



*COMUNE di MONTEPARANO*  
*Provincia di Taranto*  
●-----●

Approvato con delibera di C.C. n. 11 del 22/07/2004

**REGOLAMENTO**  
**DI**  
**IGIENE E SANITA'**

# INDICE

## TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

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

Art. 1	- Contenuto.....	pag. 6
Art. 2	- Efficacia.....	pag. 7

### CAPO II – AUTORITA' SANITARIA LOCALE

Art. 3	- Autorità sanitaria locale.....	pag. 7
Art. 4	- Esercizio delle competenze in materia di sanità pubblica.....	pag. 7
Art. 5	- Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie.....	pag. 7
Art. 6	- Attività di vigilanza igienico- sanitaria.....	pag. 7

### CAPO III – EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI

Art. 7	- Raccolta dati.....	pag. 8
Art. 8	- Movimento demografico.....	pag. 8
Art. 9	- Relazione semestrale.....	pag. 8
Art. 10	- Notifica delle cause di morte.....	pag. 8
Art. 11	- sistema informativo delle malattie infettive e diffuse.....	pag. 8
Art. 12	- Indagine Epidemiologica.....	pag. 9
Art. 13	- Isolamento e contumacia.....	pag. 9
Art. 14	- Disinfezione.....	pag. 9
Art. 15	- Disinfestazione.....	pag. 9
Art. 16	- Derattizzazione.....	pag. 9
Art. 17	- Avvisi e controlli.....	pag. 10
Art. 18	- Vaccinazioni e modalità di esecuzione.....	pag. 10
Art. 19	- Servizio vaccinazione.....	pag. 10
Art. 20	- Prevenzione delle malattie a trasmissione sessuale e/o ematica.....	pag. 10
Art. 21	- Prevenzione antirabbica.....	pag. 11

### CAPO IV – VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

Art. 22	- Esercizio delle professioni sanitarie.....	pag. 11
Art. 23	- Esercizio delle professioni sanitarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie.....	pag. 11
Art. 24	- Ambulatori medico-chirurgici e veterinari.....	pag. 12
Art. 25	- Case di cura private.....	pag. 12
Art. 26	- Pubblicità sanitaria.....	pag. 12
Art. 27	- Assistenza al parto.....	pag. 12
Art. 28	- Denuncia di nato morto.....	pag. 13
Art. 29	- Adempimenti obbligatori per i medici chirurgici nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infanti deformati o di altri eventi di interesse sanitario.....	pag. 13
Art. 30	- Adempimenti dell'ostetrica.....	pag. 13
Art. 31	- Registro dei parti e degli aborti.....	pag. 13
Art. 32	- Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici.....	pag. 13
Art. 33	- Trasporto infermi: autorizzazione e vigilanza.....	pag. 14
Art. 34	- Vigilanza sulle farmacie.....	pag. 14

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

### CAPO I – NORME GENERALI

Art. 35	- Strumenti di programmazione urbanistica.....	pag. 14
Art. 36	- Concessione edilizia.....	pag. 14
Art. 37	- Abitabilità e agibilità.....	pag. 15
Art. 38	- Vigilanza sull'igienicità ed abitabilità delle costruzioni.....	pag. 15
Art. 39	- Tutela della salute dei minori e degli apprendisti.....	pag. 16

### CAPO II – MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI

Art. 40	- Disciplina igienica per i cantieri edili.....	pag. 16
Art. 41	- Demolizione di fabbricati.....	pag. 16

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

Art. 42	- Requisiti di salubrità dei terreni edificabili.....	pag. 17
Art. 43	- Isolamento termico.....	pag. 17
Art. 44 e 44 bis	- Difesa dai rumori - Ampi cortili.....	pag. 17
Art. 45	- Cortili interni.....	pag. 17
Art. 46	- Pozzi di luce, chiostre e cavedi.....	pag. 18
Art. 47	- Pavimento dei cortili.....	pag. 18
Art. 48	- Igiene dei passaggi e spazi privati.....	pag. 18
Art. 49	- Umidità (interna).....	pag. 19
Art. 50	- Verande e balconi.....	pag. 19
Art. 51	- Misure contro la penetrazione dei ratti.....	pag. 19
Art. 52	- Marciapiede.....	pag. 19
Art. 53	- Ringhiere e parapetti.....	pag. 19

Art. 54	- Canali di gronda.....	pag. 19
Art. 55	- Coperture.....	pag. 20
Art. 56	- Condutture di scarico.....	pag. 20
Art. 57	- Approvvigionamento idrico.....	pag. 20
Art. 58	- Smaltimento liquami.....	pag. 20
Art. 59	- Suolo pubblico.....	pag. 21
<b>CAPO IV – ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO-SANITARI</b>		
Art. 60	- Efficacia della normativa.....	pag. 21
Art. 61	- Classificazione locali adibiti ad abitazioni private.....	pag. 21
Art. 62	- Caratteristiche dei locali di abitazione privata.....	pag. 21
Art. 63	- Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione.....	pag. 22
Art. 64	- Illuminazione naturale diretta.....	pag. 22
Art. 65	- Illuminazione artificiale.....	pag. 22
Art. 66	- Aerazione dell’abitazione.....	pag. 23
Art. 67	- Aerazione locali accessori.....	pag. 23
Art. 68	- Impianti di condizionamento.....	pag. 23
Art. 69	- Impianti di riscaldamento.....	pag. 24
Art. 70	- Divieto di uso di apparecchi a combustione.....	pag. 24
Art. 71	- Smaltimento dei fumi e dei vapori.....	pag. 24
Art. 72	- Impianto elettrico.....	pag. 25
Art. 73	- Utilizzo di bombole e serbatoi di gas.....	pag. 25
Art. 74	- Ascensori.....	pag. 26
Art. 75	- Scale.....	pag. 26
Art. 76	- Soppalchi.....	pag. 26
Art. 77	- Locali seminterrati, piani interrati e sottotetto.....	pag. 26
Art. 78	- Interventi nel centro storico.....	pag. 27
<b>CAPO V – INSEDIAMENTI AGRICOLI</b>		
Art. 79	- Caratteristiche delle case coloniche.....	pag. 27
Art. 80	- Aree libere.....	pag. 28
Art. 81	- Pertinenze per l’attività agricola.....	pag. 28
Art. 82	- Approvvigionamento idrico.....	pag. 28
Art. 83	- Smaltimento liquami domestici.....	pag. 28
Art. 84	- Ricoveri per animali.....	pag. 28
Art. 85	- Locali per la mungitura.....	pag. 29
Art. 86	- Concimaie.....	pag. 29
Art. 87	- Animali nel centro abitato.....	pag. 29
Art. 88	- abbeveratoi e vasche di lavaggio.....	pag. 29
<b>CAPO VI – CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITA’ LAVORATIVA</b>		
Art. 89	- Norme di carattere generale.....	pag. 29
Art. 90	- Procedure autorizzative: pareri preventivi.....	pag. 30
Art. 91	- Procedure autorizzative.....	pag. 30
Art. 92	- Superficie.....	pag. 31
Art. 93	- Altezza.....	pag. 31
Art. 94	- Illuminazione.....	pag. 31
Art. 95	- Microclima.....	pag. 31
Art. 96	- Locali sotterranei o seminterrati.....	pag. 31
Art. 97	- Servizi igienici.....	pag. 31
Art. 98	- Soppalchi.....	pag. 32
Art. 99	- Barriere architettoniche.....	pag. 32
Art. 100	- Difesa dagli inquinanti.....	pag. 32
Art. 101	- Autorimesse.....	pag. 32
Art. 102	- Locali accessori delle autorimesse.....	pag. 32
Art. 103	- Lavanderie.....	pag. 33
Art. 104	- Industrie insalubri.....	pag. 34
<b>CAPO VII – STRUTTURE SOCIO-SANITARIE</b>		
Art. 105	- Presidi ospedalieri.....	pag. 34
Art. 106	- Case di cura private.....	pag. 35
Art. 107	- Ambulatori e poliambulatori.....	pag. 35
Art. 108	- Servizi di assistenza per le persone anziane.....	pag. 35
Art. 109	- Strutture socio-sanitarie.....	pag. 35
Art. 110	- Strutture sanitarie veterinarie private.....	pag. 35
Art. 111	- Farmacie.....	pag. 36
Art. 112	- Depositi di prodotti farmaceutici.....	pag. 36
Art. 113	- Esercizi di vendita di presidi medico-chirurgici.....	pag. 36
Art. 114	- Strutture di terapia fisica e di riabilitazione.....	pag. 36
Art. 115	- Stabilimenti termali.....	pag. 36
<b>CAPO VIII – STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE</b>		
Art. 116	- Alberghi e pensioni.....	pag. 37
Art. 117	- Affittacamere.....	pag. 37
Art. 118	- Abitazioni collettive.....	pag. 38

Art. 119	- Dormitori pubblici.....	pag. 38
Art. 120	- Villaggi turistici.....	pag. 38
Art. 121	- Campeggi.....	pag. 39
Art. 122	- Soggiorni di vacanza per minori.....	pag. 40
<b>CAPO IX – STRUTTURE SPORTIVE E PER IL TEMPO LIBERO</b>		
Art. 123	- Locali di pubblico spettacoli.....	pag. 40
Art. 124	- Impianti sportivi all’aperto e chiusi.....	pag. 41
Art. 125	- Circoli ricreativi e culturali.....	pag. 41
Art. 126	- Arene estive.....	pag. 41
Art. 127	- Palestre e istituti di ginnastica.....	pag. 42
Art. 128	- Parchi giochi.....	pag. 42
Art. 129	- Piscine.....	pag. 42
Art. 130	- Stabilimenti balneari.....	pag. 43
Art. 131	- Porti turistici.....	pag. 43
<b>CAPO X – STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI</b>		
Art. 132	- Asili nido.....	pag. 44
Art. 133	- Nurseries.....	pag. 44
Art. 134	- Scuole pubbliche.....	pag. 44
Art. 135	- Istituti privati di istruzione.....	pag. 45
Art. 136	- Biblioteche e Musei.....	pag. 45
<b>CAPO XI – ALTRE STRUTTURE</b>		
Art. 137	- Istituti di pena.....	pag. 45
<b>CAPO XII – ESERCIZI PER L’IGIENE DELLA PERSONA</b>		
Art. 138	- Barbieri e parrucchieri.....	pag. 45
Art. 139	- Estetisti.....	pag. 46
Art. 140	- Tatuaggi.....	pag. 46
<b>TITOLO III – IGIENE DELL’AMBIENTE</b>		
<b>CAPO I – ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO</b>		
Art. 141	- Requisiti delle acque destinate al consumo umano.....	pag. 46
Art. 142	- Schedario delle fonti di approvvigionamento.....	pag. 47
Art. 143	- Protezione delle sorgenti e delle opere di presa.....	pag. 47
Art. 144	- Dotazione idrica.....	pag. 47
Art. 145	- Escavazione di pozzi.....	pag. 47
Art. 146	- Serbatoi.....	pag. 48
Art. 147	- Rete idrica.....	pag. 48
Art. 148	- Rete idrica e fognante.....	pag. 48
Art. 149	- Giudizio di qualità e di idoneità d’uso.....	pag. 48
Art. 150	- Inquinamento delle acque di uso potabile.....	pag. 48
<b>CAPO II – ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA DALL’INQUINAMENTO</b>		
Art. 151	- Richiami normativi.....	pag. 48
Art. 152	- Acque meteoriche.....	pag. 49
Art. 153	- Deflusso delle acque.....	pag. 49
Art. 154	- Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili.....	pag. 49
Art. 155	- Autorizzazione allo smaltimento dei liquami.....	pag. 49
Art. 156	- Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi.....	pag. 50
Art. 157	- Smaltimento delle acque di vegetazione.....	pag. 50
Art. 158	- Trasporto dei liquami.....	pag. 50
Art. 159	- Vigilanza e controllo.....	pag. 51
<b>CAPO III – ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA</b>		
Art. 160	- Corsi d’acqua superficiali.....	pag. 51
Art. 161	- Canali di bonifica e di drenaggio.....	pag. 51
Art. 162	- Tutela della acque di balneazione.....	pag. 51
<b>CAPO IV – IGIENE DEL SUOLO</b>		
Art. 163	- Riferimenti legislativi.....	pag. 51
Art. 164	- Pulizia del suolo.....	pag. 52
Art. 165	- Raccolte, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.....	pag. 52
Art. 166	- Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi.....	pag. 52
Art. 167	- Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite.....	pag. 52
<b>CAPO V – ARIA</b>		
Art. 168	- Riferimenti legislativi.....	pag. 52
Art. 169	- Impianti termici ed industriali.....	pag. 53
Art. 170	- Inquinamento da autoveicoli.....	pag. 53
Art. 171	- Depositi di materiale.....	pag. 53
Art. 172	- Protezione di materiali trasportati da autocarri.....	pag. 53
<b>CAPO VI – RUMORI E VIBRAZIONI</b>		
Art. 173	- Campo di applicazione.....	pag. 53
Art. 174	- Definizione e modalità di rilevamento.....	pag. 53
Art. 175	- Individuazione delle aree.....	pag. 53
Art. 176	- Limiti massimi ammissibili.....	pag. 54

## **CAPO VII – IMPIANTI DI TELECOMUNICAZIONI PER TELEFONIA CELLULARE**

Art. 177	- Normativa/ Ambito di applicazione.....	pag. 54
Art. 178	- Progettazione/ Concessione/ Vigilanza.....	pag. 55

## **CAPO VIII – RADIAZIONI IONIZZANTI**

Art. 179	- Riferimenti legislativi.....	pag. 55
----------	--------------------------------	---------

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

Art. 180	- Riferimenti legislativi.....	pag. 56
Art. 181	- Locali di deposito e vendita. Mezzi di trasporto.....	pag. 56
Art. 182	- Modalità d'uso: obbligo di comunicazione.....	pag. 56
Art. 183	- Modalità d'uso: condizioni di esecuzione.....	pag. 56
Art. 184	- Modalità di conservazione.....	pag. 57
Art. 185	- Trattamenti post-raccolta.....	pag. 57
Art. 186	- Impiego di mezzi aerei.....	pag. 57
Art. 187	- Controllo e vigilanza.....	pag. 58

## **CAPO X – ATTIVITA' VARIE**

Art. 188	- Cave.....	pag. 58
Art. 189	- Maceri.....	pag. 59
Art. 190	- Detergenti sintetici.....	pag. 59

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

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

Art. 191	- Riferimenti legislativi.....	pag. 59
Art. 192	- Organi di vigilanza.....	pag. 59
Art. 193	- Autorizzazioni sanitarie.....	pag. 60
Art. 194	- Autorizzazioni sanitarie: modalità per il conseguimento.....	pag. 61

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

Art. 195	- Requisiti generali.....	pag. 62
Art. 196	- Laboratori di produzione e confezionamento.....	pag. 62
Art. 197	- Cucine per collettività.....	pag. 62
Art. 198	- Esercizi di deposito e vendita.....	pag. 63
Art. 199	- Requisiti degli esercizi di somministrazione.....	pag. 63
Art. 200	- Manutenzione e conduzione degli esercizi e di servizi annessi.....	pag. 64
Art. 201	- Caseifici e burrifici.....	pag. 65
Art. 202	- Frantoi oleari.....	pag. 65
Art. 203	- Stabilimenti vinicoli.....	pag. 65

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

Art. 204	- Autorizzazione sanitaria.....	pag. 66
Art. 205	- Idoneità dei mezzi di trasporto.....	pag. 66

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

Art. 206	- Definizione.....	pag. 66
Art. 207	- Autorizzazione.....	pag. 67
Art. 208	- Aree destinate al commercio.....	pag. 67
Art. 209	- Mezzi per la vendita.....	pag. 67
Art. 210	- Attività permesse nella vendita.....	pag. 67
Art. 211	- Disposizioni particolari per fiere, sagre, festivals, e feste.....	pag. 68
Art. 212	- Requisiti dei chioschi.....	pag. 68

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

Art. 213	- Requisiti.....	pag. 68
Art. 214	- Autorizzazione all'installazione.....	pag. 69
Art. 215	- Misure di tutela igienica della distribuzione automatica.....	pag. 69
Art. 216	- Sostanze distribuite: Requisiti.....	pag. 69
Art. 217	- Personale addetto al rifornimento: Requisiti.....	pag. 69

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

Art. 218	- Formaggio grattugiato.....	pag. 70
Art. 219	- Prodotti di pasticceria.....	pag. 70
Art. 220	- Gelati.....	pag. 70
Art. 221	- Prodotti ortofrutticoli e funghi.....	pag. 71
Art. 222	- Prodotti surgelati.....	pag. 71
Art. 223	- Alimenti sfusi.....	pag. 71
Art. 224	- Protezione dei generi alimentari.....	pag. 72
Art. 225	- Vendita promiscua.....	pag. 72
Art. 226	- Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari.....	pag. 72
Art. 227	- Additivi, aromatizzanti, coloranti e succedanei di sostanze alimentari.....	pag. 72
Art. 228	- Residui degli antiparassitari.....	pag. 72
Art. 229	- Utensili e recipienti.....	pag. 72
Art. 230	- Cariche microbiche.....	pag. 73

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

Art. 231	- Libretto di idoneità sanitaria.....	pag. 73
Art. 232	- Igiene degli addetti.....	pag. 73

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

Art. 233	- Acque minerali.....	pag. 73
Art. 234	- Acque gassate.....	pag. 73

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

Art. 235	- Locali di produzione e lavorazione di carni fresche: Requisiti.....	pag. 73
Art. 236	- Locali di lavorazione dei prodotti ittici.....	pag. 74
Art. 237	- Depositi all'ingrosso di prodotti di origine animale.....	pag. 74
Art. 238	- Locali di vendita di carni fresche e congelate e di prodotti ittici.....	pag. 74
Art. 239	- Prodotti alimentari a base di carne.....	pag. 74
Art. 240	- Molluschi eduli lamellibranchi.....	pag. 75
Art. 241	- Elicicoltura.....	pag. 75
Art. 242	- Norma di rinvio.....	pag. 75

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

### **CAPO I – NOTIFICHE SANITARIE**

Art. 243	- Denuncia degli animali.....	pag. 75
Art. 244	- Notifica delle malattie.....	pag. 75
Art. 245	- Obbligo di notifica.....	pag. 76
Art. 246	- Zoonosi.....	pag. 76
Art. 247	- Obblighi dei proprietari e dei detentori.....	pag. 76
Art. 248	- Stalle di sosta e ricovero.....	pag. 76
Art. 249	- Fiere, mercati, esposizioni.....	pag. 76
Art. 250	- Circhi e Serragli.....	pag. 76
Art. 251	- stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale.....	pag. 77
Art. 252	- Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi.....	pag. 77
Art. 253	- Maneggi, circoli ippici, ippodromi.....	pag. 77
Art. 254	- Trasporto animali.....	pag. 77
Art. 255	- Alpeggio e transumanza.....	pag. 78

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

Art. 256	- Divieto di abbandono.....	pag. 78
Art. 257	- Anagrafe canina.....	pag. 78
Art. 258	- Recupero dei cani randagi.....	pag. 78
Art. 259	- canili comunali.....	pag. 79

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

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

Art. 260	- Sanzioni.....	pag. 79
----------	-----------------	---------

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

Art. 261	- Rinvio.....	pag. 79
Art. 262	- Norma finale.....	pag. 79

## **TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI**

### **CAPO 1**

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

#### **Art. 1**

##### ***Contenuto***

1. - Il presente Regolamento comunale di igiene e sanità pubblica detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale adeguandole alle particolari condizioni locali e prescrive quanto non previsto dalla legislazione in vigore.
2. - Esso detta norme in materia di: epidemiologia e profilassi delle malattie infettive e delle malattie cronico- degenerative di interesse sociale; vigilanza sulle professioni e arti sanitarie, igiene degli ambienti di vita e di lavoro; igiene dell'ambiente; igiene degli alimenti e delle bevande; misure contro le malattie infettive e diffuse degli animali.
3. - È fatta salva l'osservanza delle disposizioni di leggi statali e regionali in materia di pareri obbligatori e facoltativi da parte di Comitati e Collegi Tecnici, nonché delle speciali disposizioni contemplanti il rilascio di autorizzazioni in materia di igiene e sanità pubblica.
4. - I servizi del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. si avvalgono del supporto tecnico specialistico del competente Presidio Multizonale di Prevenzione e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale secondo le disposizioni contenute nella legge regionale n.4/1988.
5. - Il presente Regolamento di Igiene e Sanità cessa la sua validità allorché le norme in esso contenute siano in contrasto con leggi, DPR, DPCM, DM di valenza nazionale.

**Art. 2**  
*Efficacia*

1. - Il presente Regolamento di igiene e sanità pubblica ed ogni eventuale, successivo emendamento, modifica ed integrazione, entrano in vigore il giorno successivo alla scadenza del termine di cui al secondo comma.
2. - Il presente Regolamento, intervenuta la prescritta approvazione, viene pubblicato all'Albo pretorio del Comune per la durata di quindici giorni consecutivi.
3. - Dopo la pubblicazione di cui al secondo comma, il presente Regolamento, per quanto di competenza, per quanto concerne l'adozione dei provvedimenti di cui all'art.38 della Legge 8-6-1990, n.142 ed all'art.32 della legge 23-12-1978, n.833, viene inviato al Presidente della Giunta Regionale ed al Prefetto della Provincia.
4. - Il presente Regolamento, in relazione alle disposizioni contenute nella legge regionale 20-7-1984, n.36 e successive modifiche, è inviato alla Azienda U.S.L.

**CAPO II**  
*AUTORITA' SANITARIA LOCALE*

**Art. 3**  
*Autorità sanitaria locale*

1. - Il Sindaco è l'Autorità sanitaria locale, avente competenza ad adottare i provvedimenti autorizzativi, prescritti e di concessione ed adotta, quale Ufficiale di governo, le ordinanze contingibili ed urgenti in materia d'igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale.

**Art. 4**  
*Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva*

1. - L'attività istruttoria, propositiva ed esecutiva preordinata all'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, educazione sanitaria, medicina legale, igiene e sicurezza del lavoro, igiene ed assistenza veterinaria è espletata dal Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. tramite i propri Servizi (SISP, SIAN, SPESAL, SIAV) che si avvalgono per gli aspetti di tutela ambientale della collaborazione degli organi preposti dalle relative attività di controllo.

**Art. 5**  
*Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie*

1. - Il Responsabile del Dipartimento di Prevenzione per il tramite del Responsabile S.I.S.P.-S.I.A.N. sovrintende alle attività volte ad assicurare l'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica e propone al Sindaco l'adozione dei provvedimenti di sua competenza in materia di igiene, compresa l'adozione dei provvedimenti contingibili ed urgenti a tutela della pubblica salute.
2. - Il Responsabile del S.I.S.P.-S.I.A.N., nelle more dell'adozione dei relativi provvedimenti formali, è tenuto ad attivare tutti gli interventi indispensabili ad assicurare la pubblica salute, che cessano di avere efficacia se non sono seguiti, entro 10 giorni dal provvedimento formale adottato dalla competente Autorità sanitaria
3. - Gli adempimenti conseguenti a valutazione di ordine tecnico in materia di igiene e sanità pubblica e di quanto forma oggetto del presente Regolamento sono attribuiti ai Responsabili dei Servizi Igiene e Sanità Pubblica (SISP), Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), Servizi Veterinari (SIAV), Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro (SPESAL) con il coordinamento del Responsabile del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. - Il Responsabile del Servizio Igiene e Sanità del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. è componente di diritto di tutti gli organismi, comitati e commissioni comunali aventi competenza in materia di sanità pubblica in cui sono contemplate dalle norme in vigore la partecipazione dello stesso responsabile o altro medico o responsabile non medico dello stesso servizio, in tal ultimo caso comunque di comprovata esperienza professionale.
5. - Il Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione può delegare a partecipare agli Organi Collegiali di cui al precedente comma un funzionario medico dello stesso Servizio.

**Art. 6**  
*Attività di vigilanza igienico- sanitaria*

1. - L'attività di vigilanza su quanto disciplinato dal presente Regolamento e, comunque, in materia di prevenzione collettiva è svolta dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. - Il Responsabile del Dipartimento di Prevenzione ed i Responsabili dei Servizi possono, in caso di necessità, d'intesa col Sindaco avvalersi della collaborazione del personale della Polizia Municipale.
3. - Il personale del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione addetto a funzioni ispettive, di

vigilanza e di controllo assume la qualifica di Ufficiale di Polizia giudiziaria.

4. - Per quanto attiene alle funzioni di vigilanza in materia di igiene del lavoro, si rimanda alle specifiche norme per l'attribuzione della qualifica di Ufficiale di Polizia giudiziaria di cui all'art. 21 della legge 833/78.

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

#### **Art. 7**

##### ***Raccolta dati***

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

#### **Art. 8**

##### ***Movimento demografico***

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

#### **Art. 9**

##### ***Relazione semestrale***

1. - L'Azienda U.S.L., avvalendosi del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e della Unità Operativa per l'Attività Statistica ed Epidemiologica, sulla base dei dati raccolti, deve compilare una relazione semestrale, riguardante l'esposizione dei dati e l'attività svolta dal Servizio stesso e formulare eventuali proposte. Detta relazione è inviata ai Sindaci dei Comuni compresi nell'ambito territoriale della Azienda U.S.L., all'Organo di gestione della Azienda U.S.L., nonché al componente Ufficio dell'Assessorato Regionale alla Sanità.

#### **Art. 10**

##### ***Notifica della cause di morte***

1. - Per consentire l'aggiornamento delle cause di morte, gli uffici comunali dello Stato Civile devono trasmettere mensilmente al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. copia della scheda di morte secondo il modello stabilito dal Ministero della Sanità d'intesa con l'ISTAT.

2. - Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione provvede all'attuazione delle norme di competenza dell'Azienda U.S.L. contenute nel vigente Regolamento di polizia mortuaria, approvato con D.P.R. 19-9-1990, n.285 e Circolare Ministero Sanità 24-6-1993, n°24.

#### **Art. 11**

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

1. - Ogni medico che, nell'esercizio della sua professione, venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve notificarla al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della competente Azienda U.S.L. secondo quanto prescritto nel D.M. 15-12-1990 (G.U. - Serie Generale - n. 6 dell'8-1-1991).

2. - Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. dovrà dare corso alle notifiche di cui al primo comma, secondo le modalità previste dal citato D.M.

3. - L'Azienda U.S.L. deve predisporre un servizio per la reazione di quelle denunce per le quali si richiede la segnalazione immediata e per quelle soggette al Regolamento sanitario internazionale.

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



## **Art. 12**

### *Indagine epidemiologica*

1. - Ricevuta notizia, secondo le modalità previste dall'art.11 ed adempiuto a quanto prescritto dal D.M. 15-12-1990, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione provvede all'espletamento dell'inchiesta epidemiologica e, ove ritenuto necessario, alla raccolta del materiale patologico da inviare al Presidio Multizonale di Prevenzione per l'accertamento diagnostico.
2. - Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, momenti l'eventuale presenza di portatori e di contatti, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dispone le necessarie misure di profilassi a tutela della salute individuale e collettiva. Per le zoonosi va data immediata comunicazione al Servizi Veterinari.

## **Art. 13**

### *Isolamento e contumacia*

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

## **Art. 14**

### *Disinfezione*

1. - Qualunque oggetto, ed in particolare, la biancheria, gli effetti lettereschi, gli oggetti personali che siano venuti in contatto con persona affetta da malattia infettiva e contagiosa, deve essere sottoposto ad idoneo trattamento di disinfezione a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione
2. - In uguale maniera, su richiesta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e su disposizione dell'Autorità sanitaria locale, si provvede alla disinfezione di abitazioni, di ambienti di vita e di lavoro, nonché di locali ad uso pubblico e collettivo.
3. - E' vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione. Sono esenti dalla disinfezione, salvo diverso giudizio del Servizio competente, gli abiti che sono stati sottoposti a lavatura a secco, in ciclo chiuso, mediante trattamento con adeguati prodotti e successiva essiccazione a caldo.
4. - Le attività di disinfezione devono essere svolte, a cura dei proprietari, almeno una volta all'anno, di regola nei mesi da marzo a giugno, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare le mosche, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali. Tali attività vanno inoltre eseguite in caso di presenza di scarafaggi ed altri insetti in qualsiasi edificio, in ogni periodo dell'anno.
5. - Nell'uso ed impiego di insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, è necessario osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

## **Art. 15**

### *Disinfestazione*

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

## **Art. 16**

### *Derattizzazione*

1. - Quando sia segnalate la presenza di ratti o topi in edifici pubblici o privati o anche in spazi aperti frequentati da cittadini o, in strutture che per l'uso a cui sono adibite, possono essere facile ricettacolo dei predetti roditori (discariche, fogne, impianti depurativi, ecc.), il Sindaco, su segnalazione del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, dispone operazioni di derattizzazione da effettuare con personale professionalmente idoneo.

2. - Nel provvedimento col quale si dispone la derattizzazione deve essere imposto l'obbligo di rimozione di eventuali carogne di animali morti anche in conseguenza dell'operazione di bonifica.

### **Art. 17**

#### *Avvisi e controlli*

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

2. - Le imprese pubbliche o private che intendono impiegare i prodotti per la disinfezione, disinfestazione e derattizzazione devono darne comunicazione al Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. ed attenersi alle eventuali prescrizioni stabilite dallo stesso. Esse devono inoltre comunicare il nominativo del responsabile delle operazioni.

3. - Il Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. può disporre nel corso dell'impiego di prodotti disinfettanti, accertamenti sulle risposdenze della composizione e delle condizioni di impiego a quanto previsto dalle relative registrazioni.

### **Art. 18**

#### *Vaccinazione e modalità di esecuzione*

1. - Il Comune, tramite la competente Azienda U.S.L., deve assicurare l'espletamento del servizio delle vaccinazioni sia obbligatorie che facoltative secondo le modalità previste o dalle leggi dello Stato e regionali.

2. - Con ordinanza del Sindaco, su motivata richiesta del Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L., viene disposta l'immunizzazione attiva o passiva della popolazione o di particolari categorie a rischio, a carattere contingente, in relazione a particolari situazioni epidemiologiche locali.

3. - Al momento dell'iscrizione all'asilo nido, alla scuola materna, alla scuola dell'obbligo, nonché prima dell'ingresso in ogni collettività anche privata ed anche prima dell'avvio a specifiche attività lavorative deve essere dimostrata l'avvenuta e corretta esecuzione delle specifiche vaccinazioni obbligatorie previste dalle leggi vigenti.

### **Art. 19**

#### *Servizio vaccinazione*

1. - Nell'ambito della Azienda U.S.L. il servizio delle vaccinazioni è assicurato dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.

2. - Nel quadro dell'organizzazione specifica della Azienda U.S.L. , previa autorizzazione rilasciata esclusivamente dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, le vaccinazioni obbligatorie e facoltative possono essere effettuate da altro servizio o struttura della stessa Azienda U.S.L. o dai medici convenzionati. Dell'avvenuta vaccinazione deve essere data comunicazione scritta per l'annotazione nell'apposito registro.

3. - Fermo restando quanto prescritto dai commi precedenti, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione provvede, inoltre:

a) - all'approvvigionamento di vaccini e sieri;

b) - alla distribuzione degli stessi alle strutture che eseguono operazioni di vaccinazione;

c) - alla raccolta dei dati demografici comunicati mensilmente dagli Uffici comunali dello Stato Civile;

d) - alla tenuta della leva delle vaccinazioni e dell'elenco dei vaccinati;

e) - alle comunicazioni periodiche previste da leggi e regolamenti statali e regionali;

f) - alla registrazione delle avvenute vaccinazioni che devono pervenire a firma del medico vaccinatore con indicazione del tipo di vaccino praticato, nome della Ditta procurata numero di sede della fabbricazione, data di scadenza del prodotto, data del controllo di Stato, data di esecuzione, modalità di esecuzione, generalità complete del vaccinato e dell'esercente la patria potestà, eventuale comparsa di reazioni indesiderate,

g) - alla vigilanza su tutte le operazioni di vaccinazione;

h) - al rilascio della certificazione comprovante l'avvenuta vaccinazione;

i) - agli adempimenti prescritti dalla legge 25-5-1991, n.165 e della Circolare del Ministero della Sanità n°20 del 4-10-1991, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n°251 del 25-10-1991.

### **Art. 20**

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

1. - Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione provvede alla raccolta dei dati sulle malattie a trasmissione sessuale e/o ematica e coordina gli interventi di prevenzione sul territorio.

2. - La profilassi delle malattie veneree è disciplinata dalla legge 25-7-1956, n. 857 e dal relativo Regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 27-10-1962, n. 2035.

3. - Negli istituti di pena, l'Azienda U.S.L. svolge le funzioni affidategli in materia dalla legge 26-7-1975, n.354 e relativo

## **Art. 21**

### *Prevenzione antirabbica*

1. - Nel caso di morsicatura da parte di un animale capace di trasmettere la rabbia, sia il proprietario dell'animale che il medico che ha prestato l'assistenza al soggetto morsicato hanno l'obbligo di inoltrare segnalazione scritta al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, entro e non oltre ventiquattro ore dall'accaduto.
2. - Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione provvede con estrema urgenza a:
3. - segnalare l'animale morsicatore ai Servizi Veterinari per gli accertamenti del caso e la conseguente osservazione secondo i tempi dai previsti dal Regolamento di Polizia veterinaria,
4. - a attuare direttamente o a mezzo dei servizi antirabbici esistenti sul territorio, tutte le misure di profilassi individuale ritenute necessarie, compresa l'esecuzione della vaccinazione specifica. Il Servizi Veterinari è tenuto a comunicare l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
5. - E' fatto obbligo ai Proprietari di cani di condurre gli stessi nei luoghi aperti al pubblico con guinzaglio o idonea museruola
6. - Per quanto concerne le disposizioni riguardanti la prevenzione del randagismo, si fa rinvio alle norme contenute nella legge 14-8-1991, n.281 e nel Capo II, Titolo V del presente Regolamento.

## **CAPO IV**

### *VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE*

## **Art. 22**

### *Esercizio delle professioni sanitarie*

1. - La vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle persone e sulle istituzioni e strutture sanitarie che esercitano attività sanitarie o comunque finalizzate alla tutela della salute.
2. - La vigilanza sulle istituzioni e strutture private a carattere sanitario si esercita nei confronti di.
  - a) - Ambulatori medici e veterinari;
  - b) - Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico e Centri prelievo;
  - c) - Presidi di diagnostica strumentale;
  - d) - Case di Cura;
  - e) - Presidi per cure fisiche di ogni specie;
  - f) - Servizi residenziali tutelari (comunità alloggio, case protette, case di riposo, ecc.).
3. - Gli esercenti le professioni sanitarie di medico chirurgo, veterinario, farmacista, odontoiatra e proteista dentario (D.P.R. 135/80), biologo, limitatamente all'attività di analisi biologiche (legge 396/67, legge 349/77), sia in forma libero-professionale che in rapporto di dipendenza di diritto privato o di diritto pubblico, devono far registrare il diploma di laurea e l'iscrizione all'Albo professionale previa esibizione di competente documentazione presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la propria attività professionale.
4. - Ove i predetti professionisti svolgano abitualmente la propria attività professionale, in Comuni compresi in ambito territoriale di Azienda U.S.L. diverse, dovranno comprovare, su richiesta delle competente Autorità sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione rilasciata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al primo comma.
5. - Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni di cui al terzo comma.

## **Art. 23**

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

1. - Gli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiere professionale, di vigilatrice d'infanzia, di massaggiatrice, massofisioterapista cieco, fisioterapista e tutte le altre professioni sanitarie ausiliarie riconosciute con appositi provvedimenti in base alle vigenti disposizioni di legge sono tenuti, previa esibizione di competente documentazione, a far registrare il proprio diploma di Stato di abilitazione all'esercizio professionale presso il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la propria attività professionale.
2. - Ove i predetti professionisti svolgano abitualmente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambiti territoriali di Azienda U.S.L. diverse, dovranno comprovare, su richiesta della competente Autorità sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione rilasciata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al primo comma.

3. - Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di cui al primo comma.
4. - Gli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie di infermiere abilitato o autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico ortopedico ed ernista, di massaggiatore, di puericultrice, di bagnino di istituti idrotermali, di tecnico di radiologia medico, erborista, dietista ed arti ausiliarie assimilate riconosciute con appositi provvedimenti delle competente Autorità a norma di legge, sono tenuti, previa esibizione di competente documentazione, ad ottemperare agli obblighi di registrazione e documentazione di cui ai commi 1, 2 e 3.

#### **Art. 24**

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

1. - Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori, sia medici che veterinari, senza autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
2. - Per gli ambulatori veterinari deve essere, altresì, richiesto il parere vincolante del competente Servizi Veterinari.
3. - La domanda deve essere corredata da:
  - a) - Planimetria dei locali e relativi servizi in scala non inferiore a 1/100 e copia del certificato di agibilità con specifica destinazione d'uso;
  - b) - Descrizione delle attività che devono essere svolte;
  - c) - Descrizione delle attrezzature tecnico-sanitarie e dei relativi presidi sanitari indispensabili per l'attività di cui alla precedente lett. b);
  - d) - Documentazione sullo smaltimento dei ROT.
4. - Ogni variazione di quanto previsto al terzo comma deve essere tempestivamente comunicata al Sindaco che al Servizio igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e/o ai Servizi Veterinari.
5. - Ogni ampliamento sia strutturale che tecnologico, nonché l'attivazione di nuove specialità devono essere autorizzati nelle forme contemplate dal presente articolo.

#### **Art. 25**

##### *Case di cura private*

1. - Per gli istituti e case di cura privati devono essere osservate tutte le prescrizioni contenute in leggi nazionali e regionali e, in particolare, le disposizioni contenute nella legge regionale 30-5-1985, n 51 e dal DPR 14/1/1997 e successive modifiche e integrazioni
2. - Per tutti gli altri istituti di cura o di assistenza e di diagnosi si applicano le disposizioni degli artt.193 e 194 del T.U. approvato con R.D. 27-7-1934, n°1265, nonché quelle previste dalla speciale normativa in materia.
3. - Al fine di esercitare la vigilanza igienico- sanitaria, le Istituzioni e le Strutture di cui al presente articolo sono ispezionate ogni anno, ed in ogni caso se ne ravvisi l'opportunità, dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L.. Di ogni ispezione verrà redatto apposito verbale di cui verrà rilasciata copia al titolare delle istituzioni e strutture ispezionate e che sarà trasmesso all'Assessorato alla Sanità della Regione.

#### **Art. 26**

##### *Pubblicità sanitaria*

1. - Qualunque forma di pubblicità relativa all'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie, nonché delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie deve essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere favorevole dei rispettivi Ordini e Collegi professionali, nonché del Servizio Igiene Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'USL
2. - Alla domanda deve essere chiaramente allegato apposito foglio illustrativo contenente il testo, la fedele riproduzione grafica, nonché le modalità tecniche di esecuzione della forma di pubblicità scelta.
3. - Devono essere comunque osservate le norme di cui alla legge n° 175/92.

#### **Art. 27**

##### *Assistenza al parto*

1. - Ad ogni parto deve essere fornita assistenza da parte di un'ostetrica o di un medico chirurgo.
2. - Ove, al momento del parto, per causa di forza maggiore, non sia intervenuta l'assistenza sanitaria, di cui al primo comma, il genitore o altra persona che abbia assistito al parto stesso, ha l'obbligo di richiedere, comunque, l'intervento di uno dei citati sanitari nel più breve tempo possibile non oltre le 12 ore dall'evento.
3. - In ogni caso, l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere, a norma dell'art.18 del R.D.L. 15-10-1936, n.2128, apposito certificato di assistenza che deve essere presentato al Servizio igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

## **Art. 28**

### *Denuncia di nato morto*

1. - Quando al momento della dichiarazione di nascita il bambino non è vivo, il dichiarante deve fare conoscere se il bambino è nato morto o è morto posteriormente alla nascita, indicandone, in questo caso la causa di morte. Tali circostanze devono essere comprovate dal dichiarante con il certificato di assistenza al parto di cui al precedente articolo.
2. - In entrambi i casi di cui al primo comma l'ufficiale di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia del certificato al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. per le relative annotazioni sul registro prescritto dall'art.1 del D.P.R. 10-9-1990, n. 285.

## **Art. 29**

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

1. - A norma dell'art.103 del T.U.LL.SS. R.D 27-71934, n°1265, gli esercenti la professione di medico- chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:
  - a) - a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento del decesso;
  - b) - a denunciare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, entro due giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta secondo le norme del Regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del Codice penale e dell'art.334 del Codice di procedura penale;
  - c) - a denunciare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzioni, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
  - d) - a denunciare al Sindaco e al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesioni da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
  - e) - a denunciare al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma della legge 2-12-1975, n. 638;
  - f) - ad informare il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

## **Art. 30**

### *Adempimenti dell'ostetrica*

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

## **Art. 31**

### *Registro dei parti e degli aborti*

1. - Per quanto prescritto al punto d) dell'art.29, l'Azienda U.S.L. è tenuta a fornire alle ostetriche appositi registri per l'annotazione dei parti e degli aborti.
2. - Il registro dei parti e quello degli aborti deve essere presentati alla fine di ciascun mese al dirigente del Servizio igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione che vi appone il proprio visto (DPR n. 163/759). Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.
3. - Ogni 3 mesi, le ostetriche devono provvedere a conservare personalmente i citati registri al dirigente del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.

## **Art. 32**

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

1. - Sono assoggettati alla disciplina dei presidi medico- chirurgici tutti gli strumenti sanitari, apparecchi, presidi di qualsiasi specie e quant'altro viene classificato tale a norma dell'art.189 del T.U. delle sanitarie approvato con R.D. 27-7-1934, n° 265
2. - La vendita ed il commercio dei presidi sanitari assoggettati alla speciale disciplina di cui al primo comma, può avvenire solo su apposita autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere istruttorio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del

Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. sui locali e sulle attrezzature, verificato il possesso dei requisiti igienico-sanitari.

### **Art. 33**

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

1. - L'esercizio dell'attività di trasporto infermi, a norma della Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n. 24/17624/4R/4 del 25-7-1989 e successive modifiche ed integrazioni, è subordinato al rilascio di apposita autorizzazione da parte della Regione previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della AZIENDA U.S.L., il quale può avvalersi, ove sia ritenuto necessario, del parere tecnico di un primario ospedaliero avente competenza professionale per il tipo di mezzo o servizio di trasporto da autorizzare.
2. - A tal fine gli interessati devono presentare al Sindaco apposita istanza in bollo, allegando la seguente documentazione:
  - a) - planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro- sanitari (pianta e sezione scala 1:100);
  - b) - descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali e dei mezzi;
  - c) - dichiarazione di un esercente la professione di medico- chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione del servizio;
  - d) - elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali;
  - e) - elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione).
3. - Anche per eventuali modificazioni o sostituzioni degli impianti e dei mezzi dovrà essere richiesta preventiva autorizzazione alla Regione.
4. - L'autorizzazione è soggetta a rinnovo biennale per ogni mezzo adoperato.
5. - L'autorizzazione ed i provvedimenti di rinnovo devono essere conservati sull'automezzo e devono essere esibiti agli Organi di vigilanza sanitaria e di polizia.
6. - Il trasporto in luogo di cura di infermi affetti da malattie contagiose deve avvenire con le modalità prescritte dall'art.133 del Regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 3-3-1901, n. 45.

### **Art. 34**

#### *Vigilanza sulle farmacie*

1. - Ferma restando l'osservanza della legislazione nazionale e regionale in materia di farmacie aperte al pubblico con gestione pubblica o privata, la vigilanza ed il controllo sulle stesse farmacie sono esercitati, secondo le rispettive attribuzioni, dal Servizio farmaceutico e dal Servizio Igiene e Sanità del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.
2. - Tutte le farmacie devono ispezionare almeno una volta ogni biennio dall'apposita Commissione di vigilanza prevista dall'art. 18 della legge regionale 20 luglio 1984, n.36.
3. - Per la vendita presso le farmacie aperte al pubblico di prodotti dietetici e di presidi medico-chirurgici devono essere osservate le norme che regolamentano le rispettive materie.

## **TITOLO II**

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

#### **CAPO I**

##### *NORME GENERALI*

### **Art. 35**

#### *Strumenti di programmazione urbanistica*

1. - L'uso e l'assetto del territorio, nell'ambito delle norme prescritte dalla legislazione nazionale e regionale, è disciplinato dagli strumenti urbanistici in vigore presso il Comune.
2. - Per la verifica del piano regolatore generale e degli altri strumenti urbanistici sotto il profilo igienico-sanitario e della difesa della pubblica salute, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica e il Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. devono esprimere apposito parere prima che gli strumenti stessi siano portati all'esame del Consiglio comunale. Per gli aspetti di tutela ambientale, va altresì, preventivamente acquisito il parere del competente organo di controllo.
3. - L'espressione del parere in tutti gli strumenti urbanistici, generali ed attuativi, d'iniziativa pubblica o privata, deve avvenire entro e non oltre 15 gg. dalla data di ricevimento della stessa.

### **Art. 36**

#### *Concessione edilizia*

1. - Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità, di variazioni di uso, di manutenzione straordinaria di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco

secondo le norme e nelle forme all'uso fissate dal Regolamento edilizio e dal presente Regolamento allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.

2. - Prima dell'esame della richiesta di concessione edilizia da parte della commissione edilizia, il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione deve esprimere motivato parere igienico-sanitario.

3. - Per gli edifici ad uso pubblico collettivo deve essere posta particolare attenzione alla verifica dell'osservanza delle norme contenute nei precedenti commi, nonché delle norme di sicurezza vigenti sulla prevenzione degli incendi e degli infortuni.

4. - I pareri del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione devono tenere presenti anche le norme igienico-sanitarie contenute nel Regolamento edilizio.

5. - Tutti i progetti devono essere accompagnati da relazioni tecniche, da disegni e da elaborati dai quali deve essere agevolmente possibile verificare i requisiti dell'opera da realizzare.

6. - A norma dell'art. 45 della legge regionale 19-12-1983, n. 24, il rilascio della concessione edilizia o dell'autorizzazione a lottizzare è subordinata alla presentazione della domanda e della documentazione tecnica relativa allo smaltimento delle acque reflue.

7. - Dell'inizio dei lavori deve essere fatta comunicazione, oltre che ai competenti servizi tecnici comunali, al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, nonché all'organo preposto in materia di tutela ambientale

8. - Gli elaborati grafici di progetto e le relative relazioni tecniche devono essere presentate al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione in duplice copia delle quali una resta agli atti e l'altra sarà consegnata al richiedente con il relativo parere di competenza.

### **Art. 37**

#### *Abitabilità e agibilità*

1. - Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi in tutto o in parte; oppure adibiti ad uso ed attività diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata a richiesta dell'interessato quando, a seguito di accertamenti effettuati dall'Ufficio tecnico comunale circa la conformità dell'opera realizzata rispetto al progetto approvato, dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione e dell'organo preposto al controllo in materia di tutela ambientale nell'ambito delle rispettive competenze risulti:

- a) - che i muri siano stati convenientemente prosciugati e non sussistano altre cause di insalubrità;
- b) - che siano rispettate tutte le eventuali prescrizioni e condizioni di carattere igienico-sanitario apposte sulla concessione o autorizzazione,
- c) - che la costruzione non presenti cause o fattori di insalubrità sia nei confronti degli utenti di essa che dell'ambiente, sia interno che esterno
- d) - che siano rispettate le destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
- e) - che sia ottemperato alle norme del presente Regolamento e a quanto prescritto dalle normative vigenti in materia.

2. - Il titolare della concessione edilizia, nel richiedere al Sindaco il certificato di abitabilità o agibilità, deve allegare l'autorizzazione allo scarico rilasciata dall'Autorità Sanitaria Locale. In sede di rilascio del certificato di abitabilità o agibilità deve essere verificata la rispondenza delle opere di smaltimento delle acque reflue realizzate in base alle prescrizioni contenute nell'autorizzazione allo scarico. Dell'avvenuto rilascio del certificato di abitabilità o agibilità deve essere data comunicazione all'Autorità Sanitaria Locale.

3. - E' fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni da abitabilità prescritte dalla 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.

4. - Il Sindaco può far eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni.

5. - In caso di inosservanza di quanto prescritto al terzo comma, il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa su proposta del Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L.

### **Art. 38**

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

1. - L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso; quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aeroventilazione naturale insufficienti ovvero inferiori del 30% massimo di quelli previsti.

2. - La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione previo accertamento tecnico e rilasciata ai fini di preferenza per l'assegnazione di alloggi di edilizia residenziale pubblica e, nel caso di edifici abitabili ad uso lavorativo, dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro.

3. - Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'Azienda U.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.
4. - Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta dei competenti Servizi della Azienda U.S.L. (SISP, SPESAL), può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.
5. - I motivi di igiene che determinano la situazione di inabitabilità sono, in particolare, i seguenti:
  - a) - le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
  - b) - alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
  - c) - insufficienti requisiti di superfici e di altezza secondo le vigenti norme ministeriali e regolamentari;
  - d) - mancanza o deficienza grave dei requisiti di aerilluminazione ovvero inferiori al 70% di quelli previsti;
  - e) - mancanza disponibilità di servizi igienici e acqua potabile;
  - f) - grave stato di inquinamento per invasione da liquami o da altri agenti nocivi alla salute degli abitanti.
6. - Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgombrato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste dal presente Regolamento.

### **Art. 39**

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

1. - Per quanto attiene alla prevenzione e alla tutela della salute dei minori e degli apprendisti si applicano le norme relative al DPR 977/67 e al DPR 303/56. Gli accertamenti sanitari e periodici sono eseguiti dai Servizi di Igiene e Sicurezza del Lavoro, applicando protocolli di sorveglianza sanitaria in relazione alle categorie lavorative interessate.

### **CAPO II**

#### *MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI*

### **Art. 40**

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

1. - In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini. I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m 2,00, dotate in ogni angolo di luci rosse, porte apribili verso l'interno munite di serratura.
2. - I materiali di demolizione debbono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo d'apposite trombe o altri accorgimenti, per evitare il sollevamento delle polveri.
3. - I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico possono effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.
4. - Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore deve assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici secondo le vigenti disposizioni in materia, nonché idonea scorta di acqua potabile.
5. - Le eventuali latrine provvisorie, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppresse appena sia possibile sostituirle con altre all'interno dell'edificio.
6. - Deve essere evitate, ove possibile, l'uso di macchine, che provocano rumori molesti. Le attività rumorose che, comunque, non possono essere svolte prima delle ore sette antimeridiane, devono essere sospese dalle ore tredici e trenta alle ore quindici e trenta nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre, nei centri abitati e nelle zone turistiche.
7. - Idonei sistemi di difesa dall'inquinamento da rumore devono essere attuati nei cantieri posti entro un raggio di trecento metri da ospedali, luoghi di cura, asili, scuole di ogni ordine e grado.
8. - Devono, comunque, essere rispettate tutte le disposizioni previste in materia dal D.P.R. n°303/56 e dal D.Lgs. n°626/94 e D.Lgs.n°494/96 e succ. modif. e int.

### **Art. 41**

#### *Demolizione di fabbricati*

1. - Durante le demolizioni si devono adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polveri (bagnature).
2. - I pozzi neri e pozzetti devono essere preventivamente vuotati e disinfettati; così pure le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.
3. - E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata di terreni e materiali di rifiuto provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie per un tempo superiore a venti giorni.
4. - Entro il termine di cui al terzo comma, il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.
5. - Quando però detti materiali siano impregnati di elementi sudici che li rendono maleodoranti, devono essere sgomberati immediatamente.
6. - Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine.
7. - I responsabili del cantiere di demolizione provvedono ad assicurare il costante mantenimento della nettezza delle pubbliche vie e le immediate vicinanze per tutta la durata del cantiere.



**CAPO III**  
**ARRE EDIFICABILI E NORME DI CARATTERE GENERALE**

**Art. 42**

*Requisiti di salubrità dei terreni edificabili*

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

**Art. 43**

*Isolamento termico*

1. - Nella costruzione, i materiali impiegati e lo spessore delle murature devono essere tali da garantire un adeguato isolamento termico in tutte le stagioni nel rispetto delle norme di cui al comma successivo.
2. - Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono comunque essere osservate le norme previste dalla legge 30-4-1976, n.373 relativo Regolamento di applicazione (D.P.R.28-6-1977, n.1052 e D.M. 10-3-1977 (G. U. – Supplemento n. 36 del 6-2-1978 – legge n. 10/91 ed eventuali ulteriori modificazioni ed integrazioni).

**Art. 44**

*Difesa dai rumori*

1. - I materiali utilizzati per la costruzione di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori di impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui o da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie, rumori da locali di pubblico spettacolo.
2. - Per i limiti massimi ammissibili di esposizione al rumore negli ambienti abitativi ed in quelli esterni devono essere rispettate le disposizioni contenute nel D.P.C.M. dell'1-3-1991 (G.U. Serie Generale n.57 dell'8-3-1991) e legge 26-10-1995 n° 447.

**Art. 44 bis**

*Ampi cortili*

1. - Si definisce ampio cortile lo spazio interno con normale libera minima davanti ad ogni finestra di dimensione uguale o superiore a 3 volte l'altezza della parte antistante, con minimo assoluto = 25,00 m.
- 2.- Vi si possono affacciare ambienti con qualunque destinazione.
- 3.- Sono ammesse costruzioni, massimo un piano fuori terra, solo per pertinenze dell'edificio.

**Art. 45**

*Cortili interni*

1. - L'area dei cortili deve essere superiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda, e avere un'apertura minima di 9/10 m verso spazi pubblici.
2. - L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la distanza tra esso muro e la parete opposta.
3. - La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima libera, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m 8,00.

4. - Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato di esse aperto sul cortile.
5. - Per i muri di fabbrica in arretrato, rispetto ad uno o più lati del cortile, è consentita una maggiore altezza pari alla profondità dell'arretramento stesso.
6. - Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione è vietato ai proprietari ed ai conduttori aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento e Prevenzione, previo esperimenti degli accertamenti tecnici che si ritengono necessari a mezzo del competente P.M.P., possono essere causa di insalubrità o arrecare pregiudizio alla salute dei cittadini.
7. - Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento.
8. - Non è ammesso l'affaccio sui cortili secondari di monolocali, se non per scale, bagni o disimpegni.
9. - I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica.
10. - Possono affacciarsi sui cortili interni: depositi, locali igienici, disimpegni, scale, servizi e cucine, con esclusione di ambienti per ufficio, lavoro, abitazioni, intrattenimento, ricreazione e cura. Nei cortili sono escluse costruzioni accessorie.

### **Art. 46**

#### *Pozzi di luce, chiostrine e cavedi*

1. - Eventuali interventi di ristrutturazione che interessino cavedi e cortili, dovranno tenere in particolar conto i problemi della circolazione naturale dell'aria e della privacy.
2. - Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aeroilluminazione di gabinetti, bagni, corridoi e disimpegni, la costruzione o la creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce o cavedi o chiostrine.
3. - In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:
  - a) altezza fino a m 8: lato minimo m 2,50, superficie minima mq 6;
  - b) altezza fino a m 12: lato minimo m 3,00, superficie minima mq 9;
  - c) altezza fino a m 18: lato minimo m 3,50, superficie minima mq 12;
  - d) altezza oltre a m 18: lato minimo m 4,00, superficie minima mq 16.
4. - La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali. Essa deve essere minimo pari ad 1/8 delle superfici delle pareti sovrastanti, con normale minima uguale o maggiore di 3,00 m.
5. - L'altezza dei cavedi, si computa a partire dal piano pavimento del vano più basso illuminato da cavedio.
6. - I cavedi devono essere 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.
7. - I cavedi devono avere:
  - a) pareti facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica;
  - b) pareti in tinte preferibilmente chiare ed interamente libere e terminate in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni di acqua.
8. - E' vietato, in detto scarico, versare acque o materiale di rifiuti delle case.
9. - Nei pozzi-luce e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze o sporgenze. In tali spazi possono affacciare solo disimpegni, locali igienici, corridoi, scale, servizi vari e non più di una camera da letto. Non possono essere adibiti a giardino, neanche parziale.

### **Art. 47**

#### *Pavimento dei cortili*

1. - I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno m 1,00 lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.
2. - E' vietato chiudere con telai non apribili (vetrate o altro materiale), in proporzione tale da soddisfare il rapporto di aeroilluminazione o/e anche in precario, cortili al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.
3. - Nei cortili è ammessa la parziale sistemazione a giardino, assicurando in ogni caso il corretto smaltimento delle acque meteoriche.

### **Art. 48**

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

1. - Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardo i cortili.
2. - I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni rifiuto e di qualsiasi deposizione

naturale.

3. – Alla pulizia di detti spazi di ragione privata come di tutte le parti in comune, sono tenuti solitamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso ed il possesso.

### **Art. 49**

#### *Umidità interna*

1. – Sulle superficie interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità. Di norma le pareti interne degli ambienti non devono essere totalmente rivestite con materiali impermeabili.
2. – Le caratteristiche della climatizzazione degli ambienti, ivi compresi isolamento termico, il ricambio d'aria e la permeabilità delle pareti devono essere tali da garantire, nelle normali condizioni di occupazione e di uso, la assenza di tracce di condensazione e di umidità sulle parti impermeabili delle pareti dopo la chiusura delle eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc.)
3. – Ove si dovessero verificare condizioni di umidità, si deve provvedere alla loro eliminazione a cura e spese del proprietario o di chi ne abbia l'uso ed il possesso.
4. – Ad evitare qualsiasi ristagno di acqua o le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini, pensili e coperture di piani devono essere adeguatamente impermeabilizzati.
5. – 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.
6. – Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere protetto dall'umidità mediante idoneo vespaio con superfici di aerazione libera non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso, uniformemente distribuite in modo che si realizzi la circolazione dell'area.
7. – Per i locali destinati ad abitazione e di non diretto accesso a spazi pubblici, il piano di pavimento sovrastante 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.

### **Art. 50**

#### *Verande e balconi*

1. - La larghezza relativa al prospetto di verande non deve essere inferiore alla profondità delle stesse.
2. - E' vietato procedere alla chiusura con vetrate o altro materiale di verande e balconi, quando gli stessi mettano in comunicazione due o più ambienti e servizi aventi destinazioni diverse.

### **Art. 51**

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

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

### **Art. 52**

#### *Marciapiede*

1. - Tutti gli edifici di nuova costruzione devono essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a m 1,00. Possono costruirsi intercapedini aerate o drenate, realizzate all'esterno dei muri perimetrali fino al di sotto del piano di calpestio. Nel caso sia impossibile tale esecuzione, è consentito l'uso di idonea pavimentazione.
2. - Le intercapedini non devono interessare il suolo pubblico.

### **Art. 53**

#### *Ringhiere e parapetti*

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

### **Art. 54**

#### *Canali di gronda*

1. - Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di

canali sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm 8, da applicarsi esternamente ai muri perimetrali e opportunamente distanziati dagli stessi.

2. - Le condotte di cui al primo comma non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.

3. - Le giunte dei tubi debbono essere a perfetta tenuta.

4. - E' vietato immettere nei tubi di scarico della grondaia i condotti di acqua, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

5. - Le acque meteoriche potranno essere lasciate defluire liberamente alla base dei pluviali, se non esiste marciapiede perimetrale, altrimenti debbono essere convogliate al limite esterno di questi.

## **Art. 55**

### *Coperture*

1. - La copertura, sia essa realizzata con tetto piano o con tetto a falda, deve essere sempre eseguita in modo da avere un adeguato grado di coibenza termica nel rispetto delle disposizioni contenute nella legge 30-4-1976 n°373 e legge n°10/91.

## **Art. 56**

### *Condutture di scarico*

1. - Le condutture di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e debbono essere costruite con materiali impermeabili di diametro adeguato al numero delle latrine servite; i pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

2. - Le coperture di scarico devono essere di regola verticali e prolungate sopra al tetto, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicinato e sifonate al piede. Non possono mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.

3. - I materiali luridi derivanti dalle latrine non possono essere immessi nelle fognature a sistema dinamico senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.

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

5. - Le condutture dei bagni, acquai, ecc. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente.

6. - Le condutture verticali dei bagni, acquai, ecc. (acque bianche) devono correre distinte da quelle delle latrine (acque nere) fino al piede del fabbricato e confluire in un pozzetto sifonato di adeguate dimensioni. Parallelamente alle tubazioni di scarico verticale deve essere posta una tubazione di sfiato opportunamente dimensionata di min. 60 mm.; la stessa deve essere collegata sia al piede che ad ogni piano con le stesse tubazioni di scarico. Successivamente i reflui possono essere convogliate in un'unica tubazione orizzontale dalle adeguate dimensioni e con pendenza min. del 2%. Lungo il tragitto orizzontale sino al recapito finale dovrà predisporre un pozzetto d'ispezione con chiusura ermetica ad una distanza massima di m 6,00.

## **Art. 57**

### *Approvvigionamento idrico*

1. - Ogni tipo di alloggio o di locale, in cui sia previsto il soggiorno, anche momentaneo, di persone deve essere dotato di approvvigionamento idrico con acqua potabile mediante allaccio alla rete pubblica.

2. - La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

3. - Per le abitazioni ricadenti in zone non servite dalla rete pubblica, deve essere comunque garantita la fornitura di acqua potabile con sistemi che abbiano avuto l'approvazione da parte del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. previo parere del competente P.M.P..

4. - Valgono, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo II, Capo I del presente Regolamento relative all'approvvigionamento idrico.

5. - E' vietato ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione o a chi per essi privare i locali stessi della dotazione di acqua potabile.

## **Art. 58**

### *Smaltimento liquami*

1. - Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica, tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il competente organo di controllo in materia di tutela ambientale giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune e nel rispetto della normativa dell'Ente gestore.

2. - Nei quartieri o borgate ove l'Amministrazione Comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici debbono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari.

3. - Per le zone non servite da fognatura dinamica, lo smaltimento provvisorio dei liquami provenienti da nuovi insediamenti civili di consistenza inferiore a 50 vani o 5.000 mc deve essere realizzato mediante:

a) - vasca tipo Imhoff

b) - impianto con trattamento biologico. Tali impianti devono avere le Caratteristiche Funzionali di cui all'art.3 del

Regolamento regionale 3-11-1989, n. 4.

4. - Per i nuovi insediamenti di civile abitazione di consistenza superiore a 50 vani o a 5.000 mc, lo smaltimento provvisorio dei liquami deve essere realizzato mediante impianti di raccolta, di trattamento e smaltimento analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.

5. - Si richiamano, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo II, Capo II del presente Regolamento relative allo smaltimento ed alla tutela dell'inquinamento.

### **Art. 59**

#### *Suolo pubblico*

1. - Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provvisti di canalizzazione, per il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.

2. - E' 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. - Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla Legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti di nomadi, raduni, ecc. è data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche indicate dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione 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 de rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);
- c) - le indicazioni e i mezzi per lo sgombrò di infortunati, feriti o comunque colpiti da maleore.

### **CAPO IV**

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

### **Art. 60**

#### *Efficacia della normativa*

1. - le norme del presente capo si applicano a tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso.

2. - Sono fatte salve le norme tecniche previste negli strumenti urbanistici vigenti, sempre che le stesse non siano in contrasto con disposizioni di legge aventi maggiore efficacia formale.

### **Art. 61**

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

1. - Sono locali adibiti ad abitazione privata quelli in cui si svolge la vita, la presenza o l'attività domestica dei cittadini.

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

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

### **Art. 62**

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

1. - L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazioni è fissata in m 2,70, riducibili a m 2,40 per i locali igienici accessori e di servizio e ulteriormente riducibili a m 2,10 per i corridoi ed i luoghi di passaggio in genere, compreso i ripostigli che abbiano superficie non superiore a mq 9.

2. - Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m 2,70 con minimo di gronda di m 2,00. Gli eventuali spazi di altezza inferiore al 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 ripostiglio, guardaroba, spogliatoio, deposito.

3. - Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq 14, per i primi 4 abitanti, di mq 10 per ciascuno dei successivi.

4. - Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di mq 9, se per una persona, e di mq 14, se per due persone.

5. - Le stanze da letto, il soggiorno ed il pranzo debbono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.

6. - Ferma restando l'altezza minima interna di m 2,70, l'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie, comprensiva dei servizi igienici non inferiore a mq 28 e non inferiore a mq 38 se per due persone. Oltre alla porta d'ingresso, l'appartamento monostanza deve essere sempre provvisto di una finestra apribile all'esterno.

7. - I servizi igienici non possono avere accesso diretto dai locali di cui al comma 1 dell'art.61 se non attraverso disimpegno, fatta eccezione per i servizi in diretta comunicazione con le camere da letto quando l'alloggio sia dotato di più

servizi di cui uno con accesso tramite disimpegno o corridoio.

8. - Ogni appartamento o monolocale ad uso abitazione deve comprendere un locale di almeno 5 mq di superficie o uno spazio adibito a cucina. In alloggi di superficie netta inferiore a mq 100, sono consentite cucine di dimensioni inferiori purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq 14.

9. - La superficie di tali cucine deve essere inferiore a mq 5,00 con finestratura non inferiore a mq 0.80.

10. - Sono consentite, inoltre, cucine in nicchia prive di finestra, se aperte su altro locale regolamentare del volume di almeno

mq 14, purché la superficie non sia inferiore a mq 5,00 e la nicchia sia dotata di canna di aspirazione di almeno 200 mmq di sezione libera.

11. Nel caso di cucina in nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali devono essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.

12. Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno le pareti ove sono le apparecchiature per un'altezza minima di m 2,00 rivestiti con materiale impermeabile e facilmente lavabile.

13. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo

di: W.C., lavabo, bidet, doccia o vasca.

14. La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq 4,50 e una finestra che misuri almeno mq 0,80

di luce libera o aspirazione forzata.

15. Sono ammesse dimensioni inferiori purché con:

a) - Superficie del pavimento non inferiore a mq 1.20;

b) - Lato minore non inferiore a m 0.90;

c) - Finestra di dimensioni non inferiori a mq 0,80 o idoneo sistema di ventilazione forzata;

d) - Esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale di uguale categoria con dimensioni della superficie del pavimento e della finestra regolamentari.

16. Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, w.c. e lavabo, debbono avere pavimenti impermeabili e pareti rivestite, fino all'altezza minima di m 2, di materiale impermeabile di facile lavatura.

17. Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali debbono avere spessore non inferiore a m 0,10.

18. Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio

e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.

19. Anche l'antilatrina, quando necessaria, deve essere dotata di illuminazione e ventilazione naturali, anche indirette tramite

finestra del bagno.

20. E' permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi e nelle condizioni previste dal presente Regolamento alla voce

condizionamento dell'aria.

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

22. Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivo di sicurezza che impediscano il risucchio.

23. I vasi di latrina debbono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita conduttura sino al tetto della

casa e indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

## **Art. 63**

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

1. - I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie piana facilmente lavabile e disinfettabile.

2. - I locali di cui al primo comma debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.

3. - Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

## **Art. 64**

### *Illuminazione naturale diretta*

1. - Tutti i locali di abitazione privata debbono avere un'adeguata superficie finestrata non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento, idonea ad assicurare l'illuminazione, con minimo di 0.80 m.

2. - Deve essere garantita la possibilità di schermare in modo idoneo l'effetto provocato, soprattutto nei mesi estivi, dell'eccesso di calore per l'esposizione diretta ai raggi solari.

## **Art. 65**

### *Illuminazione artificiale*

1. - Ogni locale di abitazione, di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono.
2. - Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.
3. - I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

## **Art. 66**

### *Aerazione dell'abitazione*

1. - I locali degli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione, siano compatibili con il benessere e la salute delle persone ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.
2. - Per gli ambienti indicati al comma 1 del precedente art.61 deve esserci una finestra di superficie uguale a quella indicata al comma 1 del precedente art.64, completamente apribile, tale da garantire l'illuminazione e l'aerazione.

## **Art. 67**

### *Aerazione locali accessori*

1. - La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile, della misura non inferiore a mq 0,80, per il ricambio dell'aria.
2. - Nel caso di bagni ciechi, l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi l'ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi l'ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.
3. - Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza non inferiore a m 6 o superfici non inferiori a mq 7,20, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni pari a 1/8 della superficie o, alternativamente, una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

## **Art. 68**

### *Impianti di condizionamento*

1. - Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:
  - a) - il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona, nei locali di uso privato e a 30 mc/persona nei locali di uso pubblico. I predetti valori possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria.
  - b) - temperatura di 20°C con umidità relativa di 40-60% nella stagione invernale; nella stagione estiva temperatura operativa comprensiva tra 25-27°C con umidità relativa di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C;
  - c) - la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei sistemi di filtrazione e disinfezione atti ad assicurare che non vi sia possibilità di trasmissione di malattie attraverso l'impianto di condizionamento;
  - d) - la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m 2,00.
2. - Le prese d'aria esterne devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m 3,00 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili e da almeno m 6,00 se su spazi pubblici.
3. - La distanza da camini o altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.
4. - L'impianto di condizionamento deve essere dotato di strumentazione di tipo automatico per i controlli di sicurezza e di funzionamento.
5. - Devono essere adottati opportuni accorgimenti tecnici onde evitare lo scarico delle acque di condensa dei condizionatori su aree o suolo pubblico.
6. - Sono fatte salve diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc.
7. - L'uso di adeguati impianti di climatizzazione consentono di diminuire l'altezza utile netta interna sia dei plessi edilizi adibiti ad attività commerciali che artigianali.

## **Art. 69**

### *Impianti di riscaldamento*

1. - Gli alloggi devono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare temperature dell'aria interna comprese tra i 18 e i 20°C.
2. - La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei servizi, esclusi i ripostigli; la misurazione deve avvenire ad almeno m 1,20 di distanza dalle fonti di calore.
3. - Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 100.000 Kcal/h devono essere installati osservando le prescrizioni di cui alla legge 30-4-1976, n°373 e alla legge n°10/91 e successive modifiche ed integrazioni.
4. - E' vietato l'uso di impianti di abbattimento dei fumi funzionanti secondo il ciclo a umido che comporti scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato nelle pubbliche fognature o nei corsi d'acqua.
5. - Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato per lo smaltimento, nel rispetto della normativa vigente per la tipologia del rifiuto, ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.

## **Art. 70**

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

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

## **Art. 71**

### *Smaltimento dei fumi e dei vapori*

- 1.- Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.
- 2.- Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari.
- 3.- Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi. Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva nella messa in opera assimilabili alle canne fumarie.
- 4.- Nelle nuove costruzioni le emissioni (odori, vapori o fumi) provenienti dalle cotture di cibi devono essere captate ed allontanate per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione sfocianti 2,5 m oltre il tetto con apposito comignolo. Per le costruzioni già esistenti dovrà essere garantito, negli spazi di cottura, un idoneo ricambio d'aria.
- 5.- Per gli apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, dell'acqua, ecc. installati negli alloggi di nuova costruzione, in sede progettuale, si dovrà prevedere il collegamento a canne fumarie idonee collettive sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo. Gli apparecchi installati in costruzioni già esistenti sono soggetti alle procedure previste dalla Legge n° 46/90.
- 6.- Per gli apparecchi di cottura di cibi destinati alla ristorazione collettiva (ristoranti, pizzerie, rosticcerie, friggitorie, cucine aziendali, ecc.) di nuova installazione, gli odori, i vapori, i fumi prodotti devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a camini di esalazione sfocianti oltre il tetto con apposito comignolo. Per gli apparecchi di cottura, di cui trattasi, già esistenti è consentito l'utilizzo di accorgimenti tecnici (autofiltranti, ecc.) che prevedano comunque l'allontanamento all'esterno dei prodotti di cottura, solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata ad una canna di esalazione, a condizione che non siano causa di danno o molestie alle persone. I collegamenti alle canne fumarie o a canne di esalazione degli apparecchi a combustione o delle cappe, devono rispondere ai seguenti requisiti:
  - a) - avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;
  - b) - avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingresso;
  - c) - avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;
  - d) - non avere cambiamenti di direzione con angoli adeguati;
  - e) - essere facilmente montabili;
  - f) - essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.
- 7.- Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno. Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; le canne fumarie, a questo scopo devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.
- 8.- Le canne fumarie collettive, a meno che non siano servite da impianto di aspirazione meccanica a funzionamento continuo alla sommità, possono ricevere solo scarichi simili:
  - a) - o solo prodotti combustibili provenienti da impianti per riscaldamento alimentari con lo stesso combustibile;
  - b) - o solo prodotti combustibili provenienti da impianti per scaldare acqua alimentari con lo stesso combustibile;
  - c) - o solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.
- 9.- 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.

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

11.- 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.

12.- Si definisce comignolo il dispositivo atto a facilitare la dispersione dei prodotti nella combustione, posto a coronamento di un camino singolo o di una canna fumaria.

13.- Il comignolo per facilitare la dispersione dei prodotti della combustione deve avere i seguenti requisiti:

- a) - avere sezione utile di uscita non minore del doppio di quella del camino o della canna fumaria collettiva ramificata sul quale è inserito;
- b) - essere conformato in modo da impedire la penetrazione nel camino o nella canna fumaria della pioggia o della neve, volatili, ecc.;
- c) - essere costruito in modo che anche in caso di venti di ogni direzione ed inclinazione, venga comunque assicurato lo scarico dei prodotti della combustione.

14.- Il punto di localizzazione dei comignoli, anche in relazione al tipo di combustibile di alimentazione e alla potenzialità degli impianti ed apparecchi serviti, deve essere tale da garantire:

- a) - una adeguata dispersione iniziale dei prodotti della combustione;
- b) - una adeguata diluizione dei prodotti della combustione, prima della loro ricaduta, al fine di evitare ogni situazione di danno o molestia alle persone.

15.- Al fine di assicurare il rispetto di quanto contenuto al precedente comma, i comignoli devono risultare più alti di almeno un metro al di sopra del tetto o terrazzo ed a qualunque struttura distante meno di 10 m. In caso di tetti chiusi le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di 40 cm rispetto alla falda; negli altri casi e comunque quando vi siano altre strutture distanti meno di 8 metri, le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di 40 cm del colmo del tetto.

16.- Di norma è vietato lo sbocco di camini o canne fumarie su terrazzi agibili. In caso di impedimenti tecnico strutturali che non consentono l'applicazione di quanto al precedente comma, il comignolo dovrà comunque essere ubicato a quota non inferiore a 2,5 m dalla quota del pavimento del tetto o del terrazzo agibile.

17.- Nel caso di interventi su fabbricati esistenti, qualora sussistano impedimenti tecnico-strutturali e/o vincoli di altra natura (quali urbanistici, architettonici, condominiali), la necessità della loro installazione e l'impossibilità di ricorso a soluzioni alternative, potranno essere adottate per l'allontanamento dei prodotti della combustione soluzioni diverse da quelle previste dal presente articolo. Tali soluzioni dovranno comunque essere conformi alla normativa vigente e non essere causa di danno e molestia alle persone.

## **Art. 72**

### *Impianto elettrico*

1.- Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni contenute in norme speciali in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere alle regole di buona tecnica documentate da apposita dichiarazione su carta intestata dell'installatore, con relativa dichiarazione di conformità alle stesse disposizioni di buona tecnica cui si è fatto riferimento. Tale dichiarazione deve essere firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale. In Italia le norme C.E.I. (Commissione Elettronica Italiana) sono norme di buona tecnica.

2.- Negli edifici sociali soggetti alle disposizioni del D.P.R. 384/1978 gli apparecchi di comando, gli interruttori, i campanelli di allarme manovrabili da parte della generalità del pubblico debbono essere posti ad una altezza massima di m. 0,90 dal pavimento ed avere le caratteristiche definite dal citato D.P.R., relativo all'eliminazione delle barriere architettoniche.

3.- Per le nuove costruzioni, all'atto della richiesta di concessione edilizia, deve essere allegato, unitamente alla documentazione prescritta, lo schema, con relazione tecnica dell'impianto elettrico firmato da tecnico abilitato secondo le vigenti disposizioni.

4.- Al momento della richiesta di agibilità deve essere presentata la dichiarazione di conformità di cui al precedente comma.

5.- Devono essere comunque rispettate le norme contenute nella legge n.46/90 e s.m.i..

## **Art. 73**

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

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

2.- La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile, e protetta, nell'attraversamento delle murate, da apposita guaina.

3.- Per le installazioni di serbatoi e/o di impianti centralizzati di gas valgono le disposizioni contenute nella legge n° 818 del 7-12-1984 e successive modificazioni ed integrazioni.

## **Art. 74**

### *Ascensori*

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

## **Art. 75**

### *Scale*

- 1.- Le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano di superficie libera non inferiore a mq 1. Per fabbricati con più di due piani fuori terra deve prevedersi illuminazione artificiale e areazione forzata o naturale.
- 2.- Potrà essere consentita l'illuminazione dall'alto con lucernari, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
- 3.- Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.
- 4.- I vetri che costituiscono parete debbono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiori ad un metro dal pavimento devono essere infrangibili, oppure protetti da una ringhiera di altezza almeno di m 1,10.
- 5.- All'interno della tromba delle scale deve essere lasciata completamente libera a ciascun piano una superficie di mq 0,60 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
- 6.- Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui; può essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi.
- 7.- L'illuminazione artificiale dei vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 20 Lux.
- 8.- Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite con materiale non infiammabile.
- 9.- Le scale debbono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m 0,90 e 1,00 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia e dotate di corrimano da ambo i lati.
- 10.- La larghezza di rampa deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utensili serviti. Larghezza utile  $\geq 1$  cm per ogni 300 mq di superficie lorda servita, con minimo = 100 cm
- 11.- La larghezza minima dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m 1,10.
- 12.- Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm 10 ogni due piani serviti oltre i primi due.
- 13.- Nei casi di scale interne che collegano vani abitativi con cantine, trapianti e sottotetti e negli alloggi tipo "duplex", è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m 0,90.

## **Art. 76**

### *Soppalchi*

- 1.- I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:
  - a) - la proiezione orizzontale del soppalco non ecceda 1/3 della superficie del locale;
  - b) - l'altezza minima ottenuta non scenda sotto i m 2,40 sia superiormente che inferiormente al soppalco stesso;
  - c) - i soppalchi siano aperti con parte superiore munita di balaustra con le caratteristiche riportate all'art.51 comma 3;
  - d) - la superficie aeroilluminata del locale sia almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alla superficie superiore e inferiore del soppalco medesimo, nel rapporto di 1/8 con la superficie finestrata;

## **Art. 77**

### *Locali seminterrati, piani interrati e sottotetto*

- 1.- Si intende per seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il livello delle aree circostanti il fabbricato, fino ad un metro; per interrato quel locale che si trova completamente sotto il livello aree circostanti il fabbricato; non si intende interrato ai fini della definizione e delle destinazioni d'uso l'interrato che abbia almeno un lato dei quattro libero a livello del terreno circostante, e con gli altri tre lati contro terra dotati di intercapedine o dispositivo equivalente.
- 2.- I locali dei piani interrati non possono essere adibiti ad abitazione ma a spazi accessori o di servizi facenti parte dell'abitazione. Gli ambienti seminterrati posti massimo un metro al di sotto del marciapiede o del piano di campagna possono essere destinati anche ad abitazione, purché in tal caso essi siano rispondenti alle vigenti norme di igiene e sanità e previa acquisizione di parere favorevole della competente Autorità Sanitaria Locale. Sia i locali seminterrati che quelli interrati debbono avere aperture per assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.
- 3.- E' vietata l'emissione di esalazioni, gas, vapori, polveri attraverso le aperture che danno aria a tali locali.
- 4.- I locali di cui al primo comma possono essere destinati ad usi accessori quali servizi igienici, depositi non alimentari e parcheggi, quando abbiano i seguenti requisiti:
  - a) - altezza e superficie minima utile secondo gli indici previsti per le specifiche destinazioni, anche ai sensi e nelle more di quanto previsto dal DPR 19-03-1956 n°303 e successivi;

- b) - dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che inferiormente 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 nonché rispettino quanto previsto all'art. 42;
- c) - adeguate condizioni di aeroilluminazione diretta come previsto dagli artt. 62-63-64 e 65 alternativamente, qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui agli articoli 66 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 per i servizi igienici;
- 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.

5.- I locali di abitazione posto 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 coibentati tali da assicurare condizioni equivalenti. In quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le 0,5 Kcal/h/mq/°C. I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità (h media  $\geq$  2.80 m e h minima  $\geq$  2.30 m, debitamente isolati termicamente) previsti dal presente regolamento 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.

## **Art. 78**

### *Interventi nel centro storico*

1.- Per l'esecuzione di interventi di restauro e risanamento conservativo e per interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e di ristrutturazione, anche finalizzati al cambio di destinazione d'uso di unità immobiliari intere o di parti immobili ubicati nel centro storico, possono autorizzarsi deroghe alle prescrizioni del presente regolamento in materia di requisiti dimensionali: altezza utile interna minima 2,50 m per civili abitazioni, m 2,70 per locali commerciali, con esclusione delle cucine di ristoranti; rapporti illuminanti pari a 1/16, a condizione che si utilizzino idonei sistemi di ricambio d'aria.

2.- Tanto, con riferimento sia al rilascio di nuove concessioni ed autorizzazioni edilizie e sia la rilascio delle certificazioni di abitabilità e/o agibilità e delle licenze di esercizio per lo svolgimento, in strutture già esistenti, di attività individuate nel campo del terziario- amministrativo, commerciale, turistico- culturale, ecc.

3.- Con riferimento agli specifici progetti, le autorità preposte all'approvazione e/o espressione di pareri vincolanti, in materia edilizia ed igienico- sanitaria, valuteranno le singole situazioni anche alla luce delle eventuali soluzioni tecnologiche prospettate e volte ad assicurare la compatibilità degli interventi con gli standard in tema di rispetto dell'ambiente, di caratteristiche di microclima, di sicurezza e tutela della salute nelle residenze e nei luoghi di lavoro.

## **CAPO V**

### *INSEDIAMENTI AGRICOLI*

## **Art. 79**

### *Caratteristiche delle case coloniche*

1.- Per casa rurale o colonica si intende una costruzione destinata ad abitazione e al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari servizi a quest'ultima inerenti.

2.- Le costruzioni rurali adibite ad abitazione sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.

3.- Gli edifici rurali possono essere costruiti in corpo unico comprendente abitazioni e pertinenze o a più corpi separati.

4.- Nella costruzione di case rurali bi-funzionali devono essere adottati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare la parte residenziale da quella funzionale aziendale, con le modalità previste dal comma successivo.

5.- Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunicare con i locali di abitazione se si tratta di case rurali bi-funzionali a corpo unico e, ove insistono le finestre delle abitazioni, a distanza inferiore a m 10 in linea orizzontale.

6.- Nelle nuove costruzioni e nelle ristrutturazioni non è consentito destinare ad uso alloggio i locali sovrastanti i ricoveri per animali in genere. Nel caso in cui si abbia un corpo unico di fabbrica, i locali per la stabulazione devono essere dotati di ingresso indipendente ed essere separati dai locali contigui con strutture di sufficiente spessore, tali da assicurare un'adeguata impermeabilità alle esalazioni, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni.

7.- I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori stagionali devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti dal presente Regolamento per le abitazioni collettive.

8.- Vanno prese tutte le precauzioni per impedire l'ingresso degli animali nelle abitazioni.

## **Art. 80**

### *Aree libere*

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

## **Art. 81**

### *Pertinenze per l'attività agricola*

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

## **Art. 82**

### *Approvvigionamento idrico*

- 1.- Ogni abitazione ed insediamento rurale deve essere dotato di sistema di approvvigionamento di acqua potabile.
- 2.- Ove non sia possibile assicurare il predetto approvvigionamento mediante rete di distribuzione pubblica, si applicano le disposizioni di cui ai successivi artt.137, 140, 141, 142, 145 e 146 dei presenti Regolamento e DM 20-03-1991.

## **Art. 83**

### *Smaltimento liquami domestici*

- 1.- Nelle abitazioni e negli edifici rurali si provvede allo smaltimento dei liquami domestici nel rispetto della legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni delle istruzioni ministeriali e del Regolamento regionale n. 4/89.
- 2.- Gli impianti per lo smaltimento dei liquami devono essere posti a valle ed a distanza di almeno m 10 dai pozzi per l'emungimento di acqua dalla falda freatica anche ad uso irriguo nonché dalle cisterne, dai depositi di acqua e dagli abbeveratoi e dalle finestre dei locali.
- 3.- Al riguardo, si applicano, comunque, le norme di cui agli artt.150, comma 7, e 155 del presente Regolamento.

## **Art. 84**

### *Ricoveri per animali*

- 1.- La costruzione dei ricoveri per animali è soggetta a concessione edilizia da parte del Sindaco che la rilascia, sentito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione per quanto di competenza, sotto il profilo igienico-sanitario, e dei Servizi Veterinari sulla idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali, nel rispetto delle norme del Vigente Regolamento di Polizia Veterinaria; l'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco, che la rilascia previo accertamento favorevole dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo che andrà richiesto sia nella fase di rilascio della concessione edilizia che nella fase di attivazione dell'impianto.
- 2.- L'autorizzazione alla gestione deve indicare la o le specie di animali nonché il numero dei capi svezziati che possono essere ricoverati.
- 3.- I ricoveri per animali devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di protezione contro gli insetti e i roditori, agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, con pavimentazione impermeabili, protetti dall'umidità del suolo o da vespaio ventilato almeno a ciottolame e con idonea pendenza verso canali di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con il pozzo nero o la fognatura statico-dinamica.
- 4.- Devono avere una cubatura interna di almeno mc 30 per ogni capo di grossa taglia o capi equivalenti.
- 5.- Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superficie finestrata apribile.
- 6.- Per le porcilaie e per le stalle, la superficie finestrata deve essere pari ad almeno 1/10 della superficie utile lorda della stalla e le finestre devono essere del tipo a "vasistas" e, comunque, devono garantire un adeguato ricambio di aria.
- 7.- La ventilazione dell'ambiente va intensificata anche mediante canne di ventilazione attraverso il soffitto, di diametro di almeno cm 30 prevedendone una ogni 120 mc di stalla.
- 8.- L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno m 3,50. Le pareti devono presentare uno zoccolo lavabile alto

almeno m 2. I locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.

9.- Le porcilaie devono essere collocate ad almeno m 10 dalle abitazioni e dalle pubbliche strade.

### **Art. 85**

#### *Locali per la mungitura*

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

2.- In ogni allevamento deve essere previsto un locale per la mungitura, separato dalla stalla e dai locali di ricovero degli animali in possesso dei requisiti previsti dal Capitolo secondo dell'Allegato A del D.P.R. n° 54/97, costruito in materiale impermeabile e lavabile sia sul pavimento che per un'altezza di m 2,00 alle pareti, aerato, con protezione contro gli insetti, munito di impianto di acqua potabile e di lavello per il lavaggio delle mani degli addetti, nonché dotato di sistemi idonei per la conservazione del latte qualora questo non venga immediatamente conferito.

### **Art. 86**

#### *Concimaie*

1.- Ogni allevamento di animali deve essere munito di concimaia, di dimensione proporzionata al numero dei capi allevati.

2.- La costruzione e la gestione della concimaia devono essere autorizzate dal Sindaco, previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale, ai sensi delle norme vigenti e in particolare di quanto contenuto nel T.U. delle leggi sanitarie (n. 1265/34), nella legge 319/76, nel DPR n. 915/82 e successive variazioni e integrazioni, e regolamenti attuativi.

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

### **Art. 87**

#### *Animali nel centro abitato*

1.- Non è consentita la presenza di allevamenti di animali nell'abitato. E' consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da compagnia e/o guardia (cani, gatti, ecc.) compatibilmente con i regolamenti condominiali. In ogni caso dalla presenza degli animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia per il vicinato, né rischi per la pubblica salute.

2.- Le valutazioni a tale riguardo sono di esclusiva competenza dei Servizi Veterinari.

3.- Nelle zone rurali, nelle civili abitazioni con giardino o cortile di almeno 100 mq può essere consentita la presenza di non più di 10 ovicoli o 10 conigli, previa autorizzazione del Sindaco sa conforme parere del Servizio igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e dei Servizi Veterinari, nonché del competente organo di controllo in materia di tutela ambientale, che verificheranno quanto segue:

- a) - distanza dalle abitazioni confinanti con almeno m 10;
- b) - idoneo sistema di allontanamento delle deiezioni organiche;
- c) - pulizia e lavaggio del cortile o del giardino e del relativo ricovero degli animali;
- d) - mancanza di rischi per l'igiene e la sanità pubblica.

### **Art. 88**

#### *Abbeveratoi e vasche di lavaggio*

1.- Le acque degli abbeveratoi e quelle usate per il lavaggio e rinfrescaggio degli ortaggi devono essere convogliate a sufficiente distanza a valle dei pozzi e possono essere disperse nel sottosuolo tramite pozzi perdenti.

2.- Le suddette attrezzature devono essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di recupero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m 25 dal pozzo.

3.- Le acque usate non devono essere inquinate da microrganismi di origine fecale, né da residui di sostanze chimiche, tossiche e nocive.

## **CAPO VI**

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

### **Art. 89**

#### *Norme di carattere generale*

1.- E' sottoposto alla vigilanza sanitaria l'esercizio di stabilimenti, officine, laboratori artigianali, cantieri, ecc., considerando come tali ogni luogo dove si compiono attività di produzione, lavorazione, trasformazione, ed immagazzinamento di materiali organici ed inorganici e/o uso di sostanze di qualunque specie indipendentemente dal numero dei lavoratori addetti.

2.- Sono, altresì, oggetto di vigilanza sanitaria:

- a) - gli Istituti di istruzione e formazione professionale che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
- b) - le attività che implicano l'uso continuo e subcontinuo e la esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;
- c) - le attività a domicilio come definite dall'art.1 della legge 877 del 18-12-1973;
- d) - le attività agricole e zootecniche come definite all'art.49 della legge 19-3-1956 n. 303.

## **Art. 90**

### *Procedure autorizzative: pareri preventivi*

1.- Chi intenda avviare insediamenti produttivi o ristrutturare e/o ampliare quelli esistenti deve, all'atto della domanda di concessione edilizia di opere a destinazione specifica e definita, allegare oltre alla documentazione richiesta dagli uffici competenti per le opere con destinazione d'uso generiche, la seguente ulteriore documentazione:

- a) - planimetria in scala 1:100 specificando le destinazioni d'uso dei locali, la disposizione dei macchinari e degli impianti, i posti di lavoro, le attrezzature, i locali, l'illuminazione, l'eventuale presenza di fonti di surriscaldamento o raffreddamento, ecc.;
- b) - relazione sui parametri incidenti sul microclima (superficie aeroventilante o refrigerazione ecc.);
- c) - relazione tecnica sul ciclo produttivo specificante le materie prime lavorate, le sostanze od i prodotti ausiliari, i prodotti finiti, i passaggi di lavorazione, le temperature di utilizzo ed ogni altra notizia necessaria alla comprensione dei cicli lavorativi;
- d) - relazione sui prevedibili fattori di nocività e sui relativi interventi di prevenzione che si intendono attuare per la sicurezza e l'igiene degli ambienti di vita e di lavoro;
- e) - dichiarazione sull'eventuale inserimento dell'insediamento produttivo nell'elenco delle industrie insalubri di cui all'art.216 T.U.LL.SS. e successive modificazioni;
- f) - relazione sulle emissioni in atmosfera;
- g) - relazione sugli scarichi e sui sistemi di smaltimento;
- h) - relazione sulla produzione di rifiuti, sulla loro classificazione e sulle modalità di stoccaggio e conferimento;
- i) - per gli insediamenti produttivi ricadenti nel campo di applicazione dell'art.48 del D.P.R. 303/56, la ditta deve presentare la "scheda informativa" per la notifica (di nuovi insediamenti produttivi o di ristrutturazione di quelli esistenti) al S.S.N. della Regione Puglia (allegato 9) debitamente compilato in ogni sua parte.

2.- La documentazione di cui al primo comma è indispensabile per una corretta valutazione dell'istanza.

3.- Il Comune riceve l'istanza corredata del parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. per quanto di rispettiva spettanza. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo.

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

## **Art. 91**

### *Procedure autorizzative*

1.- Ad ultimazione dei lavori deve essere richiesta dal legale rappresentante dell'Azienda la certificazione di abitabilità/agibilità. A tal fine gli organi tecnici comunali, il Servizio Igiene e Sanità e il Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro Pubblica del Dipartimento di Prevenzione in collaborazione con gli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale effettuano, per le rispettive competenze, i necessari sopralluoghi atti alla verifica:

- a) - Della conformità progettuale dei locali;
- b) - Del rispetto di tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte alla concessione, siano esse di carattere urbanistico – edilizio, igienico sanitario o di altro genere;
- c) - Del rispetto delle destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
- d) - Dell'eventuale presenza di cause o fattori di insalubrità nei confronti dell'ambiente interno ed esterno non emersi in sede di analisi progettuale.

2.- Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi possono essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio dell'abitabilità/ agibilità e destinazione d'uso.

3.- Oltre all'ottenimento delle certificazioni di agibilità/ abitabilità nessuna attività può essere iniziata se non previa acquisizione dell'autorizzazione all'uso da ottenersi mediante presentazione di domanda al Sindaco con relativa documentazione di cui all'art.87.

4.- Le Unità Produttive, come definite nell'art.86, che ristrutturano la propria attività, che si trasferiscano o si insedino in nuovi locali, devono richiedere al Sindaco, qualora l'immobile ne sia sprovvisto, l'autorizzazione all'uso dell'insediamento, presentando la documentazione di cui all'art.87.

5.- E' facoltà del Sindaco, analogamente a quanto descritto nell'articolo precedente, concedere l'agibilità e l'autorizzazione all'uso di detti locali previo parere degli organi tecnici comunali, dei Servizi di Igiene Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro dell'Azienda U.S.L. competente territorialmente, nonché degli organi predisposti al controllo in materia di tutela ambientale.

## **Art. 92**

### *Superficie*

1.- Per i locali destinati ad attività lavorative la superficie deve essere quella prescritta dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

## **Art. 93**

### *Altezza*

1.- L'altezza minima prevista per i locali destinati ad attività lavorative industriali o artigianali è fissata in m 3,00 e, comunque, secondo quanto previsto dal D.P.R. n° 303/56 e s. m. e i.. Tale limite è derogabile fino a m 2,70 per i fabbricati antecedenti al 1984, già muniti di c.e. e relativa agibilità specifica e purchè siano adottati tutti i provvedimenti suggeriti dal Servizio di Igiene.

## **Art. 94**

### *Illuminazione*

1.- I locali di lavoro devono essere convenientemente illuminati a luce naturale diretta, salvo deroghe per i locali nei quali, per necessità tecniche, è necessario un diverso tipo di illuminazione.

2.- La superficie illuminante diretta di luce naturale deve essere di almeno 1/8 della superficie del pavimento del locale se posta lateralmente, 1/10 se posta a livello della copertura. L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessaria una illuminazione localizzata il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5.

3.- Devono essere assicurati, anche con adeguati mezzi di regolazione, i valori minimi di illuminazione sul posto di lavoro previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

4.- L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.

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

6.- Negli stabilimenti e negli ambienti in genere, devono essere installati mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità D.Lgs n°626/94 e s.m.i.

## **Art. 95**

### *Microclima*

1.- Nei locali nei quali si svolgono attività lavorative di qualsiasi genere deve essere garantito un ricambio d'aria con mezzi naturali o artificiali secondo le disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

2.- Le aperture per l'aerazione naturale devono essere equivalenti a 1/8 della superficie del pavimento (riducibile fino a 1/16 se vi è idoneo sistema di condizionamento o di ventilazione).

3.- Nell'ipotesi di emissione di inquinanti all'interno, deve essere installato un idoneo sistema di aspirazione separato dall'eventuale impianto di aerazione artificiale o condizionamento dell'aria.

4.- Deve essere garantita, in rapporto all'attività lavorativa svolta, temperatura ed umidità dell'aria compatibili con il benessere termico degli addetti.

5.- Il numero dei ricambi d'aria /ora consigliato varia da un minimo 6-10 per fabbriche in genere e per officine ad un massimo di 20-30 per fondate, fornaci, forni da pane, lavanderie, sale macchina e caldaie, tintorie e 30-60 per i locali di verniciatura.

## **Art. 96**

### *Locali sotterranei o seminterrati*

1.- E' vietato adibire ad attività lavorativa sotterranei o semisotterranei definiti ai sensi dell'art. 77, fatte salve le attività esistenti.

2.- Lo svolgimento del lavoro nei suddetti locali, quando previsto, potrà essere consentito previa autorizzazione del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.

## **Art. 97**

### *Servizi igienici*

1.- Tutti i luoghi di lavoro devono essere forniti di latrine in numero previsto dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.

2.- Le latrine devono essere tamponate a tutta altezza e dotate di antilatrina con lavandino, la loro altezza minima non deve essere inferiore a m 2,40, le pareti ed il pavimento devono essere lavabili ed impermeabili.

3.- Va assicurata un'adeguata ventilazione naturale.

4.- In alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri almeno 20 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita del servizio.

5.- Le latrine devono essere collegate in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.

- 6.- Devono essere, altresì, installati:
  - a) - lavandini, almeno uno ogni 5 lavoratori occupati in un turno;
  - b) - docce, ove prescritte, nella proporzione prevista dalle vigenti disposizioni in materia.
- 7.- Detti locali devono comunicare con gli spogliatoi e devono essere muniti di apposito spazio antidoccia utile per il deposito degli indumenti.
- 8.- Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto e con finestra e griglia.
- 9.- Le latrine, le docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso così come indicato dal D.Lgs n°626/94 e successive modificazioni e integrazioni.

## **Art. 98**

### *Soppalchi*

- 1.- Nei locali adibiti ad attività lavorativa o produttiva i soppalchi sono ammessi se realizzata a regola d'arte con idonei materiali resistenti, osservata, comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e di prevenzione infortuni.
- 2.- I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore della metà della superficie del locale in cui vengono costruiti.
- 3.- L'altezza, sia nella parte superiore che in quella inferiore del soppalco, non può essere inferiore a m 2,40.

## **Art. 99**

### *Barriere architettoniche*

- 1.- Ai sensi del D.P.R. 24-4-1978, n.384 (G.U. del 22-7-1978), nei fabbricati pubblici, con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo-sociale, devono essere attuate le norme intese a facilitare l'accessibilità e la fruizione anche agli handicappati con difficoltà di deambulazione qualora ne sia previsto l'uso per gli handicappati stessi.
- 2.- Al fine di ridurre al massimo le barriere architettoniche, tali norme vanno applicate negli edifici pubblici e privati di nuova costruzione e, nei limiti del possibile, anche in quelli preesistenti, nel caso di interventi edilizi soggetti a concessione del Sindaco allorché ne sia espressamente previsto l'uso per gli handicappati motori.
- 3.- In particolare devono essere attuate le norme relative agli accessi (parcheggi, percorsi pedonali, scale, rampe, porte, pavimenti, ascensori e locali di servizio).
- 4.- Deve, inoltre, essere favorita l'abolizione dei dislivello esistenti al medesimo piano.
- 5.- Per le barriere architettoniche, ove ed in quanto necessario, devono essere applicate le disposizioni contenute nella legge 9-1-1989, n.13 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenenti norme tecniche nei decreti ministeriali di applicazione.

## **Art. 100**

### *Difesa dagli inquinanti*

- 1.- Fermo restando quanto prescritto al terzo comma dell'art.92 del presente Regolamento, gli inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori) devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano ed in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.
- 2.- Le lavorazioni rumorose soggiacciono alle disposizioni contenute nel D.L. 277/91 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quelle previste nel presente Regolamento.
- 3.- In presenza di sorgenti di calore radiante devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.

## **Art. 101**

### *Autorimesse*

- 1.- Le autorimesse private, devono essere provviste di pavimento impermeabile e piletta di scarico per evitare il ristagno dei liquami. Le porte devono avere feritoie in alto e in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricambio di aria; comunque, deve essere garantita una superficie del pavimento che deve aprirsi su corselli o spazi di manovra.
- 2.- L'altezza minima netta interna delle autorimesse non può essere inferiore a m 2,30.
- 3.- E' fatto assoluto divieto far passare a vista nelle autorimesse tubazioni della distribuzione di gas a meno che non siano conformi alle norme UNI-CIG.
- 4.- Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici.
- 5.- Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche, si dovranno assicurare le norme di cui all'art.86 del T.U.LL.PP.SS. 18 giugno 1931, n°733 come modificato dal D.P.R. 616 del 24 luglio 1977, nonché assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste dal D.M. del 20 novembre 1981 che detta norme in materia di sicurezza per la costruzione e l'esercizio delle autorimesse e del Decreto del Ministero dell'Interno del 01 febbraio 1986 che detta norme in materia di sicurezza.

## **Art. 102**

### *Locali accessori delle autorimesse*

- 1.- I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli) devono essere aerati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.



2.- In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina realizzate secondo le prescrizioni contenute nel presente Regolamento.

### **Art. 103** *Lavanderie*

1.- Per l'attivazione di lavanderie ad umido od a secco deve essere richiesta preventiva autorizzazione al Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro che si avvarranno, per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo. L'istanza deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

2.- I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro.

3.- Le lavanderie ad umido devono disporre di ambienti ampi, ben visibili ed illuminati, tenuti sempre con massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite con materiale liscio e lavabile fino all'altezza di m 2. I pavimenti devono essere forniti di scarico a chiusura idraulica.

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

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

6.- Un settore apposito e separato deve essere destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.

7.- Le lavanderie ad umido devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.

8.- Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti ecc. devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione territorialmente competente.

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

10.- Le lavanderie a secco classificate industrie insalubri di seconda classe devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddetta, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art.101. I locali di queste lavanderie non debbono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.

11.- La ventilazione naturale è assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso, nel rispetto delle norme del presente Regolamento.

12.- Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.

13.- Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ed immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.

14.- In ogni caso, i locali devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria all'esterno e bocca di aspirazione sita in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini; la canna di ventilazione pertanto dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

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

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

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

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

19.- Il personale addetto alle lavanderie a secco deve essere sottoposto a cura del proprietario alle visite preventive e periodiche in ottemperanza alle disposizioni vigenti.

20.- Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito del libretto di idoneità sanitario e deve essere sottoposto alla vaccinazione antitifica.

21.- Nelle lavanderie in cui si usano solventi organici di qualunque natura vi devono essere idonei sistemi di captazione e di abbattimento delle emissioni in modo da non arrecare molestie o danno al vicinato.

22.- Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depurazione 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.

23.- Per impedimenti di natura tecnica, per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse alternative

(fognatura).

24.- Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme.

- a) - il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso,
- b) - la pulizia dei filtri deve essere effettuata da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);
- c) - la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà, comunque, documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;
- d) - gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio di ogni ciclo.

25.- Nelle lavanderie in cui vi sia produzione di rifiuti classificabili tra gli speciali o tra i tossici e nocivi, gli stessi devono essere stoccati e conferiti a ditte autorizzate e secondo le modalità prescritte dalle leggi vigenti in materia.

26.- I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e all'uso certificati a mezzo di visite periodiche.

27.- E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o lettereschi di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie autorizzate dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

## **Art. 104**

### *Industrie insalubri*

1.- Ai sensi dell'art.216 del T.U.LL.SS. n°1265/34, del Regolamento generale sanitario di cui al R.D. 3/2/1901 n°45 ed in base all'elenco delle lavorazioni insalubri di cui al D.M. 5/9/1994, l'Amministrazione Comunale, su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione procede alla classificazione degli insediamenti, artigianali, commerciali o zooagricoli già esistenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nel sopra indicato elenco.

2.- Per la classificazione e dei nuovi insediamenti produttivi, l'Amministrazione Comunale previa istruttoria del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione stabilisce a quale classe l'insediamento appartenga.

3.- I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri iscritte nella 1ª classe, non sono consentiti all'interno del perimetro dei centri edificati a meno che non siano muniti di particolari accorgimenti tecnici che garantiscano la tutela ambientale e la salute pubblica.

4.- Analogamente, nel perimetro dei centri edificati, non sono consentiti ampliamenti e/o ristrutturazioni di insediamenti esistenti relativi a cicli di lavorazioni insalubri iscritti nella 1ª classe.

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

6.- A seguito della classificazione ed ai sensi dell'art.216 del T.U.LL.SS. n°1265/34, l'Amministrazione Comunale sentito il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione ed acquisti, se necessario, i pareri degli organi competenti, in relazione alle casse di insalubrità, prescrive le cautele da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica.

7.- Spetta al Sindaco, su parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione ordinare la chiusura degli insediamenti insalubri o il loro allontanamento dall'abitato. Nelle situazioni che presentino caratteristiche di contingibilità ed urgenza, il Sindaco è tenuto ad emettere apposite ordinanze ai sensi dell'art.153 del T.U.LL.C.P. e successive integrazioni e modifiche.

## **CAPO VII**

### *STRUTTURE SOCIO-SANITARIE*

## **Art. 105**

### *Presidi ospedalieri*

1.- Per la costruzione e l'ampliamento dei presidi ospedalieri e privati vanno osservate le norme contenute nel D.C.G. del 20-7-1939 e del DPR 14 gennaio 1997 e successive modifiche ed integrazioni.

2.- Per lo smaltimento dei rifiuti rinvenienti dalle strutture ospedaliere di cui al primo comma deve essere osservata la normativa contenuta nel D.P.R. 915/1982 e successive modifiche ed integrazioni nonché del D.Lgs. n°22/97 e di quella contenuta nelle relative disposizioni regolamentari di carattere attuativo.

3.- Deve essere rispettata la speciale normativa sulle radiazioni ionizzanti e sulla tutela della popolazione rinveniente dall'uso delle radiazioni stesse di cui al D.P.R. 13-2-1964, n.185 e successive modifiche ed integrazioni.

4.- Dovranno essere, altresì, osservate le speciali disposizioni di legge sull'uso e sullo smaltimento di sostanze radioattive.

5.- Deve essere anche rispettata la normativa sull'impiego dei gas tossici prescritta dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

6.- Per quanto riguarda lo smaltimento dei liquami devono essere osservate le norme contenute nella legge 319/76 e relativi regolamenti attuativi.

- 7.- Per quanto attiene gli ambienti di lavoro devono essere osservate le norme di cui al D.P.R. 303/1956 nonché del D.Lgs. n° 626/94 come modificato ed integrato dal D.Lgs. n°242/96.
- 8.- Per le attività implicanti la conservazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande devono essere osservate le disposizioni attinenti le strutture e le attività ospedaliere contenute nella legge 283/62 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenute nel D.P.R. 327/80.
- 9.- Devono essere osservate tutte le norme all'uso previste negli strumenti urbanistici locali e relativi regolamenti nonché tutte le disposizioni attinenti le strutture e le attività ospedaliere contenute nelle leggi statali e regionali.

### **Art. 106**

#### *Case di cura private*

- 1.- Per le case di cura private devono essere osservate le disposizioni contenute nel D.M. 5-2-1977 e nella legge regionale 30-5-1985, n. 51 e successive modifiche ed integrazioni nonché del DPR 14 gennaio 1997 e successive modifiche ed integrazioni.
- 2.- Devono essere osservate tutte le disposizioni attinenti le materie contenute nel precedente articolo.

### **Art. 107**

#### *Ambulatori e poliambulatori*

- 1.- Per gli ambulatori ed i poliambulatori devono essere osservate tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n. 24/17624/412/4 del 25-7-1989, nel D.P.R. 303/56 e nel D.Lgs. n° 626/94, nel DPR 14 gennaio 1997 e successive modifiche ed integrazioni nonché nel presente Regolamento

### **Art. 108**

#### *Servizi di assistenza per le persone anziane*

- 1.- I requisiti igienico- funzionali per gli immobili in cui si svolgono attività di assistenza alle persone anziane, si applicano, osservate le prescrizioni di carattere generale previste dal presente Regolamento, le norme contenute nella legge regionale 31-8-1981, n.49 e nel Regolamento regionale 9-5-1983, n° 1 contenente standards strutturali e organizzativi dei relativi servizi.
- 2.- Sono anche applicabili per la classificazione, le istruzioni contenute nella Circolare n. 1667 dell'Assessorato Regionale ai Servizi Sociali pubblicata sul B.U.R. n.169 del 6-11-1986 e successive istruzioni.

### **Art. 109**

#### *Strutture socio-sanitarie*

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

### **Art. 110**

#### *Strutture sanitarie veterinarie private*

- 1.- Le strutture sanitarie private si differenziano in:
- a) - Studio veterinario;
  - b) - Ambulatorio veterinario;
  - c) - Clinica veterinaria privata – casa di cura veterinaria – ospedale veterinario privato,
  - d) - Laboratorio veterinario di analisi.

- 2.- Le strutture sanitarie veterinarie private devono rispettare le norme igieniche di carattere generale nonché possedere i requisiti previsti dal D.M. 20-9-1996 (G.U. n°294 del 16-12-1996).
- 3.- Le strutture sanitarie veterinarie devono, comunque, rispettare le norme igieniche di carattere generale e devono essere in possesso dei seguenti, ulteriori requisiti:
  - a) - preferibilmente allocati in immobili di unifamiliare;
  - b) - nell'ipotesi in cui siano allocati in immobili condominiali devono essere situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada ed essere riservati esclusivamente all'assistenza di animali di piccola taglia;
  - c) - deve essere previsto un idoneo sistema di smaltimento delle deiezioni prodotte dagli animali assistiti e dei ROT;
  - d) - in ogni caso devono essere adottate idonee misure per garantire la quiete degli abitanti circostanti.
- 4.- Non può essere autorizzato l'esercizio di cliniche con degenza degli animali assistiti in centri abitati.
- 5.- Le strutture sanitarie veterinarie private devono essere autorizzate secondo quanto previsto dal D.M. 20-9-1996.

### **Art. 111**

#### *Farmacie*

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

### **Art. 112**

#### *Depositi di prodotti farmaceutici*

- 1.- I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico- chirurgici debbono essere ubicati in locali aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da spazio pubblico, in modo da assicurare la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza .
- 2.- Detti depositi debbono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della F.U.
- 3.- Gli ambienti destinati al personale debbono corrispondere ai requisiti del D.P.R. 11-3-1956, n.303 e del D.Lgs. n. 626/94 ed alle norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente Regolamento.

### **Art. 113**

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

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

### **Art. 114**

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

- 1.- Per le strutture di terapia fisica e di riabilitazione devono essere osservate le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n. 24/17624/412/4 del 25-7-1989, del DPR 14-1-1997 e nel D.P.R. 303/56 e del D.Lgs. n°626/94 e successive modifiche ed integrazioni.

### **Art. 115**

#### *Stabilimenti termali*

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

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

### **Art. 116**

#### *Alberghi e pensioni*

- 1.- Le caratteristiche igienico- edilizie degli alberghi, pensioni, locande, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24-5-1925, n.1102 (regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modif. con D.P.R. 30-12-1970, n.1437.
- 2.- Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24-7-1977, n.616, previo parere favorevole vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia.
- 3.- L'autorizzazione sanitaria ha validità triennale per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentire l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei di riscaldamento.
- 4.- Il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del dipartimento di prevenzione per il rinnovo dell'autorizzazione di cui al precedente comma deve essere reso nel termine di 60 giorni. Qualora nel predetto termine non intervenga un parere negativo l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata, previa presentazione di autocertificazione attestante la sussistenza di tutti i requisiti igienico – sanitari previsti dalla normativa vigente e fatto salvo, comunque, l'obbligo di uniformarsi alle eventuali prescrizioni dell'autorità sanitaria competente.
- 5.- Quando gli alberghi e gli altri esercizi restino chiusi per oltre tre mesi, i titolari hanno l'obbligo di comunicare la data di riapertura degli esercizi stessi almeno 60 giorni prima al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, il quale dovrà effettuare i prescritti controlli. La riapertura è subordinata al parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, da comunicare al Sindaco. Il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del dipartimento di Prevenzione deve essere reso nel termine di 30 giorni dalla comunicazione della data di riapertura. Ove nel termine suindicato non intervenga un parere negativo, l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata sempre che venga contestualmente autocertificata dal richiedente la sussistenza di tutti i requisiti di legge in materia di Igiene e Sanità Pubblica. Qualora la chiusura si protragga per oltre un anno, sarà richiesto il rilascio di nuova autorizzazione.
- 6.- Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimo, le attrezzature ed il personale addetto, anche temporaneamente, sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30-4-1962 n°283 e dal D.P.R. 327/1980. Il restante personale che presta servizio negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande non può essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente o, comunque, non anteriore a 3 mesi dalla data di assunzione, rilasciato al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.
- 7.- E' fatto, in conseguenza, divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere a tempo determinato o indeterminato personale sprovvisto del dovuto certificato. Tale certificato è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio sistematicamente negli esercizi stessi.
- 8.- Il personale in servizio presso le strutture previste dal presente articolo, qualora contraiga una malattia infettiva o diffusiva deve informare immediatamente il proprio datore di lavoro. Tale personale deve essere immediatamente allontanato dal lavoro. Il personale stesso, per poter tornare in servizio, dovrà sottoporsi al controllo del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
- 9.- Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, prima di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi a controllo.
- 10.- Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art.14 del R.D. 24-5-1925, n.1102 e successive modifiche.
- 11.- Gli alberghi, le pensioni e le locande devono avere accesso diretto e esclusivo dalla pubblica via e comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di fabbricati addetti ad abitazioni private. Restano salve le autorizzazioni già rilasciate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento. Le autorizzazioni già rilasciate a strutture non in possesso dei requisiti possono essere rinnovate su motivata e documentata richiesta degli interessati soltanto per un ulteriore periodo non superiore a 3 anni.
- 12.- Devono essere osservate le disposizioni di legge in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.
- 13.- Per i servizi igienici si applicano le norme previste del presente Regolamento e, per l'igiene del lavoro, le norme contenute nel D.P.R. 303/56.
- 14.-

### **Art. 117**

#### *Strutture ricettive extra alberghiere*

- 1.- In attuazione della legge 17/05/1983 n° 217 le strutture ricettive extra alberghiere sono disciplinate dalla L.R. n.12 del 2 Agosto 1993 (pubblicata sul BURP n°108 del 06/08/1993).
- 2.- Sono definite strutture extra alberghiere:
  - Case per ferie
  - Ostelli per la gioventù
  - Esercizi affittacamere

- Case appartamenti per vacanze
- Alloggi agrituristici e per turismo rurale.

## **Art. 118**

### *Abitazioni collettive*

1.- I collegi, convitti ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità a qualsiasi titolo costituite devono disporre di:

- a) - dormitori, distinti per sesso, con una superficie non inferiore a mq 6 e mc 18 per ogni posto letto, riducibili a mq 5 e mc 15 per strutture destinate a minori di anni 12;
- b) - refettori con una superficie di mq 1,20 per ogni utente, riducibili a mq 0,80 per strutture destinate a minori di anni 12;
- c) - cucina di superficie non inferiore ad una superficie di mq 0,25 per ogni utente e, comunque, non inferiore a mq 16, dotata di celle frigorifere e dispense;
- d) - gruppi di servizi, distinti per sesso, composti di una latrina ogni 6 persone, un lavabo ogni 3 ed una doccia per ogni 6. Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno, disimpegnate da un'ampia antilatrina;
- e) - Locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- f) - Lavanderia, o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
- g) - Locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 utenti, sistemati in carriere da non più di 4 letti e dotata di servizi propri e distinti per sesso;
- h) - Locali di isolamento per eventuali episodi di malattie infettive con annesso separato servizio per disinfezione, disinfestazione per biancheria e suppellettili.

2.- Tutti gli ambienti devono corrispondere alle prescrizioni delle norme dell'edilizia residenziale.

3.- In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20-5-1928 art.28, D.P.R. 10-6-1955, n. 854 per la lotta contro le mosche ed altri antropodi vettori.

4.- L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.

## **Art. 119**

### *Dormitori pubblici*

1.- I locali destinati a dormitori pubblici notturni devono essere separati per i due sessi e devono avere:

- a) - le pareti investite, sino a m 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura,
- b) - i letti distribuiti in modo che corrisponda almeno mq 6 di superficie a mc 18 per posto letto;
- c) - un servizio igienico almeno per ogni 6 letti;
- d) - un servizio per la disinfezione e disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale
- e) - allacciamento alla rete idrica urbana ed avere un numero di rubinetti con lavandini necessari alla pulizia del corpo, in ragione di un lavandino per ogni 6 ospiti.

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

3.- Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a richiedere l'intervento medico per i primi e più urgenti soccorsi.

4.- L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.

## **Art. 120**

### *Villaggi turistici*

1.- Si definisce villaggio turistico una struttura fissa ove sia possibile il soggiorno o il pernottamento degli ospiti, l'erogazione e la somministrazione di pasti e bevande, l'esercizio di attività ludiche, sportive e quant'altro possa essere considerato utile ai fini ricreativi, d'impiego del tempo libero o per lo svolgimento di attività di interesse sociale.

2.- Si applicano, in materia, le disposizioni contenute nella legge regionale 3-10-1986, n. 29 8Suppl. al B.U.R. n. 156 del 18-10-1986.

3.- Per la classificazione si applica la tabella allegata all'articolo unico della legge regionale 24-10-1986, n.33.

4.- L'apertura e la gestione dei villaggi turistici è subordinata, tra l'altro, anche alla richiesta ed al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro dell'Azienda U.S.L.. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo. Detta richiesta deve essere corredata da elaboratori tecnici comprendenti le planimetrie dell'insediamento, i disegni relativi agli impianti e le relazioni tecniche su tutte le attività da svolgersi.

5.- L'autorizzazione di cui al comma 2 è soggetta a rinnovo annuale.

6.- Decorsi 60 giorni dalla data della richiesta, sempre che sia intervenuto il provvedimento di rinnovo, l'autorizzazione

sanitaria si intende tacitamente rinnovata a seguito di presentazione al competente servizio della Azienda USL di autocertificazione attestante il permanere di tutti i requisiti igienico- sanitari previsti per il rilascio della autorizzazione.

7.- E' comunque fatto obbligo alla Aziende USL di procedere sollecitamente ai necessari controlli.

8.- L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente comma 2 deve essere successiva e condizionata al rilascio di eventuali altre autorizzazioni sanitarie con particolare riferimento:

- a) - alla normativa sull'approvvigionamento idrico;
- b) - alla normativa in materia di smaltimento di liquami di fogna ed autorizzazione agli scarichi;
- c) - alla normativa sulla ricettività alberghiera;
- d) - alla normativa sugli alimenti e bevande;
- e) - alla normativa sull'igiene e sicurezza del lavoro;
- f) - alla normativa antinfortunistica;
- g) - alla normativa sui pubblici spettacoli;
- h) - alla normativa in materia di barriere architettoniche;
- i) - alla normativa sulla balneazione, ove necessario;
- j) - all'osservanza delle norme contenute nel presente Regolamento nel caso vengano svolte attività equestri o, comunque, attività che prevedono il soggiorno e la presenza di animali;
- k) - all'osservanza di quanto prescritto dal presente Regolamento in materia di smaltimento di rifiuti solidi.

9.- E' fatta, comunque, salva la vigente normativa statale, regionale e locale in materia di altre eventuali attività soggette a rilascio di autorizzazioni specifiche.

10.- I villaggi turistici, in ogni caso, devono essere dotati di:

- a) - approvvigionamento idrico di almeno 300 litri per persona e per giorno, di cui almeno un terzo con caratteristiche conformi al consumo umano, l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi, di pulizia e di ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti deve essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione;
- b) - sistema di trattamento completo delle acque reflue a norma della legge 319/76 e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento;
- c) - sistema idoneo di raccolta e conferimento dei rifiuti, comprendente locali per lo stoccaggio provvisorio non superiore a 24 ore a temperatura mediamente di 15 gradi degli stessi, nel rispetto delle norme contenute nel DPR 915/82 e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento, e comunque nel rispetto del regolamento comunale sui rifiuti. La prescrizione relativa ai locali per lo stoccaggio provvisorio è da intendersi valida sempre che compatibile con le norme urbanistiche vigenti;
- d) - gruppi elettrogeni che alimentino un sistema di illuminazione di sicurezza su tutta la superficie del villaggio, con particolare riguardo agli impianti tecnologici;
- e) - di infermeria di superficie non inferiore a mq 16 con medico responsabile e un infermiere professionale, quest'ultimo presente nel villaggio 24 ore su 24 nell'ipotesi in cui il complesso turistico sia in grado di ospitare un numero di persone superiore a 500 unità e, nel caso la struttura stessa disti più di km 10 dal vicino centro abitato provvisto di regolare servizio di guardia medica. Per le strutture con capacità ricettiva superiore a 1000 unità, compresi i lavoratori residenti, è obbligatoria la presenza anche di un medico 24 ore su 24. Per le strutture con capacità ricettiva al di sotto delle 500 unità e con distanze inferiori km 10 da un centro abitato provvisto di guardia medica è obbligatorio un armadio di pronto soccorso munito di quei presidi che verranno indicati e verificati al momento del rilascio dell'autorizzazione dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della USL. Resta in facoltà dei titolari di più villaggi contigui con distanza, comunque, non superiore a 2000 metri di consorziarsi per la gestione delle modalità di erogazione dell'assistenza sanitaria conforme alle prescrizioni del presente articolo, fermo restando che per la determinazione dell'assetto organizzativo si fa riferimento alla somma delle singole capacità ricettive.
- f) - Di servizi igienici a servizio delle camere di soggiorno nel rispetto delle norme previste per la ricettività turistica all'aperto, nonché di gruppi di servizi per le aree destinate ad attività comuni e sportive secondo le norme, al riguardo, previste dal presente Regolamento.

11.- Per gli alloggi agrituristici si rimanda alla L.R. 22-5-1985 n°34.

## **Art. 121**

### *Campeggi*

1.- Per l'apertura e la gestione dei campeggi si osservano le disposizioni contenute nella legge regionale 20-5-1979, n.35, come modificata ed integrata dalla legge regionale 3-10-1986, n.19 e nel relativo Regolamento 21-7-1980, n.1. Si applicano, per la classificazione, le disposizioni contenute nella citata legge regionale 3-10-1986, n.29, come modificata dall'articolo unico della legge regionale 24-10-1986, n.33.

2.- Per quanto non previsto dalle disposizioni indicate nel primo comma, si applica la normativa statale, regionale e locale, nonché quanto contenuto nel presente Regolamento.

3.- L'apertura e la gestione dei campeggi e delle strutture agli stessi assimilabili è subordinata, tra l'altro, alla richiesta ed al rilascio di specifica autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco previo parer favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura

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

4.- L'autorizzazione di cui al presente comma ha carattere generale.

## **Art. 122**

### *Soggiorni di vacanza per minori*

1.- I locali e gli immobili da adibire a soggiorno di vacanza per minori sono soggetti ad autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco su conforme parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., al quale compete anche la vigilanza igienico- sanitaria.

2.- Per i predetti soggiorni di vacanza per minori, si applicano le disposizioni contenute nel precedente art.115.

3.- Tutte le attività, comprese quelle di ristorazione, sono soggette alla specifica normativa statale, regionale e locale in materia, ivi compresa quella prevista dal presente Regolamento.

4.- Nelle ipotesi di integrazione di soggetti portatori di handicap devono essere osservate tutte le disposizioni contenute nella speciale normativa, ivi compresa quella relativa all'eliminazione delle barriere architettoniche.

5.- Le attività di integrazione socio-sanitaria dei soggetti portatori di handicap devono essere svolte da personale specializzato d'intesa con i servizi riabilitativi della Azienda U.S.L.

6.- Deve essere, in ogni caso, assicurata l'assistenza medica, infermieristica e sociale.

## **CAPO IX**

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

## **Art. 123**

### *Locali di pubblico spettacolo*

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

2.- Ogni locale di cui al precedente comma deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca con regolare antilatrina, divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori, con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 pubblici utenti, oltre che di idoneo servizio per portatori di handicap. Per presenze fino a 100, il servizio per portatori di handicap può essere condiviso con quello dedicato alle donne.

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

4.- Tanto la latrina che l'antilatrina devono essere ventilate direttamente dall'esterno. Si può consentire che, ove non sia possibile altrimenti, la ventilazione si effettui attraverso sistemi di aerazione artificiale. Ogni locale deve, in ogni caso, disporre di almeno un servizio igienico accessibile a portatori di handicap secondo le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche.

5.- Ogni locale di ritrovo, o esercizio, o stabilimento, deve essere dotato di impianto di acqua potabile con rubinetti di erogazione a disposizione dei frequentatori ed in numero adeguato alla ricettività del locale.

6.- Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere tali da garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc.30 per persona per ora.

7.- La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di m 2 non deve superare in ogni caso m 0,7 al secondo.

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

a) - *d'estate*: temperatura interna non inferiore di oltre 7°C rispetto all'esterno – umidità relativa compresa tra il 40-50%;

b) - *d'inverno*: temperatura interna tra 18-20 °C – umidità relativa compresa tra il 40-60%.

9.- Termometri ed igrometri di controllo devono essere installati in almeno due punti del locale, opportunamente stabiliti.

10.- Nei locali di cui al presente articolo è fatto divieto di fumare e devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "vietato fumare", in numero non inferiore a tre, disposti almeno due all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso, salvo il disposto dell'art.4 della legge 11-11-1975, n. 584.

11.- Per quant'altro non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento e della Circolare 16/51 del Ministero degli Interni, e successive modifiche del D.M. 19-8-1996 (G.U. 12-9-96 n°214 S.O.), nonché tutte le norme di sicurezza, anche costruttive e di arredamento, prescritte dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza pubblica e di protezione civile.

12.- Sono fatte salve le prescrizioni in materia impartite dalla Commissione Provinciale di vigilanza sui locali di pubblico spettacolo e la competenza in materia dei Vigili del Fuoco.

13.- I posti a sedere debbono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e, comunque, mai meno di m 6, se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo



debbono almeno distare quanto il diametro trasversale dello schermo.

14.- I sedili debbono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, debbono essere puliti, facilmente pulibili e senza asperità (chiodi, scheggiature, ecc.) pericolose. Sono proibite le panche ed i posti in piedi.

15.- L'impianto acustico deve essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto della sala senza produrre fenomeno di eco e distorsione tale che la intensità dell'energia sonora al di fuori della sala stessa non rechi incomodo o molestia al vicinato. Devono porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa.

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

17.- L'esercizio deve essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine devono essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica, deve essere eseguito un adeguato trattamento disinfettante contro gli insetti all'interno della sala, nei locali accessori e nelle pertinenze.

18.- Nelle sale cinematografiche è vietata la vendita e la consumazione di generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

## **Art. 124**

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

1.- Per la costruzione di impianti sportivi all'aperto e chiusi si applicano le disposizioni previste in materia dalle vigenti leggi statali, regionali e regolamenti sugli impianti stessi, fatte salve le norme sulla sicurezza, nonché la normativa vigente in materia di Commissione di Vigilanza sui pubblici spettacoli e quella sulla protezione civile.

2.- Sono fatte salve tutte le norme previste dal presente Regolamento per tutte le attività collaterali all'esercizio degli impianti

3.- Ogni impianto deve essere dotato di almeno due servizi igienici con regolare antilatrina, divisi per sesso, fino a duecento possibili spettatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio per un incremento di duecento altri utenti.

4.- Gli impianti sportivi devono essere muniti di spogliatoi di sufficiente ampiezza in rapporto agli sports praticati in numero di almeno uno per ogni squadra con dimensioni di mq 3 per ogni unità, nonché piastrellati per un'altezza di m 2, muniti di docce e servizi igienici, realizzata secondo le norme contenute nel presente Regolamento.

5.- Per tutto quanto non previsto dal presente articolo e dall'art.120, si applicano, in quanto compatibili con le particolarità costruttive dei singoli impianti, le disposizioni contenute nel D.M. 10-9-1986 (G.U. n. 215 del 16-9-1986) e nel D.M. 18-3-1996 (G.U. 11/4/96 n° 85 S.O.).

## **Art. 125**

### *Circoli ricreativi e culturali*

1.- I circoli ricreativi e culturali devono essere allocati in ambienti che rispettino le norme previste dal presente Regolamento in materia di igiene abitativa.

2.- Detti circoli devono essere ubicati in locali posti al piano terra o sopraelevato, con accesso diretto all'esterno. Possono trovare collocazione anche nei piani superiori a condizione che non siano confinanti con appartamenti ad uso abitativo e nel caso confinino con locali ad uso uffici o a studi professionali, non debbono essere frequentati durante i normali orari di uso degli stessi.

3.- I circoli ricreativi e culturali non possono essere tenuti in esercizio in locali interrati e seminterrati.

4.- È obbligatoria una dotazione di servizi igienici adeguata e proporzionata al numero dei frequentatori.

5.- L'apertura di circoli culturali e ricreativi anche privati, in relazione alla loro destinazione d'uso, è subordinata all'autorizzazione dell'Autorità Comunale previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della competente Azienda U.S.L.

## **Art. 126**

### *Arene estive*

1.- L'apertura e la gestione delle arene estive devono soggiacere alla normativa sui pubblici spettacoli.

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

3.- Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, ed ai palchi devono corrispondere alle norme di P.S. In particolare i gradini devono essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende. I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm ed alzata non superiore a cm 17.

4.- Dette norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per le sale cinematografiche.

5.- Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena, non debbono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazione moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.

- 6.- Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti alla attività propria del locale
- 7.- Per quanto concerne i servizi igienici si richiamano le disposizioni contenute nell'art.120 commi 2,3,4 del presente Regolamento.
- 8.- Si applicano le disposizioni contenute nei commi 10,11,12,13,14,15 dell'art.120 del presente Regolamento.

## **Art. 127**

### *Palestre e istituti di ginnastica*

- 1.- L'apertura di palestre e di istituti di ginnastica ad uso diverso da quello scolastico è autorizzata dal Sindaco, acquisito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.
- 2.- Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono essere dotati di ventilazione diretta assicurata da apertura di superficie non inferiore a 1/8 di quella del pavimento; nel caso in cui non fosse possibile disporre di adeguata ventilazione naturale può, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, essere ammessa la ventilazione artificiale dei locali nella misura di almeno 30 mc/aria/ora. In tal caso è ammesso derogare al Ri fino a 1/16.
- 3.- Il parere di cui sopra deve tenere conto in ogni caso delle caratteristiche strutturali dei locali rispetto al tipo di attività svolta, alle condizioni microclimatiche (illuminazione, umidità, rumore, ionizzazione dell'aria, ecc.) e di sicurezza. Si deve, comunque, rispettare un'altezza minima di m 3,00 e deve essere prevista un'uscita di sicurezza oltre l'ingresso principale. Dette strutture possono essere allocate in ambienti interrati di cui alle caratteristiche dell'art.77, e sempre se sono garantiti i parametri di microclima.
- 4.- Le palestre già esistenti, ubicate in locali seminterrati definiti ai sensi dell'art.77, potranno essere autorizzate all'esercizio, su motivata e documentata richiesta dei titolari, a condizione che vengano rispettati i requisiti previsti dal presente articolo.
- 5.- Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono disporre di spogliatoi distinti per sesso, di superficie minima complessiva non inferiore a mq 20. Per ciascun utente presente devono essere disponibili non meno di mq 1 di superficie all'interno dello spogliatoio. Devono, in ogni caso, essere provvisti complessivamente di almeno 2 wc; 2 lavabi; 6 docce. Tale dotazione deve essere integrata nella misura di 1 doccia per ulteriori 10 frequentatori oltre i primi 20, 1 wc ogni ulteriori 10 frequentatori ed 1 lavabo per ulteriori 20 frequentatori.
- 6.- Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono assicurare la presenza di un direttore tecnico in possesso del diploma di professore di educazione fisica rilasciata dall'ISEF.
- 7.- Qualunque altro intervento effettuato del tipo curativo deve prevedere la presenza di un Direttore medico, nonché di personale professionalmente abilitato all'esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle corrispondenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie (terapisti delle diverse specialità, massofisiochinesiterapisti, massaggiatori, ecc.).
- 8.- Tutti gli impianti previsti dal presente articolo devono osservare le disposizioni in materia di barriere architettoniche nonché quelle previste dalle vigenti disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro. Ove vengono praticati interventi di tipo curativo, gli impianti devono adeguarsi altresì ai requisiti e agli standards previsti per gli impianti destinati ad attività sanitarie e assistenziali.

## **Art. 128**

### *Parchi giochi*

- 1.- I parchi giochi, sia pubblici che privati, con accesso al pubblico o usati da associazioni di qualsiasi natura, devono essere realizzati lontani da fonti di inquinamento.
- 2.- Devono essere recintati o, comunque, con accorgimenti tali da evitare l'ingresso di autoveicoli, motoveicoli ed altri mezzi a motore.
- 3.- Deve essere evitata anche la possibilità che i minori possano facilmente raggiungere all'esterno le vie di traffico.
- 4.- Tutti gli impianti in esercizio nei parchi giochi devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza.
- 5.- Devono essere previsti e posti in opera servizi igienici in numero proporzionato al bacino di utenza di riferimento secondo le prescrizioni all'uopo impartite dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.
- 6.- L'eventuale gestione di chioschi o locali per la ristorazione e la vendita di alimenti e bevande è subordinata all'osservanza delle prescrizioni in materia del presente Regolamento e della relativa normativa statale e regionale.
- 7.- Sono, comunque, fatte salve, ove ed in quanto previste, le prescrizioni della Commissione di Vigilanza statale e regionale.

## **Art. 129**

### *Piscine*

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

## **Art. 130**

### *Stabilimenti balneari*

- 1.- L'apertura di stabilimenti balneari, sia aperti al pubblico che facenti parte di complessi turistici deve essere autorizzata dal Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. Tale autorizzazione deve essere rinnovata annualmente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di prevenzione acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
- 2.- Stabilito che, per ogni persona, in uno stabilimento balneare deve essere assicurata una superficie minima di mq 3, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati ai servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni utenza.
- 3.- Il numero massimo delle cabine non può essere inferiore ad 1/16 del numero delle utenze massime ammissibili, fermo restando che il numero di utenze ammissibili per ogni cabina non può essere superiore a 8 unità.
- 4.- Le cabine, in qualsiasi materiali realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m 2,10 e una superficie minima di mq 2,50. Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione: un sedile, un appendiabiti, uno specchio, un cestino porta rifiuti.
- 5.- La pavimentazione delle cabine deve essere facilmente lavabile per una corretta pulizia. Le operazioni di pulizia delle cabine devono essere effettuate con periodicità giornaliera.
- 6.- Lungo tutto il lato di accesso alle cabine deve essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo e larghezza minima di m 1.
- 7.- Il numero di w.c., siano essi destinati agli uomini che alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove devono essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione ogni 5 servizi ed aventi dotazioni e caratteristiche previste dal presente Regolamento.
- 8.- Ogni stabilimento balneare deve possedere i seguenti requisiti: approvvigionamento con acqua potabile; smaltimento liquami conforme alla legislazione statale e regionale vigente; raccoglitori per rifiuti in numero e capacità sufficienti, lavabili, tali da evitare il gocciolamento nonché la presenza di insetti.
- 9.- Gli stabilimenti devono essere accuratamente mantenuti. Pertanto, si deve provvedere alla pulizia quotidiana degli arenili con cernita manuale o meccanica della sabbia. Si deve, inoltre, provvedere alla disinfezione e disinfestazione quotidiana dei servizi igienici, nonché alla disinfestazione settimanale degli arenili con rimescolamento profondo della sabbia.
- 10.- Ogni stabilimento balneare deve essere provvisto di idonei sistemi di soccorso e di primo intervento sanitario, secondo le indicazioni previsti dalla normativa vigente per le piscine.
- 11.- Per la gestione di locali o chioschi per la somministrazione o vendita di sostanza alimentari e bevande, si devono osservare le disposizioni contenute nella legge 283/1962 e nella 441/1963, nonché nel Regolamento DPR n°327/1980 e quanto contenuto nel presente Regolamento.
- 12.- Si devono, comunque, osservare le norme materia di igiene e sanità pubblica prescritte dalla Capitaneria di Porto.
- 13.- Tutte le spiagge e le zone costiere non date in concessione devono costantemente essere tenute pulite a cura dei competente servizi comunali.

## **Art. 131**

### *Porti turistici*

- 1.- I porti, le darsene e gli approdi turistici debbono essere approvvigionati di acqua potabile, di tutti i servizi e debbono essere allacciati alla fognatura comunale o all'impianto munito di sistema di depurazione. Debbono essere dotati percentualmente per ogni 100 imbarcazioni di:
  - a) - n° 10 docce;
  - b) - n° 10 WC (separati per sesso);
  - c) - n° 20 lavandini;
  - d) - n° 10 lavapiedi;
  - e) - n° 10 lavelli per stoviglie;
  - f) - n° 10 vasche per bucato;
  - g) - n° 10 bidoni per rifiuti solidi;
  - h) - n° 10 contenitori per oli lubrificanti usati, per residui di carburante e vernici, per liquami di sentina;
  - i) - n° 2 piazzole di materiale impermeabile e lavabile, dimensionate alla stazza delle imbarcazioni, dotate di pozzetto di raccolta con caditoia ispezionabile, collegato alla rete fognaria, per i lavaggi da effettuarsi con sapone e detersivi a bassa concentrazione di polifosfati.
- 2.- Tutti i servizi di cui alle lettere da a) e f) del comma precedente debbono trovare sistemazione in fabbricati idonei sotto il profilo igienico-sanitario.
- 3.- Le pareti interne debbono essere piastrellate fino all'altezza di m 2, o, comunque, rivestite con materiale impermeabile di facile lavatura, i pavimenti devono essere costruiti in grès con pendenza verso uno o più chiusini per lo scolo dell'acqua di lavaggio, nonché essere antisdrucchiolevoli, oppure devono essere conformi alle norme contenute nel presente Regolamento.
- 4.- Nei bacini dei porti turistici deve essere assicurato periodicamente il ricambio dell'acqua.

- 5.- E' obbligatorio il collegamento telefonico per chiamate urgenti (pronto soccorso, polizia) ed un facile accesso ai mezzi impiegati.
- 6.- E' fatto divieto di volgere qualunque operazione di rimessaggio, di manutenzione, di lavaggio che provochi l'immissione in mare di qualunque sostanza inquinante anche in minima quantità.
- 7.- I porti turistici devono essere dotati di idoneo sistema di illuminazione che garantisca agevolmente lo svolgimento di operazioni di attracco.
- 8.- I progetti per la realizzazione dei porti turistici e la conseguente realizzazione ed agibilità devono essere preventivamente esaminati, per quanto attiene le norme contenute nel presente articolo e tutte le norme igienico- sanitarie, dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di prevenzione dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
- 9.- Sono fatte salve le competenze degli altri Enti aventi ingerenza nella materia.

## **CAPO X**

### **STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI**

#### **Art. 132**

##### *Asili nido*

- 1.- Per la costruzione e la gestione degli asili-nido si applicano le disposizioni contenute nella legge 6-12-1971, n.1044 e nella legge regionale 3-3-1973, n.6.
- 2.- Gli asili nido devono essere ispezionati da un medico del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e/o da un assistente sanitario dello stesso servizio con frequenza bimestrale.
- 3.- Tutto il personale deve essere in possesso del libretto di idoneità previsto dall'art.14 della legge 283/1962.
- 4.- E' fatto obbligo al responsabile sanitario e/o alla coordinatrice di comunicare con immediatezza al Servizio igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione ogni caso, anche sospetto, di malattia infettiva e contagiosa che si verifichi nei bambini ospitati.
- 5.- Negli asili nido privati si applica quanto determinato dal Responsabile Igiene Pubblica in apposite ordinanze adottate e/o eventualmente da adottare da parte del Comune di Manduria.

#### **Art. 133**

##### *Nurseries*

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

#### **Art. 134**

##### *Scuole pubbliche*

- 1.- La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari secondarie di primo (medie) e secondo grado sono fissati dal D.M. 18-12-1975 (Norme tecniche aggiornate e relative alla edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modif. con D.M. 13-9-1977 (G.U. n.338 del 13-12-1977) ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni, nonché dalla normativa riguardante l'abbattimento delle barriere architettoniche.
- 2.- Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della legge 5-8-1975, n. 412 (Norme sull'edilizia scolastica e piano finanziario di intervento) si applicano le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.
- 3.- Per quanto attiene al servizio di medicina scolastica si applicano le norme in materia previste dal D.P.R. 264/61 e dal D.P.R. 1518/67. Compete al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione la vigilanza igienico-sanitaria sulle scuole pubbliche, private e parificate di ogni ordine e grado sia direttamente, sia tramite i servizi di medicina scolastica.
- 4.- Le aule a piano terreno devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopraelevato rispetto al terreno circostante di almeno 50 cm.
- 5.- E' obbligatorio provvedere alla disinfezione continua dei servizi igienici, alla disinfestazione periodica almeno ogni trimestre ed ogni qualvolta le scuole siano usate per usi diversi da quelli istituzionali.
- 6.- Le operazioni di disinfezione e disinfestazione devono essere effettuate esclusivamente con materiali, sostanze e metodi indicati dal competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.

## **Art. 135**

### *Istituti privati di istruzione*

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

## **Art. 136**

### *Biblioteche e Musei*

- 1.- Le biblioteche ed i musei, sia pubblici che privati, aperti al pubblico o di uso pubblico devono essere allocati in ambienti idonei, con altezza non inferiore a m 3,00, con sufficiente aerazione, sia naturale che integrata con impianti di ventilazione e condizionamento secondo i parametri previsti nel Capo IV del Titolo II del presente Regolamento relativo alla disciplina dell'igiene abitativa.
- 2.- I locali adibiti a biblioteca e/o museo devono essere, inoltre, illuminati in modo idoneo rispetto alle finalità perseguite e, comunque, non inferiore a 500 lux sul piano di lettura.
- 3.- I citati locali devono disporre di idonei servizi igienici per il pubblico, divisi per sesso, dislocati almeno una coppia per piano.
- 4.- Devono essere previsti idonei servizi igienici e spogliatoi, distinti per sesso, per il personale addetto e nel rispetto delle disposizioni, in merito, previste nel presente Regolamento.
- 5.- Gli uffici di gestione dei relativi servizi devono possedere i requisiti propri dell'igiene abitativa con altezza di almeno m 2,70 interna netta.
- 6.- Gli ambienti di esposizione e di studio devono essere costantemente tenuti in idonee condizioni igieniche per il rispetto del decoro ed in modo da evitare la dispersione di polveri.
- 7.- Sono fatte salve le norme di sicurezza e di prevenzione incendi, la normativa statale in materia, nonché quanto prescritto al comma 9 del precedente art.120.
- 8.- Le disposizioni del presente articolo si applicano anche alla pinacoteche e, comunque, a tutti gli immobili adibiti a fini espositivi e culturali.
- 9.- Devono essere rispettate le norme relative all'abbattimento delle barriere architettoniche.

## **CAPO XI**

### *ALTRE STRUTTURE*

## **Art. 137**

### *Istituti di pena*

- 1.- I requisiti igienico-costruttivi, di abitabilità e di gestione degli edifici penitenziari e l'ordinamento del servizio sanitario in queste istituzioni sono stabiliti dalla legge 26-7-1975, n.354 (Norme sull'ordinamento penitenziario e sulla esecuzione delle misure privative e limitative della libertà) e del relativo Regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 29-4-1976, n. 431.
- 2.- L'amministrazione penitenziaria, per l'organizzazione e per il funzionamento dei servizi sanitari, può avvalersi della collaborazione dei Servizi della Azienda U.S.L. d'intesa con la Regione e secondo gli indirizzi del Ministero della Sanità.
- 3.- Per le nascite e per i decessi avvenuti nell'istituto il sanitario ed il direttore provvedono nelle forme previste dall'art. 44 della suddetta legge e dall'art. 87 del relativo Regolamento.
- 4.- La profilassi delle malattie veneree negli istituti penitenziari è disciplinata dall'art.7 della legge 25-7-1956, n°837 (Riforma della legislazione vigente per la profilassi delle malattie veneree) e del relativo Regolamento, approvato con D.P.R. 27-10-1962, n. 2056.
- 5.- Per la prevenzione delle malattie infettive e contagiose si applicano le norme in materia contenute nel presente Regolamento integrate dalle disposizioni nazionali e regionali riferite alla prevenzione stessa negli istituti di pena.

## **CAPO XII**

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

## **Art. 138**

### *Barbieri e parrucchieri*

- 1.- Le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e per donna sono disciplinate da apposito regolamento deliberato dal Consiglio Comunale con le modalità e procedure prescritte dalla legge 14-2-1963, n.161, modificata con legge 23-12-1970, n. 1142.

- 2.- Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
- 3.- Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio delle attività previste dal presente articolo su parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. , il quale ha l'obbligo di accertare l'idoneità dei locali e delle relative attrezzature sotto il profilo igienico-sanitario (privilegiando quelle monouso).
- 4.- I locali oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:
  - a) - una superficie di almeno mq 5 per ogni posto di lavoro con un minimo, di mq 15 per il primo posto;
  - b) - pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento: il pavimento dovrà avere una bocca di scarico con sifone;
  - c) - lavabi fissi con acqua corrente potabile;
  - d) - arredamento di facile pulizia;
  - e) - dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;

Inoltre devono essere disponibili:

- f) - l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro, da attuarsi mediante immersione in alcool iodato al 2% od altro procedimento ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione;
  - g) - appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti.
- 5.- I negozi di barbiere e parrucchiere devono avere almeno una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e servita da regolamentare antilatrina con lavabo. Per l'attrezzatura e la 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.

Chiunque eserciti dette attività deve munirsi del libretto di idoneità sanitaria, rilasciato dal Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, che dovrà essere rinnovato annualmente. Durante il lavoro deve indossare una sopravveste pulita e lavarsi le mani prima di ogni servizio.

### **Art. 139**

#### *Estetisti*

- 1.- L'attività di estetista è disciplinata dalle disposizioni contenute nella legge 4-1-1990 n.1 (G.U. Serie Generale n. 4 del 5-1-1990), nonché dalle norme emanate dalla Regione e dal Comune di cui all'art.5 della legge stessa.
- 2.- Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
- 3.- L'apertura di un esercizio di estetista è subordinata all'autorizzazione da parte del Sindaco previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. sui requisiti igienici dei locali, sull'idoneità delle attrezzature e suppellettili (preferibilmente monouso) e sull'osservanza delle norme di sicurezza per quanto riguarda l'uso di apparecchi elettromeccanici per uso estetico. Sono, comunque, fatte salve le norme regionali.
- 4.- E' vietato l'uso di apparecchi elettromedicali di qualsiasi specie non ricompresi nell'allegato alla legge 4-1-1990, n. 1.
- 5.- Deve essere rispettata la normativa sulla preparazione ed impiego dei cosmetici.

### **Art. 140**

#### *Tatuaggi*

- 1.- L'attività di tatuaggio permanente della persona deve essere autorizzata dal Sindaco su istruttoria del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
- 2.- Le attività di cui al comma 1 non possono essere praticate in forma itinerante o di posteggio ma bensì presso idonei locali e con attrezzature conformi ai requisiti di igiene e sicurezza sotto la vigilanza del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione anche in funzione del rispetto delle misure di profilassi delle malattie infettive.
- 3.- E' fatto obbligo di utilizzare strumenti monouso ed è vietato sottoporre alla pratica del tatuaggio i soggetti di minore età.

## **TITOLO III IGIENE DELL'AMBIENTE**

### **CAPO I**

#### *ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO*

### **Art. 141**

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

- 1.- L'approvvigionamento e l'uso di acque destinate al consumo umano debbono avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle disposizioni contenute nel T.U. 27-7-1934, n.1265, nell'art.2 della legge 10-5-1976, n. 319 e successive modifiche, nel D.P.R. 3-7-1982, n.515 e nel D.M. 26-3-1991 (G.U.S.G. n. 84 del 10-4-1991), nella legge regionale 19-12-1983, n.24 e secondo le caratteristiche tecniche stabilite con D.P.R. 24-5-1998, n. 236, nonché con riferimento ad altra normativa statale,

regionale ed ai regolamenti sia comunali che degli Enti preposti all'erogazione dell'acqua potabile nella Regione Puglia (AQP).

### **Art. 142**

#### *Schedario delle fonti di approvvigionamento*

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

### **Art. 143**

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

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

### **Art. 144**

#### *Dotazione idrica*

- 1.- La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità e dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.
- 2.- Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento allo stesso.
- 3.- Nelle zone non servite da pubblico acquedotto è possibile l'approvvigionamento idrico mediante fornitura di acqua potabile trasportata con autobotti autorizzate ai sensi della legge n°283/62 e DPR 327/80 e l'utilizzo di serbatoi conformi a quanto previsto dal successivo art.142.
- 4.- Ove non sia possibile, a breve termine, l'approvvigionamento dal pubblico servizio, il Sindaco, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico- sanitari legati all'erogazione di acqua non potabile.
- 5.- In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento è fatto obbligo al titolare, prima di utilizzare a scopo potabile un'acqua dolce di origine sotterranea (sorgenti, pozzi trivellati o a scavo, cisterne, serbatoi, ecc.), di praticare una serie di analisi complete cosa come indicato, per il controllo di qualità, dal D.M. 26-3-1991 Allegato M.
- 6.- Qualora, invece, a scopo potabile, si utilizza acqua dolce di origine superficiale valgono, per il titolare, ai fini del controllo di qualità, le disposizioni di cui al D.P.R. 515/83 nonché quelle di cui al D.M. 26-3-1991 – Allegato M, lett. a), punto 2 del sottoparagrafo A).

### **Art. 145**

#### *Escavazione di pozzi*

- 1.- Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, previa autorizzazione del Genio Civile, autorizzazione all'uso rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
- 2.- Le caratteristiche dei pozzi ad uso potabile devono essere quelle indicate nell'Allegato II al D.M. 26-3-1991.
- 3.- L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e a spese del proprietario, sia prima dell'inizio dell'uso dell'acqua, sia successivamente al rilascio dell'autorizzazione prevista, secondo quanto indicato ai comma 4 e 5 del precedente art.140.

## **Art. 146**

### *Serbatoi*

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

## **Art. 147**

### *Rete idrica*

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

## **Art. 148**

### *Rete idrica e fognante*

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

## **Art. 149**

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

- 1.- Il giudizio di qualità e di idoneità d'uso è di competenza del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, sulla base delle risultanze analitiche del P.M.P. che ha eseguito i controlli analitici.
- 2.- Il giudizio di potabilità è fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici o e dei parametri chimici, chimico- fisici e microbiologici in rispondenza ai limiti di cui al D.P.R. del 24-5-1988, n.236 e del successivo D.M. 26-3-1991, nonché dai dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia e natura del terreno, struttura e caratteristiche dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc. Il giudizio di potabilità deve essere trasmesso a cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di prevenzione al Sindaco del Comune interessato.

## **Art. 150**

### *Inquinamento delle acque di uso potabile*

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

## **CAPO II**

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

## **Art. 151**

### *Richiami normativi*

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



## **Art. 152**

### *Acque meteoriche*

- 1.- Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.
- 2.- Le acque meteoriche provenienti dai tetti, dai cortili e dai suoli di zona fabbrica debbono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari, in modo da evitare inconvenienti ai confinanti e lacunaggi lungo le pubbliche strade.
- 3.- E' vietato evacuare acque reflue di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque piovane.
- 4.- E' vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi, gas e vapori.
- 5.- E' vietato immettere le acque meteoriche nella fognatura pubblica ove questa non sia stata opportunamente costruita come tipo e funzione mista. Le stesse devono essere convogliate in canalizzazione separata.
- 6.- I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservati costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce qualora siano fonte di inconveniente igienico.

## **Art. 153**

### *Deflusso delle acque*

- 1.- E' vietato far defluire sul suolo acque provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.
- 2.- E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in qualunque modo il normale deflusso delle acque sotterranee.
- 3.- E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriali, senza le autorizzazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge anche in materia di protezione civile. Il sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scopo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio a spese dell'inadempiente.
- 4.- I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti, adottando opportuni accorgimenti in applicazione delle vigenti norme in materia di sicurezza.
- 5.- Da parte dei proprietari deve essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e devono essere usati idonei mezzi di disinfezione al fine di evitare la proliferazione di insetti.
- 6.- Le acque stagnanti nel territorio del Comune debbono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

## **Art. 154**

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

- 1.- Lo smaltimento dei liquami di fogna rinvenienti da insediamenti civili deve avvenire mediante sistema di raccolta, trattamento delle acque con affluente avente le caratteristiche della tabella A) allegata alla legge 10-5-1976, n. 319, nel rispetto della medesima legge e di quanto previsto nelle delibere del Comitato Interministeriale per la tutela delle Acque dall'Inquinamento del 4-2-1977 e del 30-12-1980.
- 2.- E' fatto obbligo ai Comuni di dotare di pubbliche fognature i centri urbani del proprio ambito territoriale.
- 3.- Le pubbliche fognature devono essere realizzate e disciplinate, oltre che nel rispetto della normativa richiamata al precedente comma 1, anche con riferimento alle disposizioni contenute nei Regolamenti regionali nn. 3 e 5 del 3-11-1989.
- 4.- Gli insediamenti civili, anche a destinazione turistica, situati lontano dai centri urbani, di consistenza superiore ai 50 vani o ai 5.000 mc, devono essere dotati di impianti di raccolta, trattamento e smaltimento dei liquami analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.
- 5.- Nei centri urbani e negli insediamenti civili indicati al precedente comma, dotati di impianto fognario, è fatto obbligo di allaccio allo stesso di tutti gli scarichi civili.
- 6.- Lo smaltimento dei fanghi rinvenienti dagli impianti di trattamento dei liquami deve avvenire, oltre che nel rispetto della richiamata normativa, anche in conformità al Regolamento regionale n. 2 del 3-11-1989.
- 7.- Nei centri urbani sprovvisti di fognatura pubblica e nel caso di insediamenti civili posti a distanza dai centri abitati, di consistenza inferiore a 50 vani o 5.000 mc., devono essere rispettate le norme dei Regolamenti regionali n. 1 del 20-2-1988 e n. 4 del 3-11-1989.
- 8.- Gli scarichi di insediamenti civili in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni regolamentari emanate dall'Ente gestore della pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.

## **Art. 155**

### *Autorizzazione allo smaltimento dei liquami*

- 1.- Conformemente a quanto previsto dall'ultimo comma dell'art. 9 della legge 10-5-1976, n. 319 tutti gli scarichi, qualora non recapitati in fognatura, devono essere autorizzati.
- 2.- L'autorizzazione è rilasciata dall'Autorità competente (Amministrazione comunale o Amministrazione provinciale) in relazione al sistema prescelto di recapito finale dell'effluente nel rispetto della normativa statale vigente, nonché delle

norme regionali e delle deleghe all'uopo conferite dall'Amministrazione regionale (Legge Regionale n° 31/1995).

3.- L'autorizzazione di cui al precedente comma è rilasciata, a richiesta del gestore dell'impianto, con l'osservanza delle modalità previste dalla vigente normativa.

4.- Fatte salve successive variazioni, le autorizzazioni agli scarichi delle pubbliche fognature, comprese quelle di insediamenti civili di cui al quarto comma del precedente art.150, devono essere rilasciate con l'osservanza delle modalità prescritte dagli artt.14 e 14/bis del Regolamento regionale n.5 del 3-11-1989.

5.- Il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo, da parte della competente autorità è subordinato alla acquisizione del vincolante ed obbligatorio parere favorevole degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale così come previsto dalla legge n. 319 del 10-5-1976 e successive modifiche ed integrazioni.

### **Art. 156**

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

1.- Lo smaltimento dei liquami provenienti da insediamenti produttivi, come definiti nell'art. 1/quarter della legge 8-10-1976, n.690, deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla legge 10-5-1976, n.319 e successive modifiche ed integrazioni, anche con riferimento alle deliberazioni del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque e secondo i limiti di accettabilità all'uopo contemplati dalla normativa vigente.

2.- Sono considerate anche insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nelle deliberazioni del 4-2-1977 e dell'8-5-1980 del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento.

3.- Ove gli insediamenti produttivi recapitino i propri scarichi nella pubblica fognatura, si devono osservare le prescrizioni regolamentari dell'Ente gestore della fognatura stessa.

### **Art. 157**

#### *Smaltimento delle acque di vegetazione*

1.- Per lo smaltimento delle acque di vegetazione devono essere applicate le disposizioni di cui alla legge 24-3-1987, n°119 e successive modificazioni ed integrazioni secondo le modalità ed i termini ivi disciplinati, nonché quelle indicate dalla Delibera del C.R. n. 583 del 29-7-1987.

2.- Le autorizzazioni allo scarico sul suolo devono essere rinnovate annualmente a cura dell'Autorità comunale, previo parere degli organi di controllo in materia di tutela ambientale competente, prima dell'inizio della campagna olearia.

3.- Nel provvedimento di autorizzazione devono essere fissati i criteri di smaltimento e devono essere indicati, altresì, i terreni destinati allo spandimento e le coltivazioni insistenti sugli stessi e le quantità, che non devono essere superiori ai 30 mc. per ettaro e per anno.

4.- Alla richiesta di autorizzazione deve essere allegata, tra l'altro, una relazione del tecnico in cui si dichiara il rispetto di quanto previsto all'art.2/bis della legge 119/1987, nonché una relazione geologica ed idrogeologica da cui si evinca che lo smaltimento delle acque di vegetazione sul suolo non arrecherà danno alle falde acquifere.

5.- Alla fine della campagna olearia, entro trenta giorni dall'ultimo smaltimento i titolari dei frantoi oleari devono presentare al competente Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione una relazione a firma di tecnico qualificato, con allegate analisi in conformità a quanto prescritto al punto 28 dell'Allegato 5 alla delibera del Comitato dei Ministri per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4-2-1977 in applicazione dell'art. 2 della legge 319/76.

### **Art. 158**

#### *Trasporto dei liquami*

1.- I reflui rivenienti da insediamenti civili e produttivi, raccolti in vasche tipo Imhoff, anche nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento regionale n.4 del 3-11-1989, devono essere trasportati da appositi automezzi muniti di idoneo sistema di aspirazione e svuotamento.

2.- L'autorizzazione alla raccolta e trasporto dei liquami di cui al precedente comma è rilasciata dall'Amministrazione Provinciale ove ha sede la ditta che effettua il trasporto, sempre che iscritta nell'apposito Albo nazionale secondo le prescrizioni contenute nei Regolamenti approvati con D.M. 21-6-1991, n. 324.

3.- Il liquame trasportato deve essere smaltito obbligatoriamente in impianti di depurazione e trattamento dei reflui stessi, allo scopo autorizzati.

4.- I veicoli autorizzati per il trasporto di liquami devono essere in possesso di attestato di idoneità rilasciato dal competente organo di controllo nel cui o territorio ha sede la ditta che effettua il trasporto, previo accertamento dei requisiti tecnici del veicolo stesso ed, in particolare, della perfetta tenuta delle cisterne.

5.- Tutte le operazioni di raccolta e trasporto dei liquami devono avvenire in modo da evitare qualunque inquinamento. Fuoriuscita di liquame ed emanazione di cattivi odori.

6.- Le operazioni di raccolta devono essere effettuate esclusivamente nelle ore indicate dal Sindaco e previa comunicazione, effettuata con almeno ventiquattro ore di anticipo, da parte del proprietario dell'abitazione, al locale Comando di Polizia Urbana, con l'indicazione della ditta prescelta per il trasporto.

7.- Fatte salve le prescrizioni dell'Autorità provinciale, la ditta deve rilasciare al proprietario dell'insediamento civile ricevuta in cui sia indicata la data e l'ora dell'avvenuto svuotamento, la quantità caricata, la sede finale di smaltimento. Tali ricevute dovranno essere conservate a cura del proprietario per un periodo di almeno un anno e dovranno essere esibite a richiesta dell'organo di controllo.

## **Art. 159**

### *Vigilanza e controllo*

- 1.- L'attività di vigilanza e controllo sugli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati compete alle Autorità indicate nella legge 319/76, nonché previste dall'art.14 del Regolamento regionale n.5 del 3-11-1989 e dall'art.14, lett.e) della legge 8-6-1990, n.142.
- 2.- A tal fine le Autorità richiamate nel precedente comma si avvalgono del supporto e della collaborazione degli organi preposti alle attività di controllo in maniera di tutela ambientale.

## **CAPO III**

### *ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA*

## **Art. 160**

### *Corsi d'acqua superficiali*

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

## **Art. 161**

### *Canali di bonifica e di drenaggio*

- 1.- I canali di bonifica e di drenaggio devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di efficienza, liberi da accumuli di materiali di qualunque natura che possano ostacolare o rallentare il normale deflusso delle acque, con margini sgombri da rovi, nonché con idonee barriere di altezza non inferiore a m 0,90 lungo i margini stessi al fine di evitare il rischio di precipitazione di persone, animali e mezzi.
- 2.- Dal lume dei canali deve essere, almeno una volta l'anno e quando sia necessario, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque e dar luogo a ristagni o a fenomeni putrefattivi, a cura di coloro che sono tenuti per legge alla manutenzione dei canali stessi.
- 3.- Quando i canali sono coperti e devono essere dotati di pozzetti di ispezione agibili e deve comunque essere prevista la possibilità di espurgo con recapito ad impianto autorizzato allo smaltimento.
- 4.- A quanto prescritto nel primo comma deve provvedere l'Ente o la persona fisica gestore dei canali, di bonifica e di drenaggio.
- 5.- E' severamente vietato smaltire nei canali di bonifica e di drenaggio liquami rivenienti da insediamento civili e/o produttivi.
- 6.- Non può essere rilasciata autorizzazione allo smaltimento di acque rivenienti da impianti di depurazione civili, anche se conformi ai parametri previsti dalla tabella A) della legge 319/76, se non sia acquisito da parte dell'Autorità comunale il parere favorevole dell'Ente o persona fisica gestore, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.
- 7.- Ove i canali di bonifica e di drenaggio abbiano il loro recapito terminale in mare, l'autorizzazione prevista al precedente comma deve essere rilasciata anche dalla competente Autorità addetta al controllo (amministrazione Provinciale).

## **Art. 162**

### *Tutela delle acque di balneazione*

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

## **CAPO IV**

### *IGIENE DEL SUOLO*

## **Art. 163**

### *Riferimenti legislativi*

- 1.- In materia di igiene dei suolo valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela ed, in particolar modo, le leggi che disciplinano lo smaltimento dei rifiuti (D.P.R. 915/82, D.Lgs 22/97, legge regionale 30/86, Regolamento

regionale n.2/89. Leggi, decreti ministeriali, circolari e regolamenti successivi sulla materia di specie. Delibera C.I.T.A.I. 27-7-1984).

2.- Sono fate salve tutte le norme legislative e regolamentari in ordine all'uso delle sostanze diserbanti.

#### **Art. 164**

##### *Pulizia del suolo*

1.- Chiunque a qualunque titolo fa uso di aree, spazi, viali, cortili, giardini, passaggi, corridoi di transito, è tenuto a provvedere alla loro pulizia.

2.- Per gli spazi pubblici urbani l'adempimento di cui al primo comma compete al Comune.

3.- Nel caso di pinete, boschi, giardini ed altri luoghi ameni di uso pubblico o privato, il predetto obbligo fa carico ai proprietari, agli aventi titolo di diritti reali di godimento sui beni immobili stessi.

4.- Ove il proprietario o l'Ente pubblico o la persona giuridica di diritto civile non sia in grado di provvedere a quanto prescritto dal precedente comma 3, salvi i provvedimenti sostitutivi per la tutela della salute pubblica, è imposto ai proprietari l'obbligo di procedere alla recinzione del suolo ed alla relativa custodia.

5.- I concessionari, anche per tempi limitati, di suolo pubblico devono provvedere alla pulizia delle aree avute in concessione.

#### **Art. 165**

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

1.- L'attività di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, compresa l'attività di raccolta e trasporto, è esplicata dai Comuni con le modalità previste dal D.P.R.915/82 e dal D.Lgs. n°22/95 osservando la disciplina per la raccolta differenziata come contemplata dal D.M. 29-5-1991.

2.- La disciplina dei servizi dei rifiuti urbani è stabilita dall'apposito Regolamento adottato con separati provvedimenti nelle forme di legge.

#### **Art. 166**

##### *Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi*

1.- L'attività di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti classificati speciali, tossici e nocivi a norma dell'art. 2 del D.P.R. 915/82 e successive modifiche ed integrazioni deve avvenire secondo le modalità ivi disciplinate con l'osservanza delle disposizioni contenute nella delibera 27-7-1984 del C.I.T.A.I. ex art. 5 del citato D.P.R., nonché secondo quanto previsto nella successiva normativa statale (D.Lgs n°22/97).

2.- Sono, altresì, fatte salve le norme contenute nella legge regionale 30-10-1986, n. 30.

#### **Art. 167**

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

1.- E' fatto divieto di adibire a discarica di rifiuti di qualunque origine e specie zone non munite di autorizzazione rilasciata secondo le prescrizioni delle vigenti disposizioni in materia.

2.- Le discariche autorizzate di prima categoria e di seconda categoria di tipo A) come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A.I. del 27-7-1984, oltre ad osservare tutte le norme ivi previste devono essere ubicate alle seguenti distanze:

- a) - Km 1 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano;
- b) - a distanza di sicurezza dal più vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamento; da strade statali e da strade provinciali;
- c) - Km 1 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.

3.- Le discariche di seconda categoria di tipo B) e di tipo C), nonché di terza categoria come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A. I. del 27-7-1984 devono essere ubicate alle seguenti distanze:

- a) - Km 2 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano;
- b) - a distanza di sicurezza dal più vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamenti; da strade statali e da strade provinciali;
- c) - Km 2 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreative, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.

4.- E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari, altri materiali e, comunque, qualunque rifiuto al fine di evitare l'origine di fumi, esalazioni tossiche o moleste.

### **CAPO V**

#### **ARIA**

#### **Art. 168**

##### *Riferimenti legislativi*

1.- In materia di qualità dell'aria valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela ed, in

particolare, l'art.104 del D.P.R- 616/77, la legge 13-7-1966, n.615 e successive modifiche ed integrazioni, i regolamenti di esecuzione approvati con D.P.R. 1391/70 e DD.PP.RR. nn. 322 e 323/1971, la legge n. 437 del 3-6-1971, la legge regionale n. 31 del 16-5-1985, il D.P.R. 203 del 24-5-1988, il D.P.C.M. 240 del 4-6-1988, il D.M. 8-5-1989, il D.P.C.M. 21-7-1989, il D.P.C.M. 12-7-1990, i DD.MM. 20-5-1991 ed il D.P.R. 25-7-1991, il D.P.R. n. 485 del 10-5-1982, la legge n. 818 del 7-12-1984 ed il D.P.R. n. 214 del 28-5-1988, D.P.R.25-7-1991 e Circ. Reg. n°424/1992 e norme successive.

### **Art. 169**

#### *Impianti termici ed industriali*

1.- Per la disciplina autorizzativa e di controllo di tutti gli impianti che possano dar luogo ad emissioni nell'atmosfera, nonché, per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche dei combustibili ed al loro impiego, per il riferimento ai valori limite ed ai valori guida per gli inquinanti dell'aria nell'ambiente esterno e dei relativi metodi di analisi, campionamento e valutazione ed, infine, per i limiti delle emissioni inquinanti ed i relativi metodi di campionamento, analisi e valutazione, valgono le disposizioni, di cui al precedente art.164.

### **Art. 170**

#### *Inquinamento da autoveicoli*

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

### **Art. 171**

#### *Depositi di materiale*

- 1.- E' fatto divieto di tenere all'aperto qualsiasi deposito di materiale che possa provocare cattivi odori tali da arrecare molestia agli abitanti delle zone circostanti e, comunque, all'ambiente di vita e di lavoro.
- 2.- Su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e/o degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale il Sindaco può ordinare l'adozione di misure idonee a rimuovere l'inconveniente.
- 3.- Ai sensi dell'art. 17, pt 3) del R.E. sono soggetti ad autorizzazione i depositi su aree scoperte.

### **Art. 172**

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

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

## **CAPO VI**

### **RUMORI E VIBRAZIONI**

### **Art. 173**

#### *Campo di applicazione*

1.- Fermo restando quanto previsto dalla legislazione in vigore in tema di protezione dei lavori contro il rischio di esposizione al rumore durante il lavoro ed, in particolar modo, dagli artt. 38 e segg. del D.Lgs. 15-8.1991, n.277, per quanto attiene ai limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno si rinvia al D.P.C.M. 1-3-1991 (G.U.S.G. n. 57 dell'8-3-1991) nonché alla legge 26 ottobre 1995, n°447.

### **Art. 174**

#### *Definizione e modalità di rilevamento*

1.- Per quanto attiene alle definizioni ed alle modalità di rilevamento del rumore, si rinvia integralmente agli allegati A) e B) del D.P.C.M. 1-3-1991.

### **Art. 175**

#### *Individuazione delle aree*

- 1.- Il Comune individua le aree in cui deve essere suddiviso il proprio territorio in base alle indicazioni della tabella 1) allegata al D.P.C.M. 1-3-1991.
- 2.- L'individuazione delle aree di cui al primo comma è deliberata dal Consiglio Comunale, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'U.S.L. competente territorialmente, nonché degli organi

preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## **Art. 176**

### *Limiti massimi ammissibili*

1.- Dopo le operazioni di individuazione delle aree di cui al precedente art. 171, i limiti massimi dei livelli sonori equivalenti sono fissati secondo le indicazioni previste dalla Tabella 2) allegata al D.P.C.M. 1-3-1991.

2.- E' data facoltà al Sindaco, nel periodo 15 giugno – 15 settembre, di disporre, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L., che i valori dei limiti massimi del livello sonoro equivalente, per le classi 1, 2, 3, 4 della Tabella 1) del D.P.C.M. 1-3-1991, nelle ore pomeridiane dalle 13,30 alle 15,30, siano quelli individuati nella tabella 2) dello stesso D.P.C.M. nella colonna dei tempi di riferimento "notturno".

3.- Per i veicoli a motore si applicano le norme contenute nei DD.MM. di attuazione delle direttive CEE

4.- Sono di competenza dell'organo di controllo in materia ambientale il controllo e la vigilanza sulle sorgenti che producono vibrazioni meccaniche di tipo continuo o intermittente (successive a cadenza ravvicinata di singoli eventi vibratorii) provenienti da:

a) - sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato ad eccezione di quelle prodotte dalle diverse forme di traffico;

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

5.- Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL, può autorizzare deroghe temporanee quanto stabilito nel presente Regolamento, qualora lo richiedano particolari esigenze locali o ragioni di pubblica utilità.

6.- Il Sindaco può, altresì, emettere provvedimenti per la rimozione delle cause delle vibrazioni al di sopra dei limiti consentiti.

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

## **CAPO VII**

### *IMPIANTI DI TELECOMUNICAZIONE PER TELEFONIA CELLULARE*

## **Art. 177**

### *Normativa- Ambito di applicazione*

1. - Le norme del presente capo valgono per gli apparati in grado di creare campi elettromagnetici in spazi aperti o confinanti con particolare riferimento. Gli impianti nella loro progettazione, realizzazione, manutenzione ed esercizio sono soggetti al rispetto, oltre alle disposizioni generali in materia, alle seguenti disposizioni specifiche: legge 46/90, 447/91 (regolamento di applicazione della 46/90), 547/55 e 626/94 (sicurezza), Decreto Ministeriale 23-05-92 n. 314 (telefonia), 818/84 (antincendio), CEI 24.1, CEI 64.x, CEI 81.x (protezione contro le scariche atmosferiche) e Decreto n. 381 del 10-09-98.

2.- Le norme e prescrizioni di cui al presente Capo si applicano all'intero territorio comunale. Ai fini dell'applicazione del presente regolamento, sono individuati tre ambiti territoriali principali e precisamente: territorio urbanizzato, intendendo il territorio, capoluogo e frazioni, edificato e destinato all'edificazione così come definito dal vigente Piano Regolatore Generale, oltre ad una fascia di rispetto di 100 m ulteriore ai confini fissati. Nel T.U. è ammesso un campo elettrico totale massimo di 6 V/m, così come indicato dal Decreto n.381 del 10-09-98, di cui una fascia di massimo 4 V/m per la radio diffusione della telefonia cellulare da ripartirsi in misura uguale tra gli esercenti dei sistemi di radiotelefonia cellulare; aree sensibili intendendo le aree destinate ad asili, scuole di ogni ordine e grado, ospedali, case di cura e di riposo, carceri o altre sedi di convivenza in corrispondenza delle quali è ammesso un campo elettrico totale massimo, prodotto dagli impianti fissi radioelettrici per telecomunicazioni e radiotelevisivi di 2,5 V/m; territorio extraurbano intendendo il restante territorio comunale, dove è confermato quanto previsto dalla normativa in vigore.

3. - Tutti gli impianti di telecomunicazioni per telefonia cellulare da realizzarsi o esistenti entro il territorio comunale, come sopra definito dovranno essere progettati o adeguati alla legge 05-03-90 n.46 art.6 comma 1 (per la competenze in campo edile, elettrico, radio) mentre per la telefonia dovrà essere rispettato anche quanto previsto dal D.M. 23-05-92 n. 314 art.3 e allegato 13. Inoltre tali impianti dovranno seguire le seguenti prescrizioni:

A) nell'ambito del territorio urbanizzato, l'impianto di telecomunicazioni per telefonia cellulare da realizzarsi o in esercizio, deve produrre un livello di campo radioelettrico misurabile in corrispondenza delle aree accessibili alle persone, non superiore a 6 V/m per ogni impianto e deve rispettare una distanza di almeno 100 m dal perimetro esterno delle aree destinate ad asili, scuole di ogni ordine e grado, ospedali, case di cura e di riposo, carceri o altre sedi di convivenza, in corrispondenza delle quali non dovrà produrre un livello di campo elettrico misurabile superiore a 2 V/m per ogni impianto di telecomunicazioni per telefonia cellulare;

B) in territorio extraurbano gli impianti di telecomunicazioni per telefonia cellulare da realizzarsi o in esercizio, potranno produrre un livello di campo elettrico non superiore a quanto previsti dal D.M. n.381 del 10-09-98; in corrispondenza di edifici destinati a permanenza di persone, per un tempo non inferiore a 4 ore, devono essere rispettati i criteri previsti per il territorio urbanizzato.

La distanza di 100 metri di cui al precedente punto A) potrà subire variazioni di norma in aumento in funzione delle

caratteristiche del sito prescelto e del presunto impatto gravante sulla popolazione; tale diversa valutazione è adottata dall'Amministrazione Comunale sentita la competente Commissione Edilizia. Ogni antenna nella banda a 1'800 MHz (da 1'700 Rx a 1'900 Tx sistema DCS) deve avere un angolo di tilt pari a 0° (zero), mentre le antenne nella banda 900 MHz possono avere un angolo di tilt meccanico più elettrico non superiore a 4° di inclinazione verso il suolo, rispetto alla verticale. I tralicci di supporto alle antenne non devono superare:

- 14 metri dal livello di gronda per edifici con altezza di gronda non superiore a 10 m;
- 10 metri dal livello di gronda per edifici aventi un'altezza di gronda compresa tra 10 e 17 m;
- 8 metri dal livello di gronda per edifici aventi un'altezza di gronda superiore;
- é esclusa dal limite di altezza l'eventuale asta del parafulmine

4. - Nel caso di tralicci autonomi insistenti sul territorio urbanizzato, appoggiati anche su terreno, questi non devono superare di oltre 8 metri l'altezza delle case o strutture circostanti, presenti in un raggio di almeno 50 metri. Se sul medesimo traliccio, ad esclusione di quelli ricadenti nel territorio extraurbano, sono presenti antenne paraboliche di trasmissione, esse dovranno essere vincolate alle stesse quote di cui al precedente comma. A richiesta dell'Amministrazione Comunale, per ogni singolo impianto, dovrà essere prodotto studio sull'inserimento ambientale e/o paesaggistico. Il relativo costo è a carico del richiedente l'impianto.

## **Art. 178**

### *Progettazione- Concessione- Vigilanza*

1. - Per l'ottenimento della concessione edilizia, i titolari o i legali rappresentanti degli impianti di telecomunicazioni per telefonia cellulare, dovranno presentare al Comune di Monteparano la domanda, allegando in duplice copia la seguente documentazione totalmente in lingua italiana:

- 1) Estratto aereofotogrammetrico aggiornato dell'area interessata;
- 2) Estratto del PRG e/o di strumenti urbanistici vigenti dell'area interessata;
- 3) Estratto catastale dell'area circostante l'impianto;
- 4) Planimetria aggiornata in scala 1:1500 con l'individuazione dell'edificio e/o area interessata all'installazione dell'impianto, l'altezza degli edifici circostanti per un raggio di 50 m ed il diagramma di propagazione orizzontale;
- 5) Sezione tipo sviluppata per ogni edificio incidente il lobo verticale dell'antenna;
- 6) Documentazione fotografica, ripresa ai vertici dei coni ottici più significativi;
- 7) Relazione Tecnica, con allegata copia del contratto di locazione del sito;
- 8) Progetti elaborati ai sensi delle normative in vigore;
- 9) Dichiarazione (o fotocopia autenticata) dell'autorizzazione Ministeriale rilasciata all'impresa installatrice, prevista dal DM. 23-05-92 n. 314 e s.m.i. per installare impianti di 1° grado e dell'attestato di avvenuto versamento della quota annuale;
- 10) Dichiarazione congiunta del Proprietario e del Tecnico progettista dell'impianto di terra con dichiarati i parametri di calcolo di cui alle norme;
- 11) Segnalazione del responsabile della sicurezza del cantiere e/o dell'impianto;
- 12) Pareri favorevoli rilasciati dai competenti organi.

2. - Gli impianti sono soggetti a Concessione Edilizia. All'atto del rilascio della concessione edilizia dovrà essere versato il diritto di rilascio determinato nella misura massima prevista dalle disposizioni di legge vigenti. Nel caso in cui la realizzazione dell'impianto determini una modificazione d'uso del sito ospitante l'attivazione dell'impianto è subordinata al certificato di idoneità all'uso.

3. - L'attività di controllo e vigilanza, volta a garantire:

- a) il rispetto dei limiti di esposizione dei campi elettromagnetici e delle misure di cautela;
  - b) il mantenimento dei parametri tecnici dell'impianto dichiarati dal concessionario
- viene esercitata oltre che dal Responsabile del Servizio Ambiente del Comune, dal Dipartimento Provinciale dell'ARPA competente e dall'Azienda U.S.L.

Restano ferme le competenze in materia di vigilanza nei luoghi di lavoro attribuite dalle disposizioni vigenti agli organi del Servizio sanitario nazionale.

## **CAPO VIII**

### *RADIAZIONI IONIZZANTI*

## **Art. 179**

### *Riferimenti legislativi*

1.- Per quanto attiene alla protezione della popolazione e dei lavoratori contro i rischi da radiazioni ionizzanti si applica la normativa statale e regionale vigente in materia (legge 31-12-1962 n. 1860, D.P.R. 13-2-1964 n.185, D.M. 26-10-1966, D.M. 27-7-1966, D.M. 6-6-1968, D.P.R. 24-9-1968 n.1428, legge 19-12-1969 n.1008, D.M. 14-7-1970, D.P.R. 30-12-1970 n.1450, D.M. 2-2-1971, D.P.R. 12-12-1972 n. 1150, D.M. 1-3-1974, D.M. 15-2-1974, legge 2-8-1975 n. 393, D.M. 4-8-1977, D.M. 4-1-1977, D.M. 13-5-1978, D.M. 4-11-1982, D.Lgs 17 marzo 1995, n°230 e norme successive).

2.- La attività di vigilanza sotto il profilo della tutela della pubblica salute è esercitata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione in collaborazione e, con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## **CAPO IX**

### **USO DEGLI ANTIPARASSITARI**

#### **Art. 180**

##### *Riferimenti legislativi*

1.- Per l'uso degli antiparassitari in agricoltura si richiamano le disposizioni contenute negli artt. 5, lett. h) e 6 della legge 30-4-1962, n. 283, nel D.P.R. 3-8-1968, n. 1255 e successive modifiche ed integrazioni, nell'O.M. 18-7-1990 e nella Circ. 16-12-1991 (G.U. n. 298 del 20-12-1991).

#### **Art. 181**

##### *Locali di deposito e vendita*

##### *Mezzi di trasporto*

1.- Fatte salve le disposizioni previste dalla legislazione in materia, i locali da adibire a deposito dei presidi sanitari devono possedere i seguenti requisiti:

- a) - essere separati e non comunicano con case di abitazione, locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
- b) - essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;
- c) - avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
- d) - disporre di un vano o di armadi per tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe.

2.- Su cani, vagoni ed ogni altro mezzo non possono essere contemporaneamente trasportati presidi sanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi. I presidi sanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

#### **Art. 182**

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

1.- I conduttori delle agenzie agricole sono tenuti a dare comunicazione preventiva, sia agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale che al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di prevenzione, dei programmi dei trattamenti con presidi sanitari per l'agricoltura all'inizio di ogni anno solare.

2.- L'obbligo della comunicazione preventiva riguarda tutti i trattamenti che utilizzano presidi sanitari di I e II classe tossicologica ad esclusione di quelli svolti su colture destinate ad esclusivo consumo del nucleo familiare.

3.- La comunicazione di cui al precedente comma 1 deve contenere:

- a) - il nominativo del committente;
- b) - il nominativo del responsabile del trattamento e gli estremi del patentino per l'uso di prodotti di prima e seconda classe;
- c) - una destinazione del territorio con la segnalazione di zone sensibili (corsi d'acqua, abitazioni, allevamenti, approvvigionamenti idrici, ecc.);
- d) - le colture da trattare;
- e) - l'indicazione del presidio sanitario per singola coltura, gli estremi di registrazione e le quantità previste;
- f) - il diario e l'orario dei trattamenti previsti;
- g) - l'indicazione del luogo di preparazione e travaso delle miscele e di attingimento dell'acqua;
- h) - l'indicazione del/dei mezzo/i con cui sono effettuati i trattamenti;
- i) - il sistema previsto per lo smaltimento dei contenitori vuoti.

4.- Devono essere inaspettate tutte le prescrizioni relative alla legislazione sull'obbligo del "quaderno di campagna", al D.M. San. 21-1-1991 n. 217, al D. Min. San. 2-7-1992, n°436 e seguenti.

#### **Art. 183**

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

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

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

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

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

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

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

7.- I contenitori devono essere raccolti e smaltiti, ai sensi dei D.P.R. n. 915/82 e successiva normativa tecnica.



## **Art. 184**

### *Modalità di conservazione*

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

## **Art. 185**

### *Trattamenti post-raccolta*

- 1.- Chiunque, in forma singola o associata, intenda procedere all'impiego di sostanze chimiche su prodotti destinati all'alimentazione, durante il periodo di stoccaggio e conservazione, è tenuto a darne preventiva segnalazione al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del dipartimento di prevenzione. Detta comunicazione deve contenere:
  - a) - i dati anagrafici del titolare o del legale rappresentante dell'azienda;
  - b) - l'indicazione della sostanza chimica che si intende utilizzare ed il numero di registrazione ministeriale;
  - c) - il quantitativo previsto ed il tipo di derrate alimentari in causa;
  - d) - le modalità del trattamento e le misure cautelative che si intendono adottare per evitare ogni possibile danno agli addetti ed alla salute pubblica.
- 2.- Prima dell'immissione sul mercato di derrate alimentari trattate deve essere preventivamente avvisato il Servizio Igiene e Sanità pubblica del dipartimento di Prevenzione affinché disponga gli opportuni accertamenti.
- 3.- Lo stesso Servizio può disporre il divieto di commercializzazione dei prodotti in questione fino all'espletamento dei controlli ispettivi e delle eventuali analisi di laboratorio, da parte del competente P.M.P.

## **Art. 186**

### *Impiego di mezzi aerei*

- 1.- L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari, in deroga al generale divieto espresso come parere dal Consiglio Superiore di Sanità il 6 luglio 1973 e successivamente ribadito il 29 luglio 1974 e 1 aprile 1976 dalla Commissione Consultiva presso il Ministero della Sanità, e della Circ.Min. Sanità n.53/Prot. 705/44.66/2/4207 del 28-8-1982, può essere eccezionalmente autorizzato (ove non esistano altre possibilità di intervento) in base a specifiche esigenze, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di prevenzione dell'Azienda U.S.L.
- 2.- Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
- 3.- La richiesta di autorizzazione deve, essere inoltrata al Sindaco da parte del committente del trattamento, entro i termini fissati dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione.
- 4.- Completata la procedura istruttoria il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione inoltra gli atti alla Regione per il completamento dell'iter autorizzativo.
- 5.- La richiesta di autorizzazione deve contenere un programma per il trattamento aereo da cui risultino:
  - a) - il nominativo del o dei committenti agricoli;
  - b) - il nominativo dell'operatore (a terra) responsabile di tutte le operazioni a terra;
  - c) - il nominativo dell'operatore aereo- agricolo, autorizzato come pilota da CIVILAVIA, che si assume la responsabilità dell'esecuzione di tutte le operazioni, connesse al volo, di distribuzione dell'antiparassitario;
  - d) - il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topografia quotata, aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;
  - e) - la monocultura;
  - f) - il presidio sanitario (o i presidi sanitari) registrato (i) per l'impiego aereo e per la nomenclatura e le quantità previste;
  - g) - il diario ed orario del trattamento;
  - h) - l'indicazione della base operativa;
  - i) - la dichiarazione dell'operatore aereo- agricolo di avere effettuato una accurata ricognizione del territorio da trattare da cui emerga:
    - la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua delle zone sensibili in generale;
    - presenza di ostacoli al volo (antenne, cavi, pali, ecc.);
    - presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio o monocultura da trattare;
  - j) - una copia della comunicazione formale al committente, da questi controfirmata, se l'area non è completamente a monocultura, che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima compatibilità con altre coltivazioni secondarie e che, pertanto, i prodotti di queste ultime possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.
- 6.- I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/44, 6ii/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formula a base di principi attivi di III e IV classe di

cui al D.P.R. n. 1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 795/44.78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.

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

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

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

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

11.- Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti e zone di rispetto così come definite dal D.P.R. 236/88, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc., strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.

12.- Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione d'intesa con gli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni caso per caso.

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

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

15.- Per modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal settimo comma del precedente art. 179.

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

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

## **Art. 187**

### *Controllo e vigilanza*

1.- Le attività di vigilanza, perché vengano adottate, durante i trattamenti, tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali, dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, spetta al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di prevenzione, al Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro e agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale ciascuno nell'ambito delle rispettive competenze.

2.- Qualora nel corso delle attività di vigilanza e controllo, di cui al precedente comma, si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, deve essere disposto il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.

3.- Nei casi invece si riscontrano delle irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, si può disporre la sospensione.

4.- Nei casi di cui al 3° e 4° comma deve essere data comunicazione immediata al Sindaco del Comune interessato per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

5.- Qualora si verificano incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, devono essere avvisati tempestivamente i Servizi di Igiene Pubblica interessati per competenza territoriale.

6.- Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento dell'Azienda U.S.L. competente in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, svolge controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

## **CAPO X**

### *ATTIVITA' VARIE*

## **Art. 188**

### *Cave*

1.- L'apertura, la riattivazione, l'esercizio dei cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalla legislazione regionale in materia e dall'art.327 T.U.LL.SS. R.D. 27-7-1934, n. 1265 e dal D.P.R. n. 915 del 10-9-1982.

2.- Le attività estrattive devono essere operate nel rispetto delle prescrizioni emanate all'atto della concessione di escavazione e comunque in modo tale da non determinare disagio alla popolazione e alterazioni quali- quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranea.

3.- E' fatto divieto di utilizzare cave per discariche di qualunque tipo.

4.- Salvo quanto previsto dalle disposizioni statali e regionali in materia e dai regolamenti edilizi comunali, è fatto obbligo

a chi di competenza di prendere tutti i provvedimenti onde impedire l'utilizzo delle cave per i fini di cui al comma 3, nonché per evitare rischi di precipitazione di persone, animali e cose.

### **Art. 189**

#### *Maceri*

- 1.- Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione delle piante tessili.
- 2.- La macerazione può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini deve fare domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso, sentito il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. competente territorialmente. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, sarà cura del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
- 3.- I bacini di macerazione devono essere distanti almeno 200 m da ogni centro o nucleo abitato, ad almeno 50 metri da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono essere, inoltre, provvisti di condotti di scarico sboccanti in luoghi distanti dall'abitato.
- 4.- E' vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorità competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dall'inquinamento (legge 319/1976). ove non intervenga la predetta autorizzazione, si applicano le disposizioni al riguardo previste dal presente Regolamento.

### **Art. 190**

#### *Detergenti sintetici*

- 1.- Le attività di produzione, detenzione, immissione in commercio, introduzione nel territorio dello Stato o uso di detergenti sintetici da parte degli stabilimenti industriali o esercizi pubblici sono normate dalle leggi: Legge 26-4-1983, n°136, D.P.R. 5-4-1989, n°250, Circolare Ministeriale 12-12-1989, n°34, D.Lgs. 25-1-1992, n°98 e successive integrazioni e modificazioni.
- 2.- Sono sottoposte ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, su domanda degli interessati, le attività di produzione, preparazione e confezionamento di detersivi ai sensi dell'art. 5 della Legge 26-4-1983, n°136. Per l'adempimento della attività istruttoria, ai fini della eventuale concessione dell'autorizzazione, e per la individuazione delle eventuali prescrizioni cautelative da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica, il Sindaco si avvale del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione e dell'Organo di controllo in materia ambientale.

## **TITOLO IV**

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

#### **CAPO I**

##### *DISPOSIZIONI GENERALI*

### **Art. 191**

#### *Riferimenti legislativi*

- 1.- Per la tutela igienico-sanitaria sulla produzione, preparazione, confezionamento deposito, vendita, distribuzione e consumo degli alimenti e bevande, nonché sulle attività collegate si applicano le disposizioni contenute nelle leggi statali di carattere generale e di carattere speciale, nei relativi regolamenti e nelle connesse ordinanze ministeriali.
- 2.- Dal punto di vista generale la disciplina di cui al primo comma soggiace alla scrupolosa osservanza delle disposizioni contenute nel T.U. 27-7-1934, n.1265, nella legge 30-4-1962, n.283, come modificata dalla legge 26-2-1963, n.441 e nel relativo Regolamento approvato con D.P.R. 26-3-1980, n. 327 e, per quanto occorra, nella legge 25-8-1991, n. 287 G.U.S.G. n. 206 del 3-9-1991 nel D.Lgs. n 26-5-1997, n° 155 e D.Lgs. 26-5-1997, n° 156 e nelle regionali n. 36/1984 e n. 13/1989 e norme successive.

### **Art. 192**

#### *Organi di vigilanza*

- 1.- Alla tutela della salute ed alla osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L., per quanto di rispettiva competenza.
- 2.- La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei Regolamenti, nonché delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità competente in materia di igiene e sanità pubblica, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire la educazione sanitaria della popolazione.
- 3.- Tutti i cibi e le bevande, le materie prime, gli additivi chimici e i coloranti ammessi sono considerati "sostanze

alimentari e bevande” e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.

4.- Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica ed i Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione, per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con alimenti sui mezzi di trasporto, nel rispetto anche dell’art.5 del D.P.R. 327/80.

5.- Sono, inoltre, soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei residui delle derrate alimentari immagazzinate, nonché l’impiego in zootecnica degli estrogeni e di altre sostanze ad azione ormonale, di sostanze ad azione antiormonale e di mangimi.

6.- Il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di prevenzione vigila, inoltre, sotto il profilo sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.

7.- Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ed (S.I.A.N.) i Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione vigilano, altresì, sulle caratteristiche igienico- sanitarie di tutti i locali destinati alle attività di cui al precedente quarto comma, sui servizi igienici ammessi, sull’approvvigionamento idrico, sullo smaltimento dei liquami, sul conferimento dei rifiuti, sulle eventuali emissioni in atmosfera, sui locali per gli addetti in relazione anche alle leggi ed ai regolamenti statali, regionali e secondo le disposizioni contenute in materia nel presente Regolamento. In particolare il Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di prevenzione, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, si avvale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.

8.- Gli organi di vigilanza, in qualunque momento, possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 4° comma del presente articolo, negli scali e sui mezzi di trasporto.

9.- Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Rappresentante locale dell’Azienda U.S.L. d’appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria nell’ambito dell’Azienda U.S.L. di riferimento; il personale di vigilanza svolge le proprie funzioni con abitazioni civili.

10.- Sono fatte salve le competenze degli uffici di porto, aeroporto, di frontiera terrestre e di dogana interna del Ministero della Sanità, sia in materia medica che veterinaria.

11.- I controlli sugli alimenti previsti nei commi 4 e 8 sono effettuati con le modalità di cui al D.P.R. 327/1980 ed ai successivi decreti di attuazione riferiti a singoli tipi di alimenti.

12.- Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su un campione prelevato nei modi di cui agli artt.6 e seguenti del D.P.R. 327/90.

## **Art. 193**

### *Autorizzazioni sanitarie*

1.- Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, ai sensi dell’art.2 della legge 283/62 e dell’art.25 D.P.R. 327/80:

- a) - l’esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande ;
- b) - i depositi all’ingresso di sostanze alimentari e bevande;
- c) - i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande;
- d) - i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio (panifici, gastronomie, pasticcerie, gelaterie, paninoteche, ecc.);
- e) - i locali di somministrazione di alimenti e bevande (ristoranti, pizzerie, rosticcerie, trattorie, tavole calde, bar, locali mescita e degustazione bevande alcoliche ed analcoliche, locali per la ristorazione collettiva);
- f) - i locali di vendita di sostanze alimentari non preconfezionate (supermercati, macellerie, pescherie, latterie, ecc.);
- g) - i mezzi di trasporto terrestre a norma dell’art. 44 del D.P.R. 327/80;
- h) - gli spazi aperti annessi ai locali di cui alla precedente lett. e), sia ricadenti su suolo privato, che pubblico in concessione.

2.- Sono considerati annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand’anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita diretta nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare dei laboratorio.

3.- Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria anche i magazzini della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita e i magazzini degli esercenti il commercio ambulante.

4.- E’, inoltre, soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l’attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini comprese le mense delle scuole, i complessi turistici, le case di cura, di riposo, ecc.

5.- L’autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento dalle attività di cui al presente articolo.

6.- Per tutti i locali in cui viene effettuata la vendita di sostanze alimentari non prevista dai commi precedenti, l’autorizzazione amministrativa è, comunque, soggetta al rilascio di un certificato di idoneità dei locali stessi ed attrezzature da parte del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) o dei Servizi Veterinari, per la rispettiva competenza, del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L.

7.- L’autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Sindaco conformemente a quanto disposto dalla legge regionale n. 36/84 e n° 13/89, in relazione al parere favorevole vincolante del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e dei Servizi Veterinari del

Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L in particolare per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.

8.- Le autorizzazioni sanitarie hanno validità di anni 3 e devono essere rinnovate alla scadenza su istanza del gestore dell'esercizio e previo parere favorevole dei Servizi della USL di cui al precedente comma 7.

9.- Le autorizzazioni sanitarie di esercizi che svolgono attività a carattere stagionale o che rimangono inattivi per un periodo superiore a giorni 90 devono essere annualmente rinnovate con le modalità previste dai precedenti commi e negli articoli seguenti.

10.- Le autorizzazioni sanitarie devono essere rilasciate secondo le modalità previste ogni qualvolta muti il gestore.

11.- Nei casi previsti dai commi 9 e 10 del presente articolo, in presenza di dichiarazione sottoscritta dell'interessato attestante la persistenza delle condizioni esistenti all'atto del rilascio della precedente autorizzazione, si potrà fare riferimento alla documentazione già agli atti degli uffici competenti.

## **Art. 194**

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

1.- Fermo restando quanto previsto dall'art.26 del D.P.R. 327/80, le istanze volte ad ottenere l'autorizzazione sanitaria prevista dagli articoli precedenti devono essere indirizzate al Sindaco su competente carta legale, con le indicazioni sotto elencate:

a) - *per qualsiasi tipo di esercizio:*

- nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
- ubicazione,
- indicazione dei generi merceologici;
- sistema smaltimento liquami;
- tipo di approvvigionamento idrico, sistema di raccolta e smaltimento dei rifiuti;
- sistemi di protezione e conservazione degli alimenti;
- descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

b) - *per i laboratori di produzione:*

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

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

a) - *per qualsiasi tipo di esercizio:*

- pianta planimetrica dei locali in duplice copia firmata da un tecnico iscritto all'Albo professionale, in scala 1/100. Le piante devono essere completate dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;
- relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico.
- in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 30 giorni da un laboratorio autorizzato (controlli di potabilità devono essere effettuati periodicamente secondo quanto prescritto al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di prevenzione);
- certificato di agibilità con destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità sanitaria competente.

b) - *per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopraddetti:*

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

3.- Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

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

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

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

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

**Art. 195**

*Requisiti generali*

- 1.- Fatte salve le indicazioni dell'art.38 e seg. del D.Lgs. 327/80 e del D.Lgs. 26-5-1997, n°155 e fatte salve, altresì le disposizioni previste da leggi e regolamenti speciali, gli esercizi devono possedere, a titolo integrativo, i requisiti igienici prescritti dal presente Regolamento.
- 2.- Gli esercizi devono avere accesso diretto dalla pubblica via o da altro luogo di uso pubblico di facile praticabilità, tali da garantire sia l'afflusso che il deflusso degli avventori e/o degli addetti nel rispetto delle norme sulla sicurezza e contro gli incendi.
- 3.- I servizi igienici non devono direttamente comunicare con i locali di lavorazione, deposito, somministrazione degli alimenti e delle bevande; devono avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili fino ad altezza di m 2,00; devono essere dotati di aerazione diretta o di un impianto di aerazione forzata riconosciuto idoneo dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.; devono essere in numero sufficiente sia per gli addetti che per gli avventori, dovendosi comunque rispettare per gli addetti i requisiti previsti dall'art.94 e per gli avventori essere in numero almeno di due, divisi per sesso, ogni cento unità ricettive, con le caratteristiche indicate al Capo IV, Titolo II, del presente Regolamento.
- 4.- I limiti di cubatura, altezza e superficie sono fissate dall'art. 6 del D.P.R. 303/56.
- 5.- Il pavimento deve essere obbligatoriamente di materiale lavabile con esplicito divieto di uso dei tappeti o di moquette; parimenti il soffitto e le pareti devono essere lavabili fino all'altezza di due metri; per i locali tipici situati nei centri storici o dichiarati di particolare interesse storico o ricavati presso aziende agrituristiche, nel caso di pareti e soffitti con concii a vista, gli stessi devono avere i punti di congiunzione perfettamente intonacati e devono essere ricoperti con apposito materiale trasparente che impedisca la formazione di muffa e li renda lavabili.
- 6.- Per quanto riguarda l'aerazione e l'illuminazione dei locali, le stesse devono essere garantite con le modalità previste dai regolamenti edilizi locali, nonché dalle norme di cui al Capo IV, Titolo II, del presente Regolamento.
- 7.- I locali adibiti a deposito, alla produzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande non devono avere, comunque, comunicazione con i locali di civile abitazione.

**Art. 196**

*Laboratori di produzione e confezionamento*

- 1.- Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, debbono corrispondere oltre che ai requisiti igienico- edilizi sull'igiene del lavoro, a quelli indicati negli artt.28 e 29 del D.P.R. 26-3-1980, n. 327 e D.Lgs. 26-5-1997, n°155
- 2.- I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella Circolare n. 20 del 5-4-1976 del Ministero della Sanità.
- 3.- I laboratori di cui al comma 2 possono essere autorizzati con allocazione nell'aggregato urbano a condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati, al disopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installate, a mezzo di un impianto di aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti ed, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente Regolamento.
- 4.- I laboratori artigianali che producono alimenti deperibili (generi di pasticceria, di rosticceria, pasta alimentare fresca) debbono, inoltre, dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti.

**Art. 197**

*Cucine per collettività*

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

- g) - confezionamento piatti caldi;
- h) - confezionamento piatti freddi;
- i) - confezionamento eventuale di pasticceria;
- j) - deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- k) - zona d'uscita e distribuzione,
- l) - lavaggio stoviglie,
- m) - deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- n) - spogliatoio per il personale con armadietti individuali;
- o) - w.c. e docce;
- p) - mensa per il personale;
- q) - ufficio amministrativo;
- r) - autorimessa (se vengono usati automezzi appositamente autorizzati);
- s) - altri servizi, se del caso;

4.- tutti i settori devono essere separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purché il servizio Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione, sentito il parere dei Servizi Veterinari per le relative competenze, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.

5.- I mezzi per il trasporto dei pasti confezionati debbono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti a nessun altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati almeno settimanalmente.

6.- Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno secondo le vigenti disposizioni di leggi in materia.

## **Art. 198**

### *Esercizi di deposito e vendita*

1.- Salvo quanto previsto dagli artt.30 e 31 D.P.R. 327/80, gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:

- a) - locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensione adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio;
- b) - un vano per i servizi, comprendente almeno:
  - armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro,
  - un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distribuzione semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;
- c) - servizi igienici;
- d) - idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- e) - un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- f) - arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;

2.- Banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongano in mostra o comunque vi si rendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;

3.- Banchi – armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;

4.- Idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;

5.- Utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

## **Art. 199**

### *Requisiti degli esercizi di somministrazione*

1.- Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini dell'Autorizzazione sanitaria, vengono distinti in: BAR, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE, o TRATTORIA.

2.- L'esercizio di BAR, CAFFÈ, e simili è caratterizzato dalla somministrazione di bevande, di generi di pasticceria e gelateria, di dolci e di prodotti di gastronomia, nonché dalla contemporanea preparazione o somministrazione di bevande calde o fredde, analcoliche o superalcoliche, con o senza la somministrazione di colazioni fredde o dolci, eventualmente riscaldate su piastre elettriche o con tostapane. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.

3.- Nel caso i prodotti di gelateria e la pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, piadine, salse varie, ecc.) che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, devono essere rispettati i requisiti previsti dall'art.191 del presente Regolamento

4.- L'esercizio di PIZZERIA è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite e che può avvenire anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione.

5.- L'esercizio di TAVOLA CALDA è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina installato a vista del locale di somministrazione, in un

settore nettamente distinto e, separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.

6.- L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni altro tipo di preparazione gastronomica prevista sia a tavola tramite personale addetto sia a self-service.

7.- I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente, e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.

8.- Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente Regolamento; l'autorità sanitaria competente può consentire deroghe, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione, per gli esercizi in edifici del Centro storico.

9.- L'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati. Inoltre, tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui al precedente art. 190, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità dell'esercizio.

10.- Il ristorante o trattoria deve avere:

- a) - un deposito per alimenti non deperibili e per bevande;
- b) - un vano dispensa dotato di armadio con idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura, per quella degli altri alimenti deperibili, distinti per categorie merceologiche e secondo le esigenze imposte dalla catena del freddo;
- c) - una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata all'esercizio di cucina, nel suo insieme, non può essere comunque inferiore a mq 20. Per esercizi di capacità ricettiva superiore a 100 utenti, la superficie dei predetti locali di cucina deve essere rapportata a mq 0,30 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio e, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente Regolamento;
- d) - un vano o un settore, comunque, separati dalle sale da pranzo e dai diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparate per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le stoviglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
- e) - una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso deve essere assicurata una superficie di almeno mq 1,20 per ciascun posto a tavola.

11.- Gli esercizi in cui si attua il self-service da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo al freddo, a seconda delle esigenze, e facilmente prelevabili; detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente sviluppati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione, e somministrazione delle pietanze.

12.- L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti alle lettere a), b), e) del precedente comma 10.

13.- Durante la stagione estiva, il Sindaco, previo parere favorevole del Servizio igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione e tenuto conto delle eventuali indicazioni prescritte, può autorizzare i titolari delle licenze di ristoranti e bar a collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale, sempre che il numero di posti previsti sia proporzionato alle capacità delle cucine e dei servizi igienici, di cui al punto e) del precedente comma 10.

14.- Il servizio a domicilio può essere effettuato previa specifica autorizzazione sanitaria e con mezzi e sistemi idonei al trasporto delle sostanze alimentari.

15.- Negli esercizi previsti dal presente articolo, e dai precedenti, comunque, ove, si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione, non è consentito il riciclo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura. L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreisse non deve risultare positiva. Non è, inoltre, consentita la riutilizzazione dell'olio di frittura nei giorni successivi a quello di primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere correttamente smaltito. Nelle friggitrici, la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

## **Art. 200**

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

1.- Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano o si vendono prodotti alimentari debbono:

- a) - essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- b) - essere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in uno stato manutenzione, pulizia e funzionalità;
- c) essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio; con prodotti e modalità approvati dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione;
- d) - durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;



- e) - al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature, gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;
  - f) - attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori.
- 2.- Negli stessi esercizi è vietato:
- a) - adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
  - b) - tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
  - c) - esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50 cm. dal suolo;
  - d) - effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
  - e) - depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere,
  - f) - tenervi sia pure occasionalmente, animali domestici.
- 3.- Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, con soluzione di continuità, dei reparti di alimentari.
- 4.- Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.
- 5.- I prodotti alimentari non protetti che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.
- 6.- I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione "per alimenti" e debbono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive. Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. E' vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. E' altresì, vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante. E' vietato al pubblico autoservirsi o, comunque, toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.
- 7.- E' vietata l'esposizione e/o la vendita di sostanze alimentari all'aperto ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, secondo le modalità previste dal comma 7 del successivo art. 216.

## **Art. 201**

### *Caseifici e burrifici*

- 1.- La produzione, il trattamento, la trasformazione e la commercializzazione del latte e dei prodotti di latte destinati al consumo alimentare umano, sono disciplinate dal D.P.R. 14-1-1997, n°54 così come chiarite dalla Circolare dell'Assessorato alla Sanità della Regione Puglia n° 24/19521 del 5-8-1997.
- 2.- Le strutture e le attività escluse dal campo di applicazione del D.P.R. n°54/1997 devono essere autorizzate dai Servizi Veterinari ai sensi della Legge 30-4-1962, n° 283 e rispettarne le disposizioni ivi contenute.

## **Art. 202**

### *Frantoi oleari*

- 1.- I frantoi oleari destinati alla molitura delle olive, sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producano olio di oliva ad uso alimentare devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art.2 della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80.
- 2.- L'attività istruttoria e di vigilanza sono assicurate, nell'ambito delle rispettive competenze, dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
- 3.- I locali devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.
- 4.- Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.
- 5.- Devono essere, altresì, osservate le norme statali, regionali e regolamentari sullo stoccaggio e smaltimento delle acque di vegetazione rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.
- 6.- Per quanto attiene il conferimento delle sanse, che non vengono avviate ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinate all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento dei rifiuti.
- 7.- Sono fatte salve tutte le, leggi speciali vigenti in materia.

## **Art. 203**

### *Stabilimenti vinicoli*

- 1.- Gli stabilimenti vinicoli destinati alla lavorazione delle uve sia per conto terzi, sia per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producono vino destinato alla vendita devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi

dell'art.2 della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80.

2.- Sono esclusi dall'autorizzazione di cui al precedente comma i privati che producono vino in proprio, ad esclusivo uso della famiglia, che compiano tutte le fasi del ciclo di trasformazione delle uve in propri locali e che non destinino il prodotto alla commercializzazione in qualsiasi modo essa possa avvenire.

3.- L'attività istruttoria di vigilanza sono assicurate dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro del Dipartimento di Prevenzione, nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.

4.- I locali devono possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.

5.- Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.

6.- Devono essere, altresì, osservate le norme statali, regionali e regolamentari sullo smaltimento delle acque reflue rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.

7.- Per quanto attiene il conferimento dei residui di lavorazione, che non vengono avviati ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinati all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento di rifiuti. La disposizione contenuta nel presente comma si applica anche per le ipotesi disciplinate al precedente comma 2.

8.- Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

### **CAPO III**

#### ***TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI***

##### **Art. 204**

###### ***Autorizzazione sanitaria***

1.- Fatto salvo quanto previsto dall'art.44 del D.P.R. 327/80 e dall'altra normativa statale in materia, tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono, comunque, essere muniti di apposita certificazione d'idoneità rilasciata dal Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione o dai Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione secondo le rispettive competenze.

2.- I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

##### **Art. 205**

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

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

a) - presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;

b) - possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.

2.- I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia in ogni loro parte.

3.- Per quanto attiene la temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto deve essere integralmente osservato quanto disposto dall'art.51 del D.P.R. 327/80. Sono, comunque, fatte salve le leggi speciali vigenti in materia.

4.- Ove il mezzo di trasporto di alimenti e bevande sia anche utilizzato per la vendita, lo stesso deve essere munito di autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco del Comune in cui l'esercente dell'attività di vendita ha la sua sede legale e nel quale, comunque, stabilmente stazionano i mezzi.

5.- L'attività istruttoria e di vigilanza è svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) e dei Servizi Veterinari secondo le rispettive competenze.

### **CAPO IV**

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

##### **Art. 206**

###### ***Definizione***

1.- E' considerato commercio su aree pubbliche quello esercitato nelle forme previste dall'art. 1, comma 1 della legge 28-3-1991, n.112.

2.- Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle norme vigenti in materia e riconosciuti idonei e deve essere provvisto di autorizzazione rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione secondo le rispettive competenze.

3.- Si applicano in materia le disposizioni di cui alla legge 283/62 ed al D.P.R. 327/80, alla legge 28-3-1991, n°112 e Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n°110 del 21-3-1996 e del Regolamento di Esecuzione D.M. 4-6-1993, n° 110 nonché quelle previste da leggi speciali.

## **Art. 207**

### *Autorizzazione*

- 1.- L'esercizio del commercio ambulante su aree pubbliche è subordinato all'iscrizione in uno speciale registro degli esercenti previsto dalla legge 11-6-1971, n°426 ed al possesso dell'autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della legge 112/91.
- 2.- E', inoltre, richiesta autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, sentito il parere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione, secondo le rispettive competenze, per il commercio itinerante di generi alimentari e bevande. Tale autorizzazione dev'essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

## **Art. 208**

### *Aree destinate al commercio*

- 1.- L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche di cui all'art. 1, comma 2, lett. a) e b) della legge 112/1991, deve possedere, oltre ai requisiti di cui all'art.3 della stessa legge e all'art.3 dell'ordinanza del Presidente della Giunta Regionale e, comunque, anche i seguenti requisiti:
  - a) - essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli animali esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;
  - b) - essere dotata di sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
  - c) - avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla rete fognaria con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
  - d) - essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di acqua potabile;
  - e) - essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di energia elettrica ove obbligatoriamente devono allacciarsi i mezzi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di alimenti che necessitano di refrigerazione;
  - f) - essere dotata di servizi igienici per numero e requisiti rispondenti a quelli indicati nel Capo VI del Titolo II del presente Regolamento.
- 2.- L'area in cui si svolge il commercio in forma itinerante di generi alimentari deve possedere i requisiti di cui al comma 3 dell'art.3 della legge 112/91. L'area in questione può essere oggetto di limitazioni e divieti per motivi di polizia stradale, per altri motivi di pubblico interesse o per ragioni di carattere igienico-sanitario. A tal proposito non devono sussistere pericoli di inquinamento veicolare, da polveri e/o da esalazioni dannose e maleodoranti nelle zone allo scopo individuate. In ogni Comune devono essere individuate le zone, nelle quali, per i predetti motivi, è vietato l'esercizio dell'attività commerciale di cui al presente articolo. L'area deve essere dotata di un sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta. Sono fatti salvi i provvedimenti delle competente Autorità di pubblica sicurezza.

## **Art. 209**

### *Mezzi per la vendita*

- 1.- I mezzi di trasporto usati per la vendita devono essere autorizzati dal Comune di residenza, previo parere del Servizio Igiene e Alimenti e Nutrizione e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione, secondo le rispettive competenze, e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.
- 2.- I mezzi utilizzati per la vendita ambulante, oltre che rispondere a quanto richiesto dall'art. 2 dell'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n°110 del 21-3-1996, devono garantire il rispetto dei seguenti requisiti:
  - a) - presenza di un piano di lavoro in acciaio inox;
  - b) - dotazione di un armadio frigorifero, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
  - c) - presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
  - d) - esistenza di un impianto di lavaggio con una scorta adeguata di acqua potabile,
  - e) - esistenza di specifici contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi prodotti.
- 3.- Ove non sia possibile garantire l'allacciamento alla rete elettrica pubblica, i sistemi di refrigerazione devono essere obbligatoriamente dotati di impianto autonomo di alimentazione.

## **Art. 210**

### *Attività permesse nella vendita*

- 1.- La vendita è consentita per tutti i generi alimentari, purché ne siano garantite, a parere del Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione o dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione secondo le rispettive competenze la corretta conservazione e la protezione da contaminazione esterne. E' comunque vietata la vendita itinerante di funghi secchi sfusi; inoltre, dei prodotti di pasticceria contenenti creme e/o panna.
- 2.- I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita itinerante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nei precedenti artt.200 e 204.
- 3.- L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici dal contatto pubblico.
- 4.- La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande non è consentita nell'ambito del commercio

ambulante sia a posto fisso che in forma itinerante.

5.- Può essere consentita deroga al divieto di cui al terzo comma su espressa autorizzazione del Sindaco previo parere favorevole del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione o dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione secondo le rispettive competenze, per i seguenti alimenti: crêpes senza uso di crema pasticceria o panna, patatine fritte, wüstel, zucchero filato, polli arrosto con idonei mezzi appositamente attrezzati.

6.- La vendita di panini, di prodotti di pizzeria è ammessa, secondo le norme contenute nei precedenti articoli ,a condizione che gli stessi prodotti siano preparati e confezionati in giornata, in apposito locale munito di autorizzazione sanitaria. Detti prodotti devono, comunque, essere trasportati, osservando le prescrizioni di cui al D.P.R. 327/80 e del presente Regolamento.

## **Art. 211**

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

1.- Lo svolgimento di fiere, festivals e sagre paesane è subordinato alla concessione di una Autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L., per quanto di rispettiva competenza.

2.- L'autorizzazione è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori.

3.- L'istanza di autorizzazione deve pervenire, in tempo utile, in modo che possano essere effettuati i controlli necessari prima dell'inizio dell'attività da parte dei competenti Servizi dell'Azienda U.S.L.

4.- Chiunque operi all'interno degli stands gastronomici deve essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori devono usare casacche o vestaglie o grembiuli adatti e copricapi di stoffa chiara che devono essere sempre puliti. gli stands devono essere dotati di servizio igienico o dovrà essere, comunque, precisata la disponibilità del servizio igienico del personale addetto; devono essere sollevati dal terreno mediante piani di legno, nonché coperti con apposite strutture mobili.

5.- L'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica.

6.- Lo stand gastronomico, conveniente attrezzato, deve essere ben delimitato ed accessibile solo agli addetti ai lavori negli spazi riservati alla manipolazione e preparazione degli alimenti.

7.- I tavoli devono avere superficie lavabile e si devono utilizzare stoviglie monouso.

8.- I rifiuti solidi devono essere raccolti in sacchi e conservati in contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stands in luogo non accessibile al pubblico. Devono essere collocati, inoltre, in numero sufficiente, contenitori raccogli rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici, nell'ambito dell'area destinata alle manifestazioni di cui al primo comma.

## **Art. 212**

### *Requisiti dei chioschi*

1.- I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale idoneo e devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insediamento.

2.- I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua potabile con lavabo dotato di dispositivo automatico per l'erogazione dell'acqua e di contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi nonché di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, nel rispetto delle norme al riguardo previste dal presente Regolamento.

3.- Devono essere dotati di servizio igienico o deve essere presente la disponibilità del servizio igienico per il personale addetto.

4.- Devono, inoltre, essere dotati di un settore separato da adibirsi a razionale deposito delle provviste, di armadi e di celle frigo per la conservazione di prodotti deperibili distinti per classi merceologiche.

5.- Presso i chioschi è consentita esclusivamente la vendita dei seguenti prodotti:

a) - prodotti ortofrutticoli freschi;

b) - bevande preconfezionate;

c) - alimenti non deperibili preconfezionati in contenitori sigillati senza manipolazione del prodotto alimentare;

d) - gelati preconfezionati in involucri originali o gelati e granite prodotti in laboratori autorizzati;

e) - alimenti di cui è consentita deroga per la vendita in forma itinerante a norma dei commi 4 e 5 dell'art. 205.

6.- E' vietata la vendita di pasticceria fresca e, comunque, contenente crema e/o panna.

7.- Qualora venga esercitata anche attività assimilabile al laboratorio di produzione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della legge n°283/62.

## **CAPO V**

### *DISTRIBUTORI AUTOMATICI*

## **Art. 213**

### *Requisiti*

1.- I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande devono corrispondere ai seguenti requisiti:

a) - essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti

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

#### **Art. 214**

##### *Autorizzazione all'installazione*

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

#### **Art. 215**

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

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

#### **Art. 216**

##### *Sostanze distribuite: requisiti*

- 1.- Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici devono:
- a) - essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art.25 del D.P.R. 26-3-1980 n°327;
  - b) - corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.
- 2.- Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico- sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto mediante controlli di qualità da effettuarsi presso laboratori autorizzati, da esibirsi a richiesta del personale adibito al servizio di vigilanza e di ispezione.
- 3.- Sui distributori automatici devono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D.P.R. 322/1982 e D.Lgs. 27-1-1992, n°109, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.

#### **Art. 217**

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

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

### **CAPO VI**

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

## **Art. 218**

### *Formaggio grattugiato*

- 1.- Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell'acquirente.
- 2.- E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate recanti impresse le indicazioni previste dal D.P.R. 322/82 e successive integrazioni e modificazioni.

## **Art. 219**

### *Prodotti di pasticceria*

- 1.- Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed oli, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, con ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.
- 2.- Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratori di pasticceria.
- 3.- Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento e nel rispetto di quanto prescritto dal precedente art.200, nonché dal D.P.R. 327/80.
- 4.- Se si utilizzano per il trasporto delle paste contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.
- 5.- Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico. Quelle farcite con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservate a temperatura non superiore a +4°C
- 6.- Fatte salve le disposizioni contenute nell'art.64 e seguenti dal D.P.R. 327/80 e quanto stabilito nel presente Regolamento, le pasticcerie devono comunque possedere i seguenti requisiti:
  - a) - locali o settori nettamente distinti per: il deposito delle materie prime; la preparazione; la cottura; la vendita;
  - b) - attrezzature per il mantenimento della catena del freddo, distinte per le materie prime e per il prodotto finito.

## **Art. 220**

### *Gelati*

- 1.- Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve ottenere apposita e specifica autorizzazione.
- 2.- E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia protetta dal contatto con il pubblico.
- 3.- La preparazione delle miscele e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico, deve sempre essere effettuato in un settore separato dal vano vendita, avente caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.
- 4.- Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con recipienti conformi alle prescrizioni del D.P.R. 327/80 e nel rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma, di inquinamento.
- 5.- E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento tecnico di risanamento quale la pastorizzazione.
- 6.- E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.
- 7.- I gelati venduti in confezioni originali chiuse devono essere tenuti a temperatura non superiore a - 18°C in banchi frigoriferi.
- 8.- Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:
  - a) - tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
  - b) - tenuto ad una temperatura inferiore a 0°C, che, pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso.
  - c) - Distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.
- 9.- Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semi automaticamente gelato sfuso.
- 10.- Il rifornimento dei gelati, in confezioni originali, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca; il trasporto deve essere attuato con veicoli isoterme e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto e, comunque, nel rispetto di quanto previsto dal precedente art.200.
- 11.- La vendita itinerante dei gelati e simili è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati a norma dei precedenti commi ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.
- 12.- I veicoli utilizzati per la vendita itinerante dei gelati, oltre a rispettare le prescrizioni di cui al precedente art.204, devono:

- a) - avere il cassone in cui vengono sistemati i contenitori refrigeranti con le pareti lisce e lavabili sia all'interno che all'esterno;
- b) - essere tenuti sempre in buono stato di pulizia sia all'interno che all'esterno ed essere sottoposti a frequenti disinfezioni.

## **Art. 221**

### *Prodotti ortofrutticoli e funghi*

- 1.- E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna od industriali.
- 2.- E' vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.
- 3.- La frutta e l'ortaggio posti in vendita per uso alimentare deve aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.
- 4.- E' vietata la vendita di:
  - a) - frutta immatura anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale, questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
  - b) - frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modeste entità;
  - c) - frutta rotta o tagliata;
  - d) - frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo, che contengano residui superiori ai limiti consentiti.
- 5.- I recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinamento, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi devono sempre essere mantenuti puliti.
- 6.- E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acque, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.
- 7.- E' vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli lungo le strade di intenso traffico urbano ed extraurbano; la vendita e l'esposizione all'aperto, previo parere del Servizio Igiene degli Alimenti e della nutrizione del Dipartimento di prevenzione dell'Azienda U.S.L., è consentita solo se i prodotti siano adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione di insetti, dall'influenza di agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.
- 8.- La vendita dei funghi freschi è limitata alla specie o alle specie coltivate o spontanee, riconosciute innocue e che siano in buono stato di conservazione. La vendita deve eseguirsi nel rispetto di quanto previsto nella normativa di riferimento: R.D. 3-8-1890 n°7045, D.M. 24-8-1982, Legge 5-4-1985 n°126, Legge 23-8-1993 n°352, D.P.R. 14-7-1995 n°376.

## **Art. 222**

### *Prodotti surgelati*

- 1.- La produzione, la vendita ed il trasporto dei prodotti surgelati è soggetta alla speciale legislazione di cui alla legge 27-1-1968 n.32, al D.M. 15-6-1971, al D.M. Sanità 1-4-1988 n.178, al D.Lgs. 27-1-1992 n°110, al D.M. 4-6-1993 n°248, alla Legge 22-2-1994 n°146, al D.M. 25-9-1995 n°493, al D.M. 23-10-1995 (G.U. 18-12-95 n°294) e successive modificazioni ed integrazioni.
- 2.- La vendita di prodotti surgelati in spacci di sostanze alimentari, comprese le macellerie, le pescherie ed i supermercati, deve essere appositamente autorizzata dopo verifica dell'idoneità dei sistemi di refrigerazione previsti dalle vigenti disposizioni da parte dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dei Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione, secondo le rispettive competenze, nel rispetto, comunque, delle tabelle merceologiche.
- 3.- I prodotti surgelati devono essere venduti nella confezione originale, non essendo ammesso in nessun modo, il frazionamento del prodotto.
- 4.- E' vietato lo scongelamento ed il ricongelamento dei prodotti surgelati.

## **Art. 223**

### *Alimenti sfusi*

- 1.- Per la vendita degli alimenti non in confezione sigillata che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio cottura, valgono le disposizioni di cui al comma 5 dell'art.195.
- 2.- E' fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.
- 3.- Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta, è auspicabile destinarne uno all'esclusivo maneggio della moneta.
- 4.- Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e, comunque, in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scoparti, distinti per classi merceologiche.
- 5.- Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere aperte da parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).
- 6.- Le vetrine ed i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, devono essere muniti di dispositivo adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.
- 7.- Le sostanze vendute allo stato sfuso devono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste dall'art.13 del D.P.R. 322/1980.

## **Art. 224**

### *Protezione dei generi alimentari*

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

## **Art. 225**

### *Vendita promiscua*

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

## **Art. 226**

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

- 1.- I fogli di carta o di altro materiale destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre ad essere in regola con le norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o da contatto di qualsiasi specie ed usati, singolarmente, a mano a mano che se ne presenti la necessità di impiego.
- 2.- Il confezionamento di prodotti alimentari deve avvenire in modo da garantire la chiusura ermetica della confezione stessa, al fine di impedire manipolazioni, sostituzioni, alterazioni insudiciamento.
- 3.- I prodotti venduti sfusi, la chiusura dell'involucro di cui al precedente comma 2 non deve essere effettuata mediante utilizzazione di spille o altro materiale metallico anche apposto con cucitrici o altri attrezzi meccanici.
- 4.- Sono fatte salve le prescrizioni per l'etichettatura delle sostanze alimentari di cui all'art.64 e segg. del D.P.R. 327/80, nonché quelle contenute nella normativa comunitaria e statale vigente in materia e del D.Lgs. 16-2-1993 n°77.
- 5.- Sono, altresì, fatte salve, per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni contenute nel D.M. 18-1-1991, n.90 (G. U. Serie Generale – n. 67 del 20-3-1991) e nel D.Lgs. 25-1-1992 n° 108.

## **Art. 227**

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

- 1.- In materia di additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari si applicano le norme contenute nel D.M. 31-3-1965 e successive modifiche ed integrazioni, nonché le prescrizioni contenute negli artt. 58 e seguenti del D.P.R. 327/80 e del D.Lgs. 25-1-1992 n°107 e D.M. 27-2-1997 n°209.
- 2.- Sono da intendersi qui richiamate le norme di cui agli artt.5, 6, 7, 9 della legge 283/62 e successive modifiche di cui alla legge 441/63.
- 3.- L'impiego di materie coloranti nella lavorazione di sostanze alimentari e bevande nonché delle carte di imballaggio delle materie stesse è disciplinato dal D.M. 22-12-1967 e successive modifiche ed integrazioni, adottati in osservanza dell'art. 1 della legge 441/63 e dell'art.54 e seguenti del D.P.R. 327/80.

## **Art. 228**

### *Residui degli antiparassitari*

- 1.- I residui delle sostanze attive dei presidi sanitari ammessi sui prodotti destinati all'alimentazione, non devono superare i limiti di tolleranza di cui all'ordinanza del Ministro della Sanità 18-7-1990 (suppl. n°57 G.U. serie generale n.202 del 30-8-1990).

## **Art. 229**

### *Utensili e recipienti*

- 1.- La produzione, il commercio e l'uso di utensili e recipienti da cucina o da tavola, nonché qualunque oggetto destinato a venire a contatto con sostanze alimentari e bevande sono disciplinati dall'art.11 della legge 283/62, come modificato ed integrato dal DPR 23-8-1982, n. 777 e dall'art. 68 del D.P.R. 327/80.
- 2.- Gli utensili, i recipienti e le stoviglie devono essere costantemente tenuti in condizioni di massima pulizia, conservati in modo da evitare insudiciamenti ed inquinamenti; devono anche essere ritirati dal commercio o dall'uso nel momento in cui presentino uno stato di usura, anche minimo.
- 3.- Sono fatte salve, in materia, le norme contenute nel D.M. 18-1-1991, n. 90.



### **Art. 230**

#### *Cariche microbiche*

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

## **CAPO VII**

### *NORME RELATIVE AGLI ADDETTI*

### **Art. 231**

#### *Libretto di idoneità sanitaria*

1.- Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e bevande deve essere munito dell'apposito libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art.14 della legge 283/62 e dagli artt.37, 40 e 41 del D.P.R. 327/80.

2.- Per il rilascio del libretto di cui al precedente comma deve essere osservato quanto disposto dagli artt.38 e 39 del D.P.R. 327/80.

3.- Il libretto di idoneità sanitaria è rilasciato secondo le prescrizioni contenute nell'art.37 del D.P.R. 327/80 tramite il Servizio igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di prevenzione dell'Azienda U.S.L. a cui spetta le prescrizioni degli accertamenti sanitari preventivi e le vaccinazioni dei titolari dei libretti, nonché la proposta ed, in caso urgente, anche l'adozione, delle misure necessarie a tutela della pubblica salute nel rispetto della legge regionale 36/84.

4.- E' fatto obbligo al Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. di predisporre e gestire la registrazione dei libretti sanitari rilasciati e dei relativi provvedimenti adottati.

### **Art.232**

#### *Igiene degli addetti*

1.- Per quanto attiene all'igiene e pulizia del personale e dell'abbigliamento si applicano le disposizioni contenute nell'art.42 del D.P.R 327/80 e nel capo VIII del D.Lgs. 26-5-1997 n° 155.

2.- Le disposizioni in merito all'abbigliamento di cui al comma 1 e 2 dell'art.42 del D.P.R. n° 327/80 possono non applicarsi al personale addetto alla sola somministrazione o vendita (baristi, camerieri, commessi).

## **CAPO VIII**

### *ACQUE MINERALI E GASSATE*

### **Art. 233**

#### *Acque minerali*

1.- Le acque minerali sono disciplinate dal Regolamento approvato con D.Lgs. 25-1-1992, n.105, con D.M. Sanità 12-11-1992 n.542 e D.M. Sanità 13-1-1993 (G.U. n. 14 del 19-1-1993).

2.- Si applicano, altresì, le disposizioni contenute nel D.P.R. 14-1-1972, n.2, relative al trasferimento alle Regioni a statuto ordinario delle competenze in materia.

### **Art. 234**

#### *Acque gassate*

1.- Le acque gassate sono disciplinate dal D.P.R. 16-5-1958, n.719 e successive modifiche ed integrazioni.

## **CAPO IX**

### *ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE*

### **Art. 235**

#### *Locali di produzione e lavorazioni di carni fresche: Requisiti*

1.- Gli impianti di macellazione, sezionamento, lavorazione e/o confezionamento di carni fresche sono disciplinati dal D.Lgs. 18-4-1994, n°286 e dal D.P.R. n°327/80 e successive modificazioni ed integrazioni.

2.- Gli impianti di macellazione sono inclusi nell'elenco delle industrie di prima classe e devono quindi sottostare al rispetto della normativa di cui all'art.216 del T.U.LL.SS. e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.

3.- E' di competenza dei Comuni la costruzione e la manutenzione dei macelli pubblici.

4.- L'Azienda U.S.L., avvalendosi dei Servizi Veterinari, assicura la gestione sanitaria degli impianti dei macelli pubblici; le attività di ispezione e vigilanza per tutti i locali, sia pubblici che privati, di produzione e manipolazione di carni fresche vengono assicurate, secondo le rispettive competenze, dai Servizi Veterinari e dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.

5.- Per i macelli abilitati alla esportazione di carni nella Comunità Europea e nei Paesi Terzi consentiti si fa riferimento all'allegato 1 della legge 29-11-1971 n°1073, al D.P.R. 10-9-1991 n.312, D.Lgs. 30-12-1992 n.537 e successive modifiche;

per i macelli avicoli si fa riferimento al D.P.R. 8-6-1982, n.503; per i macelli di conigli si fa riferimento al D.P.R. 10-8-1972, n. 967 e al D.P.R. 30-12-92 n°559.

6.- Ad integrazione di quanto indicato all'art.28 del D.P.R. 327/80 ed oltre al rispetto delle norme in materia di igiene del suolo e dell'abitato e dell'igiene dei lavoro, gli impianti di macellazione, ad esclusione dei casi su elencati, devono rispondere ai requisiti ed alle procedure previste dal D.Lgs. n°286/94.

7.- I requisiti igienico- sanitari dell'impianto e delle relative attrezzature devono soddisfare le disposizioni di cui ai commi 6 e 9 dell'art.28 e le norme igieniche indicate dall'art.29 del D.P.R. 327/80 e dal D.Lgs. 30-12-1992 n.531.

8.- Per quanto attiene l'approvvigionamento idrico, lo smaltimento dei liquami, dei rifiuti, l'uso delle concimaie, l'eventuale costruzione e gestione di un impianto di incenerimento vanno rispettati le norme statali, regionali e del presente Regolamento in materia nonché il D.Lgs. 14-12-1992 n°508.

## **Art 236**

### *Locali di lavorazione dei prodotti ittici*

1.- I locali di lavorazione di prodotti ittici devono possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. 327/80, dal D.Lgs. n°530/92, dal D.Lgs. n°531/92 e successive modificazioni ed integrazioni nonché rispettare la normativa vigente in materia di approvvigionamento idrico, di smaltimento dei liquami e rifiuti.

## **Art. 237**

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

1.- I depositi all'ingrosso di carni fresche e congelate, nonché di prodotti ittici freschi e congelati devono possedere i requisiti previsti dall'art.30 del D.P.R. 327/80, dal D.Lgs. n°286/94, dal D.Lgs. n°530/92 e dal D.Lgs. n°531/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

## **Art. 238**

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

1.- I locali di spaccio e vendita di carne di qualsiasi specie e di pesce dovranno essere dotati di pareti rivestite in materiale lavabile e impermeabile fino all'altezza di metri 2, ben raccordate con il pavimento, rivestito di analogo materiale e con pendenze di quest'ultimo verso un pozzetto di scarico centrale con chiusura idraulica.

2.- I locali adibiti a spaccio e vendita di carni di qualsiasi specie e di pesce devono essere dotati di:

- a) - acqua potabile fredda e calda in quantità sufficiente;
- b) - almeno di una cella o armadio frigorifero di adeguate capacità;
- c) - un banco refrigerante qualora si espongano gli alimenti di che trattasi in mostra al pubblico. Negli spacci di vendita di alimenti ittici può essere usato il ghiaccio per la conservazione del prodotto purché preparato con acqua potabile; comunque i tavoli per l'esposizione degli stessi prodotti devono avere la giusta inclinazione per lo scolo delle acque di lavaggio che devono essere raccolte ovvero convogliate in rete fognante;
- d) - un banco di vendita rivestito di marmo o di altro materiale lavabile; gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere in materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabile e disinfettabile;
- e) - la superficie del ceppo adibito al taglio delle carni deve essere mantenuta liscia, lavata e disinfettata giornalmente.

3.- Per i requisiti strutturali ed igienico- sanitari degli spacci di vendita, si fa riferimento all'art.29 del R.D. 3298 del 1928 e ai commi 1, 2 e 4 dell'art.31 del D.P.R. 327/80 ed ai requisiti generali previsti dal D.Lgs. n°155/97.

4.- I requisiti delle pollerie devono essere quelli indicati all'art.12 del D.P.R. 867/72 e successive modificazioni ed integrazioni.

5.- Nel caso di vendita promiscua di carni di diverse specie animali, si deve provvedere alla separazione delle carni avicunicole da quelle bovine, suine ed ovicaprine, sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature di conservazione indicate nell'allegato C del D.P.R. 327/80 modificato con D.M. 14-2-1984.

6.- La preparazione alla vendita delle carni avicunicole deve essere, inoltre, effettuata su taglieri e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altre carni.

7.- Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelamento si fa riferimento al D.M. 3-2-1971 e successive modifiche.

## **Art. 239**

### *Prodotti alimentari a base di carne*

1.- La lavorazione, il confezionamento dei prodotti alimentari a base di carne a carattere industriale sono disciplinati dalle leggi 283/62, 441/63 e dal D.P.R. 327/80 e dal D.Lgs. 30-12-1992 n.537, dal D.Lgs. n°155/97 nonché dalle leggi speciali vigenti in materia.

2.- La lavorazione e manipolazione di prodotti carnei e di prodotti misti di origine animale e vegetale, in laboratori anche annessi agli spacci di vendita di prodotti di origine animale, sono soggette ad apposita autorizzazione sanitaria rilasciata, ai sensi dell'art.2 della legge 283/62 e dell'art.25 del D.P.R. 327/80, dal Sindaco, previo parere favorevole dei Servizi Veterinari e, nel caso di alimenti misti, anche del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di

Prevenzione dell'Azienda U.S.L.

3.- Nel caso di laboratori di cui al precedente comma, i locali di lavorazione di prodotti di origine animale e/o di prodotti misti devono essere separati dai locali di vendita delle carni fresche.

4.- L'eventuale installazione negli spacci di vendita delle carni di impianti per la cottura, compresi gli arrosti-polli, deve essere autorizzata e deve avvenire in ambienti diversi da quelli destinati alla vendita ed alla conservazione di carni fresche.

#### **Art. 240**

##### *Molluschi eduli lamellibranchi*

1.- La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi sono disciplinati dal D.Lgs. 30-12-1992 n. 530 e successive modificazioni, integrazioni e norme statali e regionali di attuazione.

2.- L'attività istruttoria e di vigilanza è esercitata, per le rispettive competenze, dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dai Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, degli organi preposti alle relative attività di controllo.

#### **Art. 241**

##### *Elicicoltura*

1.- L'allevamento di lumache e/o la commercializzazione delle stesse devono avvenire in impianti autorizzati dall'Autorità sanitaria comunale su parere dei Servizi Veterinari e del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L..

2.- I terreni utilizzati devono essere indenni da qualunque tipo di inquinamento, compreso quello derivante dall'uso di antiparassitari e diserbanti.

3.- E' vietato, nell'allevamento, l'uso di qualunque sostanza nociva alla salute degli animali allevati e della salute umana.

4.- Sono fatte salve tutte le disposizioni vigenti in materia.

5.- E' ammessa la vendita al pubblico con le modalità prescritte dal settimo comma del precedente art.216.

#### **Art. 242**

##### *Norma di rinvio*

1.- Per quanto non previsto dal presente Capo IX sono fatte salve tutte le norme comunitarie, statali e regionali vigenti in materia di alimenti di origine animale ed in materia veterinaria, con particolare riferimento alla legge regionale 22-8-1989, n. 13.

2.- Tutta l'attività istruttoria e di vigilanza in materia è svolta dai Servizi Veterinari e, per quanto di competenza, dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.

3.- Sono, altresì, fatte salve sia per l'attività istruttoria che per quella di vigilanza, tutte le competenze del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di prevenzione in materia di igiene degli ambienti, ai fini del rilascio del parere di agibilità, di approvvigionamento idrico, di igiene degli addetti, nonché l'applicazione, per le strutture che ne sono sottoposte, dell'art. 216 del T.U. 27-7-1934, n.1265.

4.- Sono, analogamente, fatte salve le competenze del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, nonché quelle degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## **TITOLO V**

### **MISURE CONTRO LE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI**

#### **CAPO I**

##### *NOTIFICHE SANITARIE*

#### **Art. 243**

##### *Denuncia degli animali*

1.- I proprietari o detentori, a qualsiasi titolo, di equini, bovini, ovini, suini e caprini hanno l'obbligo di denunciare ai Servizi Veterinari del Dipartimento di Prevenzione della Azienda U.S.L. il numero e la specie degli animali che possiedono o detengono, precisando anche la località nella qualità sono abitualmente ricoverati nel rispetto del D.P.R. n°317/96.

2.- Ai Servizi veterinari devono anche essere denunciate tutte le specie di mammiferi, uccelli e rettili facenti parte della fauna selvatica esotica.

#### **Art. 244**

##### *Notifica delle malattie*

1.- Ai sensi dell'art.264 del T.U. delle leggi sanitarie, approvato con R.D. 27-7-1934, n.1265 e dell'art.2 del Regolamento

di polizia veterinaria, approvato con D.P.R. 8-2-1954, n.320, qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva degli animali deve essere immediatamente notificato ai Servizi Veterinari dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente.

### **Art 245**

#### *Obbligo di notifica*

- 1.- Sono tenuti alla notifica:
  - a) - i Veterinari dell'Azienda U.S.L.;
  - b) - i Veterinari liberi professionisti;
  - c) - i proprietari ed i detentori di animali, anche in temporanea custodia e consegna a qualsiasi titolo;
  - d) - gli albergatori;
  - e) - i conduttori di stalle di sosta, di canili e di pubbliche stazioni di monta;
  - f) - gli esercenti di mascalcie;
  - g) - le Autorità ed i Funzionari indicati dall'art.3 del Regolamento di polizia veterinaria n°320/54.
- 2.- La notifica è obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che si verifichi entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accertata.
- 3.- La notifica di malattie infettive o diffuse può essere fatta per iscritto o verbalmente. I veterinari sono tenuti ad effettuare la notifica nella forma scritta.

### **Art. 246**

#### *Zoonosi*

- 1.- I Servizi Veterinari del Dipartimento di prevenzione dell'Azienda U.S.L. venuti a conoscenza di zoonosi, sono tenuti ad inviare comunicazione scritta dei casi accertati al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

### **Art. 247**

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

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

### **Art. 248**

#### *Stalle di sosta e ricovero*

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

### **Art. 249**

#### *Fiere, mercati, esposizioni*

- 1.- il Sindaco, prima dell'istituzione dei mercati, delle fiere e delle esposizioni di animali, fa accertare da parte del competente Servizi Veterinari dell'Azienda U.S.L., se i locali, le aree e le attrezzature da utilizzare posseggono i requisiti igienico- sanitari necessari.
- 2.- Ai Servizi Veterinari dell'Azienda U.S.L. è altresì, demandato il compito di assicurare la vigilanza durante lo svolgimento delle manifestazioni di cui al primo comma al fine di evitare il propagarsi di malattie infettive o diffuse degli animali.
- 3.- Dopo ogni mercato, fiera o esposizione di animali, i luoghi dove si sono soffermati gli animali stessi devono essere convenientemente puliti e disinfettati a cura del Comune o degli organizzatori della manifestazione.

### **Art. 250**

#### *Circhi e Serragli*

- 1.- L'esercizio nel Comune di circhi, serragli, ecc., deve essere autorizzato dal Sindaco solo dopo che il Servizi Veterinari della competente Azienda U.S.L. abbia effettuato, con esito negativo di riscontro di malattie infettive e/o diffuse, una visita preventiva degli animali al fine di accertarne lo stato di salute.
- 2.- Durante la permanenza nel Comune di circhi, serragli, ecc., nei luoghi individuali a norma di legge e/o Regolamento locale, deve essere effettuata da parte dei Servizi Veterinari una continua vigilanza igienico- sanitaria, soprattutto al fine di prevenire il propagarsi di malattie infettive o diffuse.
- 3.- I proprietari o conduttori di circhi, serragli, ecc., devono provvedere giornalmente alla pulizia, disinfezione ed,

eventualmente, alla disinfezione delle aree dove vengono ricoverati gli animali. Essi devono anche provvedere giornalmente all'allontanamento del letame e dei residui di mangimi, nel modo prescritto nell'autorizzazione del Sindaco.

## **Art. 251**

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

1.- L'esercizio delle stazioni di monta pubblica, dei centri di fecondazione artificiale e degli ambulatori per la cura della sterilità degli animali deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco sentito il parere favorevole vincolante dei Servizi Veterinari e del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione per quanto di competenza, i quali sono tenuti ad accertare se i locali e le relative attrezzature soddisfino le esigenze tecniche ed igienico- sanitarie necessarie per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffuse degli animali. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura dei Servizi Veterinari acquisire preventivamente i pareri degli organi previsti alle relative attività di controllo.

2.- I locali da adibire a stazioni di monta pubblica, a centri di fecondazione artificiale e ad ambulatori per la cura della sterilità degli animali devono avere i seguenti requisiti:

- a) - essere sufficientemente aerati ed avere pavimenti, mangiatoie e pareti (fino all'altezza di m 2) ben connessi, facilmente lavabili e disinfettabili;
- b) - essere dotati di acqua potabile corrente, con scarico delle acque e dei liquami secondo la normativa vigente e le disposizioni al riguardo contenute nel presente Regolamento;
- c) - essere provvista di adeguata concimaia costruita a norma di legge e nel rispetto di quanto al riguardo previsto nel presente Regolamento;
- d) - essere dotati di presidi e mezzi necessari per conservare una efficace difesa contro le malattie infettive e diffuse degli animali;

3.- I locali di cui al comma due devono essere sottoposti a lavaggio quotidiano, nonché a disinfezione ed, eventualmente a disinfezione, secondo le istruzioni impartite dai Servizi Veterinari, almeno con frequenza settimanale.

4.- Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, si applicano le disposizioni della legge n°30/1991 e D.M. n°172/1994 nonché della legge 3-2-1963, n.126 sulla disciplina della riproduzione bovina; dalla legge 3-2-1963, n.127 sulla disciplina per l'esercizio delle stazioni di fecondazione equina; dal D.P.R. 2-11-1964, n.1618 contenente norme per l'esecuzione della legge 127/63; al Regolamento di polizia veterinaria n. 320 dell'8-2-1954.

## **Art. 252**

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

1.- Gli esercizi di toilette e dei negozi per la vendita degli animali devono essere preventivamente autorizzati dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante dei Servizi Veterinari e, per quanto di competenza, del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura dei Servizi Veterinari acquisire preventivamente i pareri degli organi previsti alle relative attività di controllo.

2.- I locali da adibirsi alle attività di cui al primo comma devono essere allocati in immobili situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada. Essi devono, altresì, avere:

- a) - un sistema di smaltimento delle deiezioni degli animali, in modo che tutti i residui organici degli animali vengano raccolti in appositi sacchi chiusi da conferire direttamente all'incenerimento;
- b) - essere provvisti di pavimenti e pareti fino all'altezza di m 2, facilmente lavabili e disinfettabili;
- c) - essere dotati di acqua potabile corrente;
- d) - essere dotati di servizi igienici;

3.- I locali adibiti alla vendita di animali devono, inoltre, avere gabbie o altre attrezzature idonee per contenere gli stessi, costruite in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, in modo tale da non pregiudicare lo stato di benessere degli animali, con la parte sottostante costruita con accorgimenti volti a non permettere la fuoriuscita di deiezioni o alimenti. Le toilette devono essere costituite da almeno due locali: uno da adibire a sala di attesa ed uno, munito di attrezzature, riconosciute idonee dai Servizi Veterinari, per il lavaggio degli animali, il loro asciugamento, la tosatura, ecc.

4.- I locali di cui ai precedenti commi devono avere, inoltre, idonei mezzi di captazione, sfocianti oltre il tetto, per l'allontanamento di odori, vapori e gas che si sviluppano durante l'attività. Tali locali devono essere, altresì, muniti di scarichi idrici con pozzetti di decantazione ed imbrigliamento dei peli degli animali trattati.

## **Art. 253**

### *Maneggi, circoli ippici, ippodromi*

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

## **Art. 254**

### *Trasporto animali*

1.- Chiunque intende esercitare il trasporto di animali a mezzo di autoveicoli deve ottenere l'autorizzazione da parte del

Sindaco nel cui territorio trovasi l'autorimessa, previo parere favorevole dei Servizi Veterinari della competente Azienda U.S.L. relativamente ai requisiti igienico- sanitari dell'automezzo, nonché dei mezzi a disposizione per le operazioni di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione nel rispetto del D.Lgs. 30-12-1992 n°532.

2.- L'autorizzazione di cui al precedente comma ha validità annuale.

3.- I proprietari, i detentori o i conduttori degli automezzi di cui al primo comma devono costantemente provvedere all'allontanamento dei rifiuti, a frequenti, lavaggi ed a periodiche disinfezioni e disinfestazioni secondo le norme al riguardo previste nel presente Regolamento.

4.- I locali adibiti per il lavaggio, la disinfezione o la disinfestazione dei veicoli devono essere provvisti di pavimento impermeabile, di pareti facilmente lavabili fino all'altezza di m 2, di acqua potabile corrente, di scoli per le acque di lavaggio a chiusura idraulica.

#### **Art. 255**

##### *Alpeggio e transumanza*

1.- Chiunque intende trasferire bestiame nei pascoli estivi (alpeggio, transumanza) deve farne domanda, almeno quindici giorni prima della partenza, al Sindaco del comune ove il bestiame si trova.

2.- Il Sindaco rilascia l'autorizzazione allo spostamento dopo aver fatto accertare da parte dei servizi Veterinari della competente Azienda U.S.L., entro i tre giorni precedenti la partenza, che gli animali non manifestino malattie infettive o diffuse e che sia stato rilasciato il mod. n°7 ai sensi dell'art.42 del Regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. n.320 dell'8-2-1954.

3.- Per il pascolo vagante delle greggi dai Comuni di residenza, viene rilasciato ai pastori uno speciale libretto conforme al mod. n. 8 del Regolamento di polizia veterinaria.

4.- Per gli spostamenti fuori del Comune di residenza, l'interessato, avvalendosi del mod. n°8, deve presentare domanda al Sindaco del Comune di destinazione almeno quindici giorni prima della partenza. L'autorizzazione viene rilasciata, ove non ostino motivi di polizia veterinaria, dandone comunicazione al Sindaco del Comune in cui trovasi il gregge da spostare.

#### **CAPO II**

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

#### **Art. 256**

##### *Divieto di abbandono*

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

#### **Art. 257**

##### *Anagrafe canina*

1.- I proprietari di cani sono tenuti ad iscrivere il proprio cane all'anagrafe canina di cui al comma 1 dell'art.3 della legge 14-8-1991, n.281 ed alla Legge Regionale 3-4-1995 n°12.

#### **Art. 258**

##### *Recupero dei cani randagi*

1.- I cani vaganti catturati, regolarmente anagrafati, sono restituiti al proprietario o al detentore. I capi vaganti non tatuati catturati devono essere tatuati. Essi, se non reclamati entro sessanta giorni, possono essere ceduti a privati che diano garanzie di buon trattamento o ad associazioni protezionistiche, previo trattamento profilattico contro la rabbia, l'echinococcosi e altre malattie trasmissibili.

2.- Spetta ai Servizi Veterinari del Dipartimento di prevenzione dalla Azienda USL il recupero dei cani randagi.

3.- In caso di recupero dei cani vaganti, regolarmente anagrafati si provvede alla restituzione al legittimo proprietario. I cani non anagrafati vengono iscritti all'anagrafe canina e, se non recuperati entro sessanta giorni, possono essere ceduti gratuitamente a privati maggiorenni che diano sufficienti garanzie di buon trattamento, a enti e associazioni protezionistiche.

4.- Prima della scadenza del termine di cui al precedente comma 2 possono essere ceduti in affidamento temporaneo, con l'impegno, da parte degli affidatari, di restituirli ai proprietari che li richiedessero entro i sessanta giorni.

5.- Il recupero dei cani randagi deve essere effettuato in modo indolore e senza arrecare traumi all'animale.

6.- La soppressione, così come prevista dagli articoli 86, 87 e 91 dei D.P.R. 8 febbraio 1954, n.320 e dell'art.2, comma 6, della legge 14 agosto 1991, n. 281, deve essere effettuata esclusivamente dai medici veterinari, anche liberi professionisti, con metodo eutanascico.

7.- In caso di recupero dei cani vaganti regolarmente anagrafati.

8.- In ogni caso si dovrà fare riferimento a quanto previsto dalla Legge n°281/91, dalla L.R. n°12/95, dal Decreto Ministero Sanità 14-10-96, dalla Delibera di G.R. 8-8-96 n°3820, dalla Delibera di G.R. 22-7-97 n°4474.

## **Art. 259**

### *Canili comunali*

- 1.- I cani ricoverati nei canili comunali o nei rifugi per cani possono essere soppressi, in modo esclusivamente eutanasico, ad opera di Medici Veterinari, soltanto se gravemente ammalati, incurabili o di comprovata pericolosità.
- 2.- E' vietato maltrattare i gatti che vivono in libertà. I gatti liberi devono essere sterilizzati dai Servizi Veterinari dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente e riammessi nel gruppo. I gatti possono essere soppressi solo se gravemente ammalati o incurabili.
- 3.- Gli enti e le associazioni protezionistiche possono, d'intesa con le Unità Sanitarie Locali, avere in gestione la colonie di gatti che vivono in libertà, assicurandone la cura della salute e le condizioni di sopravvivenza.
- 4.- Per quanto non espressamente previsto nel presente Regolamento, si fa riferimento alle disposizioni contenute nella legge 14-8-1991 n.281, alla Legge Regionale n°12/1995, al Decreto Ministero Sanità 14-10-96, alla Delibera di G.R. 8-8-96 n°3820, alla Delibera di G.R. 22-7-97 n°4474.

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

### **CAPO I**

#### *SISTEMA SANZIONATORIO*

### **Art. 260**

#### *Sanzioni*

- 1.- In caso di violazione delle disposizioni prescrittive previste dal presente Regolamento, ove non si configurino apposite fattispecie di reato previste da disposizioni di legge, fatto salvo, in materia di igiene e sanità pubblica, il sistema sanzionatorio della depenalizzazione di cui alla legge 24-11-1981, n.689 e successive modifiche ed integrazioni, il trasgressore è punito con la sanzione amministrativa dell'importo di € 100,00 (cento/00 euro).
- 2.- Per l'inosservanza delle ordinanze del Sindaco in materia d'igiene e sanità pubblica, oltre alla segnalazione alla competente Autorità Giudiziaria, si applica la sanzione pecuniaria di € 250,00 (duecentocinquanta/00 euro), salva diversa disposizione in rapporto alla gravità della violazione, da motivarsi con riferimento a singoli casi. In ogni caso la sanzione non potrà essere inferiore a € 100,00 (cento/00 euro).
- 3.- Per quanto riguarda la procedura dell'irrogazione della sanzione, si applicano le disposizioni previste dalla legge 24-11-1981, n.689 e gli articoli da 106 a 110 del T.U. della legge comunale e provinciale, approvata con R.D. 3-3-1934, n.383, articoli rimasti in vigore per effetto dell'art. 64, I comma, lett. e) della legge 8-6-1990, n.142.

### **CAPO II**

#### *NORME DI RINVIO E FINALI*

### **Art. 261**

#### *Rinvio*

- 1.- Per quanto non previsto dal presente Regolamento sono fatte salve le disposizioni contenute in leggi e regolamenti statali, in leggi e regolamenti regionali, riguardanti le specifiche materie dell'igiene e sanità pubblica.
- 2.- Per l'adeguamento alle disposizioni contenute nel presente Regolamento locale riferite alla posizioni di diritto già acquisite, alla data di entrata in vigore dello stesso, si assegna il termine di tre anni, fatte salve obiezioni di regolamentari di legge.

### **Art. 262**

#### *Norma finale*

- 1.- Il presente Regolamento entra in vigore nei modi e termini previsti dall'art.2, salvo quanto previsto nel successivo comma 2 dell'articolo 256.