:

- alzata minima cm. 16,00, massima cm. 18,00; l'altezza massima dell'alzata è consentita solo per casi particolari e comunque solo per i progetti di ristrutturazione;
- pedata di larghezza tale che la somma di essa con due alzate sia non inferiore a cm. 63,00.

Per il collegamento di più alloggi le scale devono essere interrotte almeno ogni 10 alzate con idonei pianerottoli che per le nuove costruzioni non devono essere di lunghezza inferiore a ml. 1,20 salvo quanto disposto al successivo articolo.

### **3.6.12. Scale a chiocciola**

Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di due o più piani, tra diversi alloggi o comunque a 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 di diametro non inferiore a m 1,20.

### **3.6.13. Chiusura delle scale di uso comune**

Nelle nuove costruzioni la scala di accesso all'alloggio, se unica, deve essere coperta; dovrà inoltre essere chiusa su ogni lato fermo restando quanto previsto dall'art. 3.6.9. qualora sia l'unico collegamento per alloggi situati su più di due piani.

## **Capitolo 7**

### **ESERCIZI DI OSPITALITA' ED ABITAZIONE COLLETTIVA**

#### **3.7.0. Norme generali**

Gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive, ad esclusione di quelle regolate da norme speciali, indicate e disciplinate dalla Legge 17 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 villaggio 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.

### **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;

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 un'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 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 sempre 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 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 08 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 ed il condizionamento, unica eccezione per l'altezza media che non dovrà risultare inferiore a ml. 3,00.

## **B) CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE (ALBERGHI RESIDENZIALI)**

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale.

### **3.7.5. Requisiti**

Le case e appartamenti per vacanze e le residenze turistico alberghiere devono possedere tutti i requisiti di abitabilità previsti per le civili abitazioni e riportati al Capitolo 4 del presente Titolo.

## **C) OSTELLI PER LA GIOVENTU', CASE PER FERIE, COLLEGI.**

### **3.7.6. Caratteristiche**

OMISSIS.

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale.

### **3.7.7. Alloggi Agro-turistici**

OMISSIS.

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa regionale.

## **D) DORMITORI PUBBLICI – ASILI NOTTURNI, OSPIZI**

### **3.7.8. Dormitori pubblici – asili notturni: caratteristiche**

Trattasi di esercizi di ospitalità a carattere temporaneo, di tipo collettivo, con attrezzature essenziali.

I dormitori pubblici o asili notturni, sempre separatamente per i due sessi, devono avere almeno:

- una cubatura totale da assicurare minimo mc 24 per posto letto;
- una disponibilità di servizi igienici collettivi aventi le caratteristiche previste al Capitolo 9 per gli Alberghi diurni e che assicurano almeno un bagno completo per ogni 10 letti, un lavabo ogni 5 letti;
- un esercizio di disinfezione e disinfestazione degli individui, della biancheria e dei letti con locali per a bonifica individuale.

Tutti gli ambienti devono avere inoltre sempre tutte le caratteristiche previste all'ultimo comma dell'articolo 3.7.6.

## **Capitolo 8**

### **LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI**

#### **3.8.0. Normativa generale**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **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 spettacoli 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 anti latrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori contemporanei del locale, con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di duecento possibili utenti.

Nell'anti latrina deve essere collocato un lavabo ad acqua corrente 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.

#### **3.8.4. 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, nell'ingresso salvo il disposto dell'art. 4 della Legge 11 novembre 1975, n.584.

## Capitolo 9

### STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE

#### 3.9.1. Autorizzazione

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### 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-spogliatoio – Numero minimo, caratteristiche, dotazione

Il numero minimo delle cabine-spogliatoio non può essere inferiore ai 2/3 del numero delle utenze massime ammissibili.

Le cabine spogliatoio, in qualsiasi materiale realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m 2,20, una superficie minima di mq 2,50.

Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione minima:

- 1 sedile;
- 1 appendiabiti;
- 1 specchio;
- 1 cestino porta rifiuti;
- 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 1/30 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 antidrucciolevole 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.

Pr 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 x 1 con fognolo o pilette sifonate.

### **3.9.6. Raccoglitori di rifiuti**

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

### **3.9.7. Pronto soccorso**

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

Quando le dimensioni dello stabilimento lo richiedono e comunque ove sia prevista una utenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato al pronto soccorso.

### **3.9.8. Luoghi di ristorazione**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

## **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 carte, ovvero asciugatoi termo ventilati; 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 antisdrucchiolevole.

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 anti docce 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.3.4 del Capitolo 4 del presente Titolo.

### **3.9.15. Locali depositi**

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

### **3.9.16. Disinfezione**

I bagni e le docce, dopo ogni uso vanno detersi e disinfettati con materiali idonei. La disinfezione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con detersione ad ogni occorrenza.

### **3.9.17. cambio biancheria**

Dopo ogni bagno o doccia si dovrà provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuato a cura del gestore.

La biancheria in dotazione al di 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 riferimento alla specifica normativa.

## **C) PISCINE DI USO COLLETTIVO**

### **Sostituito dalla normativa di cui alla D.G.R. 17/05/2006 n.8/2552**

#### **3.9.41. Palestre ed istituti di ginnastica.**

Requisiti strutturali previsti:

- a) Le palestre e gli istituti di ginnastica dove si svolgono attività in presenza di pubblico devono avere i requisiti fissati per i locali di pubblico spettacolo;
- b) Le palestre e gli istituti di ginnastica non possono essere ubicati in locali interrati e seminterrati;
- c) L'altezza dei vani non dovrà essere inferiore a ml. 3,00;
- d) I pavimenti devono essere di materiale liscio e tale da poter essere facilmente lavabile e disinfettabile;
- e) Possono essere realizzate zone organizzate con box di superficie non inferiore a ml. 26,00, con tramezzature di separazione di altezza non superiore a ml. 2,20;
- f) La superficie ventilante non dovrà essere inferiore a 1/8 della superficie del pavimento; per locali con altezza superiore a ml 5,00, la superficie ventilante non dovrà essere inferiore ad 1/10;
- g) Le palestre e gli istituti di ginnastica devono essere dotati dei seguenti vani accessori:
  - Uno spogliatoio per il personale, con annessa unità igienica e doccia, così come previsti dal successivo capitolo 11;

- Spogliatoi per il pubblico, diviso per sesso;
  - Due unità igieniche singole;
  - Docce divise per sesso;
- h) Se necessarie l'aerazione naturale potrà essere integrata con sistemi meccanici riconosciuti idonei dal Servizio n. 1;
- i) Se la superficie adibita a palestra è inferiore a 100 mq, l'altezza del locale potrà essere non inferiore a ml 2,70, la superficie ventilante non dovrà essere inferiore a 1/8; i locali dovranno essere dotati di servizi igienici e docce per gli utenti, divisi per sesso.

## **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.

I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori avventizi devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti al Capitolo 4 del presente Regolamento.

#### **3.10.2. Locali per lavorazioni e depositi**

I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o manipolazioni agricole capaci di modificare negativamente l'aria confinata devono essere separati dai locali di abitazione mediante mezzi divisorii impermeabili; nelle nuove costruzioni detti locali devono essere ubicati in un corpo di fabbrica separato da quello ad uso abitazione.

I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento in 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 dichiarata potabile.

Nei casi in cui non è disponibile acqua proveniente dall'acquedotto pubblico, 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.

#### **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 vigenti.

Devono inoltre essere collocati a valle ed a non meno di 30 ml. dai pozzi di prelevamento o di qualsiasi altro serbatoio d'acqua potabile e devono essere ubicati ad una distanza dalle abitazioni di almeno ml. 50 e comunque tale da non arrecare molestia al vicinato.

### **3.10.5. Rifiuti solidi**

Gli immondezzai sono consentiti solo presso le abitazioni rurali sparse, ove non viene effettuato il servizio di raccolta dei rifiuti e devono avere pavimento e pareti impermeabili, coperchio a tenuta ed essere svuotati prima della colmataura.

Gli immondezzai devono distare almeno m 30 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. Ricovero per animali: procedure**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **3.10.7. Caratteristiche generali dei ricoveri.**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **3.10.8. Stalle**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **3.10.9. Ricoveri per animali a carattere familiare**

Di norma, nelle zone residenziali dei centri edificati con più di 1.600 abitanti non sono ammessi ricoveri per animali a carattere familiare. Nei centri edificati con meno di 1.600 abitanti, i ricoveri per animali di cui al presente articolo non possono ospitare più di n. 2 capi grossi e n. 10 avicunicoli.

La distanza di detti ricoveri da abitazioni di terzi deve essere di almeno m 10.

### **3.10.11. Abbeveratoi, vasche per il lavaggio**

Gli eventuali abbeveratoi, vasche per il lavaggio e il rinfrescamento degli ortaggi, vasche per il bucato devono essere a sufficiente distanza e a valle dei pozzi e devono essere alimentate con acqua potabile; devono inoltre essere circondate da una platea di proiezione 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.

Sono vietate le bocche di riempimento sommerso.

## Capitolo 11

### EDIFICI PER ATTIVITÀ LAVORATIVE IN GENERE E DEPOSITI – MAGAZZINI ATTIVITÀ TERZIARIE E COMMERCIALI

#### 3.11.1. Norme generali

Fatto salvo il rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione, igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro, di sicurezza degli impianti e prevenzione incendi, di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche, gli ambienti destinati a laboratori, uffici, attività di produzione di beni o di servizi in genere, depositi magazzini (x) od altro che si configuri in ogni modo come ambiente di lavoro, devono soddisfare, oltre ai requisiti generali, anche le prescrizioni previste nei successivi articoli.

Per quanto concerne gli ambienti destinati alla produzione e/o manipolazione di alimenti e bevande, le norme di seguito riportate devono intendersi integrative a quelle contenute nel titolo IV del Regolamento Locale d'Igiene.

---

(x) Ai fini del presente regolamento per deposito-magazzino si intende un ambiente confinato dove viene svolta attività di immagazzinamento, stoccaggio e/o spedizione che comporta la presenza quotidiana anche solo saltuaria di persone.

---

#### A) EDIFICI PER ATTIVITÀ LAVORATIVE E DEPOSITI-MAGAZZINI

##### A.1 EDIFICI PER ATTIVITÀ A DESTINAZIONE GENERICA (xx)

#### 3.11.2. Campo di applicazione

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### 3.11.3. Pavimentazione

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### 3.11.4. Sistemazione dell'area esterna

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### 3.11.5. Caratteristiche generali delle costruzioni

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **3.11.6. Irraggiamento solare**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **3.11.7. Altezza interna degli ambienti**

Si fa riferimento al D.lgs 81/2008 e s.m.i.

I locali destinati ad attività lavorative, fatti salvi i casi specificati negli articoli successivi, devono avere un'altezza netta interna non inferiore a mt. 3.00.

L'altezza minima netta interna per gli spazi di servizio deve essere:

- a) servizi igienici e spogliatoi: m. 2.40
- b) corridoi, zone di passaggio in genere: m. 2.10.

### **3.11.8. Requisiti di illuminazione naturale e artificiale dei locali di lavoro -**

#### **a - Locali ad uso produttivo**

In ogni ambiente di lavoro, fermo restando quanto previsto dagli articoli del presente capitolo ai fini della areazione e dell'irraggiamento solare, dovrà essere assicurata una superficie illuminante per ogni singolo locale corrispondere ad almeno:

- 1/10 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta fino a mq. 1.000;
- 1/12 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta fino a mq. 3.000;
- ad 1/15 della superficie di calpestio per locali con superficie in pianta superiori a mq. 3.000;

#### **a.1 Illuminazione artificiale**

Per ottenere una distribuzione uniforme della luminosità il livello minimo non deve essere inferiore al 70% di quello medio.

I valori di illuminamento medio orizzontale sul piano di lavoro sono i seguenti:

- per atri, disimpegni e corridoi 100 lux
- per lavorazioni grossolane 200 lux
- per lavorazioni di media finezza 300 lux
- per lavorazioni fini 500 lux

#### **a.1.1 "Camere bianche" secondo la definizione della Iso 14644-1 Cap. 2 Par. 2.1**

- illuminazione naturale pari a 1/10 con l'uso di apposite finestrate fissate;
- ventilazione artificiale per ovviare alla ventilazione naturale non prevista.

#### **b - Locali ad uso magazzini e depositi**

La superficie illuminante di ogni singolo locale deve corrispondere ad almeno:

- ad 1/20 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta sino a mq. 1.000;
- ad 1/24 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta sino a mq. 3.000;
- ad 1/30 della superficie di calpestio per locali con superficie in pianta superiore a mq. 3.000.

#### **b.1 Illuminazione artificiale**

Per ottenere una distribuzione uniforme della luminosità, il livello minimo non deve essere inferiore al 70% di quello medio che in questo caso è di 100 Lux.

Il valore di illuminamento medio deve essere riferito a tutte le zone di utilizzo da parte del personale ed adeguato alle operazioni svolte dal personale.

Nei casi di illuminazione localizzata, le lampade devono evitare la creazione di zone particolarmente in ombra e l'abbagliamento diretto o riflesso del personale addetto alla movimentazione dei prodotti.

La superficie illuminante deve essere uniformemente distribuita ed essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro: per coefficienti di trasmissione più bassi la superficie illuminante deve essere proporzionalmente incrementata.

Qualora vi siano elementi architettonici quali pensiline, gronde ecc. realizzate a sbalzo con larghezza superiore a m. 2, la superficie illuminante posta sotto gli stessi dovrà essere computata del 50%.

Il 50% della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da lucernari; il 25% della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da struttura shed.

Ai fini del presente articolo, la disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior comfort visivo e alla eliminazione di fenomeni di abbagliamento.

Di adeguata illuminazione naturale, fatte salve condizioni tecniche che non lo consentono, devono essere dotate anche le vie di comunicazione fra i vari locali e fra questi e l'esterno, come i passaggi, i corridoi e le scale.

Le superfici vetrate non devono risultare di pericolo, in relazione all'utilizzo del locale stesso, alle persone presenti nel locale od all'esterno di questo; pertanto le stesse devono essere del tipo di sicurezza e, se esiste pericolo di caduta nel vuoto, del tipo antisfondamento.

### **3.11.9 Areazione naturale dei locali di lavoro ed ad uso magazzino**

In ogni ambiente di lavoro dovrà essere assicurata una areazione naturale diretta ottenuta attraverso superficie apribile e contrapposta, con comandi manuali collocati ad altezza d'uomo.

#### **a - Locali ad uso produttivo**

La superficie finestrata apribile di ogni singolo locale deve corrispondere ad almeno:

- 1/20 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta sino a mq. 1.000;
- 1/24 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta sino a mq. 3.000;
- 1/30 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta superiore a mq. 3.000.

#### **b - Locali ad uso magazzini e depositi**

La superficie finestrata apribile di ogni singolo locale deve corrispondere ad almeno:

- 1/40 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta sino a mq. 1.000;
- 1/45 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta sino a mq. 3.000;
- 1/50 della superficie di calpestio, per locali con superficie in pianta superiore a mq. 3.000.

Le aperture di ingresso, porte e portoni non possono costituire sistema unico di areazione; le stesse possono essere computate fino ad un massimo del 50% della quota di areazione di cui al primo comma.

### **3.11.10 Solette**

I piani di calpestio e le solette in genere, ivi comprese quelle dei soppalchi, devono portare, in posizione ben visibile le targhe indicanti il carico massimo del solaio espresso in Kg/mq.

### **3.11.11 Dotazione minima di servizi**

Gli ambienti lavorativi, ancorché a destinazione generica, devono disporre della seguente dotazione minima di servizi:

#### **1) Servizi igienici**

Almeno un servizio igienico completo di relativo antibagno avente le caratteristiche riportate per gli ambienti a destinazione specifica di cui agli articoli successivi.

Tali spazi di servizio devono essere:

- approvvigionati di acqua di sicura e costante potabilità
- acqua calda per usi igienici e sanitari;
- regolarmente allacciati alla fognatura interna per il successivo recapito finale;
- adeguatamente riscaldati.
- aeroilluminati naturalmente con superficie minima mq. 0.5

#### **2) Locale per uso ufficio**

Almeno un locale per uso ufficio di superficie minima non inferiore a mq. 9.0 ed avente altezza non inferiore a mt. 2.70, aeroilluminato naturalmente e riscaldato.

### **3.11.12 Predisposizioni minime di impianti**

Gli ambienti lavorativi, ancorché a destinazione generica devono essere dotati di impianto elettrico realizzato conformemente alle disposizioni di legge, devono essere rispondenti ai requisiti della normativa vigente in materia di eliminazione e superamento delle barriere architettoniche e devono essere predisposti di regolamentari sistemi per:

1. la distribuzione dell'acqua potabile per usi igienici e sanitari;
2. lo smaltimento degli scarichi idrici;
3. la climatizzazione ambientale e l'allontanamento dei prodotti della combustione.

## **A.2 ATTIVITÀ A DESTINAZIONE DEFINITA: CARATTERISTICHE E DOTAZIONE MINIMA DI SERVIZI E PRINCIPALI REQUISITI GENERALI**

### **3.11.13 Dotazione di servizi**

Fermo restando quanto già previsto per gli ambienti a destinazione generica, gli edifici per attività lavorative con destinazione definita devono disporre della dotazione di servizi calcolata secondo le seguenti indicazioni ed aventi le caratteristiche riportate agli articoli successivi:

#### **1) Dotazione di servizi per il personale**

I locali di servizio devono essere previsti in numero e posizione adeguata sia alle esigenze di riservatezza e comfort, sia alle necessità di una facile e rapida pulizia; devono essere accessibili mediante passaggi coperti.

Qualora sia prevista la presenza di persone di sesso differente, i servizi igienici, gli spogliatoi e le docce devono essere suddivisi per sesso nel rispetto di quanto indicato nella tabella del punto "a" del presente articolo.

Fermo restando le specifiche previste per le singole destinazioni, deve essere assicurata, in funzione del numero di addetti presumibili contemporaneamente presenti, titolari e/o soci compresi, la seguente dotazione minima complessiva:

#### **a) Servizi igienici**

\_ n. 1 WC fino a tre addetti

- n. 2 WC fino a dieci addetti
- n. 3 WC da 11 a 20 addetti
- n. 1 WC ulteriore ogni 20 addetti o frazione

I locali WC devono essere dotati di antibagno che può essere comune per più WC.

La porta di accesso deve essere apribile verso l'esterno e deve essere dotata di serratura di emergenza azionabile dall'esterno e indicatore di presenza e, nei casi di ventilazione artificiale, di griglia o fessura nella porzione inferiore, alta almeno cm.5.

#### **b) Spogliatoi**

Devono essere previsti in tutti gli ambienti di lavoro nei quali i lavoratori dovranno indossare indumenti da lavoro e/o effettuano attività insudicianti, - art. 33 Titolo II del D.Leg. 626/94.

Gli spogliatoi devono essere divisi per sesso e dotati di attrezzature, quali sedili ed armadietti doppi chiudibili a chiave, per riporvi gli indumenti da lavoro divisi da quelli civili.

Potrà essere utilizzato come spogliatoio l'antibagno, purché abbia le caratteristiche previste dal successivo punto 3.11.14 solo nel caso in cui il numero degli operatori sia pari o inferiore a n. 5 unità;

#### **c) docce**

Per le attività lavorative insudicianti deve essere prevista almeno una doccia per sesso in relazione ad ogni 10 potenziali utilizzatori contemporanei e devono inoltre essere dotati:

- di acqua calda
- di mezzo detergente e per asciugarsi

#### **d) mense o refettori**

Deve essere previsto un locale mensa o refettorio laddove sia presumibile la presenza di addetti durante l'intervallo per la refezione e qualora non siano previste forme alternative.

Il locale mensa o refettorio dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- superficie pari a 1.5 mq per utilizzatore contemporaneamente presente con un minimo di mq 9;
- altezza minima netta interna di mt. 2.70;
- regolamentare aeroilluminazione naturale diretta;
- lavabo con erogatore con comandi non manuale
- dotato di sedili ed attrezzature consone allo scopo;

Resta fermo il divieto di consumare pasti negli ambienti di lavoro.

#### **e) locale di riposo**

Ove necessario, ai sensi del D.L.vo 626/94, il locale di riposo dovrà garantire le seguenti caratteristiche:

- superficie pari a 1.5 mq per utilizzatore contemporaneamente presente con un minimo di mq 9;
- altezza minima netta interna di mt. 2.40;
- regolamentare aeroilluminazione naturale diretta;
- dotato di sedili ed attrezzature consone allo scopo;

#### **f) camera di medicazione - ambulatorio**

ove necessaria, ai sensi dell'art. 30 del D.P.R. 303/56, la camera di medicazione deve avere le seguenti caratteristiche:

- superficie non inferiore a mq. 9;
- altezza minima interna non inferiore a mt 2.70;
- regolamentare aeroilluminazione naturale diretta;
- servizio igienico con antibagno;

Restano ferme le disposizioni di cui agli articoli 27,28,29 e 31 dello stesso D.P.R. 303/56.

### **3.11.14 Caratteristiche dei servizi**

Fermo restando le dotazioni minime previste al precedente articolo 3.11.13, i servizi devono possedere le caratteristiche e i requisiti di seguito specificati.

#### **1. servizi igienici**

Sia il locale WC che l'antibagno devono avere superficie minima di mq 1.00 con lato di accesso non inferiore a mt. 1.00, devono garantire i normali movimenti delle persone e devono essere separati fisicamente a tutta altezza da altri ambienti.

L'antibagno dovrà essere munito di lavabi o punti di erogazione dell'acqua pari al numero dei WC serviti.

I pavimenti e le pareti perimetrali, sino ad una altezza di 200 cm. devono essere piastrellati o rivestiti con materiale impermeabile, liscio, lavabile e resistente.

L'antibagno deve essere dotato di piletta sifonata.

L'altezza di tali locali non può essere inferiore a mt. 2.40.

I servizi igienici, locale WC preferibilmente alla turca ed antibagno, devono avere aeroilluminazione naturale diretta non inferiore ad 1/10 della superficie in pianta, in ogni caso la superficie finestrata apribile non può essere inferiore a mq. 0.5.

Sono ammissibili soluzioni alternative solo dove vi sia difficoltà tecnica di ottenere idonea aero-illuminazione naturale.

In tale caso devono essere dotati di impianto di aerazione artificiale (anche solo per estrazione) che assicuri un ricambio minimo di 10 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero 20 volumi/ora se in espulsione intermittente, a comando automatico e temporizzato.

L'aria di espulsione non può essere riciclata in nessun caso e deve essere allontanata oltre il tetto.

**2. Spogliatoio** - D.Lgs. 626/94 art.33 c. 11 come modificato dal D.lgs. 242/96 art.16 c. 11.

Gli spogliatoi devono avere una superficie di mq. 1 per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo, con un minimo comunque non inferiore a 5 mq.

Deve essere assicurata l'illuminazione e l'aerazione naturale diretta nei rapporti rispettivamente di 1/10 e 1/20.

I locali spogliatoi devono essere separati fisicamente a tutta altezza da altri ambienti, inclusi i servizi igienici.

Per ogni lavoratore dovrà essere messo a disposizione apposito armadietto per il vestiario, chiudibili a chiave, che deve essere a doppio scomparto nei casi di lavorazioni insudicianti. Qualora l'antibagno venga utilizzato come spogliatoio, la superficie minima dello stesso, dovrà essere pari ad 1 mq per ogni utilizzatore contemporaneo e comunque non potrà essere superiore a 5 mq; dovrà inoltre essere separato fisicamente a tutta altezza dal locale WC.

Tali locali devono avere anche le seguenti caratteristiche

\_ altezza minima non inferiore a mt. 2.40;

\_ aereoilluminazione naturale o artificiale.

**3. Lavandini** - D.Lgs. 242/96 art.16 c. 10

Di norma le prese d'acqua dei lavandini devono essere in numero di una ogni 5 utilizzatori occupati per turno.

Nei lavandini collettivi a canaletta, l'interasse tra gli erogatori deve essere di almeno cm. 60.

Nei lavandini collettivi circolari ubicati a centro locale, ad ogni gruppo di distribuzione dell'acqua deve corrispondere una zona di almeno cm. 60 utili di circonferenza del lavabo.

Il comando di erogazione dell'acqua deve essere di tipo non manuale utilizzando sistemi a leva, pulsante a pavimento, cellula fotoelettrica ecc.

Devono essere messi a disposizione mezzi detergenti e per asciugarsi.

**4. Docce** - D.Lgs. 242/96 art. 16 c. 8

Le docce obbligatorie per le lavorazioni citate all'art. 33 c. 11 punto 5 del D.Lgs 626/94 e per le attività insudicianti, devono essere in numero sufficiente e comunque pari ad almeno una ogni 10 utilizzatori potenziali e separati per sesso.

Devono essere dotate di zona anti doccia, essere in comunicazione diretta con gli spogliatoi o con l'antibagno, ed essere dotate di acqua corrente calda e fredda, mezzi detergenti e per asciugarsi.

I pavimenti e le pareti perimetrali, sino ad un'altezza di mt. 2.00, devono essere rivestiti con materiali impermeabili, lisci, lavabili e resistenti.

I locali devono avere caratteristiche previste per i locali spogliatoio.

#### **5. Mense e refettori**

Fermo restando quanto previsto dalla normativa legislativa e regolamentare vigente per gli ambienti dove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande, i locali refettorio a disposizione degli addetti che permangono in sede durante gli intervalli di lavoro per consumare il pasto, devono avere altezza non inferiore a mt 2.70 e deve possedere i seguenti requisiti aggiuntivi:

\_ essere provvisti di illuminazione ed aerazione naturale diretta non inferiore ad 1/10 della superficie in pianta;

\_ le pareti ed i pavimenti devono essere rifiniti in modo da permettere una facile pulizia; le pareti devono essere tinteggiate con colori chiari;

\_ superficie in pianta non inferiore a mq. 1.5 per ogni persona contemporaneamente presente;

\_ dotato di idoneo sistema di riscaldamento dell'ambiente.

Tali locali non dovranno comunque essere inferiore a mq. 9.00

I refettori devono avere zone adeguatamente attrezzate con ausili per conservare le vivande, per riscaldarle e per lavare le stoviglie.

Tali zone devono essere provviste di idonei sistemi per l'allontanamento dei prodotti della combustione e/o odori e vapori.

#### **3.11.15 Locali per distributori di alimenti e bevande**

Negli ambienti di lavoro ove avvengono lavorazioni con emissioni di polvere, gas e vapori, o che risultano particolarmente insudicianti non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande, che devono essere confinati in appositi locali o spazi adeguatamente attrezzati e separati dallo stesso ambiente di lavoro.

#### **3.11.16 Livelli di rumorosità interna ed esterna**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **3.11.17 Illuminazione artificiale**

Gli ambienti di lavoro e gli spazi di servizio devono essere sempre dotati di impianto di illuminazione artificiale atto a consentire la buona visione e il normale comfort visivo in tutti i punti e in relazione alla singola destinazione, vedi art. 3.11.8 comma a.1

### **3.11.18 Aerazione artificiale**

Non è consentita la sola aerazione artificiale in ambienti destinati ad attività lavorative con esclusione dei casi specifici nonché per gli ambienti di lavoro ubicati in piani seminterrati osservando il rispetto di quanto previsto dagli artt. 3.11.61/62/63/64/65 del presente Capitolo.

### **3.11.19 Seminterrati**

Si premettono le definizioni:

A: Piano naturale del terreno: è il piano di campagna circostante il fabbricato.

Risulta orizzontale nel caso di terreno pianeggiante e obliquo nel caso di zona non pianeggiante.

B. Piano orizzontale contenente la faccia inferiore, intradosso del solaio di copertura del locale in esame.

- Locale interrato: è quello ove la differenza B-A è inferiore a mt. 1.00;

- Locale seminterrato è quello ove la differenza B-A è compresa fra mt. 1.00 e mt. 1.60;

- Locale assimilabile a fuori terra: è quello ove la differenza B-A è superiore a mt. 1.60 e comunque la parte interrata non deve essere superiore ad 1.00 mt. rispetto il piano di campagna.

È vietato adibire al lavoro locali interrati e seminterrati, salvo che sussistano particolari esigenze tecniche documentate - art.8 D.P.R. 303/56 - Cass. Sez. 3, 16.11.1984 n. 9664.

In tali casi l' idoneità del locale sarà limitata all'attività lavorativa dichiarata.

a) Locali interrati

a.1) - attività lavorative autorizzate dall' A.T.S.;

a.2) - Le pareti delimitanti esterne, su almeno un lato breve e un lato lungo del locale, siano rese libere dal terreno circostante tramite sbancamento la cui larghezza sia maggiore della quota interna dei locali e la cui profondità sia di almeno 15 cm al di sotto del pavimento del locale in modo che vi possano sfociare le aperture aeranti del vespaio.

a.3) - Altezza libera interna non inferiore a mt. 3.00;

a.4) - illuminazione e aerazione naturale diretta in ragione rispettivamente di 1/10 e 1/20 della superficie in pianta del locale, uniformemente distribuita. Nel computo delle superfici di aeroilluminazione possono essere considerate le aperture su bocche di lupo per la superficie minore tra quella della finestra e quella orizzontale della bocca di lupo;

a.5) - il pavimento sia separato dal suolo mediante un vespaio ventilato di altezza non inferiore a mt. 0.50 o tavellonato con intercapedine non inferiore a mt. 0.10; la linea di falda sia ad almeno mt. 2.00 dal pavimento.

b) Locali seminterrati

b.1 - le pareti delimitanti esterne, su almeno un lato breve e un lato lungo del locale, devono essere separate dal terrapieno mediante una intercapedine ventilata tra fabbricato e sbancamento, di luce libera di almeno mt. 1.50 tra muro del seminterrato e muro di sostegno del terrapieno e profondo almeno 15 cm. al di sotto del pavimento del seminterrato stesso.

I muri perimetrali a contatto con il terreno devono essere protetti, mediante adatti materiali, contro l'umidità del suolo.

### **3.11.20 Soppalchi**

La realizzazione di eventuali soppalchi non deve pregiudicare le condizioni igieniche della parte sottostante, la quale deve mantenere le caratteristiche (superficie, altezza,

aeroilluminazione) previste, per le specifiche destinazioni d'uso dalla vigente normativa concernente l'igiene e la sicurezza del lavoro e dal presente regolamento.

Analoghe caratteristiche dovrà mantenere la parte soprastante se destinata alla permanenza continuativa di addetti.

Il soppalco dovrà essere aperto e munito di parapetto regolamentare di altezza non inferiore a mt. 1.00 con fasce di arresto al piede.

In caso di uso del soppalco come deposito devono essere posizionate in modo ben visibile le targhe indicanti il carico massimo del solaio espresso in Kg/mq.

La scala di accesso al soppalco deve essere realizzata con gradini aventi alzata minima di 16 cm e massima di 18 cm, una pedata di profondità minima di cm. 25 e larghezza minima di cm. 80, devono essere interrotte con apposito pianerottolo, di norma, almeno ogni 10 alzate; dotata di idoneo parapetto.

### **3.11.21 Accesso a luoghi elevati**

L'accesso ai luoghi elevati deve poter avvenire in condizioni di sicurezza.

A tale scopo le zone di accesso, transito e lavoro devono essere adeguatamente protette con parapetti normali.

Nel caso in cui ciò non sia tecnicamente possibile dovranno essere previsti idonei punti di ancoraggio per la messa in sicurezza delle persone che devono far uso di imbracature di sicurezza e funi di trattenuta.

Il camminamento su luoghi elevati (coperture, lucernari ecc.) deve essere consentito solo su strutture resistenti al peso delle persone.

### **3.11.22 Temperatura negli ambienti**

Fatte salve esigenze particolari legate a specifiche lavorazioni e fermo restando quanto previsto dal D.P.R. 412/93 il funzionamento dell'impianto di climatizzazione invernale deve garantire una temperatura non inferiore a 18°C. nell'ambiente lavorativo e non inferiore a 20°C. nei servizi igienici e negli spogliatoi.

### **3.11.23 Impianti di climatizzazione ambientale**

#### **luoghi di installazione**

Allo scopo di assicurare adeguate condizioni di sicurezza e di igiene, l'individuazione e le caratteristiche dei luoghi di installazione degli impianti termici per la climatizzazione ambientale con o senza produzione di acqua calda sono determinati in funzione della potenza termica nominale dell'impianto e del tipo di combustibile di alimentazione:

a) per gli impianti di potenzialità > di 100.000 Kcal/h (116 KW) con qualsiasi combustibile di alimentazione si applicano le disposizioni vigenti in materia di sicurezza antincendio trattandosi di impianti per i quali è necessaria l'acquisizione del Certificato Prevenzione Incendi (CPI);

b) per gli impianti di potenzialità compresa tra 30.000 e 100.000 Kcal /h (35 e 116 KW) alimentati a:

b.1) combustibile gassoso si applicano le indicazioni tecniche contenute nella Circolare del Ministero dell'Interno del 25.11.1969, n. 68;

b.2) combustibile liquido o solido si applicano le norme di cui al DPR 22.12.1970, n.1391

c) gli impianti di potenzialità < a 30.000 Kcal/h (< di 35 KW) ivi compreso i generatori di calore individuale a qualsiasi combustibile di alimentazione, con eccezione di quanto previsto al successivo comma, possono essere installati:

\_ all'esterno dell'edificio;

\_ in locale tecnico adeguato intendendosi per esso un locale avente le seguenti caratteristiche

- uso esclusivo;

- non comunicante con servizi igienici con annessa zona doccia o locale spogliatoio;

- superficie minima < di 2,5 mq;

- fisicamente delimitato;

- dotato di ventilazione naturale diretta ottenuta con apertura avente dimensioni e caratteristiche conformi al punto 3.2.1. della norma UNI-CIG 7129/92.

Possono essere installati in ambiente lavorativo gli impianti isolati rispetto agli ambienti, definiti di tipo C secondo la classificazione di cui alle norme UNI-CIG 7129/92.

Per situazioni non soggette a specifico obbligo normativo, qualora ricorrano condizioni particolari legate alla attività lavorativa o condizione tecniche particolari che in ogni caso devono essere opportunamente documentate, possono essere autorizzate dalla competente struttura tecnica della USSL, anche soluzioni che prevedono l'installazione di impianti nell'ambiente lavorativo nel rispetto delle prescrizioni che saranno imposte, ai fini igienici e di sicurezza, dalla stessa struttura tecnica.

### **3.11.24 Apparecchi per la produzione di acqua calda**

Gli apparecchi di combustione per la produzione di acqua calda per usi igienici e sanitari sia a fiamma libera che con presa di aria comburente esterna al locale di installazione è consentita, nel rispetto delle norme UNI-CIG.

### **3.11.25 Allontanamento dei prodotti della combustione**

L'allontanamento dei prodotti della combustione, fermo restando i casi in cui si applicano le disposizioni di cui al DPR 203/88 devono essere realizzati secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

### **3.11.26 Scarichi idrici**

Lo smaltimento degli scarichi idrici deve avvenire nel rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente.

## **A.3 ATTIVITÀ LAVORATIVE E/O DEPOSITI-MAGAZZINI IN EDIFICI MISTI CON LA RESIDENZA**

### **3.11.27 Attività lavorative e/o depositi in edifici misti con la residenza**

Le attività inserite in edifici destinati alla residenza e compatibili con la stessa ai sensi della strumentazione urbanistica vigente, devono assicurare, oltre i requisiti previsti per la specifica attività, il rispetto dei limiti previsti con particolare riferimento alla tutela dall'inquinamento:

\_ acustico, applicando in particolare le indicazioni di cui alla normativa vigente;

\_ da vibrazioni, applicando le norme previste dalla normativa vigente;

- \_ da scarichi idrici, applicando la normativa legislativa vigente predisponendo reti indipendenti ed autonomamente campionabili;
- \_ da emissioni in atmosfera, applicando la normativa legislativa vigente;
- \_ da molestia olfattiva.

## **NORME COMUNI PER GLI AMBIENTI DESTINATI ALLE ATTIVITÀ DI CUI ALLE PRECEDENTI LETTERE A.1, A.2 e A.3**

### **3.11.28 Requisiti che determinano condizioni di antigienicità**

Fatto salvo quanto già previsto dalla normativa legislativa vigente in materia, ai fini del presente regolamento costituiscono specifica condizione di antigienicità le seguenti condizioni:

- \_ la presenza di tracce di umidità ineliminabile con normali interventi di manutenzione;
- \_ superficie di areazione e/o di illuminazione dell'ambiente lavorativo < 30%;
- \_ un numero di servizi igienici inferiore del 50% a quello previsto.

### **3.11.29 Dichiarazione di antigienicità**

La certificazione di antigienicità è rilasciata dal responsabile del Servizio T.S.L.L. e dal responsabile dell'A.T.S.

Un ambiente di lavoro dichiarato antigienico, una volta libero e in tutti i casi di nuova autorizzazione all'esercizio dell'attività, non può essere riutilizzato se non dopo la rimozione delle cause di antigienicità.

## **B) AMBIENTI DESTINATI AD UFFICI ED A TERZIARIO IN GENERE, STUDI PROFESSIONALI**

### **3.11.30 Campo di applicazione**

Le caratteristiche e i requisiti di seguito riportati si applicano agli ambienti singoli o inseriti in strutture multiple attualmente denominate "centri direzionali", destinati all'esercizio di attività che possono essere di tipo commerciale, assicurativo, tecnico, professionale, di consulenza ecc., caratterizzato dalla fornitura di servizi al pubblico privato od aziende e non di merci.

Negli uffici ove è previsto il libero accesso al pubblico l'altezza minima deve essere di mt. 2.70 e la superficie destinata al pubblico deve essere opportunamente dimensionata in rapporto all'affluenza prevista.

La superficie minima a disposizione di ciascun addetto non deve essere inferiore a mq. 4.00.

Oltre alle norme generali di cui all'articolo 3.11.1 e, per quanto applicabili a quelle di cui ai precedenti paragrafi A1, A2 e A3 del presente capitolo, deve osservarsi il rispetto di quanto ai successivi articoli.

Per particolari destinazioni d'uso si rimanda alla specifica normativa legislativa ove presente.

## **B.1) AMBIENTI DESTINATI AD UFFICI ED A TERZIARIO IN GENERE**

### **3.11.31 Campo di applicazione**

Le norme di seguito riportate si applicano agli edifici destinati all'uso generico di ufficio e attività terziarie in genere.

Per gli ambienti o per parti di essi, per i quali è nota la destinazione specifica si applicano i requisiti previsti dalla normativa regolamentare e legislativa vigente ovvero le specifiche prescrizioni dell'Autorità Sanitaria Locale.

### **3.11.32 Altezza interna degli ambienti**

I locali anche se inseriti in complessi produttivi o commerciali, devono avere altezza netta interna non inferiore a 2,70 m.

Per i servizi igienici, gli spogliatoi, ripostigli e depositi non compresi nel campo di applicazione di cui all'art. 3.11.1 l'altezza minima netta interna può essere ridotta fino a m. 2,40 mentre per gli spazi di servizio quali, corridoi e luoghi di passaggio in genere, è riducibile fino a m. 2,10.

### **3.11.33 Superfici**

La superficie minima di ufficio destinata ad una persona non deve essere inferiore a 9.00 mq. Per ogni persona in più deve prendersi un incremento della superficie non inferiore a 4 mq.

### **3.11.34 Ergonomia**

Gli spazi dei locali di lavoro o degli ambienti aperti al pubblico devono garantire la fruibilità dei lavoratori e degli utenti.

Gli arredi devono essere facilmente pulibili e, in relazione all'attività lavorativa, favorire il comfort posturale.

### **3.11.35 Illuminazione naturale**

In ogni ambiente di lavoro, fermo restando quanto previsto al secondo comma dell'articolo 3.11.8, dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a 1/10 della superficie in pianta del pavimento.

La disposizione e le caratteristiche strutturali delle superfici illuminanti dovranno essere adeguate all'ottenimento del migliore comfort visivo ed alla eliminazione di fenomeni di abbagliamento e di irraggiamento diretto.

### **3.11.36 Illuminazione artificiale**

Tutti gli ambienti di lavoro, i servizi e gli spazi accessori devono essere provvisti di impianto per l'illuminazione artificiale.

Per le caratteristiche e i requisiti minimi generali degli impianti di illuminazione artificiale si fa rimando a quanto di seguito previsto:

- per atri, disimpegni e corridoi 100 lux
- per lavori di ufficio 300-500 lux.

### **3.11.37 Aerazione naturale e artificiale**

In ogni ambiente di lavoro dovrà essere assicurata una areazione naturale diretta ottenuta mediante superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/20 della superficie in pianta del pavimento.

Per locali con destinazione ufficio dovrà essere previsto un rapporto di aeroilluminazione non inferiore a 1/8.

Il ricorso all'areazione artificiale che non deve essere sostitutivo di quello naturale salvo i casi di cui al punto 3.11.58 è consentito nel rispetto di quanto previsto dagli artt.3.11.59/60/61/62/63/64

L'areazione artificiale nei servizi igienici deve assicurare il rispetto dei requisiti previsti al precedente articolo 3.11.14.

### **3.11.38 Temperatura**

Fatte salve le indicazioni specifiche in caso di installazione di impianti per il condizionamento, nella stagione invernale deve essere garantita negli ambienti di lavoro una temperatura dell'aria minima non inferiore a 20°C.

### **3.11.39 Pareti e pavimenti**

Le pareti e i pavimenti degli ambienti devono essere costituiti da materiali che consentano una facile pulizia e adeguate condizioni igieniche.

### **3.11.40 Dotazione e caratteristiche dei servizi per il personale**

Fermo restando le dotazioni minime previste al precedente art. 3.11.13 i servizi igienici, gli spogliatoi, le docce, devono possedere le caratteristiche ed i requisiti previsti al precedente art. 3.11.14.

### **3.11.41 Spazi e servizi per il pubblico**

Nel caso di ambienti di lavoro aperti al pubblico, dovranno essere previsti spazi idonei per l'attesa adeguatamente aerati, illuminati ed arredati.

Oltre ai servizi per il personale, tali ambienti devono essere dotati di almeno un servizio igienico accessibile e ad uso esclusivo per il pubblico qualora gli spazi a disposizione del pubblico dovessero superare i 250 mq.

## **B.2) STUDI PROFESSIONALI APERTI AL PUBBLICO INSERITI IN EDIFICI RESIDENZIALI**

### **3.11.42 Campo di applicazione e caratteristiche generali**

Per le attività inserite in edifici destinati alla residenza e compatibili con la stessa ( studi professionali) valgono, salvo diverse normative legislative e regolamentari per specifiche destinazioni d'uso, le norme previste per gli ambienti abitativi, con le seguenti precisazioni:

a) deve essere previsto un locale sala di attesa – per il pubblico di superficie non inferiore a mq. 9 e comunque dimensionato in relazione all'attività;

b) deve essere prevista una dotazione di servizi (W.C., spogliatoi, docce, ecc.) idoneamente disimpegnati, ad uso esclusivo dell'attività professionale calcolata secondo quanto previsto al precedente articolo 3.11.13 lettera a).

Il servizio igienico è utilizzabile anche dall'utenza salvo che, in relazione alla prevedibile affluenza di pubblico, non si renda indispensabile prevedere anche un servizio igienico ad uso esclusivo per gli utenti.

La realizzazione di tali attività in strutture residenziali deve in ogni caso avvenire nel rispetto delle norme di cui al precedente articolo 3.11.27 per quanto applicabile.

## **C) ATTIVITÀ COMMERCIALI**

### **C.1) MAGAZZINI DI VENDITA PER LA GRANDE DISTRIBUZIONE**

#### **3.11.43 Campo di applicazione**

Le norme di seguito riportate si applicano ai magazzini di vendita (all'ingrosso o al dettaglio) con superficie complessiva lorda (inclusi i depositi, i servizi, le vie di transito e di disimpegno interne all'edificio) superiore a 400 mq, quali grandi magazzini, supermercati alimentari, supermercati specialistici (mobili, tessuti, abbigliamento, calzature, ecc.) centri commerciali, e strutture commerciali simili.

Per quanto riguarda i locali ed ambienti destinati a magazzino o deposito e quelli destinati ad uffici si rimanda alle specifiche norme di cui ai paragrafi A.1 e A.2 del presente capitolo. Per quanto concerne gli ambienti destinati a manipolazione di alimenti e bevande e quelli destinati a lavanderie, barbieri, parrucchieri ed attività affini le norme di seguito riportate devono intendersi integrative a quelle contenute nel Regolamento Locale di Igiene vigente. Per particolari destinazioni d'uso si rimanda anche alla specifica normativa legislativa ove presente.

#### **3.11.44 Caratteristiche generali**

Gli edifici devono essere progettati e realizzati in modo da garantire i requisiti di cui agli artt. 3.11.3, 3.11.4, 3.11.5 e 3.11.6 del punto A.1, sia per gli ambienti adibiti ad attività lavorativa che per quelli aperti al pubblico.

#### **3.11.45 Servizi igienici**

a) Servizi per gli addetti:

Vanno sempre previsti dei servizi igienici per gli addetti in numero e con le caratteristiche di cui all'art. 3.11.13;

b) Servizi per il pubblico:

Deve essere presente almeno 1 servizio igienico con anti WC, accessibile al pubblico, per ogni azienda commerciale di superficie superiore a mq. 250 e più in particolare:

- Locali commerciali inseriti in strutture organizzate: ai fini del numero dei servizi si deve considerare la somma delle singole superfici, escludendo quei locali per i quali si applicano norme specifiche, nonché quelli già dotati di propri servizi igienici accessibili al pubblico e delle superfici comuni. La dotazione dovrà essere la seguente: due servizi, uno per sesso per superfici superiori a 400 mq., con incrementi di due servizi (uno per sesso) ogni ulteriori 1000 mq.

- Locali in cui si somministrano bevande o alimenti: si rimanda alle specifiche normative, sia che si tratti di locali singoli che inseriti in strutture organizzate.

c) Servizi igienici per portatori di handicap.

Nelle aziende commerciali, con superficie maggiore di 250 mq deve essere disponibile almeno un servizio igienico accessibile anche a portatori di handicap, l'incremento sarà pari ad un nuovo servizio ogni 8 di tipo normale, fatta salva la presenza di un servizio per piano.

d) Servizi per bambini.

Le aziende o i centri commerciali con superfici superiori a 5000 mq. di vendita devono disporre di almeno un locale attrezzato per la pulizia ed il cambio pannolini dei bambini.

Caratteristiche dei servizi igienici:

Le batterie di servizi devono essere segnalate ed ubicate in modo da essere facilmente raggiungibili da ogni punto e distribuite su tutti i piani previsti.

### **3.11.46 Requisiti di areazione**

Gli ambienti dove è prevista la presenza di persone (come addetti o come pubblico) devono avere i requisiti di areazione naturale di cui al precedente art. 3.11.9 del punto A.1. Per gli ambienti per i quali non è possibile garantire la regolamentare areazione naturale è consentito ricorrere all'installazione di impianti di condizionamento, che dovranno essere progettati e realizzati secondo quanto riportato ai successivi artt. 3.11.64 e seguenti del presente Titolo.

In tal caso il parametro da assumere deve fare riferimento alle specifiche norme UNI-CIG.

### **3.11.47 Requisiti integrativi di areazione**

I locali o gli ambienti nei quali è prevista la presenza di prodotti deperibili non confezionati (pesce, carne, formaggi, pane, verdure, ecc.), la lavorazione e/o manipolazione di alimenti o nei quali si fa uso di sostanze chimiche (lavanderie a secco) devono essere adottate soluzioni tecniche adeguate atte ad evitare la diffusione diretta o indiretta (tramite ricircolo dell'aria trattata) di odori e inquinanti in altri ambienti o nelle zone limitrofe.

A tale scopo possono realizzarsi sistemi integrativi di ventilazione tali da garantire:

- il mantenimento del locale o dell'ambiente in depressione rispetto agli altri locali o ambienti;
- espulsione all'esterno dell'aria aspirata; ovvero altri sistemi che assicurino la medesima finalità.

### **3.11.48 Requisiti di illuminazione**

D.Lgs. 626/94 art.33 c. 8 - D.Lgs. 242/96 art.16 c.7

Si applica quanto riportato al precedente articolo 3.11.8.

Per gli ambienti per i quali non è possibile garantire la regolamentare illuminazione naturale è consentito il ricorso all'illuminazione artificiale, con i requisiti minimi previsti all'art.3.11.8 punto a.1)

### **3.11.49 Pareti e pavimenti**

Le superfici delle pareti, dei soffitti e dei pavimenti di tutti gli ambienti dell'edificio devono essere costituiti da materiali tali da consentire una facile pulizia, evitare in ogni caso polverosità e garantire adeguate condizioni igieniche.

I pavimenti inoltre devono essere privi di protuberanze e cavità e di piani inclinati pericolosi e devono essere antisdrucchiolevoli.

Le pareti degli ambienti di lavoro e di quelli aperti al pubblico devono essere a tinta chiara.

### **3.11.50 Altezza interna degli ambienti**

Gli ambienti destinati ad esposizione e vendita di superficie superiore a 400 mq. nonché quelli interni di transito e disimpegno aperti al pubblico devono avere altezza netta interna non inferiore a 4 metri.

Gli ambienti destinati unicamente ad attività lavorativa, esclusi gli uffici, devono avere un'altezza netta interna non inferiore a 3 metri.

Per i servizi igienici e gli spogliatoi ed i depositi di superficie inferiore a 9 mq, l'altezza netta interna è riducibile fino a metri 2.40 mentre per gli spazi di servizio quali corridoi e luoghi di passaggio non aperti al pubblico l'altezza è riducibile a m. 2.10.

### **3.11.51 Livelli di rumorosità interna ed esterna**

Gli ambienti devono essere progettati e realizzati in modo da ridurre al minimo possibile il rumore interno, secondo quanto previsto dal Decreto legislativo 277/91 e da rispettare i livelli di rumorosità ambientale previsti dal DPCM 1.3.91.

### **3.11.52 Seminterrati e interrati**

I locali seminterrati o interrati per poter essere utilizzati come ambienti di lavoro e/o aperti al pubblico devono possedere i requisiti indicati nell'art. 3.11.19 del presente Titolo.

Sono comunque soggetti ad autorizzazione ai sensi dell'art. 8 del DPR 303/56, quando è prevista la presenza di personale lavorativo, i locali interrati, nonché quelli seminterrati che si trovano al di sotto del piano del marciapiede del fabbricato per più della metà della loro altezza e del loro perimetro.

### **3.11.53 Soppalchi**

È ammessa la realizzazione di soppalchi negli ambienti destinati a esposizione e vendita alle seguenti condizioni:

- superficie massima soppalcabile non superiore ad 1/3 della superficie del locale;
- che le altezze di entrambe le parti dell'ambiente sovrastante e sottostante il soppalcato siano rispettivamente di mt. 2.50 e mt. 2.70.

Le parti del soppalco con altezza netta inferiore a 3 metri possono essere adibite solo ad usi che non prevedano la permanenza di personale o l'accesso del pubblico.

Le parti soppalcate con altezza netta superiore o uguale a 3 metri possono essere adibite ad uso che prevedano la permanenza di personale e l'accesso del pubblico, purché siano rispettati i requisiti riportati nei precedenti articoli relativamente all'areazione, all'illuminazione, alle caratteristiche di pavimenti e pareti, nonché quelli relativi alla eliminazione delle barriere architettoniche.

### **3.11.54 Solette**

I piani di calpestio e le solette in genere, ivi comprese quelle dei soppalchi, devono portare in posizione ed in modo ben visibile le targhe indicanti il carico massimo del solaio espresso in Kg/mq.

### **3.11.55 Scale**

Le scale per l'accesso ai vari piani o alle parti superiori dei soppalchi adibiti ad usi che presuppongono la permanenza di lavoratori o l'affluenza di pubblico, fatte salve ulteriori esigenze di sicurezza in caso di incendio, devono possedere i seguenti requisiti:

- gradini di norma a pianta rettangolare con pedata non inferiore a cm. 30 di regola, comunque almeno cm. 25 nei casi ammessi, nel rispetto del rapporto 2 per alzata + pedata = cm. 62 - 64; eccezionalmente potranno essere tollerati gradini di forma trapezoidale purché la pedata misurata a cm. 40 dall'imposta interna non sia inferiore a cm. 25.

- parapetti normali con arresto al piede o altra difesa equivalente, sui lati aperti.

Qualora le rampe siano delimitate da due pareti devono essere munite di almeno un corrimano posizionato a quota di cm. 100 dal piano di riferimento della rampa - art.26 D.P.R. 547/55;

- le pedate dei gradini devono essere di tipo antisdrucchiolo, in relazione al tipo di lavorazione e al tipo di utilizzo.

Qualora la scala sia asservita ad un'uscita di emergenza deve inoltre avere pianerottoli con lato minimo non inferiore a mt. 1.20.

Le scale di accesso a locali tecnici o impianti possono avere caratteristiche diverse, nel rispetto del D.P.R. 547/55.

Eventuali scale interne di comunicazione tra i locali, che non abbiano la funzione di via di fuga, devono avere gradini con una pedata media minima di cm. 25 per una larghezza minima di cm. 80; nel caso di scale a chiocciola la parte con pedata inferiore a cm. 10 deve essere resa inaccessibile e provvista di corrimano ad altezza compresa tra 0,9 e 1 mt.

### **3.11.56 Dotazione di servizi**

Devono essere previsti locali di servizio separati per il personale e per il pubblico.

Tali locali devono essere in numero e posizione adeguata ed accessibili mediante passaggi coperti.

Per la dotazione minima di servizi (WC, spogliatoi, docce, mense o refettori, locali di riposo ecc.) per il personale si rimanda a quanto riportato al precedente art. 3.11.13 del punto A.2.

Fatta salva la necessità di prevedere servizi specifici per il personale per il quale sono previste normative particolari (manipolazione alimenti,...), i servizi per il restante personale possono essere comuni, purché dislocati in posizione facilmente raggiungibile da tutti i potenziali fruitori.

In aggiunta a quanto sopra devono essere previsti anche idonei servizi igienici ad uso del pubblico, come stabilito dal punto 13 dell'art. 3.11.45.

Tali servizi devono essere dislocati in modo da essere raggiungibili da ogni punto dell'edificio senza lunghi percorsi.

### **3.11.57 Caratteristiche dei servizi**

Per le caratteristiche dei servizi, sia per il personale che per il pubblico si rimanda a quanto riportato nel precedente art. 3.11.14 del punto A.2.

### **3.11.58 Deroghe**

Negli insediamenti produttivi, industriali o artigiani, dove si prevede la realizzazione di reparti per lo svolgimento di processi produttivi inerenti il trattamento e/o l'utilizzo di filati naturali e/o sintetici, o particolari lavorazioni di altri comparti, viene consentito, sentito il parere del Responsabile del Servizio di Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro, la riduzione delle superfici aeroilluminanti sino al raggiungimento del valore minimo di 1/30 della superficie utile.

La deroga viene concessa su specifica richiesta del titolare dell'insediamento che deve prevedere l'integrazione con luce artificiale utilizzando le Raccomandazioni della norma UNI 10380 del maggio 1994 e con sistemi di condizionamento e/o ventilazione in grado di garantire adeguato comfort termico e di purezza dell'aria, secondo quanto previsto dagli artt. 3.11.58/59/60/61/62 del presente capitolo.

Possono usufruire, con le modalità previste all'art. 3.11.18 del presente Titolo di aerazione artificiale ad integrazione dell'aeroilluminazione naturale:

- a) i locali o gli ambienti che richiedono particolari condizioni di areazione in relazione all'attività e/o alle modalità di esercizio della stessa;
- b) i locali o gli ambienti destinati ad attività commerciale, culturali, ricreative, pubblico spettacolo ed i pubblici esercizi;
- c) i locali o gli ambienti con presenza solo saltuaria di persone;
- d) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale (corridoi, scale secondarie, ecc.) nonché gli spazi destinati a ripostigli, guardaroba, per i quali non esista obbligo diverso.

Per i locali o gli ambienti di cui alle lettere a) e b) del precedente comma l'areazione artificiale deve essere garantita mediante impianto di condizionamento dell'aria avente le caratteristiche e i requisiti di cui ai successivi articoli.

Per impianto di condizionamento dell'aria si intende un impianto capace di realizzare e mantenere negli ambienti, contemporaneamente, condizionati termiche, igrometriche, di ventilazione e di purezza dell'aria comprese entro i limiti richiesti per il benessere delle persone durante le stagioni (UNI 5104).

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

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

Tale superficie è derogabile nei casi in cui l'impianto di condizionamento è fornito dei sistemi di cui al punto 3.11.60 lettera g).

In caso di mancato o non corretto funzionamento degli impianti di areazione artificiale (condizionamento, impianto di ventilazione artificiale) gli ambienti, se non dotati di regolamentare areazione naturale devono ritenersi non usabili fino al ripristino del funzionamento degli stessi.

### **3.11.59 Installazione di impianti di areazione artificiale in ambienti regolarmente aerati naturalmente.**

Qualora si ricorra alla installazione di impianti di areazione artificiale (condizionamento, ventilazione artificiale) gli ambienti, se non dotati di regolamentare areazione naturale, devono ritenersi non usabili fino al ripristino del funzionamento degli stessi.

### 3.11.60 Requisiti degli impianti di condizionamento

Allo scopo di assicurare e mantenere negli ambienti, contemporaneamente, condizioni termiche, igrometriche, di ventilazione e di purezza dell'aria comprese entro i limiti richiesti per il benessere delle persone durante tutte le stagioni, gli impianti di condizionamento devono soddisfare i requisiti di seguito riportati.

Tali requisiti si riferiscono agli ambienti con la sola presenza di inquinamento biologico e di fumo di sigaretta (ambienti termici moderati e attività leggere principalmente sedentarie).

Restano fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria Locale per gli ambienti (attività lavorative, ecc.) con presenza di specifici inquinanti.

Requisiti minimi da garantire:

a) quantità di aria esterna di rinnovo non inferiore a 30 mc/ora per persona in ciascun ambiente ovvero un volume ambiente/ora (un ricambio ora). Il parametro 30 mc/ora per persona va riferito all'affollamento massimo previsto.

Il parametro un volume ambiente/ora (un ricambio ora) può essere utilizzato per ambienti con volumi elevati e ridotta permanenza di persone.

Nella scelta del parametro da utilizzare deve privilegiarsi la soluzione più restrittiva.

b) temperatura operativa (i) per il periodo invernale (20-24°C. o nei limiti stabiliti, dalle norme vigenti, per le singole destinazioni d'uso); per la stagione estiva deve essere compresa tra 23 e 27° C e comunque con una differenza di temperatura fra aria interna ed esterna non > di 7°C;

c) velocità dell'aria non > di 0.15 m/s misurata dal pavimento ad un'altezza di m.2.;

d) umidità relativa compresa tra il 40 e il 60%;

e) purezza dell'aria ottenuta mediante filtrazione;

f) il rispetto dei limiti di rumorosità interna degli ambienti abitativi e i limiti di zona di cui alla normativa vigente;

g) controllo in continuo del funzionamento e segnalazione con allarme delle anomalie;

Affidabilità di funzionamento mediante l'adozione di sistemazione di alimentazione elettrico indipendente ovvero di alimentazione da un gruppo di continuità o altri sistemi equivalenti.

Fatta eccezione per i casi in cui non è consentita (ii), la ricircolazione dell'aria è ammessa alle seguenti condizioni:

\_ rispetto delle quantità minime dell'aria esterna di rinnovo;

\_ adozione di sistemi di filtrazione, depurazione e disinfezione dell'aria.

---

(i) vedasi definizione riportata nel cap. XI

(ii) sale operatorie, luoghi di verniciatura, luoghi con pericolo di esplosione, ecc.

---

### 3.11.61 Condizionamento: prese di aria esterna

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

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

È vietata la realizzazione di prese di aria da cavedi.

### **3.11.62 Condizionamento: allontanamento dell'aria**

L'aria estratta dall'impianto deve avvenire con ubicazione che eviti ogni situazione di danno o molestia alle persone.

Tale requisito si ritiene soddisfatto quando l'allontanamento è previsto oltre il tetto ed a conveniente distanza da aperture finestrate (5 m.).

Per situazioni diverse deve essere garantito il rispetto di quanto previsto al primo comma.

### **3.11.63 Condizionamento: manutenzione e divieti**

Gli impianti di condizionamento devono essere progettati e realizzati in modo da consentire una facile ed adeguata manutenzione dei livelli di rumorosità nei limiti previsti dalla vigente normativa.

Negli interventi di manutenzione particolare attenzione deve essere posta alla sostituzione periodica dei filtri che deve essere documentabile.

Nella realizzazione degli impianti è vietato l'uso di materiali coibenti di tipo fibroso all'interno delle canalizzazioni e di qualsiasi parte dell'impianto attraversata dall'aria in movimento.

### **3.11.64 Impianto di condizionamento: progettazione**

L'installazione di un impianto di condizionamento deve essere accompagnata da tavole di progetto, complete di piante e sezioni dei locali, e da una relazione tecnica contenente almeno le informazioni e i dati di seguito riportati:

- a) potenzialità dell'impianto: termica e/o frigorifera;
- b) superfici e volumi condizionati con la specifica destinazione degli ambienti interessati;
- c) numero massimo di persone presenti o ammesse negli ambienti;
- d) quantità di aria immessa per persona/ora o ricambi ora e/o inquinanti specifici controllati;
- e) quantità di aria eventualmente riciclata e relativo trattamento di depurazione;
- f) filtri: tipo di modalità di funzionamento, ubicazione, efficienza, periodicità di sostituzione;
- g) descrizione dei componenti dell'impianto e loro dislocazione (impianto elettrico, combustibile di alimentazione, impianto di combustione, batterie di raffreddamento ed umidificazione);
- h) modalità di immissione ed estrazione dell'aria negli ambienti con l'indicazione del posizionamento dei relativi dispositivi e l'assenza di fonti di inquinamento che interferiscono con le prese d'aria;
- i) modalità e periodicità di effettuazione delle operazioni di pulizia degli elementi dell'impianto, con particolare riferimento ai condotti dell'aria, alle zone di possibile ristagno dei liquidi;
- l) livelli di rumorosità
- m) sistemi di allontanamento dei prodotti della combustione e modalità di prelievo dell'aria di combustione;
- n) sistemi di ventilazione del locale caldaia; inoltre, ove previsti:
  - indicazione del tipo di controllo in continuo del funzionamento e segnalazione con allarme delle anomalie;
  - indicazione dei sistemi di affidabilità di funzionamento permanente (sistema di alimentazione elettrico indipendente, di alimentazione da un gruppo di continuità, altri sistemi equivalenti).

Qualora l'impianto da realizzare è previsto per edifici esistenti e l'intervento non presuppone alcun obbligo di segnalazione, comunicazione o autorizzazione comunale, la

documentazione di cui sopra deve essere accompagnata da apposita comunicazione preventiva alla competente struttura tecnica dell'USSL.

### **3.11.65 Definizioni**

Ai fini del presente paragrafo si applicano le definizioni di seguito riportate.

Ventilazione: afflusso naturale permanente, diretto o indiretto, di aria esterna negli ambienti di cui sono installati impianti o apparecchi a fiamma libera finalizzata a garantire la regolarità del processo di combustione ed a tale scopo realizzato, con le modalità e le caratteristiche previste dalla specifica normativa tecnica vigente con particolare riferimento alle Norme UNI-CIG.

Aerazione neutrale: ricambio d'aria in uno spazio confinato garantito dai naturali moti convettivi dell'aria ottenuto attraverso aperture verso l'esterno.

Aerazione artificiale: ricambio d'aria in uno spazio confinato garantito mediante impianti meccanici, distinta in: aerazione artificiale propriamente detta, che prevede impianti di immissione e di estrazione dell'aria aerazione per estrazione che prevede la sola estrazione meccanica dell'aria con immissione attraverso aperture dall'esterno o locali confinati;

Aerazione primaria: afflusso permanente e naturale di aria esterna, ottenuti quindi a porte e finestre chiuse, tale da garantire un ricambio d'aria minimo atto ad evitare l'accumulo degli inquinanti negli ambienti.

Aerazione sussidiaria: ricambio d'aria anche di natura non continua, ottenibile mediante apertura di superfici comunicanti con l'esterno quali: porte e finestre, che serve ad integrare l'aerazione primaria, al fine di garantire il rinnovo dell'aria nei locali occupati da persone, la pronta evacuazione di inquinanti e vapore acqueo nonché una velocità dell'aria tale da realizzare confortevoli condizioni microclimatiche.

Doppio riscontro d'aria: presenza di superfici finestrate apribili, ubicate su pareti perimetrali di norma contrapposte.

Canne di esalazione: canne impiegate per l'allontanamento di esalazioni, quali odori vapori e fumi non provenienti da apparecchi di combustione a fiamma libera.

Canne di aerazione: canne impiegate per immettere e/o estrarre aria al fine di garantire e/o integrare il ricambio di aria negli ambienti.

Camini e canne fumarie: condotti impiegati per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da apparecchi e impianti, ivi compresi quelli per la cottura dei cibi.

## **Capitolo 12**

# **LAVANDERIE, ACCONCIATORI, CENTRI ESTETICI, TATUAGGI E PIERCING ED ATTIVITÀ AFFINI**

### **3.12.0. Campo di applicazione**

Fermo restando quanto già previsto all'art. 3.0.0. del cap. 1° del presente titolo, le norme di cui agli articoli successivi devono essere applicate anche per le situazioni in cui si verifica il cambio della titolarità dell'autorizzazione.

### **3.12.1. Lavanderie: autorizzazione**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **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:

- un locale o uno spazio per la raccolta e la sosta della biancheria;
- un locale o uno spazio per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;
- un gruppo di servizi composti da almeno una latrina con anti latrina 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:

- pavimenti impermeabili, con gli angoli arrotondati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
- pareti a tinte chiare ed impermeabili fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento;
- altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.

### **3.12.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione**

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II classe, il Responsabile dell'A.T.S. propone all'Autorità Competente i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.

Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali o di adeguato spazio opportunamente delimitato (anche mediante macchine e attrezzature che definiscono le varie fasi

lavorative) situati al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servizio di uso esclusivo con regolamentare anti latrina e lavabo.

I locali o lo spazio, oltre che di ventilazione naturale, a riscontro in tutti i casi ove ciò sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'esterno e bocca di aspirazione sita in prossimità del pavimento; dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

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

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

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

- il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;
- la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di adeguate protezioni individuali {guanti, maschera};
- 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;
- gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo.

### **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 dall'A.T.S. e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche.

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

### **3.12.7. Biancheria infetta**

È vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecchi di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie riconosciuti idonei dall'E.R. sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

### **3.12.8. Acconciatori, centri estetici, tatuaggi, piercing ed attività affini: autorizzazioni**

L'attività di acconciatori, centri estetici, tatuaggi, piercing e attività affini che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo - sanitario, quali estetista, truccatore estetista, visagista, depilatore, manicure, etc. è disciplinata dalla normativa nazionale e regionale vigente e da appositi regolamenti comunali.

Dette attività non possono di norma essere svolte in forma ambulante.

### **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) le altezze dei locali devono essere almeno di m 2,70, per i locali con presenza continuativa di persone, almeno di m 2,40 per servizi igienici e spogliatoi, almeno di m. 2,10 per spazi di disimpegno, corridoi, etc..;
- c) 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;
- d) lavabi fissi con acqua corrente potabile;
- e) arredamento di facile pulizia;
- f) dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;
- g) per gli esercizi che fanno uso dei caschi, in relazione alle caratteristiche dei locali e della attività, potranno essere imposti su proposta dall'A.T.S. mezzi di ventilazione sussidiari.

Inoltre devono essere disponibili:

- l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro;
- appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti.

### **3.12.10. Attività in ambienti privati**

I negozi di acconciatori, centri estetici, tatuaggi e piercing ed attività affini devono avere almeno una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e servita da regolamentare anti latrina con lavabo. Per l'attrezzatura e la rubinetteria, valgono le norme di cui al D.P.R. 327/80.

Quando le attività sono svolte in ambiente privato i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente.

### **3.12.11. Libretti di idoneità sanitaria**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **3.12.12. Attività di tosatura animali: autorizzazione**

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

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

## **Capitato 13**

### **AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE**

#### **3.13.1. Autorimesse private: caratteristiche**

Le autorimesse private devono essere provviste di pavimento impermeabile con pendenza adeguata per convogliare i liquami in apposite pilette di scarico o griglie di raccolta per evitare il ristagno.

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 2,20.

È fatto assoluto divieto far passare a vista nelle autorimesse tubazioni della distribuzione di gas a meno che non siano conformi alle norme UNI-CIG.

Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici come indicati nel capitolo 4, lettera e) del presente regolamento.

Il tutto fatto salvo eventuali prescrizioni dei V.V.F.F. per le autorimesse realizzate in vani interrati o seminterrati.

#### **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 modificare 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 e del Decreto del Ministero dell'Interno del 1° febbraio 1986 che detta norme in materia di sicurezza.

## **Capitolo 14**

### **AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA**

#### **3.14.1. Ambulatori e/o studi medici: caratteristiche dei locali**

I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere areo illuminazione naturale diretta, pavimenti di materiale impermeabile e ben connessi, pareti rivestite per una altezza di m 2,00 dal pavimento costituite da materiale impermeabile di facile lavatura e disinfezione. Devono essere accessibili ai soggetti diversamente abili.

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. Inoltre devono essere dotati di punto acqua con comandi di erogazione di tipo non manuale.

La sala d'attesa e quella di visita devono essere convenientemente arredate. La sala di visita deve contenere tutta l'attrezzatura (scrivania, almeno tre sedie, lettino di visita e armadietto farmaceutico), la strumentazione e le apparecchiature in relazione all'esercizio della specifica attività. Deve essere prevista un'area per lo stoccaggio dei rifiuti sanitari (quando prodotti) e l'attrezzatura per la pulizia/disinfezione dei locali.

In ambulatorio deve essere posto un armadietto farmaceutico provvisto di presidi terapeutici, adeguati all'attività che vi si svolge.

#### **3.14.2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **3.14.3. Case di cura: riferimenti generali per la costruzione. Autorizzazioni**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

## **Capitolo 15**

**A) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE**

**B) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)**

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **3.16.1. Esercizi commerciali. Requisiti minimi.**

I locali devono possedere i seguenti requisiti minimi:

- 1) superficie minima di mq. 15 o comunque non inferiore a quanto stabilito dal piano commerciale comunale ed altezza non inferiore a m 3,00;
- 2) dotazione di regolare latrina con anti latrina; è ammesso che il servizio igienico di cui al precedente punto 2) sia pertinente a più esercizi, fermo restando l'esclusione del suo uso da parte del pubblico.
- 3) dotato di illuminazione pari ad almeno 1/10 e di aerazione naturale pari ad almeno 1/20 che non potrà essere costituita dalla sola porta d'ingresso (vasistas o altra apertura, ...).

## TITOLO IV°



## **DISPOSIZIONI GENERALI**

### **4.1.0 Campo di applicazione**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **4.1.1. Ambiti di vigilanza**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **4.1.3. Formazione del personale addetto agli alimenti.**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

### **4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività**

1. I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, a condizione che indossino sopravvesti, copricapo e calzari monouso. Agli stessi componenti delle commissioni, è fatto divieto di venire in contatto con gli alimenti, e ad usare i servizi igienici destinati al personale addetto e non possono procedere, in cucina, all'assaggio dei cibi.
2. I componenti delle Commissioni mensa, pubbliche e private, delegate alla sorveglianza igienico-sanitaria e nutrizionale nelle ristorazioni collettive, devono ricevere adeguata formazione in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione.

### **4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

## **CAPITOLO 2**

### **STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO**

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

## **CAPITOLO 3**

### **ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO**

#### **4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico di generi alimentari, compresi quelli carni**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.3. Attrezzature**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.6. Animali o elementi estranei**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.8. Vendita di prodotti surgelati**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.11. Divieti per gli acquirenti**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.12. Vendita di generi diversi**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.14. Esposizione all'esterno**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.15. Chioschi - Generi consentiti**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.3.16. Chioschi**

I chioschi in cui si esercita la sola vendita al pubblico di alimenti, dovranno essere dotati di almeno 1 servizio igienico ad uso esclusivo del personale, anche ottenuto in disponibilità.

I chioschi in cui si svolge l'attività di produzione e vendita al pubblico di alimenti, dovranno essere dotati di uno o più servizi igienici ad uso esclusivo del personale, in base al numero degli addetti.

I chioschi in cui si svolge l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, dovranno essere dotati di uno o più servizi igienici ad uso esclusivo del personale, in base al numero degli addetti e di almeno 1 servizio igienico per il pubblico, che eventualmente potrà coincidere con quello per il personale.

I chioschi in cui si svolge l'attività di produzione di alimenti congiuntamente a somministrazione di alimenti e bevande, dovranno essere dotati di uno o più servizi igienici ad uso esclusivo del personale, in base al numero degli addetti e di almeno un servizio igienico per il pubblico.

## CAPITOLO 4

### ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

#### 4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali

1. Salvo espressi divieti, l'attività di commercio su aree pubbliche è disciplinata dalla legislazione e normativa vigente e dal presente regolamento.
2. Le attività di commercio all'aperto, qualora siano utilizzate fonti di calore alimentate a gas, per la produzione/preparazione degli alimenti, dovranno tenere conto dell'Ordinanza predisposta per escludere rischi d'incendio/esplosione nelle aree di mercato.

#### 4.4.2. Area di commercio a posto fisso

1. L'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla legislazione e normativa vigente e sulla base del possesso dei seguenti requisiti:
  - a. essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. Non è consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore estranei alle attività di vendita nell'area di mercato durante l'orario di vendita;
  - b. prevedere spazi riservati alla sola vendita di sostanze alimentari;
  - c. essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
  - d. avere pavimentazione e un collegamento alla fognatura che evitino il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
  - e. essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;
  - f. essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di energia elettrica.
  - g. essere corredata di servizi igienici sia per gli acquirenti sia per gli Operatori; tali servizi sono da distinguersi per sesso.

Dotazione Wc e lavabo a comando non manuale dedicato ad alimentaristi: 1 ogni 25 punti vendita; Dotazione Wc e lavabo per gli altri punti vendita: 1 ogni 25.

Tra i Wc riservati alla clientela, almeno 1 dovrà essere conforme alle norme sul superamento delle barriere architettoniche.

2. L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata.
3. Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, quando è ubicata in zona vincolata dal punto di vista urbanistico, per motivi storico-artistici, qualora sia materialmente impossibile realizzare i servizi igienici previsti dalla legislazione e normativa vigente, se l'area interessata è servita da esercizi pubblici che offrono servizi igienici, si può procedere provvisoriamente alla deroga.
4. Detti servizi devono rispondere ai requisiti già indicati al Titolo III°.

#### 4.4.3. Assegnazione degli spazi

1. Gli spazi di vendita nell'area di cui al precedente articolo sono assegnati in modo da garantire criteri di omogeneità rispetto ai prodotti venduti e alle modalità di vendita.

#### **4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti**

1. Oltre a quanto già stabilito da leggi speciali, il commercio a posto fisso assegnato su suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., deve essere autorizzata dal competente Dirigente.
2. Si dovranno osservare le seguenti condizioni:
  - a. uso di banchi mobili che abbiano i requisiti previsti dalla legislazione e normativa vigente;
  - b. uso di automezzi/autonegozi che abbiano i requisiti previsti dalla legislazione e normativa vigente;
3. I banchi o gli automezzi/autonegozi di cui alle lettere a) e b) del comma 2 del presente articolo devono essere dotati di attrezzature e mezzi idonei ad assicurare le migliori condizioni di immagazzinamento, esposizione e conservazione dei prodotti in relazione alla loro tipologia.

#### **4.4.5. Modalità di vendita**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti**

1. E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi siano idonei, in riferimento ai requisiti previsti dalla legislazione e normativa vigente.
2. Il competente Dirigente autorizza gli orari di vendita su area pubblica e può definire le zone in cui non è consentita tale forma di commercio.
3. Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.

#### **4.4.8. Modalità di vendita**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

## **CAPITOLO 5**

### **ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE**

#### **4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.5.2. Autorizzazioni**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.5.3. Requisiti generali**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.5.5. Operazioni di pulizia**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, e scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili**

Gli esercizi ricadenti nel presente paragrafo devono essere dotati di spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione, senza sovrapposizione, degli abiti degli avventori, negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone;

Le attività rientranti nel presente paragrafo, devono essere dotate di almeno un servizio igienico o più, in base al numero di addetti, ad esclusivo uso del personale.

Inoltre le stesse attività devono essere dotate di un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti con superficie uguale a 60 m<sup>2</sup> (equivalente a 50 posti); per superfici di somministrazione superiori devono essere previsti un numero di servizi igienici per il pubblico come sotto elencati:

- 2 servizi igienici, distinti per sesso, per superficie di somministrazione da 61 m<sup>2</sup> a 120 m<sup>2</sup>;
- 3 servizi igienici, distinti per sesso, per superficie di somministrazione da 121 m<sup>2</sup> a 240 m<sup>2</sup>;
- 1 servizio aggiuntivo per ogni ulteriore aumento di superficie di somministrazione di 240 m<sup>2</sup>.

Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate.

Il servizio igienico per disabili sarà realizzato nei casi previsti dalla legislazione e normativa vigente.

I servizi igienici per il pubblico devono essere costituiti da bagno dotato di vaso a caduta, con comando preferibilmente non manuale e antibagno separato a tutt'altezza, dotato di porta a ritorno automatico, apertesi nel senso dell'esodo e servito da lavello con comando non manuale, preferibilmente a pedale o fotocellula, sapone liquido ed asciugamani a perdere.

#### **4.5.7. Bar e assimilabili**

Le attività rientranti nel presente paragrafo, senza sosta di persone, devono essere dotate di almeno un servizio igienico o più, in base al numero di addetti, ad esclusivo uso del personale.

Le attività rientranti nel presente paragrafo, con sosta di persone, anche stagionale, devono essere dotate di almeno un servizio igienico o più, in base al numero di addetti, ad esclusivo uso del personale

Inoltre le stesse attività devono essere dotate di un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti con superficie uguale a 60 m<sup>2</sup> (equivalente a 50 posti); per superfici di somministrazione superiori devono essere previsti un numero di servizi igienici per il pubblico come sotto elencati:

- 2 servizi igienici, distinti per sesso, per superficie di somministrazione da 61 m<sup>2</sup> a 120 m<sup>2</sup>;
- 3 servizi igienici, distinti per sesso, per superficie di somministrazione da 121 m<sup>2</sup> a 240 m<sup>2</sup>;
- 1 servizio aggiuntivo per ogni ulteriore aumento di superficie di somministrazione di 240 m<sup>2</sup>.

Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate.

Il servizio igienico per disabili sarà realizzato nei casi previsti dalla legislazione e normativa vigente.

I servizi igienici per il pubblico devono essere costituiti da bagno dotato di vaso a caduta, con comando preferibilmente non manuale e antibagno separato a tutt'altezza, dotato di porta a ritorno automatico, apertesi nel senso dell'esodo e servito da lavello con comando non manuale, preferibilmente a pedale o fotocellula, sapone liquido ed asciugamani a perdere.

##### **4.5.7.1 Esercizi commerciali di vicinato del settore alimentare**

Le attività rientranti nel presente paragrafo, devono essere dotate di almeno un servizio igienico o più, in base al numero di addetti, ad esclusivo uso del personale.

#### **4.5.7.2 Altre strutture commerciali del settore alimentare**

Le attività rientranti nel presente paragrafo, con superficie di vendita superiore a 600m<sup>2</sup>, devono essere dotate di almeno un servizio igienico o più, in base al numero di addetti, ad esclusivo uso del personale e di almeno due servizi igienici per il pubblico, distinti per sesso, di cui uno per disabili.

#### **4.5.7.3 Laboratori artigianali del settore alimentare**

Le attività rientranti nel presente paragrafo, devono essere dotate di almeno un servizio igienico o più, in base al numero di addetti, ad esclusivo uso del personale.

#### **4.5.7.4 Laboratori artigianali del settore alimentare annessi ad esercizi di vendita**

Le attività rientranti nel presente paragrafo, con superficie di vendita inferiore o uguale a 600m<sup>2</sup>, devono essere dotate di almeno un servizio igienico o più, in base al numero di addetti, ad esclusivo uso del personale.

Le stesse attività con superficie di vendita superiore a 600m<sup>2</sup>, devono essere dotate di almeno un servizio igienico o più, in base al numero di addetti, ad esclusivo uso del personale e di almeno due servizi igienici per il pubblico, distinti per sesso e un servizio igienico per disabili.

#### **4.5.7.5 Laboratori artigianali del settore alimentare annessi ad esercizi di**

Le attività rientranti nel presente paragrafo devono essere dotate di almeno un servizio igienico o più, in base al numero di addetti, ad esclusivo uso del personale

Inoltre le stesse attività devono essere dotate di un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti con superficie uguale a 60 m<sup>2</sup> (equivalente a 50 posti); per superfici di somministrazione superiori devono essere previsti un numero di servizi igienici per il pubblico come sotto elencati:

- 2 servizi igienici, distinti per sesso, per superficie di somministrazione da 61 m<sup>2</sup> a 120 m<sup>2</sup>;
- 3 servizi igienici, distinti per sesso, per superficie di somministrazione da 121 m<sup>2</sup> a 240 m<sup>2</sup>;
- 1 servizio aggiuntivo per ogni ulteriore aumento di superficie di somministrazione di 240 m<sup>2</sup>.

Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate.

Il servizio igienico per disabili sarà realizzato nei casi previsti dalla legislazione e normativa vigente;

I servizi igienici per il pubblico devono essere costituiti da bagno dotato di vaso a caduta, con comando preferibilmente non manuale e antibagno separato a tutt'altezza, dotato di porta a ritorno automatico, aprentesi nel senso dell'esodo e servito da lavello con comando non manuale, preferibilmente a pedale o fotocellula, sapone liquido ed asciugamani a perdere.

#### **4.5.7.6 Imprese artigiane del settore alimentare che vendono al pubblico per il consumo immediato sul posto, senza area di sosta all'uopo predisposta, in aree/locali privati di prodotti alimentari di propria produzione**

Le attività rientranti nel presente paragrafo, devono essere dotate di almeno un servizio igienico o più, in base al numero di addetti, ad esclusivo uso del personale.

**4.5.7.7 Imprese artigiane ed esercizi di vicinato del settore alimentare che vendono al pubblico per il consumo immediato di prodotti alimentari di propria produzione, con area di sosta privata all'uso predisposta, utilizzando esclusivamente i locali e gli arredi dell'azienda.**

Le attività rientranti nel presente paragrafo, utilizzando esclusivamente i locali e gli arredi dell'azienda, con la presenza anche di piani d'appoggio di dimensioni congrue all'ampiezza ed alla capacità ricettiva dell'attività, nonché con eventuale fornitura di stoviglie e posate a perdere, devono essere dotate di almeno un servizio igienico o più, in base al numero di addetti, ad esclusivo uso del personale.

**4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

**4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

**4.5.11. Centri di produzione pasti**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

**4.5.12. Unità terminali di distribuzione-Refettori**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

**4.5.13. Olio di frittura**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

**4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

**4.5.15. Agriturismo**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.5.16 Preparazioni estemporanee**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.5.17. Feste popolari**

Gli ambienti e i locali utilizzati per feste popolari devono essere dotati di idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e di esalazione;

Nel caso venga effettuata attività di vendita e/o somministrazione e anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, le aree in cui si svolgono le feste devono essere dotate di almeno un servizio igienico o più, in base al numero di addetti, ad esclusivo uso del personale.

Inoltre le stesse attività devono essere dotate di un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di superfici di somministrazione con 50 posti con area uguale a 60 m<sup>2</sup> (equivalente a 50 posti); per superfici di somministrazione superiori devono essere previsti un numero di servizi igienici per il pubblico come sotto elencati:

- 2 servizi igienici, distinti per sesso, per superficie di somministrazione da 61 m<sup>2</sup> a 120 m<sup>2</sup>;
- 3 servizi igienici, distinti per sesso, per superficie di somministrazione da 121 m<sup>2</sup> a 240 m<sup>2</sup>;
- 1 servizio aggiuntivo per ogni ulteriore aumento di superficie di somministrazione di 240 m<sup>2</sup>.

Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate.

Il servizio igienico per disabili sarà realizzato nei casi previsti dalla legislazione e normativa vigente.

#### **4.5.19. Requisiti igienico-sanitari dei Bed & Breakfast.**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

#### **4.5.20. Attività di Catering.**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

## **CAPITOLO 6**

### **ESERCIZI DI DEPOSITO**

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

## **CAPITOLO 7**

### **DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI**

#### **DI SOSTANZE ALIMENTARI**

##### **4.7.1. Disposizioni generali**

1. I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari devono essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti, preferibilmente in appositi box o locali adeguatamente attrezzati, e comunque non devono essere collocati in ambienti ove si producono emissioni di vapori, gas, polveri, o si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti.

##### **4.7.1 Dotazione di servizi igienici**

I distributori automatici con i quali si esercita attività di somministrazione di alimenti e bevande, dotati di area privata attrezzata, assimilabile ad una superficie di vendita di Bar, ristoranti e affini, dovranno essere dotati di almeno un servizio igienico per il pubblico.

##### **4.7.2. Comunicazione dell'installazione**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

##### **4.7.3. Automezzi di trasporto.**

OMISSIS

Questo paragrafo è omissis, in quanto non è più compatibile e/o superato dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.

## **CAPITOLO 8**

### **MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI**

OMISSIS

Questa parte del testo è omessa, in quanto non è più compatibile e/o superata dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento.