

Comune di S. Elisabetta
(Prov. di Agrigento)



Ufficio di Segreteria
Affari Generali

REGOLAMENTO DI IGIENE E SANITÀ PUBBLICA

Approvato dal Consiglio Comunale nella Seduta del 17/09/2003 con atto n.27

SOMMARIO

SOMMARIO..... I

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE

SANITA' PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

CAPITOLO 1. DISPOSIZIONI GENERALI.....

Art.1 *REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E DI SANITA' PUBBLICA*.....

Art.2 *VALIDITA'*

Art.3 *SITUAZIONI ESISTENTI E DEROGHE*.....

Art.4 *SANZIONI*

Art.5 *PROVENTI DELLE SANZIONI*.....

Art.6 *ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI*.....

Art.7 *AUTORITA' SANITARIA LOCALE*.....

Art.8 *COMPITI DEI SERVIZI DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELL'AZIENDA USL E DELL'ARPA* .

Art.9 *SUPPORTI PROPRI E AUSILIARI DELL'AUTORITA' SANITARIA LOCALE*.....

CAPITOLO 2. PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE.....

Art.10 *COMPITI DEL COMUNE*.....

Art.11 *COMPITI DELL'AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE*

Art.12 *DENUNCIA DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE*.....

Art.13 *DENUNCIA DI MANIFESTAZIONI EPIDEMICHE O DI MALATTIE SESSUALMENTE TRASMESSE*

M.S.T.

Art.14 *DISINFEZIONE DEGLI AMBIENTI DI VITA*.....

Art.15 *LOTTA AGLI INSETTI NOCIVI E MOLESTI, DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE*

Art.16 *PROFILASSI DELLE MALATTIE NEI VIAGGIATORI INTERNAZIONALI*.....

Art.17 *VACCINAZIONI*.....

Art.18 *VACCINAZIONI, MALATTIE INFETTIVE E FREQUENZA IN COLLETTIVITA'*

Art.19 *PROFILASSI DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI CON SANGUE E LIQUIDI BIOLOGICI*.....

Art.20 *PROFILASSI DELLE INFEZIONI TRASMISSIBILI NELLE ATTIVITA' DI BARBIERE, PARRUCCHIERE,*

ESTETISTA.....

CAPITOLO 3. VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE.....

Art.21 *VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE*.....

Art.22 *STUDI PROFESSIONALI MEDICI E AMBULATORI MEDICI*.....

Art.23 *REQUISITI STRUTTURALI DEGLI STUDI PROFESSIONALI MEDICI PUBBLICI E PRIVATI*.....

TITOLO II

IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINATI

AD USO CIVILE, INDUSTRIALE E SPECIALE

CAPITOLO 1. NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

Art.24 *CONCESSIONE E AUTORIZZAZIONE ALLA COSTRUZIONE*

Art.25 *AUTORIZZAZIONE ALL'ABITABILITA' E ALL'USABILITA' DEGLI EDIFICI*.....

Art.26 *NORME GENERALI E MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI*

CAPITOLO 2. NORME IGIENICO-SANITARIE PER LE CIVILI ABITAZIONI.....

Art.27 *DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO*.....

Art.28 *DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INABITABILE*.....

Art.29 *CONDIZIONI E SALUBRITA' DEL TERRENO*.....

Art.30 *ISOLAMENTO TERMICO. VANI SOTTOTETTO*

Art.31 *CORTILI, POZZI-LUCE E CHIOSTRINE*

Art.32 *IGIENE DI PASSAGGI E SPAZI PRIVATI*.....

Art.33 *MISURE CONTRO L'INGRESSO DI INSETTI E DI ANIMALI*

Art.34 *MARCIAPIEDI INSISTENTI SU AREE PUBBLICHE*

Art.35 *RINGHIERE E PARAPETTI*.....

Art.36 *CANALI DI GRONDA*.....

Art.37	PROTEZIONE DAL RUMORE.....
Art.38	CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI ADIBITI AD ABITAZIONE PRIVATA.....
Art.39	DIMENSIONI ED ALTEZZE DEI LOCALI ADIBITI AD ABITAZIONE PRIVATA.....
Art.40	ILLUMINAZIONE NATURALE
Art.41	CARATTERISTICHE MICROCLIMATICHE.....
Art.42	CONDIZIONAMENTO DELL'ARIA E TERMOVENTILAZIONE.....
Art.43	INTERVENTI EDILIZI DI RECUPERO DEL PATRIMONIO EDILIZIO ESISTENTE.....
Art.44	CUCINE E ZONE DI COTTURA.....
Art.45	SERVIZI IGIENICI.....
Art.46	SOPPALCHI.....
Art.47	LOCALI A PIANO TERRA, SEMINTERRATI ED INTERRATI
Art.48	SCALE.....
Art.49	CANCELLI E PORTONI MOTORIZZATI.....
Art.50	AUTORIMESSE PUBBLICHE E PRIVATE.....
Art.51	CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI RIVESTIMENTO DEI LOCALI DI ABITAZIONE.....
Art.52	IMPIANTI A GAS ED ELETTRICI.....
Art.53	INSTALLAZIONE DI BOMBOLE DI GAS LIQUEFATTI.....
Art.54	HANDICAP.....
Art.55	CAMINI, CANNE FUMARIE E COMIGNOLI.....
CAPITOLO 3. EDILIZIA SPECIALE.....		
Art.56	SCUOLE.....
Art.57	SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO PUBBLICI E PRIVATI.....
Art.58	PALESTRE ED ISTITUTI DI GINNASTICA
Art.59	STRUTTURE SOCIO-ASSISTENZIALI E SOCIO-SANITARIE.....
Art.60	FARMACIE
Art.61	DEPOSITI E MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI E DI PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI.....
Art.62	ATTIVITÀ DI BARBIERE, PARRUCCHIERE ED ESTETISTA.....
CAPITOLO 4. PISCINE, LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO ED IMPIANTI SPORTIVI.....		
Art.63	CLASSIFICAZIONE E DEFINIZIONE.....
Art.64	CARATTERISTICHE DEI BACINI DI USO PUBBLICO E COLLETTIVO.....
Art.65	SPOGLIATOI.....
Art.66	SERVIZI IGIENICI.....
Art.67	IGIENE DELL'AMBIENTE.....
Art.68	CARATTERISTICHE IMPIANTI TECNICI.....
Art.69	PRONTO SOCCORSO APERTO AL PUBBLICO.....
Art.70	DOTAZIONE DI PERSONALE, DI ATTREZZATURE E MATERIALI (Per impianti collettivi o aperti al pubblico).....
Art.71	GESTIONE
Art.72	IMPIANTI SPORTIVI.....
CAPITOLO 5. CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI AMBIENTI ADIBITI A LOCALI DI LAVORO		
Art.73	CAMPO DI APPLICAZIONE.....
Art.74	CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI.....
Art.75	CARATTERISTICHE DEI LUOGHI DI LAVORO
Art.76	ALTEZZA DEI LOCALI.....
Art.77	SUPERFICIE DEI LOCALI.....
Art.78	LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI.....
Art.79	USCITE.....
Art.80	SOPPALCHI.....
Art.81	SCALE E PARAPETTI.....
Art.82	DOTAZIONE DI SERVIZI.....
Art.83	LOCALI DI RIPOSO- REFETTORI- MENSE- CAMERA DI MEDICAZIONE/AMBULATORIO AZIENDALE
Art.84	RISCALDAMENTO, AERAZIONE.....
Art.85	ILLUMINAZIONE NATURALE
Art.86	ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE.....
Art.87	POSTI DI LAVORO A VIDEOTERMINALE.....
Art.88	MAGAZZINI.....
Art.89	DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI CHIMICI, FISICI O BIOLOGICI.....

Art.90 LAVANDERIE.....
TITOLO III	
IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO	
CAPITOLO 1. SCARICHI.....
Art.91 DEFLUSSO DELLE ACQUE.....
Art.92 SMALTIMENTO DEI FANGHI BIOLOGICI PROVENIENTI DA FOSSE SETTICHE O BIOLOGICHE	
Art.93 POZZI NERI A TENUTA: CARATTERISTICHE
Art.94 DIVIETO DI UTILIZZARE DETERGENTI IN TORRENTI E CORSI D'ACQUA
CAPITOLO 2. IGIENE URBANA
Art.95 PULIZIA INDUMENTI, TAPPETI E STENDITOI DI BIANCHERIA.....
Art.96 SCARICHI DEGLI AUTOBUS CITTADINI.....
Art.97 ALTEZZE DELLE EMISSIONI.....
CAPITOLO 3. ARIA.....
Art.98 DIVIETO DI BRUCIARE RIFIUTI.....
Art.99 TUTELA E MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DELL'ATMOSFERA URBANA
Art.100 ATTIVITA' CHE USANO SOLVENTI ORGANICI.....
Art.101 ATTIVITA' DI ELIOCOPIATURA.....
Art.102 ATTIVITA' CHE PRODUCONO EMISSIONI MALEODORANTI
Art.103 PROTEZIONE DI MATERIALI TRASPORTATI DA AUTOVEICOLI.....
Art.104 COPERTURE, MANUFATTI IN CEMENTO AMIANTO O ALTRI CONGLOMERATI CONTENENTI AMIANTO.....
CAPITOLO 4. STOCCAGGIO PRODOTTI CHIMICI.....
Art.105 SERBATOI DI ACCUMULO DI PRODOTTI CHIMICI.....
CAPITOLO 5. RUMORE.....
Art.106 CAMPO DI APPLICAZIONE.....
Art.107 MISURAZIONI E CONTROLLI.....
Art.108 SEZIONE I - ATTIVITA' TEMPORANEE - DEFINIZIONI.....
Art.109 CANTIERI EDILI, STRADALI ED ASSIMILABILI.....
Art.110 MANIFESTAZIONI TEMPORANEE IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO, FESTE POPOLARI ED ASSIMILABILI
Art.111 SEZIONE II - ATTIVITA' PRODUTTIVE, COMMERCIALI, SPORTIVE E RICREATIVE - DEFINIZIONI.	
Art.112 COMUNICAZIONE.....
Art.113 AUTORIZZAZIONE.....
Art.114 CESSAZIONE DELL'ATTIVITA'
Art.115 SEZIONE III - DISPOSIZIONI PARTICOLARI - DISCOTECHE, SALE DA BALLO E STRUTTURE DESTINATE ALLO SPETTACOLO.....
Art.116 ALTRE ATTIVITA' RUMOROSE
CAPITOLO 6. VIBRAZIONI
Art.117 VIBRAZIONI.....
CAPITOLO 7. RADIAZIONI NON IONIZZANTI
Art.118 DEFINIZIONI.....
Art.119 NORME VIGENTI
Art.120 DOCUMENTAZIONE.....
Art.121 MODIFICHE DEGLI IMPIANTI
Art.122 MISURAZIONI.....
Art.123 VIGILANZA
Art.124 COMUNICAZIONI CONCERNENTI L'IMPIEGO DI APPARECCHIATURE EMITTENTI RADIAZIONI NON IONIZZANTI IN MEDICINA, ESTETICA, DISINFEZIONE E STERILIZZAZIONE.....
CAPITOLO 8. PRODOTTI FITOSANITARI.....
Art.125 RILEVAZIONE VENDITA PRODOTTI FITOSANITARI
Art.126 MODALITA' DI CONSERVAZIONE E D'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI
TITOLO IV	
IGIENE DEGLI ALIMENTI	
CAPITOLO 1. DISPOSIZIONI GENERALI.....
Art.127 VIGILANZA, PREVENZIONE ED INFORMAZIONE.....
Art.128 CARENZE IGIENICHE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
Art.129 IRREGOLARITA' DELLE MERCI.....

Art.130 PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI.....	
Art.131 AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE PER ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO.....	
Art.146 AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER STABILIMENTI-LABORATORI DI PRODUZIONE, NONCHÉ DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI ANCHE ANNESSI AD ESERCIZI PER LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE.....	
Art.133 ADEGUAMENTO DELLE ATTIVITÀ GIÀ ESISTENTI DI PRODUZIONE E COMMERCIO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI AI REQUISITI PREVISTI DAL PRESENTE REGOLAMENTO	
CAPITOLO 2. IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO , VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.....	
Art.134 REQUISITI IGIENICO SANITARI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI.....	
Art.135 MODALITÀ DI MANUTENZIONE E CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI.....	
Art.136 REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA.....	
Art.137 CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	
Art.138 REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER LA PRODUZIONE DI PASTI DA SOMMINISTRARE IN COLLETTIVITÀ	
Art.139 REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LABORATORI ARTIGIANALI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALIMENTI.....	
Art.140 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA	
Art.141 CONSERVAZIONE, A MEZZO CONGELAZIONE, DI ALIMENTI.....	
Art.142 SOMMINISTRAZIONE IN AREE ESTERNE AD ESERCIZI PUBBLICI.....	
Art.143 AREE PUBBLICHE PER VENDITA E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI	
Art.144 PREPARAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI IN FORMA ITINERANTE.....	
Art.145 REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI CHIOSCHI.....	
Art.146 PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN STAND GASTRONOMICI.....	
Art.147 SOSTANZE ALIMENTARI	
Art.148 ATTIVITÀ AGRITURISTICA.....	
Art.149 CARATTERISTICHE DELLE AZIENDE ENOLOGICHE.....	
CAPITOLO 3. ACQUE POTABILI.....	
Art.150 REQUISITI DELLE ACQUE DESTINATE AD USO POTABILE	
Art.151 INQUINAMENTO DELLE ACQUE AD USO POTABILE.....	
Art.152 SALVAGUARDIA DELLE RISORSE IDRICHE.....	
Art.153 DOTAZIONE IDRICA DEGLI EDIFICI.....	
Art.154 CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI AUTONOMI DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE.....	
Art.155 UTILIZZO DELLE FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE A SERVIZIO DELLE CIVILI ABITAZIONI IN ZONE NON SERVITE DA ACQUEDOTTO.....	
Art.156 UTILIZZO DI FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO IN INSEDIAMENTI AL SERVIZIO DELLA COLLETTIVITÀ	
Art.157 POZZI DI USO NON POTABILE.....	
Art.158 ADEGUAMENTO DI POZZI PREESISTENTI.....	
Art.159 INATTIVAZIONE E CHIUSURA DEI POZZI.....	
Art.160 DISTRIBUZIONE IDRICA INTERNA AGLI EDIFICI.....	
Art.161 REGOLAMENTAZIONE DEL CONSUMO DI ACQUA POTABILE	
ALLEGATI.....	
ALLEGATO 1. DOCUMENTAZIONE DI IMPATTO ACUSTICO (D.I.A.).....	
APPENDICE.....	
ALLEGATO 2	
ALLEGATO 3	
FAC-SIMILE DI DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA.....	

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE SANITÀ PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

Capitolo 1. Disposizioni generali

Art.1 REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E DI SANITÀ PUBBLICA

Il Regolamento Comunale di igiene e di sanità pubblica, adottato ai sensi degli artt. 218 e 344 del T.U.LL.SS., detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle eventuali particolari condizioni locali. La raccolta, il conferimento e lo smaltimento dei rifiuti sono regolamentati dal vigente Regolamento Comunale in materia.

Art.2 VALIDITÀ

Il Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore dopo 15 giorni dell'avvenuta pubblicazione del deliberato all'Albo Pretorio del Comune, e, da quella data, hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione. Per l'adeguamento delle situazioni esistenti si fa riferimento a quanto indicato negli articoli successivi.

Il presente Regolamento sarà inoltre soggetto a revisione biennale.

Art.3 SITUAZIONI ESISTENTI E DEROGHE

In riferimento alle situazioni esistenti si configurano le seguenti fattispecie:

1) Strutture o attività oggetto di specifiche autorizzazioni igienico sanitarie all'apertura o al funzionamento (es. ristoranti, poliambulatori, ecc.):

a) Requisiti funzionali e manutentivi non di tipo strutturale (esempio: arredi, intonaci, tinteggiature, documenti organizzativi, ecc): andranno adeguati alle disposizioni del presente regolamento ;

b) Requisiti strutturali (esempio: murature, solai, bucatore, impianti, ecc.): andranno adeguati, ove è possibile, ai requisiti del presente regolamento, richiedendo deroga motivata in caso di comprovata impossibilità ad adeguarsi.

2) Strutture o attività non oggetto di specifiche autorizzazioni igienico sanitarie all'apertura o al funzionamento (es. uffici, studi professionali medici, ecc):

a) Requisiti funzionali e manutentivi non di tipo strutturale (come al punto 1) andranno adeguati alle disposizioni del presente regolamento;

b) Requisiti strutturali (come al punto 1): andranno adeguati al presente regolamento in occasione di subentri, rilevanti interventi strutturali, cambi di proprietà o di gestione o qualora, in seguito ad intervento ispettivo, sia verificata la presenza di inadeguate condizioni igienico-sanitarie, per cui sarà da prevedere un congruo lasso di tempo per l'adeguamento. In caso di comprovata impossibilità ad adeguarsi, sarà eventualmente richiesta deroga motivata;

3) Civili abitazioni e loro pertinenze (di cui all'art.38 del presente regolamento): andranno adeguate ai requisiti del presente regolamento qualora, a seguito di intervento ispettivo richiesto da aventi diritto (proprietario, inquilino) sia verificata la presenza di inadeguate condizioni igienico-sanitarie, per cui sarà da prevedere un congruo lasso di tempo per l'adeguamento. In caso di comprovata impossibilità ad adeguarsi sarà eventualmente richiesta deroga motivata.

Gli adeguamenti previsti ai punti 1) e 2) del primo comma dovranno essere realizzati entro il termine di 1 anno dall'entrata in vigore del presente Regolamento.

Il Sindaco può ammettere le deroghe di cui ai precedenti punti 1) 2) e 3), se opportunamente motivate e circostanziate, sentito il parere dei Servizi di cui all'art.8 secondo le rispettive competenze, e subordinatamente all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.

In particolare, sempre previo parere dei Servizi di cui all'art.8, per i fabbricati esistenti soggetti ad interventi di manutenzione straordinaria, risanamento conservativo e ristrutturazione sono ammessi interventi, anche in contrasto con il presente Regolamento, purché ne risulti un evidente miglioramento e non vi sia contrasto con le vigenti leggi.

Art.4 SANZIONI

La violazione alle prescrizioni del presente Regolamento, quando non comportino infrazioni penali o violazioni diversamente sanzionate dalla normativa statale o regionale, sono punite con la sanzione amministrativa da €100,00 ad €600,00.

L'accertamento, la contestazione e la definizione delle infrazioni amministrative, o la opposizione agli atti esecutivi, sono regolamentate in via generale, dalla normativa vigente (L.689/1981).

In tutti i casi in cui sia stata constatata un'azione o un'omissione in violazione alle norme del presente Regolamento l'autorità competente, che sarà il Dirigente di Servizio competente per materia se la legge non stabilisce diversamente, indipendentemente dall'applicazione della sanzione amministrativa, può ordinare al responsabile dell'infrazione di uniformarsi alle disposizioni regolamentari prescrivendo a tal fine un termine perentorio.

Art.5 PROVENTI DELLE SANZIONI

I proventi delle sanzioni amministrative, ai sensi del T.U.L.L.S.S 24/11/1981 N. 689, fatte salve eventuali integrazioni e modificazioni, spettano all'Azienda USL.

Le somme di denaro pagate a titolo di sanzione amministrativa, determinate con propria ordinanza ingiunzione dal Sindaco, vengono esatte dalla Azienda USL che ne beneficia..

Quando per l'accertamento della violazione vengono eseguite analisi, gli oneri delle stesse, determinati con ordinanza.ingiunzione dal Sindaco che li quantificherà in base ai tariffari vigenti, sono a carico del contravventore e devono essere devoluti all'organo esecutore delle stesse.

Art.6 ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI

Il presente Regolamento abroga il precedente Regolamento Comunale di Igiene, adottato dal Consiglio Comunale e le norme, successive, di adeguamento, nonché le disposizioni, dettate da altri regolamenti comunali precedenti, incompatibili od in contrasto con le disposizioni qui contenute, fatte salve le norme di altri regolamenti speciali in materia.

Art.7 AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria locale alla quale compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi, prescrittivi, repressivi e cautelari, comprese le ordinanze contingibili ed urgenti, in materia di igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale.

Per tale attività si avvale dei Servizi e organi consultivi e propositivi in materia igienico-sanitaria e ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalla L.R.30del 03/11/1993 e successive modifiche ed integrazioni.

Ogni qualvolta il Sindaco (o il Dirigente del Servizio interessato), anche su indicazione dei Servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini venga a

conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento, può richiedere l'intervento immediato dei sopracitati Servizi, per verifiche, accertamenti, o formulazione di proposte inerenti il caso.

Art.8 COMPITI DEI SERVIZI DEL DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA DELL'AZIENDA USL E DELL'ARPA

I Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL e dell'ARPA sono tenuti, ciascuno per le proprie competenze, al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:

- a) devono riferire all'Autorità Sanitaria Locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e della tutela ambientale;
- b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Sindaco indicati al I comma dell'art.7 del presente regolamento;
- c) effettuano la vigilanza ed il controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Sindaco di cui al 1° comma dell'art.7 nonché sull'applicazione del presente regolamento;
- d) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco (o al Dirigente del Servizio interessato) in materia di igiene, sanità e tutela ambientale;
- e) sorveglianza dell'esercizio di attività medica e sanitaria in ordine ad eventuali casi di abusivismo;

I Servizi di cui ai precedenti commi sono i seguenti: Servizio di Igiene Pubblica, Servizio Prevenzione e Sicurezza Ambienti di Lavoro, Servizi Veterinari, Servizio Salute Donna e Servizio Salute Infanzia, Servizio Farmaceutico, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, Servizio di Medicina Legale.

Art.9 SUPPORTI PROPRI E AUSILIARI DELL'AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

Di fronte a particolari situazioni di emergenza ed urgenza superiori alla capacità operativa dei Servizi dell'Azienda USL o dell'ARPA, il Sindaco può avvalersi dei propri uffici tecnici e di polizia, coordinati funzionalmente dai Servizi sopracitati.

Capitolo 2. Profilassi delle malattie infettive e parassitarie

Art.10 COMPITI DEL COMUNE

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffuse il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori, su richiesta dei Servizi di cui all'art.8, nonché di emettere ordinanze contingibili ed urgenti.

Art.11 COMPITI DELL'AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE

Spetta all'Azienda USL provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffuse, attraverso l'adozione delle misure idonee a prevenirne l'insorgenza.

In questo ambito l'Azienda USL provvede:

- 1) a raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive;
- 2) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.

Art.12 DENUNCIA DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

Ogni Sanitario che nell'esercizio della professione venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo deve notificarlo al Servizio di Igiene Pubblica della Azienda USL.

Le modalità ed i tempi della segnalazione sono definiti dal D.M.15/12/1990 e dalle Circolari Ministeriali n.5 del 12/02/1987 e n.14 del 13/02/1988.

Riferimenti normativi:

– Titolo V capo I R.D. 27/7/1934 n.1265.

–

Art.13 DENUNCIA DI MANIFESTAZIONI EPIDEMICHE O DI MALATTIE SESSUALMENTE TRASMESSE (M.S.T.)

É fatto obbligo ai Sanitari di denunciare al Servizio di Igiene Pubblica, nel più breve tempo possibile, in forma scritta preceduta da contatto telefonico alla Guardia Igienico Sanitaria , qualunque manifestazione di malattia infettiva non compresa nell'elenco di cui al D.M.15/12/1990, che per la natura e per il numero di casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

L'obbligo di segnalazione al Servizio di Igiene Pubblica, per le verifiche del caso, compete anche ai direttori di scuole, collegi, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, industrie, piscine, nonché ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili.

Ogni sanitario che constati un caso di malattia venerea deve darne notizia immediata al Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL, ai sensi dell'art.5 della Legge 25/07/1956 n.837, segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio e comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato, esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

Art.14 DISINFEZIONE DEGLI AMBIENTI DI VITA

Spetta al Comune, provvedere a tutte le operazioni di disinfezione che si rendano necessarie a tutela della salute pubblica.

Gli interventi vengono effettuati su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL, a cui spetta anche la valutazione sull'idoneità dei prodotti da utilizzare e sul tipo di intervento.

Gli interventi disposti d'ufficio, ad eccezione di quelli originati da atti od omissioni di accertata responsabilità, sono a carico del Comune.

Art.15 LOTTA AGLI INSETTI NOCIVI E MOLESTI, DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

La salvaguardia dell'igiene dell'ambiente è indispensabile allo scopo di prevenire il formarsi di focolai di zanzare o di altri insetti nocivi e molesti e di rendere più agevole ed efficace la lotta contro topi, ratti ed insetti.

É vietato lo scarico ed il deposito di immondizie sul suolo pubblico e privato.

I cortili, i terreni scoperti e le aree fabbricabili nei centri abitati devono essere tenuti sgombri a cura dei proprietari o conduttori, da erbacce, sterpi e rifiuti di ogni genere ed opportunamente recintati in modo da impedire lo scarico di immondizie e di altri rifiuti; devono inoltre essere sistemati in modo da evitare il ristagno delle acque piovane o di qualsiasi altra provenienza.

Presso le officine di riparazione e qualsiasi punto di deposito, rigenerazione e commercio di pneumatici deve essere evitato l'accatastamento all'esterno dei pneumatici stessi.

Nei casi in cui ciò non sia possibile, occorre comunque proteggere i pneumatici dalle intemperie per impedire la raccolta di acqua al loro interno.

Non è consentito utilizzare pneumatici come zavorre per teli plastici. Per altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto, i pneumatici devono essere dotati di fori di diametro tale da impedire il ristagno in essi di acqua piovana.

In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutti gli stabilimenti dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni

rurali, nelle stalle, e di altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari o dei conduttori, misure contro le mosche secondo metodi e mezzi efficaci.

Per quanto riguarda gli insetti pronubi (insetti impollinatori) si fa riferimento alla normativa vigente.

Qualora nel territorio comunale si evidenzino problemi causati da ratti, topi, o insetti nocivi e molesti di entità tale da costituire, a giudizio dei Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL, un pericolo per la salute pubblica, il Sindaco ordina i necessari interventi di derattizzazione o disinfestazione e di bonifica ambientale, su parere degli stessi Servizi.

In caso di inadempienza a quanto ordinato dal Sindaco, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di effettuare i lavori non eseguiti dai privati, ponendo a carico dei medesimi l'onere relativo.

Art.16 PROFILASSI DELLE MALATTIE NEI VIAGGIATORI INTERNAZIONALI

L'Azienda USL, tramite il Servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio di Pediatria di Comunità ognuno per le proprie competenze, provvede a fornire indicazioni di profilassi ed educazione sanitaria alle persone che per qualsiasi motivo si rechino all'estero.

Art.17 VACCINAZIONI

L'Azienda USL provvede alla effettuazione delle vaccinazioni obbligatorie o facoltative tramite il Servizio Igiene Pubblica, il Servizio Salute Donna, il Servizio Pediatria di Comunità, i Medici di Medicina Generale ed i Pediatri convenzionati.

Agli stessi Servizi il cittadino può rivolgersi per richiedere informazioni e/o certificazioni relativamente al proprio stato vaccinale. Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite. Possono essere esentati dalle vaccinazioni obbligatorie coloro che, su proposta del medico curante, a giudizio dei Servizi dell'Azienda USL interessati, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere sottoposti senza rischio.

Tutti i medici che a qualsiasi titolo effettuino vaccinazioni obbligatorie o facoltative devono darne comunicazione per iscritto al Servizio Igiene Pubblica e in caso di minori al Servizio Pediatria di Comunità, indicando il nominativo, la data di nascita e la residenza del soggetto vaccinato, il nome commerciale del vaccino utilizzato, la ditta produttrice, il numero di serie, il lotto, il controllo di stato, la data di preparazione e di scadenza e la data di somministrazione.

Nell'ambito di campagne vaccinali, da parte dei Medici di Medicina Generale e dei Medici Pediatri di libera scelta (esempio vaccinazione antinfluenzale), sarà a cura del Servizio di Igiene Pubblica la registrazione dei dati di cui sopra; sarà a carico del singolo Medico convenzionato la comunicazione del nominativo del paziente, della data di vaccinazione e del codice sanitario.

Art.18 VACCINAZIONI, MALATTIE INFETTIVE E FREQUENZA IN COLLETTIVITÀ

Nessun minore può essere ammesso a frequentare le scuole di ogni ordine e grado e altre collettività se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato agli obblighi vaccinali previsti dalla legge, fatto salvo quanto previsto all'art.17.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti di ufficio. I direttori di scuole di ogni ordine e grado, istituti, stabilimenti e altre collettività che accolgono minori sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

Il Sindaco, in qualità di Autorità Sanitaria Locale, stabilisce la procedura di riammissione nelle collettività scolastiche e pedagogiche per i bambini ed il personale affetti da malattie infettive e diffuse, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Salute Infanzia dell'Azienda USL.

Art.19 PROFILASSI DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI CON SANGUE E LIQUIDI BIOLOGICI

In tutte le strutture sanitarie e assistenziali pubbliche e private devono essere scrupolosamente applicate le norme individuate dal D.M.28/9/90 e seguenti, che consentono un'efficace protezione nei confronti dei germi trasmissibili con sangue e liquidi biologici infetti.

Quando si eseguono manovre che possono comportare il contatto con sangue o liquidi biologici gli operatori devono sempre adottare le cosiddette "precauzioni universali": lavaggio delle mani, uso di dispositivi di protezione individuale (guanti, mascherine, occhiali, abbigliamento adeguati, smaltimento di aghi e strumenti taglienti in appositi contenitori resistenti).

Per ridurre il rischio di infezioni crociate (da paziente a operatore, da operatore a paziente, da paziente a paziente) il comportamento degli operatori deve essere uniformato mediante l'adozione di procedure formalizzate, con standardizzazione delle stesse.

Deve essere privilegiato l'utilizzo di strumenti e materiale monouso. I dispositivi medici "critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con la cute e mucose non integre o che vengono introdotti nell'organismo) e i dispositivi medici "semi critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose integre) dopo l'uso devono essere sottoposti a sterilizzazione mediante autoclave, previa decontaminazione e detersione.

I materiali non trattabili con il calore e non disponibili in monouso che necessitano di sterilizzazione devono essere sottoposti a trattamento con glutaraldeide al 2% per 10 ore o di altra sostanza di equivalente potere sterilizzante; l'utilizzo di tale procedura deve essere preventivamente concordato con il Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL, Settore Profilassi delle malattie infettive.

Gli articoli "non critici" (superfici o attrezzature che non entrano in contatto con tessuti) devono essere sottoposti a disinfezione di livello intermedio, ottenibile con l'utilizzo di prodotti a base di cloro. Per le superfici è preferibile prevenire la contaminazione applicando telini, guaine o pellicole protettive: si tratta di procedura d'obbligo in ambito odontoiatrico, dove l'uso di strumenti rotanti ad alta velocità genera nell'ambiente aerosol potenzialmente infetti.

Art.20 PROFILASSI DELLE INFEZIONI TRASMISSIBILI NELLE ATTIVITA' DI BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA ED AFFINI

Nell'esercizio delle attività di barbiere, parrucchiere, estetista e affini deve essere privilegiato l'utilizzo di materiali e strumenti monouso, i quali devono essere riposti per lo smaltimento in contenitori rigidi a perdere. Gli strumenti taglienti non monouso dopo l'utilizzo devono essere immersi in una soluzione disinfettante, lavati con abbondante acqua corrente e successivamente sterilizzati. È indispensabile disporre di un quantità di strumenti tale da poterli avvicendare tra un cliente e l'altro e rendere possibile l'effettuazione di un adeguato ciclo di sterilizzazione.

In caso di ferite accidentali dei clienti devono essere utilizzati esclusivamente creme o gel emostatici in tubo. Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente da poter essere cambiata per ogni cliente; dopo l'uso la biancheria deve essere risposta in un contenitore chiuso per il lavaggio. Per quanto non previsto dal presente articolo si fa riferimento al successivo art.73 del presente regolamento.

Il locale dove si svolge l'attività deve avere pareti lavabili sino all'altezza di m.2 ed essere dotato di lavandino e proprio servizio igienico.

Capitolo 3. Vigilanza sulle attività sanitarie

Art.21 VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

L'attività di vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie e delle professioni sanitarie ausiliarie viene esercitata dai Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica della Azienda USL; per ciò che fa riferimento all'attività di vigilanza sulle strutture mediche, questa avverrà secondo procedure concordate con l'Ordine dei Medici.

L'attività di vigilanza comprende:

- 1) l'accertamento del possesso del titolo di abilitazione all'esercizio delle professioni ed arti ausiliarie;
- 2) la verifica dell'idoneità dei locali adibiti allo svolgimento delle attività sanitarie;
- 3) la verifica dell'idoneità delle attrezzature e delle procedure sotto il profilo igienico sanitario;
- 4) la farmacovigilanza.

La pubblicità sanitaria è regolamentata dall'art.201 del T.U.LL.SS., dalla L.5/2/1992 n.175, dal D.M.16/9/94 n.657, dalla L.26 febbraio 1999 n.42, dalla L.14 ottobre 1999 n.362 e seguenti.

Art.22 STUDI PROFESSIONALI MEDICI E AMBULATORI MEDICI

Per l'esercizio delle professioni sanitarie si distinguono:

- 1) lo studio professionale, nel quale il professionista esercita la propria attività, singolarmente o in forma associata;
- 2) l'ambulatorio, inteso come struttura complessa con individualità ed organizzazione propria ed autonoma.

A titolo esemplificativo si intendono come ambulatori le seguenti attività:

- a) strutture polispecialistiche con complessità strutturale tale da configurare un prevalere dell'attività imprenditoriale su quella professionale;
- b) presidi sanitari in cui siano presenti attività mediche e non mediche, previo accertamento di compatibilità e sentito il parere obbligatorio dell'Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri di Agrigento.

Lo studio professionale, esercitato in forma singola o associata, non è soggetto ad alcuna autorizzazione.

Chiunque intenda aprire uno studio professionale medico o odontoiatrico deve comunque darne comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL, certificando il rispetto dei requisiti di cui all'art.23 del presente Regolamento. Gli impianti elettrici ed idraulici sono soggetti agli obblighi della L.5/3/90 n.46, D.P.R.447/91 e norme CEI 64/4.

Dovrà essere comunicato anche l'inizio dell'attività professionale presso uno studio già esistente.

L'obbligo della comunicazione è esteso agli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie che intendano svolgere autonomamente l'attività.

Art.23 REQUISITI STRUTTURALI DEGLI STUDI PROFESSIONALI MEDICI PUBBLICI E PRIVATI

Gli studi professionali devono avere accesso indipendente, essere costituiti da almeno un locale di visita, una sala di attesa e un servizio igienico ad uso dei pazienti, dotato di antibagno. Dovranno essere soddisfatti i requisiti in materia di barriere architettoniche (D.P.R.503 24/7/96; DM 236/89 e Legge 13/89 e seguenti integrazioni e modifiche).

I locali di visita e le sale di attesa devono avere una superficie minima rispettivamente di 12 mq. e di 9 mq. e rispettare i requisiti di illuminazione ed areazione previsti per i vani di abitazione, e

precisamente: la superficie illuminante deve essere non inferiore ad 1/8 della superficie pavimentata, e la superficie aerante non inferiore ad 1/16 di quella pavimentata. I pavimenti devono essere lisci e realizzati in materiale impermeabile. L'altezza minima dei locali deve essere di m 2,70. Le pareti del locale da visita devono essere lavabili fino a m 2. I locali per visita devono essere dotati di lavabo con apertura del rubinetto a comando non manuale.

I casi in cui, fermo restando quanto previsto dall' art.3 del presente Regolamento non fossero oggettivamente possibili interventi di carattere strutturale verranno autorizzati a seguito dell'acquisizione del parere non vincolante dell'Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri.

TITOLO II

IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE E SPECIALE

Capitolo 1. Norme generali per le costruzioni

Art.24 CONCESSIONE E AUTORIZZAZIONE ALLA COSTRUZIONE

La disciplina del presente titolo è puramente integrativa, sotto il profilo igienico-sanitario della normativa urbanistico-edilizia (a livello locale, PRG, NTA e Regolamento Edilizio che sono norme prevalenti). Si stabiliscono pertanto le seguenti procedure ai fini del rilascio delle concessioni ed autorizzazioni edilizie:

A) sono soggetti all'esame preventivo, sotto il profilo igienico-sanitario ed ambientale, dei servizi di cui all'art.8 secondo le rispettive competenze:

– i piani regolatori e gli altri strumenti urbanistici, i regolamenti edilizi.

B) sono altresì soggette all'esame preventivo degli stessi Servizi, ex art. 13 della L. 33/90, e successive modifiche ed integrazioni, le attività caratterizzate da significative interazioni con l'ambiente

C) per ogni altro intervento che non rientri nei casi riportati ai punti precedenti, la richiesta di concessione od autorizzazione edilizia dovrà essere corredata da apposita attestazione sottoscritta dal tecnico progettista, il quale certifica che l'intervento non è soggetto, in base alle disposizioni di cui al presente regolamento, a parere preventivo dei Servizi di cui all'art.8 e che il progetto rispetta tutti i requisiti di carattere igienico-sanitario ed ambientali e le norme di sicurezza previsti da leggi e regolamenti comunque vigenti.

Il Sindaco si riserva la facoltà di richiedere il parere preventivo qualora lo ritenga opportuno, in relazione alla particolarità dell'intervento richiesto, della tipologia del fabbricato o dell'attività volta. I Servizi dell'Azienda USL competenti per materia potranno, comunque, effettuare controlli a campione.

Riferimenti normativi:

– R.D. 27/7/1934 n.1265

– L.17/08/1942 n, 1150

– L.28/1/1977 n.10

– L.5/08/1978 n.457

– L.R.12/06/1977 n.39, s.m.i.

– L.R.04/08/1978 n. 78 , s.m.i.

- L.R.- 30/12/1980 n.161, s.m.i.
- L.R.26/4/1990 n.33, s.m.i.
- L.5/3/90 n.46
- D.P.R.447/91
- D.Lgs.06/06/2001 n.378
- D.P.R. 06/06/2001 n.379
- D.P.R. 06/06/2001 n.380

Art.25 AUTORIZZAZIONE ALL'ABITABILITÀ E ALL'USABILITÀ DEGLI EDIFICI

Affinché gli edifici o parte di essi interessati da interventi edilizi possano essere utilizzati, è necessario che il proprietario richieda il certificato di abitabilità/usabilità al Sindaco, secondo le procedure previste da leggi e regolamento comunale edilizio vigenti.

Riferimenti normativi:

regolamento comunale edilizio

Art.26 NORME GENERALI E MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI

A) Sicurezza nei cantieri.

In ogni intervento edilizio (costruzione, demolizione, ristrutturazione, manutenzione, ecc.) devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie a garantire la sicurezza e l'incolumità delle persone, nel rispetto della normativa in materia di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Gli ambienti abitativi, lavorativi o comunque occupati da persone, contigui ai cantieri non devono essere interessati da polveri, gas, vapori, odori, fumi o liquidi provenienti dal cantiere stesso.

B) Demolizioni: difesa dalle polveri.

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, si deve provvedere affinché i materiali risultanti vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o recipienti e, comunque, previa bagnatura, allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri.

Le demolizioni di strutture contenenti materiali isolanti (amianto ed altri) devono essere effettuate con la massima sicurezza, in ottemperanza alle norme vigenti.

I pozzi neri ed i pozzetti devono essere preventivamente svuotati e disinfettati, così pure le fosse settiche, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.

C) Allontanamento dei materiali di risulta.

Per ogni intervento di demolizione, scavo o altro, l'allontanamento dei materiali di risulta deve avvenire nel rispetto delle normative vigenti. Qualora tale materiale sia sudicio o maleodorante deve essere smaltito immediatamente.

D) Misure igieniche nei cantieri edili.

In tutti i cantieri a lunga permanenza, deve essere assicurata ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici e di acqua in quantità adeguata. I servizi igienici provvisori ad uso degli addetti ai lavori devono essere collocati in luoghi consoni, allacciati alla pubblica fognatura, ove possibile o, in caso contrario, deve essere assicurato un idoneo smaltimento dei liquami.

E) Inquinamento acustico.

Per quanto riguarda le emissioni rumorose, si rinvia agli artt. 122 e 123 del presente Regolamento e si richiamano il D.P.C.M 1/3/1991 e la L.447/95 e successive modifiche ed integrazioni.

Riferimenti normativi:

- D.Lgs.626/94
- D.Lgs.494/96
- D.P.R.547/55
- D.P.R.164/56

Capitolo 2. Norme igienico-sanitarie per le civili abitazioni

Art.27 DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO

La richiesta di certificazione dell'antigienicità di un alloggio, da utilizzare ai fini dell'inserimento nelle graduatorie per l'assegnazione degli alloggi di edilizia residenziale, va indirizzata al Sindaco del Comune che ha emanato il bando relativo. Il Sindaco richiede un accertamento tecnico ai propri uffici ed al Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL, ciascuno per le proprie competenze.

Ai sensi del presente Regolamento, è da ritenersi antigienico un alloggio che:

- 1) sia privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso;
- 2) presenti umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità, ineliminabili con normali interventi manutentivi.

Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che sia stato risanato e siano state ripristinate le condizioni di igienicità e abitabilità previste dal presente Regolamento.

Riferimenti normativi:

- D.P.R.30/12/1972 n.1035;
- D.M.5/7/75;

–

Art.28 DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INABITABILE

Il Sindaco, sentito il parere del Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per almeno uno dei seguenti motivi igienico-sanitari:

- 1) indisponibilità di acqua potabile;
- 2) mancanza di servizi igienici;
- 3) mancanza di aeroilluminazione;
- 4) alloggio improprio (ad es. seminterrato, garage, grezzo);
- 5) gravi condizioni di degrado, tali da pregiudicare la salute e/o la sicurezza degli occupanti.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato, se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuovo certificato di abitabilità.

Per quanto riguarda i motivi di inabitabilità di natura statico-strutturale e di sicurezza, si rimanda al Regolamento Edilizio.

Riferimenti normativi:

- in riferimento al regolamento comunale edilizio

–

Art.29 CONDIZIONI E SALUBRITÀ DEL TERRENO

É vietata la costruzione di edifici su terreno che sia servito come deposito di immondizie, di letame o di altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato lo stesso secondo le prescrizioni di cui all'art.17 del D.Lgs.22/97 modificato e integrato dal D.Lgs.389/97.

Nel caso in cui il mutamento di destinazione d'uso di un'area comporti l'applicazione dei limiti di accettabilità di contaminazione più restrittivi, l'interessato deve procedere a proprie spese ai necessari interventi di bonifica sulla base di un apposito progetto che è approvato dal Comune ai sensi di quanto disposto ai commi 4 e 6 dell'art.17 del D.Lgs.22/97.

L'accertamento dell'avvenuta bonifica è effettuato dall'Amministrazione Provinciale ai sensi del comma 8 del D.Lgs.22/97.

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido o soggetto ad invasione di acque sotterranee o superficiali, si deve procedere al risanamento del terreno con appropriate tecniche. In ogni caso è obbligatorio adottare tecniche costruttive atte ad evitare l'affioramento dell'umidità dalle fondamenta ai muri sovrastanti. È vietato utilizzare materiali inquinanti o insalubri per la colmata.

Riferimenti normativi :

- D.Lgs.22/97
- D.Lgs.389/97

Art.30 ISOLAMENTO TERMICO. VANI SOTTOTETTO

Tutte le pareti perimetrali esterne ed i coperti degli edifici che interessano vani e servizi destinati alla permanenza delle persone, dovranno essere realizzate con un coefficiente di trasmissione termica tale da garantire il contenimento dei consumi energetici, secondo i disposti della normativa vigente. Le aperture dovranno essere sempre eseguite in maniera tale da avere adeguato grado di coibenza termica.

Le soffitte e i sottotetti devono essere aerati direttamente dall'esterno.

Riferimenti normativi:

- L.10/91
- D.P.R.412/93
- L.R. n. 4 del 16/04/2003

Art.31 CORTILI, POZZI-LUCE E CHIOSTRINE

Nel caso di intervento di modifica, ampliamento e demolizione e ricostruzione della preesistenza, se non altrimenti disposto dalle norme tecniche di attuazione degli strumenti urbanistici generali e particolari, sono consentiti cortili aperti o chiusi purchè la superficie di essi sia non inferiore ad un $\frac{1}{4}$ della somma delle superfici delle pareti dell'ambito e la normale minima condotta a ciascuna di essi sia non inferiore ai $\frac{2}{3}$ dell'altezza della parete che la fronteggia ed in ogni caso non inferiore di ml. 5,00.

Nel caso di nuove costruzione fermo restando il rapporto minimo di superficie $\frac{1}{4}$, la normale minima non deve essere inferiore ai $\frac{2}{3}$ dell'altezza max prevista dalle norme tecniche di attuazione degli strumenti urbanistici diminuita dall'eventuale altezza dovuta alle quote di imposta effettiva e comunque mai inferiore a mt. 6,00 salvo che i proprietari non costituiscono vincolo trascritto di limitazione in altezza in proporzione alle dimensioni del cortili fermo sempre restando i minimi di superficie pari a $\frac{1}{4}$ e di normali pari a mt. 6,00.

Nel caso in cui il cortile sorga a quota diversa al piano terra, l'altezza max da considerarea ai fini della normale minima sarà data dalla somma della differenza fra l'altezza max consentita dalle N.T.A. e dalla quota effettiva di calpestio del cortile stesso.

L'altezza do ciascuna parete, per la determinazione delle sue superficie ai fini del calcolo del suddetto rapporto, sarà misurato a partire dalla quota del piano di calpestio del cortile stesso.

L'altezza di ciascuna parete, per la determinazione della sua superficie ai fini del calcolo del suddetto rapporto, sarà misurata a partire dalla quota del piano di calpestio del cortile.

È consentita la realizzazione di chiostrine che abbiano superficie non inferiore a 1/20 della somma delle superfici delle pareti d'ambito e che abbiano la normale minima non inferiore a mt.l. 4,00

Le chiostrine possono servire esclusivamente per diretta aereazione ed illuminazione di servizi igienici, bagni, lavanderie, scale, ripostigli e corridoi disimpegno.

Nelle chiostrine non sono permesse rientranze nel perimetro, nè balconi e nicchie, nè oggetti di qualsiasi tipo.

Art.32 IGIENE DI PASSAGGI E SPAZI PRIVATI

Per i vicoli ed i passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, si fa riferimento alle disposizioni relative ai cortili, per quanto applicabili.

I vicoli chiusi, i cortili, i corridoi, le scale, i portici ed ogni altro spazio di ragione privata o parte comune in genere, devono essere tenuti costantemente in buone condizioni di pulizia e manutenzione, alle quali sono tenuti solidalmente i proprietari, gli inquilini e coloro che a qualsiasi titolo ne abbiano l'uso e/o la pertinenza.

Art.33 MISURE CONTRO L'INGRESSO DI INSETTI E DI ANIMALI

In tutti gli edifici (con esclusione di casi particolari quali: fienili, depositi di macchine agricole e simili) vanno adottati accorgimenti tecnici atti ad evitare l'intrusione di insetti, ratti, piccioni ed animali in genere.

In particolare:

- i fori di aerazione di solai e vespai a intercapedine ventilata devono essere munite di reti a maglie fitte;
- le aperture delle canne di aspirazione e di aerazione forzata devono essere munite di reti a maglie fitte alla sommità delle canne ed in posizione accessibile per gli opportuni controlli;
- le condutture di scarico uscenti dai muri non possono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura;
- deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature nell'attraversamento delle murature;
- i cavi elettrici, telefonici e televisivi devono essere posti in canalizzazioni stagne.

Nei locali ad uso abitativo posti al piano terra, provvisti esclusivamente di porte a vetri, gli infissi di questi ultimi dovranno essere dotati di idonee aperture a vasistas o ad anta a ribalta.

Art.34 MARCIAPIEDI INSISTENTI SU AREE PUBBLICHE

Tutti gli edifici devono essere dotati di marciapiede perimetrale .

I marciapiedi devono essere costruiti con idonea pendenza verso l'esterno del fabbricato ed essere realizzati in modo da non favorire infiltrazioni verso i muri dell'edificio. Deve essere inoltre assicurata la presenza di scivoli per i portatori di handicap.

La pavimentazione deve essere realizzata con materiale antiscivolo.

Art.35 RINGHIERE E PARAPETTI

I parapetti fissi delle finestre devono avere un'altezza non inferiore a m 1. Le ringhiere delle scale serventi spazi collettivi delle abitazioni devono avere un'altezza minima, misurata al centro della pedata, pari a m 1; gli interspazi tra gli elementi costituenti la ringhiera non devono essere attraversabili da una sfera del diametro di cm 10. In ogni caso, deve essere sempre garantita la sicurezza. I parapetti dei balconi devono essere non scalabili ed avere un'altezza non inferiore a m 1. Nel caso di parapetti non pieni, gli interspazi debbono avere le caratteristiche di cui al comma 2. Tutte le protezioni verso il vuoto devono essere realizzate con materiali atti a garantire la sicurezza dell'utilizzatore.

Art.36 CANALI DI GRONDA

Tutte le coperture devono essere munite, sia verso il suolo pubblico sia verso i cortili o altri spazi privati coperti e non, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque fluviali ai tubi di scarico, i quali ove tecnicamente possibile, devono recapitare in fognatura mista.

I condotti di scarico delle acque dei tetti debbono essere indipendenti ed in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm 8. Tali condotte non devono avere alcuna apertura nel loro percorso e vanno abboccate in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta. È vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua, bagni o di qualsiasi altra provenienza; è parimenti vietato utilizzare tali condotti come canne di esalazione di fumi, gas o vapori.

I pluviali esterni ai fabbricati, nella parte a contatto con i marciapiedi, devono essere realizzati in materiale indeformabile e resistente agli urti, per un'altezza non inferiore a m 1,50.

Art.37 PROTEZIONE DAL RUMORE

Gli edifici di nuova costruzione o soggetti a ristrutturazioni sostanziali devono essere progettati e realizzati in modo che il rumore a cui sono sottoposti gli occupanti e le persone situate in prossimità si mantenga a livelli che non nuocia alla loro salute e tali da consentire soddisfacenti condizioni di sonno, di riposo e di vita quotidiana.

I locali devono essere tali che il livello equivalente di pressione sonora nei singoli vani, per rumori immessi, sia compatibile con le esigenze fisiologiche relative alle attività previste.

L'innalzamento del livello continuo equivalente di pressione sonora provocato da rumori emessi dagli impianti dei locali tecnici durante il funzionamento, deve risultare contenuto entro i limiti sotto riportati, rispetto al rumore residuo (di fondo), preventivamente determinato:

- locali di riposo: non superiore a 3dBA;
- altri locali non superiori a 5dBA nel periodo diurno (ore 6 -22), e 3dBA nel periodo notturno (ore 22-6).

Al fine di raggiungere un soddisfacente livello di benessere uditivo, oltre a contenere i rumori degli impianti nei valori sopra riportati, i componenti edilizi utilizzati per le opere devono essere conformi a quanto previsto dal D.P.C.M.5/12/97 e alle disposizioni del Regolamento Edilizio del Comune di Santa Elisabetta

Per le modalità con cui effettuare le misure del potere fonoisolante e dell'isolamento al rumore di calpestio, si fa riferimento alla Norma UNI 8270 parte I – III – VII – VIII

. *Riferimenti normativi:* – D.P.C.M.5/12/97

Art.38 CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI ADIBITI AD ABITAZIONE PRIVATA

I locali abitativi sono classificati come segue:

- Categoria A: locali nei quali si svolgono principalmente la vita e le attività degli abitanti (soggiorno, pranzo, cucina, camera da letto, studio privato ed altri vani così classificati per analogia);
- Categoria B: locali accessori, nei quali la permanenza delle persone è limitata ad attività secondarie e/o definibili, adibiti alla cura ed igiene della persona o di circolazione e collegamenti interni.

Art.39 DIMENSIONI ED ALTEZZE DEI LOCALI ADIBITI AD ABITAZIONE PRIVATA

L'altezza minima interna utile dei locali a piano terra destinata a negozi, esercizio pubblico e laboratori artigianali e fissata in mt. 3.50. L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazioni uffici o deposito, con permanenza continua di personale, a qualsiasi piano ubicati, è fissata in mt. 2.70 riducibili a mt. 2.40 per i corridoi, i disimpegni in genere, i bagni, i gabinetti, ed i ripostigli.

L'altezza minima interna utile dei locali si misura dal pavimento al soffitto quando questo sia piano; per i soffitti a volta si assumerà come altezza la media tra quelle del piano d'imposta a quella della parte più alta dell'intradosso. Nei locali dei sottotetti a soffitto in pendenza l'altezza interna utile media ponderale non deve essere inferiore a mt. 2.00 calcolata dividendo il volume di sottotetto la cui altezza superi mt. 1.50 per la superficie relativa. Il recupero abitativo delle pertinenze, dei locali accessori e dei seminterrati è consentito in deroga alle norme vigenti e comunque per un'altezza minima non inferiore a mt. 2.40.

B) Superfici e dimensioni minime

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile (al netto dei locali accessori) non inferiore a mq 14, per i primi quattro abitanti, e di mq 10 per ciascuno dei successivi. Le stanze da letto devono avere una superficie minima di mq 9, se per una persona, e di mq 14, se per due persone. Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq 14.

L'alloggio monostanza o monolocale deve avere una superficie minima, comprensiva dei servizi igienici, non inferiore a mq 28, se per una persona, e non inferiore a mq 38, se per due persone. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di cucina o zona cottura, con lato più corto non inferiore a m 1,50 e superficie minima non inferiore a:

- mq 9, per alloggi con superficie netta superiore o uguale a mq 100;
- mq 5,40, per alloggi con superficie netta inferiore a mq 100, purché abbia accesso diretto da un locale di soggiorno o pranzo;
- mq 4, nel caso di cucine in nicchia o ricomprese nel soggiorno, purché si aprano direttamente su una stanza di soggiorno o pranzo di superficie netta non inferiore a mq 14, tramite un'apertura avente larghezza minima di m 1,50.

Ogni altro locale di categoria A deve avere una superficie non inferiore a mq 9.

Tutti gli alloggi devono essere dotati di una stanza da bagno di superficie non inferiore a mq 4,50.

Nei monolocali e negli appartamenti con una sola camera da letto, sono ammesse stanze da bagno di superficie minima pari a mq 4. Sono consentite superfici minori di mq 4,50 per ulteriori servizi igienici, purché con:

- superficie del pavimento non inferiore a mq 1,20;
- lato minore non inferiore a m 0,90.

Riferimenti normativi:

- L. R. 16/04/2003 N. 4
-

Art.40 ILLUMINAZIONE NATURALE

L'illuminazione naturale nei locali di abitazione deve essere tale da assicurare le condizioni ambientali di benessere visivo. A tal fine, tutti i vani di categoria A, devono godere di illuminazione naturale diretta tramite aperture di dimensioni tali da assicurare un idoneo livello del fattore medio di luce diurna.

Si definisce fattore medio di luce diurna, espresso in percentuale, il rapporto tra l'illuminamento

medio di un locale e l'illuminamento, nelle identiche condizioni di tempo e di luogo, su una superficie orizzontale esposta all'aperto, ricevuto dall'intera volta celeste, senza irraggiamento diretto dal sole (esposizione verso nord).

Per rapporto di illuminazione si intende il rapporto tra la superficie finestrata al lordo dei telai, dedotta quella posta ad un'altezza inferiore a cm 60 dal pavimento e la superficie utile netta di un vano. Nei locali di categoria A si ritengono raggiunte le condizioni ambientali di benessere visivo se il fattore medio di luce diurna è non inferiore al 2% ed il rapporto di illuminazione è uguale o superiore ad 1/8: entrambi i requisiti devono essere soddisfatti.

Al fine del calcolo del rapporto di illuminazione, le aperture in falda, se realizzate con vetri trasparenti, comportano una superficie teorica pari a 1,5 volte la superficie reale.

Per quanto riguarda il recupero di fabbricati esistenti, si rimanda all'art.43 del presente Regolamento.

Riferimenti normativi:

– D.M.5/7/1975

Art.41 CARATTERISTICHE MICROCLIMATICHE

Tutte le unità abitative devono avere condizioni di ventilazione, temperatura dell'aria e umidità relativa, tali da garantire alle persone un comfort adeguato, che si ritiene raggiunto se sono soddisfatte tutte le condizioni riportate.

A) VENTILAZIONE

La ventilazione negli spazi chiusi è finalizzata a:

- limitare il grado di umidità relativa, onde garantire adeguati livelli di benessere igrotermico invernale;
- contribuire al raggiungimento di un sufficiente benessere igrotermico estivo;
- assicurare le condizioni di benessere respiratorio olfattivo;
- assicurare un adeguato ricambio d'aria, onde evitare l'insorgenza di problemi connessi alla presenza di un'eccessiva quantità di vapore d'acqua nell'ambiente, ristagni d'aria calda, impurità dell'aria, formazione di colonie di microrganismi, sostanze nocive.

Pertanto, in tutti i locali di abitazione, compresi quelli di servizio, deve essere evitata una cattiva qualità dell'aria tramite la predisposizione di finestre apribili di adeguate dimensioni e conformazione; è consentita l'installazione di servizi igienici non direttamente illuminati ed aerati dall'esterno, purché sia comunque assicurato un sufficiente ricambio dell'aria.

Nei locali di categoria A la superficie apribile delle finestre deve essere non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento; inoltre, deve essere garantito un adeguato ricambio continuo d'aria (a infissi chiusi). Le zone di cottura devono essere provviste di cappe aspiranti atte ad assicurare un ricambio d'aria in estrazione non inferiore a 5 volumi/ora, in corrispondenza dei punti di cottura. Dovranno comunque essere rispettate le norme di sicurezza vigenti, in particolare in presenza di caldaie o dispositivi di combustione a fiamma libera, circostanze delle quali si dovrà tenere conto per evitare fenomeni di ricircolo di fumi combustibili.

Nei bagni non aerati direttamente dall'esterno, deve essere comunque assicurato un ricambio d'aria in estrazione non inferiore a 10vol./ora, temporizzato a 3', collegato all'interruttore della luce, con espulsione oltre la copertura. I condotti di evacuazione dell'aria devono essere ubicati in modo da non arrecare molestia ad alcuno. Nel caso di ventilazione continua la portata minima di ricambio aria non sarà inferiore a 5 vol/ora.

È comunque vietato l'uso di condotti comuni per l'allontanamento dell'aria di locali a diversa destinazione d'uso (ad es. cucine e bagni).

B) TEMPERATURA DELL'ARIA INTERNA

Ogni unità immobiliare destinata alla permanenza delle persone deve essere dotata di un impianto di riscaldamento realizzato e condotto in ottemperanza alle normative vigenti.

In ogni parte dei locali di abitazione, compresi quelli di servizio, deve essere assicurata una temperatura dell'aria interna idonea allo svolgimento delle attività previste. A tal fine, la temperatura dell'aria in tali locali deve essere contenuta entro opportuni valori e non deve presentare eccessive disuniformità nello spazio e nel tempo, con riferimento ad esigenze di benessere igrotermico invernale.

C) UMIDITÀ RELATIVA

Tutti i locali, particolarmente quelli di categoria A, devono essere tali che in ogni loro parte sia evitata la formazione di condense non momentanee; pertanto il grado di umidità relativa espresso in %, nel periodo invernale deve essere contenuto tra il 30% ed il 70%.

Negli ambienti nei quali è prevista la produzione di vapore (bagni, cucine e simili) è possibile superare temporaneamente i livelli sopra riportati, come pure la formazione di condense momentanee.

D) SOSTANZE NOCIVE

Tutti i locali, in particolare quelli di categoria A, devono essere esenti da emissioni di sostanze nocive. I materiali costituenti gli elementi tecnici che delimitano i locali di abitazione (pareti perimetrali, pareti interne, pareti mobili, solai, pavimenti, anche galleggianti, controsoffitti, porte, ecc.) e gli impianti di fornitura servizi, in particolare l'impianto idrosanitario, non devono emettere gas, sostanze aeriformi, polveri o particelle, dannosi o molesti agli utenti, sia in condizioni normali che in condizioni critiche (ad esempio sotto l'azione di elevate temperature, di irraggiamento diretto, o per impregnazione d'acqua).

Per quanto riguarda i materiali a base di fibre minerali, non è consentito l'utilizzo di quelli contenenti fibre di amianto; i materiali a base di fibre minerali (di vetro, ecc.) devono essere trattati e posti in opera in maniera tale da escludere la presenza di fibre in superficie e la cessione di queste all'ambiente; in ogni caso non è consentito l'utilizzo di materiali a base di fibre minerali nei condotti degli impianti di adduzione dell'aria.

Comunque, deve essere segnalato nella relazione tecnica allegata al progetto l'impiego di fibre minerali ed individuata la localizzazione, al fine di consentire la messa in opera di opportune azioni di salvaguardia e/o bonifica in un eventuale successivo intervento di ristrutturazione o demolizione.

Nelle costruzioni e nei materiali di rivestimento, è vietato l'utilizzo di sostanze appartenenti alla 1^a e 2^a categoria della Classificazione IARC, per le quali sussistano evidenze di cancerogenicità.

Art.42 CONDIZIONAMENTO DELL'ARIA E TERMOVENTILAZIONE

Per impianto di condizionamento dell'aria si intende un sistema capace di realizzare e mantenere negli ambienti condizioni termiche, di ricambio, velocità e purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone e comprese entro i limiti fissati per i diversi tipi di locali da disposizioni di legge e da norme UNI.

Per impianto di termoventilazione si intende un sistema capace di soddisfare le sole condizioni termiche e di ricambio dell'aria.

Gli impianti di condizionamento devono garantire tutte le seguenti condizioni:

a) il rinnovo dell'aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/ora/persona nei locali ad uso privato ed a 30 mc/ora/persona in quelli ad uso pubblico; è possibile utilizzare il ricircolo dell'aria in quantità non superiore ad un terzo del totale, purché l'impianto sia dotato di accorgimenti idonei per la depurazione dell'aria;

- b) la temperatura di $20 + 2^{\circ}\text{C}$, con umidità relativa del 40-70% nella stagione invernale; nella stagione estiva la temperatura deve essere compresa tra 25 e 27°C con umidità relativa del 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria esterna e quella interna non superiore a 7°C ;
- c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e/o disinfezione), tali da assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione inferiore a 50 micron e non vi sia la possibilità di trasmettere malattie infettive attraverso l'impianto;
- d) la velocità dell'aria nelle zone occupate dalle persone non deve essere maggiore di 0,15 m/s, misurata dal pavimento fino ad un'altezza di m 2.

Gli impianti di termoventilazione devono garantire un ricambio d'aria idoneo, in riferimento alla specifica destinazione d'uso dei locali serviti; inoltre, deve essere garantita una umidità relativa non inferiore al 30%.

Le prese d'aria esterne degli impianti di condizionamento, termoventilazione e ventilazione devono essere sistemate di norma alla copertura dell'edificio e, comunque, ad un'altezza di almeno m 3 dal suolo, se all'interno dei cortili, purché non adibiti a parcheggio, o di almeno m 6 se su spazi pubblici o cortili adibiti a parcheggio. Inoltre, le prese d'aria devono essere ad adeguata distanza da camini o altre fonti di gas, polveri, vapori, fumi, ecc., in maniera tale da evitare che tali emissioni non alterino la purezza dell'aria degli impianti.

I condotti di scarico dell'aria devono essere, di norma, posizionati sulla copertura dell'edificio e, comunque, in posizione tale da non arrecare molestia ad alcuno.

La rumorosità prodotta dagli impianti di condizionamento, termoventilazione o ventilazione deve essere contenuta entro i limiti fissati dalla vigente normativa.

Quando sussiste l'obbligo di legge per la redazione del progetto relativo agli impianti di cui al presente articolo, la documentazione deve essere depositata presso gli uffici competenti nei modi e nei tempi previsti dalle normative vigenti.

Riferimenti normativi :

- L.46/90
- L.10/91

Art.43 INTERVENTI EDILIZI DI RECUPERO DEL PATRIMONIO EDILIZIO ESISTENTE

Negli interventi di fabbricati, o parte di essi, oggetto di norme particolari previste dagli strumenti urbanistici vigenti, sono ammessi valori di altezza, illuminazione e ventilazione naturale inferiori a quelli previsti dai rispettivi articoli del presente regolamento, qualora non sia possibile l'adeguamento per vincoli oggettivi prescritti da normative urbanistiche; saranno comunque da rispettarsi valori minimi di m. 2.20 in altezza e superficie aeroilluminante maggiore o uguale ad 1/16.

Per quanto riguarda gli interventi sui fabbricati esistenti che non rientrano tra quelli di cui al comma 1 del presente articolo, non sono ammessi cambi di destinazione d'uso da vani di categoria B a vani di categoria A, in assenza dei requisiti igienico-sanitari previsti per questi ultimi locali.

Sono fatte salve le destinazioni esistenti, purché dall'intervento risulti un miglioramento dei requisiti igienico-sanitari precedenti.

Art.44 CUCINE E ZONE DI COTTURA

elettriche, devono essere dotate di una idonea cappa aspirante che conduca i vapori, gli odori ed i prodotti della combustione in apposita canna di esalazione con scarico a tetto.

In caso non esista la possibilità di applicazione della cappa, è consentito l'impiego di un elettroventilatore, installato su parete o finestra affacciate sull'esterno, da mettere in funzione contemporaneamente all'apparecchio, purché siano tassativamente rispettate le norme inerenti la ventilazione.

Nel caso di fabbricati esistenti, è ammesso lo scarico a parete delle esalazioni degli apparecchi di cottura, qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

- a) non interferisca con eventuali aperture di ventilazione naturale od artificiale;
- b) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione dell'edificio;
- c) non si possa usufruire di canne di esalazione e non ne sia consentita la costruzione di nuove con scarico a tetto.

Per la ventilazione dei locali dovranno essere osservate le norme UNICIG n.7129/92 e 7131/72 e Tutte le cucine o zone di cottura, indipendentemente dal combustibile che le alimenta, comprese quelle loro successive modifiche e/o integrazioni.

Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno la parete ove sono poste le apparecchiature, rivestiti di materiale impermeabile e facilmente lavabile per una altezza minima di 1,60 metri.

Art.45 SERVIZI IGIENICI

Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monolocale, deve essere provvista di almeno un servizio igienico completo di W.C., lavabo, bidè, vasca da bagno o doccia.

In ogni unità edilizia di abitazione di nuova costruzione almeno un servizio igienico deve essere aerato dall'esterno ed avere un rapporto di aerazione almeno di 1/8 della superficie del pavimento I servizi igienici non possono avere l'accesso da locali di categoria A, camere da letto escluse, se non attraverso un antibagno o un disimpegno.

I servizi igienici devono avere pavimenti e pareti, fino ad un'altezza da terra di m 1,60 (m 2 in corrispondenza della doccia) rivestiti di materiale impermeabile e facilmente lavabile, oltre a quanto già previsto negli articoli precedenti.

Ciascun elemento sanitario dovrà essere provvisto di idoneo sistema di ventilazione secondaria, oltre che alla primaria (norme UNI 9183) per abitazioni da tre piani in su.

Art.46 SOPPALCHI

Gli impalcato di mezz'area sono concessi quando i locali abbiano un'altezza minima di mt. 5.00, la proiezione del soppalco non eccede alla metà della superficie del locale, la cubatura di almeno 40 mc:

nel caso di soffitto in pendenza l'altezza non deve essere inferiore a mt. 3,00.

La quota minima di imposta dell'impalcatura non può essere inferiore a ml. 2,60.

Quando gli impalcati a mezz'aria rendono possibile la formazione di locali ad uso diverso dal semplice soggiorno e siano sprovvisti di apertura all'esterno, deve essere previsto un impianto supplementare di ventilazione artificiale o di condizionamento estivo-invernale secondo le prescrizioni che all'uopo darà l'Ufficiale Sanitario.

E' in ogni caso vietata la destinazione dei soppalchi a camera da letto , cucina, gabinetto, se sprovviste di aereazione diretta.

Art.47 LOCALI A PIANO TERRA, SEMINTERRATI ED INTERRATI

Tutti i locali destinati ad abitazione e situati al piano terreno, devono essere sopraelevati rispetto al piano di campagna e/o stradale. Sono fatte salve le norme urbanistico-edilizie per le zone soggette ad ingressione marina e per le soluzioni tecnico-costruttive in materia di impermeabilizzazione e/o ventilazione a vespaio. In carenza di indicazioni specifiche dovranno essere rispettate le norme di buona tecnica. I locali situati ai piani seminterrati o interrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma soltanto a vani di servizio. Si definisce locale interrato un ambiente che abbia tutte le pareti perimetrali sotto il livello del piano di campagna. Per locale seminterrato si intende un ambiente che abbia tutte le pareti perimetrali poste per più di un terzo dell'altezza sotto il piano di campagna. Sia i

locali interrati che quelli seminterrati devono avere aperture tali da assicurare una areazione naturale direttamente dall'esterno.

Art.48 SCALE

Le scale a servizio di più unità immobiliari, che collegano più di due piani (terreno compreso) devono essere arieggiate ed illuminate direttamente dall'esterno, tramite finestre apribili situate a ciascun piano ed aventi superficie netta non inferiore a mq 1.

Qualora non sia tecnicamente possibile la soluzione di cui al comma 1, è consentita l'illuminazione dall'alto con lucernari apribili, a comando facilmente accessibile, di superficie pari ad almeno mq. 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.

I vetri e le pareti devono essere tali da non costituire pericolo per le persone.

Qualora i vetri siano installati ad un'altezza inferiore a m 1 dal pavimento, devono esser infrangibili o protetti da una ringhiera di altezza minima di m 1.

Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre destinate alla illuminazione e ventilazione di locali contigui; è ammessa l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi a telaio fisso, allo scopo esclusivo di illuminare gli ingressi.

L'illuminazione artificiale dei vani scala deve assicurare, ad ogni pianerottolo, almeno 50 lux.

Le scale devono essere agevoli e sicure alla salita ed alla discesa, essere sempre dotate di corrimano e conservate in buono stato di pulizia e manutenzione.

Per le caratteristiche delle rampe, si rimanda alla normativa vigente precisando che la misura di rampa per le scale collettive deve essere non inferiore a m.1,20 e per le scale interne alla stessa unità

Riferimenti normativi :

– L.13/89

–

Art.49 CANCELLI E PORTONI MOTORIZZATI

Negli edifici nei quali vengono installati cancelli, porte o portoni motorizzati, devono essere adottati i criteri costruttivi ed i dispositivi di protezione contro gli infortuni, di cui alle norme UNI ed alla normativa vigente.

Art.50 AUTORIMESSE PUBBLICHE E PRIVATE

Nelle autorimesse con uno o più posti auto o box, deve essere assicurata una idonea aerazione naturale diretta, tale da garantire un rapporto di aerazione (Ra, ottenuto dal rapporto tra la superficie dell'apertura e la superficie totale dell'autorimessa) non inferiore ad 1/30; andrà inoltre garantita una aerazione permanente non inferiore a 1/100 di quella in pianta. Tali aperture devono essere collocate in maniera da non arrecare disagio od inconveniente alcuno a terzi.

Nella costruzione delle autorimesse devono essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi; in particolare, la comunicazione con locali a diversa destinazione è consentita solo con porte metalliche piene resistenti al fuoco ed a chiusura automatica.

È vietata la comunicazione diretta delle autorimesse con locali di categoria A; è ammessa la comunicazione delle autorimesse e dei locali di installazione di impianti termici alimentati a gas metano con portata termica non superiore a 35 KW a condizione che le strutture e la porta di separazione siano almeno REI 120 di resistenza al fuoco.

Il posteggio di autoveicoli alimentati a GPL è consentito solo nei piani fuori terra, che devono essere non comunicanti con i piani interrati o seminterrati e sprovvisti di fognoli collegati alla fognatura. Nelle autorimesse è vietata l'installazione o l'utilizzo di apparecchi alimentati con sostanze infiammabili. Per le autorimesse si applicano le norme previste dal D.M.Int.01/02/1986 e successive modifiche e/o integrazioni.

Art.51 CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI RIVESTIMENTO DEI LOCALI DI ABITAZIONE

I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana, costruiti con materiale non polveroso e facilmente lavabile. Le pareti non possono essere rivestite di materiale impermeabile per più di 2/3 della superficie totale di ogni parete.

Art.52 IMPIANTI A GAS ED ELETTRICI

Gli impianti e gli apparecchi a gas devono esser installati conformemente alla normativa vigente. Ogni unità edilizia ad uso abitativo deve essere dotata di un impianto elettrico, realizzato secondo le norme CEI.

Riferimenti normativi:

- L.46/90
- D.M.21/04/1993
-

Art.53 INSTALLAZIONE DI BOMBOLE DI GAS LIQUEFATTI

Le nuove costruzioni residenziali in aree servite da gasdotto, in caso di utilizzo di combustibile gassoso devono esser allacciate alla rete. Nelle nuove costruzioni residenziali non servite da gasdotto, devono esser previste all'esterno dell'edificio, apposite nicchie per le bombole a gas o gasolio. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso. 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 dei muri, da una guaina metallica, nel rispetto delle norme vigenti. L'impianto deve essere realizzato conformemente alle norme UNI vigenti e secondo le prescrizioni dei Vigili del Fuoco, quando previste.

ART.54 HANDICAP

In tutti gli edifici pubblici dovranno essere rispettati le norme di adeguamento per i portatori di handicaps di cui alla legge 30/03/1971 n. 118, regolamento approvato con D.P.R. n. 384 del 27/04/1978.

Negli edifici con oltre 2 elevazioni sopra il piano terra (con un minimo di 8 appartamenti e dove sia previsto l'impianto di ascensori) destinati a residenza, dovrà assicurarsi l'autonomo raggiungimento del piano abitato anche per i portatori di handicaps.

Per gli stessi edifici i cui androni non sono nella quota del piano terreno, l'autonomo accesso deve essere assicurato con idonea rampa o altro mezzo di elevazione.

Gli ascensori dovranno garantire una dimensione interna che consenta l'accesso di una carrozzella per i portatori di handicaps, la pulsantiera dovrà essere posizionata ad altezza raggiungibile dal portatore di handicaps, il meccanismo di autolivellamento, le porte a scorrimento laterale con larghezza minima di cm. 80.

Per i locali adibiti a sale teatrali, cinematografiche e di pubblico spettacolo o intrattenimento, deve essere garantito l'autonomo agevole accesso per i portatori di handicaps.

.55 CAMINI, CANNE FUMARIE E COMIGNOLI

Si definiscono camini quei condotti utilizzati per l'evacuazione dei prodotti della combustione di un singolo apparecchio termico, o nei casi consentiti dalle norme UNI 7129/92, di due apparecchi.

Si definiscono canne fumarie quei condotti utilizzati per l'evacuazione dei prodotti della combustione di più apparecchi termici collocati su diversi piani.

Si definiscono comignoli i dispositivi posti a coronamento di un camino o di una canna fumaria, atti a facilitare la dispersione dei prodotti della combustione.

Camini, canne fumarie e comignoli devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative vigenti ed in particolare al D.P.R.1391/70, alle norme UNI-CIG 7131/72 e 7129/92 ed eventuali modifiche e/o integrazioni.

Sul tetto la quota di sbocco deve essere al di fuori della zona di reflusso nel rispetto delle normative vigenti e localizzato in modo tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.

Per apparecchi di potenza superiore a 35 KW e per apparecchi con potenza inferiore a 35 KW alimentati con combustibili solidi o liquidi, le bocche di camini e canne fumarie devono risultare più alte di almeno 100 cm rispetto a qualsiasi ostacolo distante meno di 10 metri.

Per apparecchi con potenza inferiore a 35 KW alimentati con combustibile gassoso, le bocche di camini e canne fumarie devono essere posizionate nel rispetto della norma UNI-CIG 7129/92; nel caso di fabbricati posti ad una distanza inferiore a 5 metri dal condotto, la bocca deve superare tale fabbricato di almeno 50 cm.

È vietato utilizzare la stessa canna fumaria per apparecchi di tipo diverso così come vengono classificati dalle norme UNI-CIG 7129/92.

È vietato utilizzare la stessa canna fumaria per apparecchi alimentati con combustibili diversi.

È vietato utilizzare per lo scarico delle esalazioni provenienti dalle cappe delle cucine canne fumarie o camini ai quali siano collegati apparecchi termici.

Nel caso di installazione di nuovi impianti e comunque quando previsto dal D.P.R.412/93, lo scarico dei prodotti della combustione deve avvenire a tetto, con esclusione per i radiatori individuali per i quali devono essere comunque rispettate le condizioni di cui agli interventi su impianti esistenti di seguito riportate.

Nel caso di interventi su impianti esistenti e per i radiatori individuali, è ammesso lo scarico dei prodotti della combustione a parete, utilizzando generatori di calore che, per i valori di emissione dei prodotti della combustione, appartengano alla classe meno inquinante prevista dalla norma tecnica UNI EN 297, secondo le indicazioni della norma UNI-CIG 7129/92 e del D.P.R.n.412/93 e sue successive modifiche ed integrazioni, qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

- a) non interferisca con eventuali aperture di ventilazione naturale od artificiale;
- b) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione dell'edificio;
- c) non si possa usufruire di camini o canne fumarie esistenti funzionali ed idonei o comunque adeguabili all'applicazione di apparecchi con combustione asservita da ventilatore;
- d) non sia consentita la costruzione di nuovi condotti per l'evacuazione dei prodotti della combustione con scarico a tetto per vincoli particolari o perché attraverserebbero piani sovrastanti;
- e) lo sbocco del terminale di tiraggio avvenga in un luogo a cielo libero, con l'eccezione per le zone sottostanti balconi, cornicioni, gronde e comunque sporgenze di limitate dimensioni;
- f) il terminale di tiraggio, qualora ubicato in zone accessibili, non deve costituire un pericolo per le persone.

Nel caso di installazione di nuovi impianti termici, così come definiti dall'art.1 del D.P.R.412/93, individuali in edifici assoggettati dalla legislazione nazionale o regionale vigente a categorie d'intervento di tipo conservativo, precedentemente mai dotati di alcun tipo di impianto termico, è ammesso lo scarico dei prodotti della combustione a parete purché siano rispettate tutte le prescrizioni e le condizioni di cui agli interventi su impianti esistenti sopra riportate.

Il rispetto delle condizioni che determinano la possibilità di eseguire lo scarico dei prodotti di combustione a parete deve essere documentato in un apposita relazione, sottoscritta da un tecnico professionista iscritto in un albo professionale secondo quanto previsto dalla L.46/90, che deve rimanere depositata presso l'impianto, a disposizione dell'ufficio preposto al controllo del presente regolamento.

In ogni caso, per gli impianti che utilizzano combustibili diversi dal gas, lo scarico dei prodotti della combustione deve essere sempre convogliato a tetto e localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturali o artificiali poste nelle vicinanze.

I fumi, le ceneri e/o gli altri prodotti della combustione dei focolari o barbecue, installati in spazi ubicati all'esterno delle abitazioni, non devono comunque arrecare disturbo o danno alcuno al vicinato.

Riferimenti normativi:

- L. 615/66
- D.P.R. 1391/70
- L.46/90
- D.P.R. 412/93
- D.P.R. 551/99
- Norme UNI -CIG

Capitolo 3. Edilizia speciale

Art.56 SCUOLE

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari e secondarie di primo e secondo grado, sono fissate dal D.M.18/12/1975, modificato con D.M.14/09/1977

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della L.5/8/1975 n.412, hanno vigore le norme fissate dall'art.7 della stessa legge. Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, ai sensi del D.P.R.22/12/1967 n.1518 e del D.P.R.11/2/1961 n.2610.

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, di doposcuola e simile, è assoggettata a nulla osta, rilasciato dall'Autorità Sanitaria locale, visti i pareri del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Pediatria di Comunità.

La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili.

È di norma vietato servirsi dei locali scolastici per usi diversi dall'insegnamento; in caso contrario, si dovrà provvedere ad una approfondita pulizia, prima di riammettervi la scolaresca, salvo il caso di utilizzo per attività connesse a quella scolastica (ad es. riunioni).

È vietato fumare in tutti i locali delle scuole di ogni ordine e grado (D.P.C.M.14/12/1995).

Tutte le scuole e le comunità di minori in cui sia presente un servizio di refezione sono tenute al rispetto delle tabelle dietetiche e dei menù elaborati dal Servizio Azienda USL competente (Servizio Salute Infanzia) o a sottoporli ad approvazione da parte di tale Servizio.

Art.57 SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO PUBBLICI E PRIVATI

I criteri generali per la costruzione, la gestione ed il controllo delle scuole materne sono determinati dal D.M.18 dicembre 1975, modificato con D.M.14/9/1977.

Qualora vi sia l'esigenza di accogliere, in una struttura autorizzata come scuola materna, bambini di età compresa tra i 24 e 36 mesi, è necessario che vengano rispettati i seguenti criteri, in ottemperanza alla normativa vigente (Legge n.1044/71; L.R.n.15/73; Regolamento Regionale n.5/73; Direttiva Giunta Regionale R.E.R.n.1980/77; L.R.17/78;):

- rispetto del rapporto minimo tra superficie utile netta e recettività (9.5 mq per posto bambino);
- rispetto del rapporto educatore/bambino come previsto dall'art.1 della L.R.12/12/80 n.58;
- presenza di un servizio igienico separato, dotato di fasciatoio, lavabo con doccia, rotoli di carta, guanti a perdere, portarifiuti chiuso a pedale;

- presenza di adeguata zona di riposo separata;
- rispetto di dietetici adeguati alle esigenze nutrizionali della fascia di età considerata.

È necessario che la scuola, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, dia comunicazione scritta ai Servizi competenti di cui all'art.8 del presente regolamento, della presenza di bambini di età compresa tra i 24 e i 36 mesi nella scuola e del loro numero.

In caso di comprovata impossibilità ad adeguarsi a tutte le condizioni soprariportate, andrà richiesta deroga motivata, in analogia a quanto previsto dall'art.3.

I criteri generali per la costruzione, la gestione ed il controllo degli asili nido sono determinati dalla L.6/12/71 n.1044, dalla L.R.1/2000, Delibere di Giunta Regionale n.1390 del 28 febbraio 2000, n. 227 del 25 luglio 2001 e seguenti.

Qualora all'interno dell'asilo siano organizzate riunioni delle persone interessate alla sua gestione, è tassativamente escluso l'utilizzo della zona lattanti. I locali nei quali sia stata tenuta una riunione debbono essere aerati, accuratamente puliti e disinfettati prima dell'ingresso dei bambini.

Nel caso di asili nido da localizzare nei centri storici o in edifici da riattare a tale scopo, devono essere individuate quelle unità immobiliari che per parametri dimensionali e possibilità di spazi aperti si configurino più idonee a tale utilizzazione.

Art.58 PALESTRE ED ISTITUTI DI GINNASTICA

Le palestre e gli istituti di ginnastica, fatta esclusione per quelle scolastiche alle quali si applicano le disposizioni previste dal D.M.18/12/1975, devono soddisfare i seguenti requisiti igienico-edilizi:

- a) non possono essere ubicati in locali interrati o seminterrati;
- b) l'altezza dei vani principali deve essere non inferiore a m 3, con l'eccezione di depositi e servizi igienici, per i quali è ammessa un'altezza minima di m 2,40;
- c) i pavimenti devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile e le pareti debbono essere rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia fino ad un'altezza di m 2;
- d) l'area adibita agli esercizi ginnici deve essere tale da garantire almeno mq 4 per ogni utente e, comunque, la sua superficie complessiva non può essere inferiore a mq 50;
- e) è ammessa la realizzazione di zone organizzate con box di superficie non inferiore a mq 6 e con tramezzature di altezza non superiore a m 2,20;
- f) tutti i locali destinati alle attività principali, gli spogliatoi e le unità igieniche devono essere forniti di un'adeguata ventilazione naturale (Ra non inferiore ad 1/8 per le palestre, Ra non inferiore ad 1/16 per spogliatoi e docce ed unità igieniche), od artificiale (10 ricambi orari) per le sole unità igieniche.
- g) Per quanto riguarda le emissioni sonore, si rimanda al Cap. 5 – Sezione II del presente Regolamento.

Inoltre, le palestre e gli istituti di ginnastica devono avere le seguente dotazione minima di servizi:

- spogliatoi per gli utenti, distinti per sesso e di dimensioni proporzionate alla capienza;
- unità igieniche, distinte per sesso (almeno un W.C. ogni 20 utenti, calcolati sulla superficie della palestra o, nel caso di palestre specializzate in attrezzistica, in base al numero effettivo di postazioni);
- docce distinte per sesso (almeno una ogni 5 utenti). La zona docce deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia;
- un ambulatorio o altro locale idoneo, attrezzato con armadietto di pronto soccorso, contenente presidi medico-chirurgici di primo intervento; tale locale deve essere comunicante direttamente con l'esterno o comunque molto vicino ed accessibile;
- un locale per il deposito delle attrezzature sportive, comunicante con l'area destinata all'attività.

Per quanto riguarda i locali ad uso personale, si rimanda agli articoli del presente regolamento, alla normativa di igiene del lavoro e al D.M.18/3/1996.

Art.59 STRUTTURE SOCIO-ASSISTENZIALI E SOCIO-SANITARIE

I requisiti delle strutture residenziali e semiresidenziali per portatori di handicap e per anziani, ivi comprese le residenze sanitarie assistenziali (R.S.A.), sono stabiliti dalla Delibera del Consiglio Regionale n.564/2000 e successive integrazioni (D.G.R. n.2573/2000).

Alle strutture destinate alla riabilitazione ed al reinserimento sociale dei tossicodipendenti, gestite dagli enti ausiliari tenuti all'iscrizione all'Albo di cui all'art.116 del D.P.R.n.309/90, si applicano le norme previste dalla Delibera del Consiglio Regionale n.1857 del 2/2/1994, dalla L.R. 34/98, dalla Delibera di G.R. n. 125 del 8/2/99 e dalle successive Circolari e note Regionali applicative ed esplicative.

Riferimenti legislativi:

– L.08/11/2000 n.328

– D.P.C.M. 21/05/2001 n.308

–

Art.60 FARMACIE

I locali destinati a farmacia devono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti in ottime condizioni di ordine e di pulizia, in analogia ai locali di lavoro, con particolare riferimento all'applicazione dell'art.89 del presente Regolamento.

I banchi di preparazione devono essere dotati di cappa per la raccolta di vapori, collegata ad un condotto autonomo di esalazione con le caratteristiche previste dall'art.55 del presente Regolamento.

Il magazzino-deposito dei farmaci può essere ubicato anche in locali sotterranei nei quali, con mezzi naturali od artificiali, siano assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione dei farmaci.

Sempre ai fini di una corretta conservazione dei medicinali, la farmacia deve essere dotata di un sufficiente numero di frigoriferi ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale.

Art.61 DEPOSITI E MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI E DI PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI

I depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici devono essere ubicati in locali aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da uno spazio pubblico, in modo da assicurare la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.

I depositi in oggetto 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 Farmacopea Ufficiale.

Gli ambienti destinati al personale devono corrispondere ai requisiti del D.P.R.11/3/1956 n.303 e successive modifiche ed alle norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente regolamento.

La direzione di tali depositi deve essere assunta, secondo quanto previsto dal T.U.LL.SS.

art.188/bis, da un laureato in chimica farmaceutica o farmacia, iscritto all'Albo professionale, il quale le assume la responsabilità ai fini igienico-sanitari.

Art.62 ATTIVITÀ DI BARBIERE, PARRUCCHIERE ED ESTETISTA

I locali in cui si esercitano le attività di barbiere, parrucchiere ed estetista, devono corrispondere alle caratteristiche dimensionali ed igieniche previste dai relativi regolamenti comunali, ai sensi della L.14/2/1963 n.161 e dell'art.20 del presente Regolamento.

Capitolo 4. Piscine, locali di pubblico spettacolo ed impianti

Sportivi

Art.63 CLASSIFICAZIONE E DEFINIZIONE

Si definisce piscina un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, sportive e/o terapeutiche, esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi.

In base alla loro destinazione le piscine si distinguono in impianti di uso privato, collettivo e pubblico.

Le piscine sono di uso privato quando l'utilizzo avviene sotto la responsabilità diretta del proprietario o dei proprietari congiuntamente.

Le piscine sono di uso collettivo quando sono annesse a strutture collettive quali condomini, residence, multiproprietà, alberghi, camping, circoli sportivi, villaggi turistici, scuole, caserme ed altre istituzioni similari e sono fruibili solo dagli utenti delle predette strutture.

Sono invece di uso pubblico le piscine a cui chiunque può liberamente accedere, a pagamento o meno.

Per tutti gli impianti natatori l'allontanamento e lo smaltimento delle acque di rifiuto, ivi comprese quelle derivanti dal funzionamento degli impianti di alimentazione delle vasche, deve realizzarsi in conformità delle vigenti norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

Art.64 CARATTERISTICHE DEI BACINI DI USO PUBBLICO E COLLETTIVO

Dimensionamento delle vasche

Nelle vasche per bambini (profondità max cm 60) il numero di frequentatori deve essere calcolato in ragione di mq 1,5 di specchio d'acqua per persona.

In tutte le altre vasche il numero massimo di frequentatori deve essere calcolato in ragione di mq 2 di specchio d'acqua per persona.

Morfologia delle vasche

La conformazione planimetrica delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti e consentire comunque un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino al personale di vigilanza.

La conformazione delle vasche deve, inoltre, assicurare una completa, uniforme e continua circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino.

Le pareti delle vasche debbono avere caratteristiche costruttive tali da non costituire pericolo per la sicurezza dei bagnanti. Le eventuali prese di fondo dovranno essere dotate di griglie fisse e non amovibili.

Per tutte le vasche, nelle zone con profondità fino a m 1,80, la pendenza del fondo non deve superare il limite dell'8%.

Sistemi di tracimazione

Si intende per acqua di tracimazione quella raccolta con sfioro non dipendente dalle variazioni di livello per la presenza dei bagnanti, ma dovuta alla portata di ricircolo, al reintegro ed ai fattori naturali accidentali (pioggia, vento, etc.).

Tutte le vasche debbono essere fornite di un sistema di tracimazione delle acque costituito da canali sfioratori perimetrali e/o da skimmer incassati nelle pareti a livello del pelo dell'acqua del bacino.

Il sistema di tracimazione con canali sfioratori, siano essi incassati nelle pareti verticali che sul bordo orizzontale della vasca, deve essere obbligatorio per tutte le piscine con superficie superiore a m. 200 e deve essere obbligatorio per tutte le piscine rettangolari. Per piscine di forme diverse lo sfioro deve interessare almeno il 75% del perimetro della vasca.

Per piscine con superficie di vasca inferiore a mq 200 possono essere utilizzati skimmer nel rapporto di uno ogni mq 25 di superficie di vasca.

I canali sfioratori ed eventuali vasche di compenso-recupero debbono essere rivestiti con materiali impermeabili e conformati in modo da consentire una facile pulizia. Le acque di lavaggio del bordo vasca non debbono defluire nel canale sfioratore.

Scale e mancorrenti

Quando il dislivello tra bordo della vasca e fondo superi i cm 60 è necessario prevedere una o più scalette o gradini incassati in relazione alla conformazione della vasca.

Le scalette debbono essere munite di mancorrenti e debbono essere rigidamente ancorate alla struttura della vasca.

Qualità dei materiali

Sia il fondo che le pareti della vasca debbono essere di colore chiaro, rifiniti con materiale impermeabile e resistente all'azione dei comuni disinfettanti. Tutti gli spazi percorribili a piedi nudi debbono avere superficie antisdrucciolevole. I materiali in metallo devono resistere alla corrosione.

Marcature

Debbono essere apportate marcature sul bordo della vasca, indicanti i valori minimi e massimi della profondità; inoltre debbono essere evidenziate a mezzo di marcatura le perimetrazioni in corrispondenza delle quali avviene una variazione della pendenza del fondo.

Presidi di bonifica dei frequentatori

L'accesso alle aree delle attività balnearie deve avvenire attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vasca lavapiedi, alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante e dotata di docce a zampilli.

Tale vasca deve essere realizzata dimensionalmente e strutturalmente in modo da rendere obbligatoria la doccia e l'immersione completa dei piedi, compresi gli zoccoli, nella soluzione stessa; deve avere un battente di almeno cm 16.

Spazi perimetrali intorno alla vasca

Nelle piscine debbono essere previsti spazi piani privi di ostacoli transitabili lungo tutto il perimetro della vasca (banchine perimetrali) di larghezza non inferiore in ogni punto a m 2,00.

Le banchine perimetrali debbono avere una idonea pendenza per l'allontanamento delle acque; tale acqua deve essere direttamente convogliata in fogna senza possibilità di immissione in vasca o nel sistema di ricircolo.

Spazi direttamente connessi alle attività natatorie e di balneazione

È necessario prevedere spazi comunque distribuiti, ma direttamente connessi allo specchio d'acqua, tali da consentire la sosta dei frequentatori.

Ove previsti, gli spazi relativi ad attività accessorie praticabili dai frequentatori debbono essere accessibili solo a piedi nudi e possedere idonee condizioni igienico-ambientali per assicurare condizioni di pulizia, comfort e sicurezza.

Nelle piscine all'aperto lo spazio da destinare a solarium dovrà avere una superficie non inferiore a due volte l'area dello specchio d'acqua.

Delimitazione spazi di attività

Gli spazi perimetrali intorno alla vasca e quelli direttamente connessi alle attività natatorie e di balneazione debbono essere delimitati da un elemento di separazione invalicabile dalle zone limitrofe.

Altezza vano vasca

L'altezza del vano vasca, negli impianti coperti, misurata dal pelo libero dell'acqua, dovrà risultare non inferiore in ogni punto a m 3,50.

Spazi per gli spettatori

Ove sia presente una sezione per il pubblico comprendente posti per spettatori, gli spazi accessori, i servizi igienici, le aree ed i percorsi destinati al pubblico debbono essere indipendenti e separati da quelli destinati ai frequentatori delle vasche. Per quanto riguarda le caratteristiche dell'area destinata al pubblico vanno rispettate le norme di sicurezza emanate dal Ministero dell'Interno. Nel caso di

contiguità tra l'area riservata al pubblico e quella destinata ai frequentatori delle vasche, va previsto un elemento di separazione in grado di evitare passaggi attraverso le due zone. È necessario inoltre evitare che le acque di lavaggio delle superfici destinate al pubblico possano refluire verso l'area di pertinenza dei frequentatori; a questo scopo si devono adottare opportuni sistemi di intercettazione per il convogliamento e la raccolta delle acque di lavaggio.

Art.65 SPOGLIATOI

Negli impianti aperti al pubblico dovranno essere previsti un numero di spogliatoi o posti non inferiore al 30%, riducibile al 20% per impianti stagionali (scoperti), del numero massimo degli utenti calcolato sulla capienza dei bacini e distinto per sesso, considerando una uguale presenza di uomini e donne. Quanto sopra si applica agli spogliatoi usati a rotazione, che possono essere sia del tipo singolo sia del tipo comune.

Le cabine per gli spogliatoi singoli debbono avere pareti verticali distaccate dal pavimento per un'altezza non inferiore a cm 20, per assicurare una facile pulizia anche con l'uso di idranti.

Il pavimento degli spogliatoi deve essere rivestito con materiali resistenti all'azione dei disinfettanti in uso, impermeabili ed antisdrucciolevoli, esso dovrà essere fornito di griglie di scarico in grado di smaltire rapidamente le acque di lavaggio.

Un posto spogliatoio equivale ad una cabina singola e, per gli spogliatoi comuni, a mq 1,6.

Nelle strutture coperte dovranno inoltre essere previsti un numero di asciugacapelli, pari a quello degli spogliatoi.

Art.66 SERVIZI IGIENICI

Nelle strutture di uso collettivo deve essere previsto almeno 1 W.C. ed 1 doccia di tipo chiudibile nelle immediate vicinanze della piscina.

Nelle strutture aperte al pubblico dovranno essere previsti almeno 1 W.C. ogni 30 frequentatori, 1 doccia ogni 20 frequentatori (di cui il 50% a box) ed 1 lavabo ogni 30 frequentatori. In ogni caso vanno previsti 2 settori distinti per sesso e proporzionati, considerando un'eguale presenza di uomini e donne con un numero minimo di 1 W.C., 1 doccia ed 1 lavabo per settore e dotati di erogatori di sapone e idonei sistemi per l'asciugatura delle mani.

Art.67 IGIENE DELL'AMBIENTE

CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DELLE ACQUE UTILIZZATE

a) L'acqua di approvvigionamento, che è quella utilizzata per l'alimentazione delle vasche (riempimento e reintegro) deve possedere, fatta eccezione per la temperatura, tutti i requisiti di potabilità previsti dalle vigenti norme.

b) L'acqua di immissione in vasca è quella costituita sia dall'acqua di ricircolo che da quella di reintegro, opportunamente trattate per assicurare i necessari requisiti.

c) L'acqua contenuta in vasca è quella presente nel bacino natatorio e pertanto a diretto contatto con i bagnanti.

Le caratteristiche chimico-fisiche e batteriologiche delle acque utilizzate, dovranno essere conformi alle vigenti leggi.

Nelle piscine di uso pubblico e/o collettivo, l'acqua contenuta in vasca dovrà comunque rispettare i seguenti parametri:

a) Parametri batteriologici

PARAMETRO	CONCENTRAZIONE MAX. AMMISSIBILE
Coliformi totali	0/100 ml.
Streptococchi fecali	0/100 ml
Computo delle colonie su Agar a 36°C 200/ml	200/ml

Computo delle colonie su Agar a 36°C 200/ml

Le metodiche analitiche sono quelle indicate nell'Allegato III al D.P.R.24/5/88 n.236.

b) Parametri chimici

.PARAMETRO	VALORE MAX. AMMISSIBILE
PH	6,5 – 8,5
Torpidità	3 mg./l SiO ₂
Sostanza Organica	1 mg/l O ₂ oltre il contenuto dell'acqua di approvvigionamento
NH ₄	0,5 mg/l NH ₄
NO ₂	Non rilevabile (come NO ₂)
Cloro attivo libero	0,5 – 1,0 ppm Cl ₂ per pH 6,5 – 7,5 0,7 – 1,2 ppm Cl ₂ per pH 7,5 – 8,5
Cloro attivo combinato	0,3 ppm Cl ₂ per pH 6,5 – 7,5 0,5 ppm Cl ₂ per pH 7,5 – 8,5
Cloruri	50 mg/l Cl ₂ oltre il contenuto dell'acqua di approvvigionamento

Le metodiche da utilizzare sono quelle indicate nell'allegato III del D.P.R.24/5/88 n.236

c) Temperatura (escluse le vasche scoperte)

Vasche bambini 26°C±30°C

Altre vasche 25°C±28°C

REQUISITI TERMOIGROMETRICI E DI VENTILAZIONE

Per le piscine coperte, nella sezione delle attività natatorie e di balneazione, la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore a 25°C. L'umidità relativa dell'aria non dovrà superare in nessun caso il valore limite del 70%. La velocità dell'aria in corrispondenza delle zone utilizzate dai frequentatori non dovrà risultare superiore a 0,15 m/s e dovrà assicurarsi un ricambio di aria esterna di almeno 20 m³/h per metro quadrato di vasca. Nelle altre zone destinate ai frequentatori (spogliatoi, servizi igienici, pronto soccorso) la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore a 25°C, assicurando un ricambio dell'aria non inferiore a 4 volumi/h.

REQUISITI ILLUMINOTECNICI

Nelle sezioni delle attività natatorie e di balneazione l'illuminazione artificiale dovrà assicurare condizioni di visibilità tali da garantire la sicurezza dei frequentatori ed il controllo da parte del personale.

REQUISITI ACUSTICI

Nella sezione delle attività natatorie e di balneazione delle piscine coperte, il tempo di riverberazione non dovrà in nessun punto essere superiore a 1,6 sec. Il livello di rumore, generato dagli impianti e da altre sorgenti tecnologiche, non deve superare il limite di 50 dBA.

Art.68 CARATTERISTICHE IMPIANTI TECNICI

Tutti gli impianti e relativi accessi debbono essere facilmente identificabili attraverso segnaletiche che ne indichino la funzione; la loro distribuzione deve rispondere a criteri di ordine e razionalità per assicurare una facile sorveglianza e manutenzione.

Per quanto possibile debbono adottarsi sistemi automatici di controllo e di manovra degli impianti tecnologici.

CIRCOLAZIONE DELL'ACQUA NELLE VASCHE

Le canalizzazioni di immissione e di ripresa dell'acqua nelle vasche debbono essere predisposte in modo che in ogni parte della vasca l'acqua venga di continuo riciclata e non si creino zone di ristagno. La temperatura dell'acqua in vasca deve risultare uniforme in tutto il bacino. I prodotti disinfettanti e gli altri additivi debbono risultare uniformemente distribuiti nella massa d'acqua, in quantità tali da assicurare all'acqua stessa i requisiti richiesti dal presente Regolamento.

RICICLI

L'acqua di ogni vasca deve essere completamente riciclata nell'impianto di trattamento rispettando i seguenti tempi massimi:

TIPI DI VASCA	TEMPI MAX. DI RICIRCOLO
Vasche per bambini (h max. 60 cm.)	1 ora
Vasche ricreative e di addestramento al nuoto	4 ore
Vasche ricreative attrezzate (idroscivoli)	3 ore

REINTEGRI E RINNOVI

Nelle piscine per le quali il numero giornaliero dei frequentatori è valutabile, deve essere immessa nelle vasche una quantità di acqua di reintegro , giornalmente e con uniforme continuità, pari ad almeno 30 litri per frequentatore. Nelle piscine per le quali l'attività balneatoria non è programmabile, deve essere immessa nelle vasche, giornalmente, e con uniforme continuità, una quantità d'acqua di reintegro pari ad almeno il 5% del volume d'acqua in vasca.

ALIMENTAZIONE DELLE VASCHE

Le acque di ricircolo possono essere trattate in un unico impianto, a condizione che ogni vasca posseda il proprio dispositivo di alimentazione dell'acqua e che l'apporto disinfettante corrisponda ai fabbisogni delle singole vasche. Debbono essere previsti dispositivi per il facile controllo delle portate per ogni singola vasca ed il prelievo di campioni di acqua per analisi: dalla tubatura dell'acqua di approvvigionamento, dalla tubatura dell'acqua di immissione all'entrata nella vasca, dalla tubatura dell'acqua di riciclo all'uscita dalla vasca.

POMPE

Le pompe di circolazione in servizio debbono esser in numero pari a quello dei filtri. Deve essere comunque installato un numero supplementare di pompe predisposte per una rapida attivazione ed atte a garantire una adeguata riserva.

FILTRI

Il numero delle unità filtranti in servizio è subordinato alle dimensioni ed alle caratteristiche dell'impianto ed in ogni caso non dovrà esser inferiore a 2; dovranno essere installate apparecchiature idonee per l'accertamento dell'efficienza del filtro. L'acqua di risciacquo deve essere scaricata in conformità alle vigenti norme in materia.

DISINFEZIONE

L'acqua da immettere in vasca deve contenere una sostanza disinfettante ad azione residua. Le apparecchiature per il dosaggio dei disinfettanti debbono essere di tipo automatico, con dispositivi idonei a registrare e regolare in continuo il mantenimento delle concentrazioni imposte agli agenti disinfettanti nell'acqua delle singole vasche.

DEPOSITO MATERIALI

I materiali per la pulizia , per la disinfezione ambientale ed i prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua devono essere conservati in appositi locali asciutti ed aerati. I prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua devono essere conservati nelle loro confezioni originali. I materiali di consumo debbono risultare approvvigionati in quantità tale da assicurare in qualsiasi momento una scorta sufficiente a coprire le esigenze di impiego.

Art.69 PRONTO SOCCORSO APERTO AL PUBBLICO

Ogni piscina di uso pubblico deve essere dotata di un presidio di primo soccorso ad uso esclusivo dei frequentatori; esso è costituito da un ambiente di almeno 9 metri quadrati per consentire prestazioni di soccorso ad infortunati.

Nel locale di primo soccorso i farmaci di primo impiego ed il materiale di medicazione devono risultare immediatamente utilizzabili; le apparecchiature mediche devono essere mantenute sempre in efficienza. In particolare si deve assicurare la disponibilità di almeno:

- a) farmaci di primo impiego, atti a far fronte a condizioni critiche rapidamente controllabili;
- b) materiali di medicazione;
- c) strumentario per intervento di primo soccorso (pallone Ambu, apribocca, bombola di Ossigeno, coperta, sfigmomanometro);
- d) collegamento telefonico con l'esterno.

Il locale adibito a primo soccorso deve essere chiaramente segnalato ed agevolmente accessibile dalla vasca e deve consentire la rapida e facile comunicazione con l'esterno, attraverso percorsi agibili anche con l'impiego di lettighe.

Art.70 DOTAZIONE DI PERSONALE, DI ATTREZZATURE E MATERIALI (Per impianti collettivi o aperti al pubblico)

Ai fini dell'igiene, della sicurezza e della funzionalità delle piscine si individuano le seguenti figure professionali di operatori:

- a) responsabile della piscina,
- b) assistente bagnanti,
- c) addetto agli impianti tecnologici,
- d) personale per le prestazioni di primo soccorso.

a) Il responsabile della piscina risponde giuridicamente ed amministrativamente della gestione dell'impianto. Durante il periodo di funzionamento della piscina deve essere assicurata la presenza del responsabile o di altra persona all'uopo incaricata.

b) L'assistente bagnanti, abilitato alle operazioni di salvataggio e di primo soccorso, ai sensi della normativa vigente, vigila gli spazi perimetrali intorno alla vasca. In ogni piscina dovrà essere assicurata la presenza continua di almeno un assistente bagnanti. Per gli impianti di uso pubblico dovrà comunque essere rispettato quanto prescritto dall'autorizzazione all'apertura.

Nel periodo di utilizzazione delle vasche per i corsi di addestramento, allenamento sportivo o gare è sufficiente la presenza al bordo vasca degli istruttori e/o allenatori, purché abilitati alle operazioni di salvataggio e primo soccorso.

c) L'addetto agli impianti tecnologici ha il compito di garantire il corretto funzionamento degli impianti.

d) Le prestazioni di primo soccorso devono essere assicurate, durante tutto il periodo di funzionamento dell'impianto, dal personale della piscina che dovrà essere all'uopo formato, attraverso uno specifico addestramento teorico-pratico, in ossequio alle vigenti disposizioni in materia sia nazionali che regionali.

In adiacenza del bordo vasca devono essere posti a disposizione, per un loro pronto impiego, salvagenti regolamentari dotati di fune di recupero.

Art.71 GESTIONE

In tutti gli ambienti della piscina, quotidianamente, deve essere praticata un'accurata pulizia con allontanamento di ogni rifiuto. Nella sezione per le attività natatorie e di balneazione e nei servizi igienici, in particolare nelle zone con percorsi a piedi nudi, la pulizia, che deve estendersi anche alle superfici verticali, deve essere completata da un'accurata disinfezione giornaliera, utilizzando soluzioni

disinfettanti che corrispondano a requisiti di efficacia e di innocuità. Nei percorsi a piedi nudi è vietato l'uso di stuoie o tappeti di qualsiasi tipo.

Ogni piscina deve essere dotata di attrezzature idonee alla pulizia del fondo e delle pareti della vasca, a vasca piena, nonché di attrezzature per l'asportazione di materiali galleggianti.

Nella piscina debbono essere collocati contenitori asportabili, per rifiuti solidi, in numero adeguato.

All'ingresso dell'impianto deve essere esposto, ben visibile, il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori; questi, prima di accedere alle vasche, debbono sottoporsi ad accurata doccia. Nei percorsi a piedi nudi è obbligatorio per i frequentatori l'uso di zoccoli di legno o ciabattine di plastica o gomma; scarpette da ginnastica sono consentite solo al personale di servizio per uso esclusivo durante l'orario di lavoro. La verifica dell'osservanza degli obblighi sopra descritti è demandata al responsabile della piscina.

Il responsabile della gestione della piscina deve curare la tenuta di un registro relativo a ciascuna vasca dell'impianto. Detto registro deve essere quotidianamente aggiornato, conservato all'interno della piscina e disponibile in caso di controllo e/o ispezione.

In tale registro, oltre alle caratteristiche tecnico funzionali dell'impianto, devono essere riportati: la quantità totale giornaliera delle singole sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua e la disinfezione delle superfici, le operazioni effettuate e la verifica di pH e Cloro libero effettuate e registrate con sistema automatizzato di controllo in continuo.

Per le piscine ad uso pubblico dovrà inoltre essere registrato il numero dei frequentatori.

Art.72 IMPIANTI SPORTIVI

Si applicano le norme del D.M.Int.25/08/89 per tutte le discipline regolate da norme approvate dalle federazioni sportive nazionali riconosciute dal CONI.

Per altre discipline si procederà in analogia.

Per gli impianti sportivi di capienza complessiva inferiore alle 100 persone, le dotazioni igieniche per il pubblico vengono così stabilite: 1 servizio igienico per le donne, 1 per gli uomini; devono essere presenti spogliatoi e servizi con le caratteristiche definite dal D.M.Int.25/08/1989 per gli atleti. Per sport non di squadra, quali tennis, la dotazione di servizi per gli atleti si stabilisce in analogia con quanto indicato dal presente regolamento per i locali di lavoro.

Si deve dare applicazione a quanto previsto dalla Legge Regionale 16/05/72, N.8.

Riferimento normativo :

– D.M.Int.18/3/1996

Capitolo 5. Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro

Art.73 CAMPO DI APPLICAZIONE

Sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici, pubblici e privati, destinati ad attività industriale, artigianale, commerciale, agricola, di prestazione di servizio e di deposito, o comunque di utilizzazione collettiva, anche se svolta temporaneamente o saltuariamente, rientranti nella sfera di applicazione del D. Lgs. 626/94.

Per quanto non espressamente specificato, si rimanda alle vigenti norme riguardanti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

Art.74 CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI

I locali di cui all'art.87 del presente capo sono così classificati:

Categoria C1: locali destinati all'attività propria dell'azienda, nella sua articolazione di lavorazione, attività amministrativa, magazzinaggio, commercio, prestazione di servizi, spettacoli o pubbliche riunioni di persone.

Categoria C2: locali accessori all'attività propria, comuni alle varie tipologie, che abbisognano di caratteristiche specifiche, pur non comportando la presenza costante o prolungata di persone: servizi igienici, docce, spogliatoi, mense, ambulatori aziendali, locali di riposo, locali tecnici, garages, corridoi.

Categoria C3: altri locali, non adibiti a postazione di lavoro, quali disimpegni, ripostigli, archivi, depositi in cui non sia previsto il frequente accesso di personale.

Art.75 CARATTERISTICHE DEI LUOGHI DI LAVORO

Le caratteristiche dei luoghi di lavoro indicate all'art.7 del D.P.R.303/56 e successive modifiche ed integrazioni, devono essere applicate anche per i locali di lavoro nei quali non è presente personale subordinato o ad esso equiparato.

Chiunque intenda avviare o rilevare un'attività industriale, artigianale, una fabbrica, un laboratorio, un'attività di prestazione di servizi, anche se non soggette alle norme commerciali, con l'esclusione di quelle per cui è specificatamente richiesta dalla normativa vigente un'autorizzazione sanitaria, dovrà darne preventiva comunicazione al Sindaco, che si avvarrà come organo tecnico dei Servizi di cui all'art.8, dichiarando sotto la propria responsabilità il possesso di tutti i requisiti, ovvero di tutte le autorizzazioni e nulla osta previsti dalla vigente normativa. Per le lavorazioni insalubri la dichiarazione di cui sopra vale come notifica ai sensi dell'art.216 del T.U.LL.SS.

L'accesso ai luoghi di lavoro, deve essere separato ed indipendente dall'accesso alla civile abitazione; è vietata inoltre qualsiasi comunicazione con locali di abitazione privata.

Le funzioni di vigilanza e ispezione sulle attività suddette sono demandate ai competenti Servizi di cui all'art.8.

Art.76 ALTEZZA DEI LOCALI

Per i locali di categoria C1 l'altezza è quella stabilita dall'art.6 D.P.R.303/56 e successive modifiche ed integrazioni.

Per le attività con un massimo di 5 addetti è ammessa un'altezza minima di m 2,70, purché non ci si trovi nelle seguenti condizioni:

- attività di cui all'art.33 del D.P.R.303/56;
- altre attività che possano comportare, a parere del Dipartimento di Sanità Pubblica, operazioni pregiudizievoli per la salute degli addetti.

Per i locali di categoria C2 l'altezza media è definita negli articoli specifici.

Per i locali di categoria C3 l'altezza media è di almeno m 2,40.

Fermi restando i limiti così definiti, nel calcolo dell'altezza media non vanno computati gli spazi di altezza minima inferiore a m 1,80; tali spazi devono essere opportunamente evidenziati negli elaborati di progetto.

Art.77 SUPERFICIE DEI LOCALI

La superficie minima dei locali di categoria C1 non deve esser inferiore a 14 metri quadrati; in ogni caso, la superficie dei locali di lavoro deve esser tale da consentire una organizzazione del lavoro, una dislocazione delle attrezzature, delle zone di deposito, dei passaggi e delle vie di uscita rispondenti a criteri di funzionalità per la tutela e l'igiene degli addetti, dei materiali e di chiunque acceda legittimamente ai locali stessi.

Per gli uffici si deve tenere conto del rapporto: mq 6 per addetto, con un minimo di mq 9.

Per i locali di categoria C2 la superficie minima è definita agli articoli specifici.

Art.78 LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI

È vietato adibire a luoghi di lavoro locali chiusi interrati e seminterrati.

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche può essere derogato da quanto sopra, con esplicita autorizzazione dei Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica.

Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per aerazione e illuminazione ed i locali dovranno soddisfare i seguenti parametri:

– quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al disotto del piano di posa del vespaio;

– pavimento a superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

Non è ammessa deroga per lavorazioni o depositi con pericolo di esplosione, con sviluppo di emanazioni nocive o sviluppo di elevate temperature, o comunque in contrasto con norme di sicurezza e/o prevenzione incendi.

Barriere architettoniche

Dovranno essere soddisfatti i requisiti in materie di barriere architettoniche ex D.P.R.503/96, D.M.236/89 e Legge 13/89 e seguenti modifiche ed integrazioni.

Art.79 USCITE

Tutti i luoghi di lavoro devono essere evacuabili rapidamente ed in piena sicurezza, conformemente alla normativa vigente in tema di sicurezza dei luoghi di lavoro (D.P.R.547/55 e successive modifiche ed integrazioni) e comunque alla normativa di prevenzione incendi, ove applicabile. Per i locali di pubblico spettacolo e gli impianti sportivi valgono le disposizioni specifiche (Circolare Min.Int.n.16/51;

D.M.19/8/1996, D.M.18/3/1996 e D.P.R.25/8/1989).

Art.80 SOPPALCHI

Ai fini del rispetto dei requisiti prestazionali igienici, nonché per quanto riguarda la sicurezza dei luoghi di lavoro, i soppalchi sono considerati come piani distinti e devono avere tutti i requisiti previsti per gli ambienti di lavoro; il vano ricavato nella parete soprastante può essere di altezza inferiore ai minimi regolamentari solo se utilizzato come vano tecnico o di deposito.

Art.81 SCALE E PARAPETTI

Si fa riferimento alla normativa vigente in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro (D.P.R 547/55 e successive modifiche ed integrazioni), di locali di pubblico spettacolo, di impianti sportivi e di superamento delle barriere architettoniche.

In ogni caso lo spazio utile della scala non può avere larghezza inferiore a 80 cm; le scale aggettanti sul vuoto devono essere munite di parapetto alto almeno 1 metro, le altre di corrimano, con profilo tondeggiante.

Sono inoltre vietate le scale a chiocciola, ad esclusione di quelle utilizzate per l'accesso agli uffici, a condizione che la scala a chiocciola non costituisca via d'esodo esclusiva.

Art.82 DOTAZIONE DI SERVIZI

Tutti i luoghi di lavoro devono essere dotati di servizi igienici e lavandini, eventualmente usufruibili anche dal pubblico.

Le docce, quando già non espressamente previste da norme specifiche, dovranno essere presenti nelle attività in cui vengono eseguite lavorazioni insudicianti o che espongono a polverosità; gli spogliatoi devono essere presenti quando i lavoratori devono indossare indumenti di lavoro specifici, qualora per ragioni di salute o di decenza non si possa loro chiedere di cambiarsi in altri locali.Devono invece

essere sempre a disposizione dei lavoratori attrezzature per riporre i propri indumenti chiusi a chiave durante il tempo di lavoro.

I servizi igienici devono esser distinti per sesso o con utilizzazione separata nei casi previsti dall'art.39 D.P.R.303/56 e successive modificazioni ed integrazioni, in numero non inferiore a 1 ogni 10 (o frazione di 10) persone occupate e contemporaneamente presenti. I servizi igienici devono avere dimensioni minime di mq 1,2 e altezza minima di m 2,40 . Devono essere collocati in modo da evitare percorsi esterni, salvo casi particolari; in ogni caso devono essere collocati razionalmente e in prossimità dei posti di lavoro, dell'eventuale locale di riposo, degli spogliatoi, delle docce o lavabi. Quando l'accesso avvenga da un locale di categoria C1 o da locali mensa i servizi igienici devono essere accessibili attraverso un antibagno, nel quale di norma è collocato il lavandino.

Va assicurata la ventilazione, dotando il locale di finestra completamente apribile comunicante con l'esterno di almeno mq 0,40; in alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri, se in discontinuo, almeno 10 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata all'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio; se in continuo, almeno 5 ricambi/ora.

Lavandini: devono essere in numero minimo di uno ogni 5 lavoratori contemporaneamente presenti, dotati di mezzi detergenti e per asciugarsi.

Docce: almeno una ogni 10 lavoratori contemporaneamente presenti, distinte per sesso o con una utilizzazione separata nei casi previsti. Devono avere superficie minima di mq 1,6, comprensivo dello spazio necessario per rivestirsi; e altezza di almeno m 2,40. Devono essere in comunicazione con gli spogliatoi.

L'aerazione naturale deve esser garantita con finestre apribili comunicanti con l'esterno, di superficie pari ad almeno 1/8 della superficie utile delle docce; possono in alternativa essere aerate attraverso comunicazioni con gli spogliatoi, alle condizioni precisate al paragrafo seguente.

Spogliatoi: mq 1,2 per addetto, con superficie minima di mq 6; altezza minima m 2,40 .

La superficie finestrata minima per garantire l'illuminazione e ventilazione naturali deve essere almeno 1/8 della superficie utile dello spogliatoio. Nel caso non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale e un ricambio dell'aria pari ad almeno 10 volumi/ora se in discontinuo, 3 se in continuo.

Il ricambio dell'aria deve essere continuo e pari ad almeno 3 volumi/ora se le docce comunicano con gli spogliatoi e sono sprovviste di propria aerazione naturale.

Gli spogliatoi, distinti per sesso, devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto quando si tratti di lavorazioni insudicianti o comunque pericolose.

Devono essere riscaldati durante la stagione fredda e muniti di sedili.

Tutti i locali di cui sopra devono essere di agevole pulizia.

Servizi igienici, docce e spogliatoi devono avere pareti e pavimenti fino ad un'altezza di m 1,60 (m 2 in corrispondenza della doccia), rivestiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile.

Art.83 LOCALI DI RIPOSO REFETTORI MENSE CAMERA DI MEDICAZIONE/AMBULATORIO AZIENDALE

La necessità di tali locali è stabilita in base alle dimensioni aziendali, all'organizzazione del lavoro, al tipo e qualità di rischi presenti nell'attività, e comunque quando espressamente previsti dal D.P.R.303/56 e successive modificazioni ed integrazioni.

Tali locali devono essere facilmente accessibili, forniti di sufficiente aeroilluminazione naturale, di altezza non inferiore a m 2,70, di riscaldamento nella stagione fredda. Le dimensioni minime vanno così calcolate:

- locale di riposo e refettori o mense: superficie di mq 2 per utilizzatore previsto, con minimo di mq 12;
- camera di medicazione o ambulatorio aziendale: superficie mq 12.

Il locale di riposo deve essere dotato di misure adeguate per la protezione dei lavoratori dal fumo (aerazione artificiale). Il locale di riposo si può identificare con il refettorio qualora questo sia adeguatamente attrezzato per tale funzione e l'organizzazione del lavoro lo consenta.

I locali di pronto soccorso e le camere di medicazione devono essere facilmente accessibili con barelle e devono essere collocati nell'ambito dell'insediamento, in posizione tale da essere rapidamente raggiungibili dai posti di lavoro, nonché razionalmente ubicati rispetto agli accessi carrabili dell'insediamento.

Art.84 RISCALDAMENTO, AERAZIONE

Riscaldamento: I locali di lavoro devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione all'attività svolta. Fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazione, valutate dal Dipartimento di Sanità Pubblica, le temperature minime da assicurare sono le seguenti:

temperatura minima: 16°C

per lavori sedentari: 18°C÷20°C

per docce e spogliatoi: 20°C

Quando la temperatura esterna supera i 40° all'ombra devono essere monitorate e documentate da parte dei competenti Servizi di cui all'art. 8 le temperature massime nelle strutture pubbliche dove sia in corso l'attività scolastica rivolta agli studenti, al fine di individuare gli edifici problematici e gradualmente sostituirli o adeguarli.

Aerazione naturale: tutti i locali di lavoro devono essere dotati di aerazione naturale assicurata da una superficie finestrata apribile pari ad almeno 1/16 della superficie del pavimento; di questa, almeno il 50% deve essere collocata a parete. Le aperture finestrate devono essere preferibilmente situate su lati contrapposti, e devono essere tali da garantire un rapido ricambio dell'aria.

Aerazione artificiale: eventuali sistemi di ventilazione forzata, climatizzazione o condizionamento non possono essere sostitutivi della ventilazione naturale, tranne nei casi in cui l'apertura di finestre contrasti in maniera dimostrabile con le esigenze tecniche o tipologiche delle attività svolte. Tali sistemi possono essere integrativi della ventilazione naturale, qualora non sia possibile raggiungere gli standard suindicati e/o le condizioni di lavoro richiedano ricambi aggiuntivi.

L'impianto di aerazione artificiale ha lo scopo di assicurare i ricambi d'aria necessari per il benessere delle persone. L'allontanamento degli inquinanti che si producono a seguito della particolare attività svolta deve essere oggetto di valutazione separata per individuare le modalità idonee per la protezione sanitaria dei lavoratori, la sicurezza della lavorazione, la protezione dell'ambiente esterno.

I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti, in modo da evitare sacche di ristagno. La velocità dell'aria nella zona occupata dalle persone non deve superare 0,15 m/sec, ma è consigliabile abbia valori inferiori, eccetto che in stretta vicinanza delle bocchette di mandata, dove può avere valori superiori, sempre che l'ubicazione e la forma e delle bocchette siano studiate in modo da non arrecare disturbo.

L'aria di rinnovo deve essere prelevata da punti non direttamente inquinabili e preventivamente filtrata almeno dalle polveri, con filtri atti a trattenere le impurità solide di dimensioni maggiori di 50 micron e almeno il 90% di quelle di dimensioni comprese fra 50 e 0,5 micron. Deve essere assicurata una regolare e documentata manutenzione dei filtri.

La portata d'aria in ingresso non deve essere inferiore a 15 mc/ora per persona soggiornante negli ambienti, da elevare a 50 mc/ora/persona se e in quanto si prevede che le persone possano fumare.

Valori di riferimento per ricambi d'aria consigliati per varie tipologie di attività possono essere desunti dalle tabelle ASHRAE.

La progettazione degli impianti di aerazione forzata negli edifici adibiti ad attività lavorative deve essere fatta nel rispetto delle norme UNI.

Art.85 ILLUMINAZIONE NATURALE

I locali di lavoro devono essere illuminati con luce naturale. La superficie illuminante deve corrispondere ad 1/8 della superficie del locale ed almeno il 50% di essa deve essere collocata a parete. In caso di aperture a Sheed o a Lanterna la quota parete può essere ridotta al 25%. Per i locali con superficie utile superiore a 1000 mq la superficie illuminante può essere 1/10 della superficie pavimentata.

La superficie vetrata dei portoni si computa ai fini del soddisfacimento del requisito della illuminazione naturale, mentre la superficie aerante naturale minima deve essere assicurata dalla finestratura.

Le superfici vetrate devono essere disposte in modo da garantire un illuminamento uniforme del locale. In ogni caso deve essere garantito il rispetto del valore minimo del 2% del fattore medio di luce diurna nei locali di attività principale.

Art.86 ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE

L'intensità, la qualità la distribuzione delle sorgenti luminose devono essere idonee allo svolgimento del compito visivo. In ogni caso la tipologia delle sorgenti luminose e la loro ottica dovranno essere tali da non recare danno alle persone.

Nelle postazioni di lavoro dove sia necessaria una illuminazione localizzata, il rapporto fra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/3.

Devono essere assicurati i seguenti valori minimi di illuminazione sul posto di lavoro:

IMPEGNO E COMPITO VISIVO	LUX
Minimo	200
Medio	300
Fine	1000
Finissimo	1500

Per i posti di lavoro a videoterminale, si veda l'articolo seguente.

L'indice di resa cromatica deve essere adeguato al compito visivo e alla riconoscibilità delle segnalazioni di sicurezza.

La temperatura di colore deve essere correlata al livello di illuminamento.

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

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere devono esistere mezzi di illuminazione di emergenza e di sicurezza.

Le indicazioni tecniche sono contenute nella UNI 10380 del Maggio 1994.

Art.87 POSTI DI LAVORO A VIDEOTERMINALE

I posti di lavoro a videoterminale devono essere concepiti e realizzati in accordo con quanto previsto dall'allegato VII al D.Lgs.626/94, al D.M.02/10/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

L'illuminamento sul piano di lavoro deve essere compreso tra i 200 e i 500 lux.

La luce naturale deve poter essere schermabile, e comunque le finestre non vanno collocate né di fronte né di spalle all'operatore.

L'illuminazione artificiale deve garantire un buon grado di uniformità e non presentare sfarfallii. Il tipo e la collocazione dei corpi illuminanti rispetto alle postazioni a videoterminale devono essere tali da evitare fenomeni di abbagliamento e riflessi sullo schermo. Sono preferibili i corpi illuminanti ad ottiche paraboliche antiriflesso e gli impianti ad accensione frazionata o a regolazione di intensità.

La disposizione dei corpi illuminanti dovrà tenere conto delle raccomandazioni degli Enti preposti, delle norme vigenti e del D.Lgs.626/94.

Art.88 MAGAZZINI

Per magazzini si intendono locali destinati a stoccaggio di materie prime, intermedi, imballaggi, prodotti finiti, cui abitualmente si accede durante lo svolgimento della attività propria dell'azienda.

I magazzini devono avere i medesimi requisiti dei locali di lavoro (categoria C1), con possibilità di riduzione dei parametri di illuminazione naturale qualora il tipo di materiale stoccato risenta negativamente dell'esposizione alla luce.

Deve peraltro essere presente una luminosità sufficiente all'ispezione e alla movimentazione senza rischi del materiale. La ventilazione naturale deve essere assicurata; se il materiale in stoccaggio è suscettibile di rilasciare sostanze tossiche o comunque pericolose, va assicurato anche un ricambio d'aria artificiale progettato opportunamente in ragione delle caratteristiche chimico-fisiche delle sostanze in questione.

Art.89 DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI CHIMICI, FISICI O BIOLOGICI

Deve essere data applicazione a quanto previsto dal capo II D.P.R.303/56, dal D.Lgs.626/94, dal D.Lgs.230/95, dal R.D. 147/27, dal D.Lgs.277/91 e ad ogni altra normativa specifica riguardante la difesa della salute dei lavoratori.

L'organizzazione degli spazi di lavoro deve essere tale da ridurre comunque al minimo il numero dei lavoratori esposti a rischio.

La progettazione dei luoghi e dei posti di lavoro e degli impianti deve essere consona agli obiettivi di protezione dei lavoratori dai rischi dell'esposizione a rumore, assicurando nel contempo il rispetto dei limiti di rumorosità in esterno fissati dalla normativa vigente nazionale e/o dalla zonizzazione comunale; il rumore inoltre non deve essere propagato ai locali di attività lavorative contigue. A tal fine, nella progettazione devono essere considerati i valori di potenza sonora delle macchine da installare, il loro numero, le caratteristiche di fonoisolamento e fonoassorbimento dei materiali di costruzione.

I materiali impiegati in funzione fonoassorbente non devono contenere fibre di amianto e devono comunque essere scelti e installati in modo da non rilasciare nell'ambiente di lavoro fibre o sostanze volatili, né liberare fumi tossici in caso di incendio. Per le fibre di vetro, le norme per la corretta applicazione sono contenute nella Circolare n.23/92 del Ministero della Sanità.

Nella canalizzazione all'esterno di flussi d'aria contaminati da inquinanti che si producono durante lo stoccaggio e la movimentazione dei materiali, i procedimenti di lavorazione, i processi di combustione, fatta salva l'applicabilità del D.P.R.203/88, deve in ogni caso esser garantita una buona dispersione degli stessi in atmosfera e l'assenza di disturbo alle persone abitanti nelle vicinanze, attraverso una opportuna collocazione degli estrattori e dei camini.

Art.90 LAVANDERIE

I locali delle lavanderie devono esser ampi, ben ventilati ed illuminati naturalmente. La ventilazione deve essere effettuata mediante aperture poste su pareti contrapposte a riscontro dell'apertura di ingresso.

Qualora sia impossibile ottenere aperture contrapposte, dovrà essere predisposto un adeguato impianto di

ventilazione che preveda:

– immissione di aria da prelevarsi all'esterno in zona pulita, preriscaldata nel periodo invernale, qualora l'immissione di aria fredda direttamente sulla postazione di lavoro, costituisca fonte di danno o fastidio

per l'operatore. L'aria dovrà essere immessa dall'alto mediante bocchette idonee per numero e distribuzione, in modo da non creare dannose o fastidiose correnti d'aria;

– estrazione in modo da evitare cortocircuizione dei flussi d'aria.

In ogni caso, nelle lavanderie a secco deve essere previsto un impianto di estrazione di aria in prossimità della macchina lavatrice, in grado di garantire almeno 10 ricambi/ora dell'ambiente, da attivarsi durante le operazioni di estrazione degli indumenti dalla lavatrice, di estrazione dei fanghi, di carica del percloro e ogni qualvolta si renda necessario.

Il pavimento deve essere impermeabile e le pareti rivestite od impermeabilizzate con materiale liscio e lavabile fino ad un'altezza di m 2.

Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di quella pulita deve essere effettuato con mezzi distinti e con recipienti chiusi. Nelle lavanderie industriali o nelle strutture interne ad ospedali, case di cura o di accoglienza, ecc., devono essere previsti percorsi o settori separati per ricezione, lavorazione e restituzione, in modo che non vi siano contaminazioni di materiale pulito con quello sporco.

Nei nuovi insediamenti la pulitura ed il lavaggio di tessuti e filati con solventi chimici devono essere effettuati con macchine a ciclo chiuso a recupero integrale del solvente. Negli insediamenti esistenti, laddove si sia adottata la tecnologia a circuito aperto, deve essere rispettata la normativa relativa alle emissioni in atmosfera.

I vapori dei solventi che si liberano all'apertura della macchina alla fine di ogni ciclo di lavaggio devono essere captati e convogliati all'esterno mediante condotti che favoriscono la dispersione atmosferica senza arrecare molestia al vicinato.

I rifiuti prodotti, con particolare riguardo ai fanghi esausti, devono essere stoccati e smaltiti a norma del D.Lgs.22/97 e successive modifiche ed integrazioni.

La pulizia del distillatore sarà effettuata solo quando i fanghi siano raffreddati.

Il periodo di asciugatura deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria, tramite gli apparati di condensazione, in modo che nella fase di deodorizzazione degli indumenti si espella aria priva di vapori di prodotti clorurati.

Durante le operazioni di rabbocco di solventi e di estrazione dei fanghi, gli operatori devono indossare idonei guanti e mascherine dotate di filtro a carboni attivi.

Dopo la smacchiatura, se l'indumento non viene subito lavato, si deve prevedere lo stazionamento degli indumenti trattati con solventi in contenitori o in locali dotati di aspirazione.

TITOLO III

IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO

Capitolo 1. Scarichi

Art.91 DEFLUSSO DELLE ACQUE

Per quanto non previsto dagli articoli seguenti deve essere rispettato quanto contenuto nella Delibera del Comitato Interministeriale 4/2/77. Per quanto fa riferimento all'impianto di risaia verranno applicate le norme prescritte dal Regolamento Speciale previsto ai sensi dell'art.204 del T.U.LL.SS. 1265/34.É vietata l'esecuzione di lavori nel suolo, che ostacolino in qualsiasi modo il normale deflusso delle acque.

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.

Da parte dei proprietari dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

Art.92 SMALTIMENTO DEI FANGHI BIOLOGICI PROVENIENTI DA FOSSE SETTICHE O BIOLOGICHE

Lo smaltimento di fanghi biologici liquidi e liquami, provenienti da fosse settiche o Imhoff o pozzi neri a tenuta, deve avvenire presso impianti autorizzati e trasportati da Ditte specializzate e autorizzate.

Lo smaltimento sul terreno agricolo a scopo fertilizzante è vietato.

Lo smaltimento dei fanghi essiccati e palabili provenienti da impianti di depurazione civile, deve avvenire in base al D.Lgs.22/92.

Art.93 POZZI NERI A TENUTA: CARATTERISTICHE

I pozzi neri, ove ne sia consentita la costruzione, devono avere le seguenti caratteristiche:

a) impermeabilità assoluta;

b) ubicazione in terreno libero, a valle dei pozzi di tubature o serbatoi di acqua potabile, ad una distanza dalle fondazioni o muri perimetrali degli edifici, non inferiore a 50 cm con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile.

Deve inoltre essere rispettato quanto previsto dalla Delibera del Comitato Interministeriale 4/2/77, dal D.Lgs. 22/97 e dal D.Lgs. 152/99.

Art.94 DIVIETO DI UTILIZZARE DETERGENTI IN TORRENTI E CORSI D'ACQUA

È vietato compiere qualsiasi operazione che comporti l'utilizzo di detersivi, saponi, o sostanze comunque contenenti tensioattivi sulle rive o nei corsi d'acqua.

Capitolo 2. Igiene urbana

Art.95 PULIZIA INDUMENTI, TAPPETI E STENDITOI DI BIANCHERIA

È vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico, come pure esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili sulla pubblica via. Lo spolveramento e la battitura sono vietati anche su aree private quando ciò possa arrecare danno o molestia al vicinato.

Art.96 SCARICHI DEGLI AUTOBUS CITTADINI

Gli autobus delle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che emettano gli scarichi nella zona posteriore dell'autoveicolo ed al disopra del tetto della cabina.

Art.97 ALTEZZE DELLE EMISSIONI

Fatto salvo quanto previsto dall'art.55 del presente Regolamento, i condotti di qualsiasi tipologia per l'espulsione delle emissioni atmosferiche devono essere di altezza adeguata per favorire la migliore dispersione: le bocche di uscita devono essere poste ad altezza non inferiore ad 1 metro rispetto al filo di gronda e comunque non inferiore a quella del filo superiore della finestra più alta dei locali abitati posti a distanza inferiore a 5 metri.

Capitolo 3. Aria

Art.98 DIVIETO DI BRUCIARE RIFIUTI

É vietato bruciare pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari o altri materiali che possono originare fumi od esalazioni tossiche o moleste: si ritengono da applicarsi le sanzioni di cui al Regolamento per la gestione dei rifiuti urbani e la disciplina della raccolta differenziata dei rifiuti urbani e dei rifiuti speciali.

Art.99 TUTELA E MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DELL'ATMOSFERA URBANA

Il Sindaco, nell'esercizio delle sue funzioni di Autorità Sanitaria Locale, anche nelle more di Piani di risanamento di iniziativa Regionale, può assumere, ove necessario, nei confronti delle sorgenti inquinanti (sia fisse che mobili):

– atti ordinativi di tipo preventivo e/o cautelativo nel quadro di una strategia finalizzata al conseguimento dei valori guida di cui al D.P.R.203/88, con gli obiettivi immediati individuabili nell'esigenza di scongiurare ulteriori possibilità di degrado della qualità dell'aria.

In particolare, potrà essere adottato specifico atto ordinatorio che prescriva il controllo delle emissioni dei gas di scarico dei veicoli circolanti sul territorio comunale e la manutenzione dei – atti ordinatori di tipo contingibile ed urgente, in relazione a situazioni eccezionali di degrado della qualità dell'aria in atmosfera urbana, in funzione di particolari condizioni meteorologiche, di specificità territoriali e/o ambientali locali, o di particolari condizioni di emissione.

É comunque vietato, anche per le aree private, mantenere accesi i motori dei veicoli durante la sosta, la fermata o per qualunque altra causa non dipendente dalla dinamica della circolazione. La presente disposizione non si applica durante le fasi di riparazione degli autoveicoli e limitatamente agli spazi dell'officina meccanica.

Riferimenti normativi:

L. n. 413/97

D.Lgs n. 372/99

D.Lgs n. 351/99

D. Min. Amb. n. 163/99

Circolare Min Amb. n. 2708/99 in G.U.n.188 del 12/08/99

Direttiva Min. LL.PP. 7.7.98 (Bollino Blu)

DGR 804 del 15/05/01

Art.100 ATTIVITA' CHE USANO SOLVENTI ORGANICI

Le nuove attività e quelle esistenti, che usano solventi organici, che apportano modifiche consistenti alla struttura e/o ampliamenti del ciclo produttivo, devono essere localizzate fuori dalle aree residenziali.

Tali attività devono essere svolte in cabine o ambienti chiusi, con aspirazione e captazione degli inquinanti che si liberano e con un idoneo sistema di abbattimento degli inquinanti stessi, in modo che la loro espulsione all'esterno avvenga senza arrecare molestia al vicinato.

Tutte le attività esistenti, ubicate in aree residenziali, dovranno essere adeguate alle condizioni di esercizio sopra descritte e adottare i seguenti provvedimenti aggiuntivi:

– per tutte le attività che usano solventi i consumi giornalieri di prodotti utilizzati, validati dalle relative fatture di acquisto, devono essere annotati su apposito registro con pagine numerate e vidimate a cura

dell'ente di controllo, firmate dal responsabile dell'impianto e tenuto a disposizione dei competenti organi di controllo;

– tutti i condotti di adduzione e scarico degli impianti di abbattimento devono essere dotati di filtri a carboni attivi; deve essere inoltre annotato sul registro di cui al comma precedente anche il consumo di carbone attivo.

Il presente articolo non si applica alle lavanderie, che sono disciplinate dall'art.104 del presente Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica.

Art.101 ATTIVITA' DI ELIOCOPIATURA

Le attività di eliocopiatura che prevedono utilizzo di ammoniaca devono essere provviste di un sistema di captazione e di convogliamento all'esterno delle emissioni, in modo tale da non arrecare danno o disturbo al vicinato.

Art.102 ATTIVITA' CHE PRODUCONO EMISSIONI MALEODORANTI

Le attività caratterizzate dalle produzioni di emissioni odorose devono adottare tutte le cautele atte ad evitare disturbo e molestia al vicinato.

In particolare, per tutte le nuove attività o per quelle esistenti che apportano modifiche alla struttura o al ciclo produttivo, le apparecchiature e i locali impiegati in un processo fonte di emissioni odorose, devono essere completamente chiusi, mantenuti in depressione, aspirati e gli effluenti gassosi eventualmente sottoposti a depurazione, ad eccezione dei chioschi ed operatori su area pubblica.

Le attività esistenti che sono oggetto di segnalazioni di disturbo dovranno adottare i provvedimenti di cui al comma precedente nei tempi indicati dall'Autorità Sanitaria.

Gli spandimenti di fertilizzanti, ammendanti, concimi naturali e non, ammessi dalle normative vigenti, sono da effettuarsi con le adeguate cautele atte a limitare il disturbo alle persone (odori, insetti, aerosol, imbrattamenti, ecc.); sarà da prevedersi l'interramento nel più breve tempo possibile, entro le 24 ore nelle aree adiacenti all'abitato, ad eccezione dei terreni a coltivazioni arboree.

Nel territorio comunale è consentito l'utilizzo di sansa esausta come combustibile delle abitazioni civili. Il recupero energetico effettuato attraverso la combustione è soggetto alle seguenti prescrizioni:

1. La sansa prodotta nell'industria molitoria delle olive e trattata presso i sansifici per la produzione di olio di sansa può essere considerata combustibile per il recupero energetico in appositi impianti con potenza termica nominale inferiore ad 1MW, solo se allo stato " esausto" ossia dopo i necessari interventi di depolverazione ed essiccamento compresa la eliminazione di ogni traccia di solvente e materia grassa.

A tal fine, l'acquisto di ogni fornitura di sansa esausta dovrà essere corredato da certificazione che attesti:

- Il sansificio di provenienza con le generalità del fornitore
- caratteristiche del prodotto di cui al punto 1.2 dell'allegato 2, Suballegato 1 del D.M. 05/02/1998

P.C.I. minimo sul tal quale 15.000 KJ/Kg

UMIDITA'in massa max 25%

COLORO....." " " 0,9%

ZOLFO....." " " 0,6%

CENERI.....sul secco in massa 20%

Pb (volatile)....." " " " 200 mg/kg

Cr....." " " " 100 mg/kg

Cu (composti solubili)" " " " 300 mg/kg

Mn.....	“	“	“	“	400 mg/kg
Ni.....	“	“	“	“	40 mg/kg
As.....	“	“	“	“	9 mg/kg
Cd +Hg.....	“	“	“	“	7 mg/kg

2. Gli impianti per il recupero energetico ad uso domestico (caldaie) con potenza termica nominale inferiore ad 1 MW dovranno avere i seguenti requisiti:

- Presenza di bruciatore pilota a combustibile gassoso o liquido;
- Alimentazione automatica del combustibile;
- regolazione automatica del rapporto aria/combustibile nelle fasi di avviamento.

3. L'esercizio dei suddetti impianti è soggetto a preventiva comunicazione da indirizzarsi al Sindaco del Comune.

Nella comunicazione l'acquirente dovrà indicare:

le proprie generalità ed il luogo d'installazione, allegando una certificazione del fornitore che attesti il possesso dei requisiti di cui al punto n. 2.

4. Dovranno essere rispettati i seguenti limiti di emissione di cui al punto 3.3, Allegato 2, Suballegato del D.M. 05/02/1998:

- Polveri 50 mg/Nm³
- CO (monossido di carbonio) 100 mg/ Nm³ come valore medio giornaliero;
- CO (“ “ “) 300 “ per le attività stagionali di durata non superiore a 120 giorni.

L'Amministrazione Comunale, attraverso il Comando dei Vigili Urbani, si riserva il diritto di predisporre opportuni sopralluoghi e sottoporre a verifica quanto precisato nei precedenti punti.

Art.103 PROTEZIONE DI MATERIALI TRASPORTATI DA AUTOVEICOLI

Gli autoveicoli che trasportano materiali sfusi, che possono originare polveri o esalazioni moleste, dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di materiali, odori, colaticci.

Art.104 COPERTURE, MANUFATTI IN CEMENTO AMIANTO O ALTRI CONGLOMERATI CONTENENTI AMIANTO

Le operazioni di rimozione di materiale di cemento amianto o altri conglomerati contenenti amianto, dovranno essere sempre condotte salvaguardando l'integrità del materiale durante tutte le fasi dell'intervento.

Le ditte che operano nel settore dovranno attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia (L.257/92, D.Lgs.277/91 e successive modificazioni ed integrazioni).

Il privato cittadino che intende operare da sé la rimozione delle coperture di cui sopra, prima dell'inizio delle operazioni di rimozione dovrà darne comunicazione scritta al Dipartimento di Sanità Pubblica, che effettuerà i controlli del caso.

In particolare il privato dovrà adottare le seguenti procedure operative durante i lavori:

- 1) prima di procedere allo smontaggio dei materiali la superficie esterna deve essere adeguatamente trattata con soluzioni di collanti o vernicianti o incapsulanti da applicarsi a spruzzo a bassa pressione, per evitare la liberazione di fibre;
- 2) qualora si riscontri un accumulo di fibre di amianto nei canali di gronda, questi devono essere bonificati inumidendo con acqua la crosta presente, sino ad ottenere una fanghiglia densa che, mediante palette e contenitori a perdere, viene posta all'interno di sacchi di plastica. Questi sacchi, sigillati con nastro adesivo, vanno smaltiti come rifiuti di amianto ai sensi del D.Lgs.22/97;
- 3) le lastre, o qualsiasi altro manufatto di cui sopra, devono essere rimossi senza romperli evitando l'uso di strumenti demolitori. Devono essere smontate rimuovendo ganci, viti o chiodi di fissaggio, avendo cura di non danneggiare le lastre stesse. Non devono essere utilizzati trapani, seghetti, flessibili o mole abrasive ad alta velocità. In caso di necessità si dovrà far ricorso esclusivamente ad utensili manuali o ad attrezzi meccanici provvisti di sistemi di aspirazione idonei per la lavorazione del cemento-amianto, dotati di filtrazione assoluta in uscita;
- 4) i materiali asportati non devono in nessun caso essere frantumati dopo la rimozione, né lasciati cadere a terra. Un idoneo mezzo di sollevamento deve essere previsto per il calo a terra delle lastre;
- 5) i materiali di cui sopra, una volta rimossi, devono essere chiusi in imballaggi non deteriorabili o rivestiti con teli di plastica sigillati. Eventuali pezzi acuminati o taglienti devono essere sistemati in modo da evitare lo sfondamento degli imballaggi. I rifiuti in frammenti minuti devono essere raccolti al momento della loro formazione e racchiusi in sacchi di materiale impermeabile non deteriorabile, immediatamente sigillati. Tutti i materiali di risulta devono essere etichettati a norma di legge (L.256/74, D.P.R.215/88 e successive integrazioni e modificazioni). I materiali rimossi devono essere allontanati dal cantiere il prima possibile, secondo quanto previsto dalla normativa sui rifiuti, conferendoli ad impianto di smaltimento autorizzato.

L'Autorità Sanitaria può dar vita a verifiche a campione per valutare lo stato di integrità dei materiali di cui trattasi, per l'eventuale adozione degli adempimenti previsti dalle normative vigenti in materia.

I proprietari dei manufatti sono tenuti a garantire una adeguata manutenzione degli stessi.

Capitolo 4. Stoccaggio prodotti chimici

Art.105 SERBATOI DI ACCUMULO DI PRODOTTI CHIMICI

I serbatoi di accumulo di prodotti chimici impiegati direttamente in cicli produttivi o in sosta presso grossisti o dettaglianti, che vengono alimentati mediante travaso da autocisterne o da fusti ed altri contenitori, debbono portare ben visibile e non deteriorabile un cartello con l'indicazione dei nomi d'uso o scientifici di tutti i composti e della eventuale miscela.

Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M.17/12/1977.

Per detti serbatoi devono essere previste vasche a tenuta al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti. Le vasche debbono essere di volume complessivo pari a quello del serbatoio.

Qualora in uno stesso insediamento vi siano più serbatoi contenenti il medesimo prodotto può essere previsto anche un unico bacino per più serbatoi, purché non vi sia incompatibilità fra le varie sostanze presenti; in tale caso la capacità del bacino deve essere almeno pari ad un terzo della somma dei volumi dei serbatoi contenuti e, comunque, non inferiore al volume del serbatoio più capiente.

Per gli impianti chimici potranno essere previsti, in relazione a problemi di sicurezza e impiantistici, sistemi cautelativi alternativi di pari efficacia che dovranno essere preventivamente sottoposti a parere del Dipartimento di Sanità Pubblica.

Contenitori di prodotti chimici che, in caso di fuoriuscita accidentale del prodotto, possano dar luogo a reazioni pericolose o incontrollate (es. acidi e basi), debbono essere tenuti a distanza di sicurezza fra di loro.

Per quanto riguarda lo stoccaggio di prodotti infiammabili di categoria A, B e C, la distribuzione e la capacità dei bacini dovrà rispettare le disposizioni impartite dal competente Comando dei Vigili del Fuoco.

I bacini dovranno essere perfettamente impermeabili onde permettere il recupero di eventuali fuoriuscite di prodotto e dotati di sistema di drenaggio delle acque piovane munito di intercettazione con valvola a comando manuale.

I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili, dotati di valvola di sfiato, dovranno convogliare gli sfiati in opportuni sistemi di abbattimento. Dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquidi o vapori durante le fasi di carico e scarico.

Oltre a quanto previsto nelle norme per la prevenzione degli incendi, le attività che detengano, impieghino o commercino prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo, debbono essere dotate di:

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
- maschera antigas con filtro universale;
- riserva di prodotti idonei ad assorbire l'eventuale fuoriuscita;
- pronto soccorso dotato di:

1) manuale o scheda di pronto soccorso in ragione dei prodotti detenuti tenuto in luogo accessibile e di immediata consultazione;

2) bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido borico e bicarbonato di sodio);

3) bombole di ossigeno portatile;

4) occhiali protettivi di laboratorio.

Le indicazioni del presente articolo sono applicabili anche ai serbatoi di stoccaggio di rifiuti liquidi, fatta eccezione di quanto previsto dall'art. 107 del presente Regolamento. L'installazione dei serbatoi deve soggiacere alla normativa prevista in materia edilizia.

Riferimenti normativi:

-D.M. n.246 del 24/05/99

Capitolo 5. Rumore

Art.106 CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente capitolo disciplina le competenze comunali in materia di inquinamento acustico ai sensi del D.P.C.M.1/3/91 e della Legge 447/95 e successive modifiche.

Dal medesimo vengono escluse le fonti di rumore arrecanti disturbo alle occupazioni ed al riposo delle persone, quali schiamazzi e strepiti di animali, considerati nel I comma dell'art.659 del Codice Penale.

Art.107 MISURAZIONI E CONTROLLI

Per la strumentazione, le modalità di misura e le definizioni tecniche si fa riferimento alla normativa nazionale vigente. In particolare i limiti in corrispondenza della facciata di un edificio si verificano con misure eseguite nel vano di una finestra aperta o su di un balcone, ad almeno un metro da pareti riflettenti.

L'attività di controllo è demandata alla Sezione Provinciale dell'A.R.P.A. o al Corpo di Polizia Municipale

SEZIONE I – ATTIVITA' TEMPORANEE

Art.108 DEFINIZIONI

Si definisce attività temporanea di cui al D.P.C.M.1/3/91 qualsiasi attività che si esaurisce in periodi di tempo limitati o svolta in ubicazioni variabili di tipo provvisorio. Sono escluse le attività a carattere stagionale.

Le attività temporanee, quali cantieri edili, manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico, qualora comportino l'impiego di macchinari ed impianti rumorosi, debbono essere autorizzate, anche in deroga ai vigenti limiti di legge.

L'autorizzazione, previo parere dell'ARPA, stabilisce le opportune prescrizioni per limitare l'inquinamento acustico.

L'istanza per il rilascio dell'autorizzazione è indirizzata al Sindaco.

Art.109 CANTIERI EDILI, STRADALI ED ASSIMILABILI

In caso di attivazione di cantieri, le macchine e gli impianti in uso dovranno essere conformi alle direttive CEE recepite dalla normativa nazionale; per tutte le attrezzature, comprese quelle non considerate nella normativa nazionale vigente, dovranno comunque essere utilizzati tutti gli accorgimenti tecnicamente disponibili per rendere meno rumoroso il loro uso (ad esempio: carterature, oculati posizionamenti nel cantiere, ecc...).

In attesa dell'emanazione delle norme specifiche di cui all'art.3 comma g) Legge 447/95, gli avvisatori acustici potranno essere utilizzati solo se non sostituibili con altri di tipo luminoso e nel rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

I cantieri edili o stradali da attivarsi per il ripristino urgente dell'erogazione dei servizi pubblici (es. linee telefoniche ed elettriche, condotte fognarie, acqua, gas), ovvero in situazioni di pericolo per l'incolumità della popolazione, non sono tenuti ad osservare gli orari ed agli adempimenti amministrativi previsti dal presente regolamento.

Nel caso di cantieri a limitato impatto acustico, terrà luogo dell'autorizzazione di cui all'art. 122 una comunicazione resa con le modalità di cui all'art. 4 della L. n. 15/68 (autocertificazione). Nella comunicazione, da inviarsi al Comune almeno 15 giorni prima dell'inizio dell'attività, il responsabile del cantiere dovrà dichiarare il rispetto delle seguenti condizioni:

- osservanza del limite assoluto, in termini di livello continuo equivalente (Leq) con ponderazione "A", di 65 dBA in corrispondenza dei confini delle proprietà in cui si trovano le abitazioni prossime ai luoghi in cui viene esercitata l'attività di cantiere (comprese aree cortilive e parchi), o in alternativa osservanza, nel caso di abitazioni o ambienti assimilabili, posti nello stesso fabbricato in cui si eseguono i lavori, del limite di 55 dBA a finestre chiuse;
- durata dell'attività di cantiere non oltre i 15 giorni di lavoro complessivi ed effettivi.

Riferimenti normativi :

- D.M.28/11/1987 n.588
- D.M.26/09/1995 in G.U. n.223 del 5/10/95
- D.Lgs.27/01/1992 n.137
- D.L.27/01/1992 n.135
-

Art.110 MANIFESTAZIONI TEMPORANEE IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO, FESTE POPOLARI ED ASSIMILABILI

Sono da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo i concerti, gli spettacoli, le feste popolari, le sagre, le manifestazioni di partito, sindacali, di beneficenza, religiose, i luna park, le manifestazioni sportive (ad es. gare di cross, rally) e ogni altra attività che necessiti dell'utilizzo di

sorgenti sonore (amplificate e non) che producono elevati livelli di rumore e con allestimenti temporanei.

Sono altresì da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo le attività di piano-bar, le serate di musica dal vivo, la diffusione musicale, esercitate presso pubblici esercizi solo se a supporto dell'attività principale licenziata e qualora non superino le 20 giornate nell'arco di un anno solare.

Le attività di cui al comma 1 non si possono effettuare nelle aree ospedaliere e, se poste in quelle adiacenti ad esse, non dovranno influenzarne i livelli acustici.

Per lo svolgimento delle manifestazioni temporanee indicate ai commi 1 e 2 a limitato impatto acustico, terrà luogo dell'autorizzazione di cui all'art. 122 una comunicazione resa con le modalità di cui all'art.4 della L. 15/68 (autocertificazione). Nella comunicazione, da inviarsi al Sindaco almeno 15 giorni prima dell'inizio dell'attività, il responsabile dovrà dichiarare il rispetto delle seguenti condizioni:

- osservanza del limite di 65 dBA in corrispondenza dei confini delle proprietà in cui si trovano le abitazioni prossime ai luoghi in cui vengono esercitate le attività, comprese aree cortilive e parchi, potenzialmente esposti ai livelli più elevati. Non sono applicabili le penalizzazioni (toni puri o componenti impulsive) indicate nel D.P.C.M. 1/3/91;
- osservanza dell'orario 9- 13 e 15- 24.

Riferimento normativo :

- D.P.C.M.18/9/1997

SEZIONE II – ATTIVITA' PRODUTTIVE, COMMERCIALI, SPORTIVE E RICREATIVE

ART. 111 DEFINIZIONI

Le norme della presente sezione regolano le attività produttive, sportive e ricreative che non hanno le caratteristiche di attività temporanea cui al precedente Articolo 108.

ART. 112 COMUNICAZIONE

Lo svolgimento ex novo delle attività di cui all'art. 111, ovvero il trasferimento, la modifica e/o l'ampliamento di dette attività, per le quali si prevedono valori di emissione o immissione di rumore non superiori a quelli consentiti dalla legge, comporta l'obbligo di inoltrare apposita comunicazione al Sindaco almeno 15 giorni prima della data di inizio dell'attività.

La comunicazione di cui al comma precedente, resa con le modalità di cui all'art. 46, 47 e 76 del D.P.R. n. 28/12/2000, n. 445

- a) generalità del titolare dell'attività (o del legale rappresentante) e/o dell'eventuale persona giuridica rappresentata;
- b) descrizione esatta e dettagliata dell'attività da esercitare;
- c) ubicazione dei locali e/o dell'area da destinare all'esercizio dell'attività;
- d) data di inizio dell'attività;
- e) dichiarazione attestante che l'attività che si intende esercitare non produrrà valori di emissione e di immissione superiori a quelli consentiti dalla legge, come individuati in sede di zonizzazione acustica, se vigente.

ART. 113 AUTORIZZAZIONE

Lo svolgimento ex novo delle attività di cui all'art. 111, ovvero il trasferimento, la modifica e/o l'ampliamento di dette attività, per le quali si prevedono valori di emissione o immissione di rumore superiori a quelli consentiti dalla legge, hanno l'obbligo di ottenere preventivamente apposita

autorizzazione ove saranno prescritte le idonee misure per il contenimento dell'inquinamento acustico entro i limiti di legge.

L'autorizzazione ha una validità di anni 4 e viene rinnovata a richiesta dell'interessato qualora ricorrano le condizioni previste dal presente Regolamento.

In caso di modifica della ragione sociale della ditta e/o del titolare dell'attività in corso di validità dell'autorizzazione, dovrà essere richiesta la voltura dell'atto.

La domanda di cui al comma 1 deve essere presentata in duplice copia e deve contenere i seguenti elementi:

- a) Generalità del titolare dell'attività (o del legale rappresentante) e/o dell'eventuale persona giuridica rappresentata;
- b) Descrizione esatta e dettagliata dell'attività da esercitare;
- c) Ubicazione dei locali e/o dell'area da destinare all'esercizio dell'attività;
- d) Elencazione e descrizione degli immobili (aree ed edifici) circostanti ai locali e/o alle aree da destinare all'esercizio dell'attività;
- e) Classificazione di Piano regolatore Comunale e di Zonizzazione Acustica , qualora approvata, relativa ai locali e/o all'area da destinare all'esercizio dell'attività nonché relativa agli immobili (aree ed edifici) circostanti.

La domanda deve essere corredata, in duplice copia, da una documentazione di Impatto Acustico, come descritta nell'allegato I , contenente tra l'altro l'indicazione delle misure previste per ridurre entro i limiti di legge o eliminare l'inquinamento acustico provocato dallo svolgimento dell'attività.

La documentazione richiesta per il rilascio dell'autorizzazione di cui al presente articolo non è dovuta se ed in quanto la stessa sia già stata depositata agli atti comunali quale allegato ad altro procedimento, che dovrà essere specificato a cura dell'interessato, e sempre che tale documentazione si configuri ancora valida ed attuale.

Dovranno essere osservate tutte le condizioni e prescrizioni contenute nell'autorizzazione.

La domanda per il rilascio dell'autorizzazione è indirizzata al Sindaco. Il termine per l'istruttoria e per la conclusione del procedimento è fissato in 90 giorni.

L'autorizzazione comprende condizioni, termini, modalità e prescrizioni circa il controllo ed il contenimento dell'inquinamento acustico entro i limiti di legge.

ART. 114 CESSAZIONE DELL'ATTIVITA'

In caso di cessazione dell'attività di cui all'art.111, il titolare ha l'obbligo di inviare al Comune una comunicazione scritta entro 30 giorni dalla cessazione, allegando in restituzione l'eventuale autorizzazione.

SEZIONE III – DISPOSIZIONI PARTICOLARI

Art.115 DISCOTECHES, SALE DA BALLO E STRUTTURE DESTINATE ALLO SPETTACOLO

Fermo restando l'osservanza delle disposizioni di cui alla Sezione II del presente Regolamento , in tutte le strutture fisse, all'aperto o in ambiente chiuso, destinate al tempo libero o allo spettacolo, quali ad es. discoteche, sale da ballo, piano-bar, circoli privati e similari, ai fini della tutela della salute dei frequentatori, dovrà essere rispettato il limite di 103 dBA SPL (Livello di Pressione Istantanea) slow o 103 dBA Leq con t = 1 sec. e di 95 dBA per il livello continuo equivalente al centro della pista per le sale da ballo e similari, o al centro della platea per gli altri locali adibiti a pubblico spettacolo (teatri, sale per concerti, ecc.).

Riferimento normativo:

– D.P.C.M. 16/4/99 n. 215

–

Art.116 ALTRE ATTIVITÀ RUMOROSE

1. L'uso di macchine e di impianti rumorosi per l'esecuzione di lavori di giardinaggio è consentito nei giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 7,30 alle 13,00 e dalle 15 alle 19. Nei giorni festivi ed il sabato, dalle ore 9 alle 12 e dalle 16 alle 19.

Le macchine e gli impianti in uso per l'esecuzione di lavori di giardinaggio devono essere tali da ridurre l'inquinamento acustico nelle aree adiacenti ai più bassi livelli consentiti dalla tecnica corrente, ovvero conformi alle direttive comunitarie recepite dalla normativa nazionale (D.Lgs 27.1.92 n. 136).

2. L'uso di altoparlanti su veicoli è consentito nei giorni feriali dalle ore 9 alle ore 13 e dalle ore 16 alle ore 19 nel periodo novembre-aprile, dalle ore 10 alle ore 13 e dalle ore 17 alle ore 20 nel periodo maggio-ottobre.

3. In attesa che, per la protezione dei prodotti coltivati dai volatili, vengano realizzate tecnologie meno disturbanti per la popolazione, l'uso dei dissuasori sonori è consentito nel rispetto dei criteri sotto indicati:

– posizionamento del dispositivo il più possibile lontano da abitazioni e con la bocca di sparo non orientata verso residenze;

– protezione del dispositivo con una recinzione ai fini della sicurezza e per evitare manomissioni da parte di estranei

– fascia oraria: 7÷13 e 15÷20 cadenza non superiore ad uno sparo ogni 3 minuti;

fascia oraria: 13÷15 cadenza non superiore ad uno sparo ogni 6 minuti

4. Le attività di difesa delle colture da avversità atmosferiche mediante i cosiddetti cannoni antigrandine sono autorizzate anche in periodo notturno ed in deroga ai limiti di rumore. I dispositivi dovranno essere posizionati il più lontano possibile da abitazioni ed essere utilizzati per il tempo minimo strettamente necessario.

Capitolo 6. Vibrazioni

Art.117 VIBRAZIONI

Le vibrazioni immesse negli edifici ad opera di sorgenti esterne e/o interne agli edifici stessi vengono misurate secondo il metodo previsto dalla norma UNI 9614/90.

I valori misurati non devono superare i limiti sottoriportati (di cui dall' Appendice alla norma citata):

	A (m/s²)	L (dB)
Aree Critiche (*)	5,0 10 ⁻³	74
Abitazioni (notte)	7,0 10 ⁻³	77
Abitazioni (giorno)	10,0 10 ⁻³	80
Uffici	20,0 10 ⁻³	86
Fabbriche	40,0 10 ⁻³	92

Tabella 1 :Valori e livelli limite delle accelerazioni complessive ponderate in frequenza validi per l'asse z

	A (m/s²)	L (dB)
Aree Critiche (*)	3,6 10 ⁻³	71
Abitazioni (notte)	5,0 10 ⁻³	74
Abitazioni (giorno)	7,2 10 ⁻³	77
Uffici	14,4 10 ⁻³	83
Fabbriche	28,8 10 ⁻³	89

Tabella 2 : Valori e livelli limite delle accelerazioni complessive ponderate in frequenza validi per l'asse x e y.

(*) **Nota** - Per aree critiche si intendono le camere operatorie ospedaliere, i laboratori, i locali in cui si svolgono lavori manuali e delicati, ecc.

Capitolo 7. Radiazioni Non Ionizzanti

Art.118 DEFINIZIONI

Sono definite Radiofrequenze le onde elettromagnetiche con frequenze comprese tra 100 kHz e 300 MHz.

Sono definite Microonde le onde elettromagnetiche con frequenze comprese tra 300 MHz e 300 GHz.

Riferimenti normativi:

- L.n.66/2001-09-08 L. n.36/2001
- D.M. n. 381/98
- D.P.C.M. 28/09/95
- D.P.C.M. 23/04/92
- D.P.R. 27/04/92
- D.M. 16/01/91
- D.M. 21/03/98
- L. n.339 del 28/06/86

Art.119 NORME VIGENTI

Si richiamano le norme vigenti in materia, in particolare il Decreto del Ministero dell'Ambiente n.381 del 10 settembre 1998

Art.120 DOCUMENTAZIONE

Per l'ottenimento dell'autorizzazione, oltre ai dati anagrafici del legale rappresentante, occorre che l'ente gestore fornisca i seguenti parametri tecnici:

- a) Frequenza e canali di trasmissione utilizzati;
- b) Numero di celle per impianto;
- c) Tipo, modello e dimensioni delle antenne trasmettenti;
- d) Altezza da terra del centro elettrico per ogni cella;
- e) Direzione di puntamento rispetto al nord geografico;
- f) Numero di canali per ogni direzione di puntamento;
- g) Potenza massima per canale al connettore d'antenna;
- h) Diagrammi di radiazione sul piano orizzontale e verticale e tabelle riportanti le attenuazioni in dB della potenza irradiata, informatizzate, ad intervalli di almeno 2°;
- i) Guadagno dell'antenna in dB rispetto all'irradiatore isotropo
- j) Inclinazione sull'orizzonte dell'asse di massima irradiazione (tilt elettronico o meccanico).

Relativamente all'indirizzo e all'ubicazione dell'impianto, si richiede:

- a) Progetto completo dell'impianto;
 - b) Altitudine e coordinate geografiche del punto o zona di installazione;
 - c) Carta topografica in scala 1:2000 (o 1:5000) con le caratteristiche altimetriche dell'area;
 - d) Per antenne installate su edifici, pianta orizzontale in scala 1:100 (con particolare riferimento alla destinazione d'uso dell'ultimo piano), con indicazione del posizionamento delle antenne;
 - e) Carta topografica in scala 1:1000 (o 1:2000) con indicazione dei diversi edifici presenti, delle loro altezze, delle destinazioni d'uso e delle aree di pertinenza in un raggio di 300 mt dall'impianto stesso, che deve essere chiaramente individuato con le rispettive direzioni di puntamento delle antenne trasmettenti (rispetto al nord geografico);
 - f) Documentazione fotografica rilevata almeno rispetto ai quattro fronti principali dell'edificio o del manufatto sul quale si intende installare le antenne.
- Il richiedente l'autorizzazione dovrà inoltre fornire ogni altra informazione richiesta dal Sindaco, dall'ARPA o dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda USL.

Art. 121 MODIFICHE DEGLI IMPIANTI

Ogni successiva modifica all'impianto deve essere autorizzata dal Dirigente del Servizio interessato, secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

Art. 122 MISURAZIONI

Dopo 30 giorni dall'attivazione dell'impianto, il gestore dovrà effettuare delle misurazioni di campo in punti stabiliti dall'ARPA, dandone informazione al Sindaco.

Art. 123 VIGILANZA

L'attività di vigilanza e controllo per le tipologie di impianti previste dal presente regolamento è esercitata dai soggetti titolari della funzione amministrativa del rilascio dell'autorizzazione, avvalendosi dell'ARPA.

Art.124 COMUNICAZIONI CONCERNENTI L'IMPIEGO DI APPARECCHIATURE EMITTENTI RADIAZIONI NON IONIZZANTI IN MEDICINA, ESTETICA, DISINFEZIONE E STERILIZZAZIONE

Chiunque impieghi apparecchiature emittenti radiazioni non ionizzanti a scopo terapeutico, di estetica o per disinfezione e sterilizzazione, con l'esclusione delle apparecchiature ad uso domestico, deve darne comunicazione entro 20 giorni dall'installazione della apparecchiatura, al Servizio di Igiene Pubblica. In particolare per laser, marconiterapia, radar terapia e lampade a raggi ultravioletti dovranno essere fornite le seguenti informazioni:

Laser	Marconiterapia-Radioterapia	Radiazioni Ultraviolette
Classe di appartenenza	Frequenza	Regione dello spettro di emissione
Lunghezza d'onda emissione	Potenza nominale	Irradianza
Massima potenza	Tipo di emettitore	Densità di flusso radiante

Capitolo 8. Prodotti Fitosanitari

Art.125 RILEVAZIONE VENDITA PRODOTTI FITOSANITARI

Gli esercizi di vendita e di deposito dei prodotti fitosanitari devono essere autorizzati ai sensi dell'art.10 del D.P.R.1255/68 ed essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla Circolare del Ministero della Sanità n.15 del 30/4/1993.

Art.126 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E D'USO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Chiunque conservi e/o utilizzi prodotti fitosanitari nel territorio comunale, dovrà osservare le seguenti norme per la detenzione e l'uso degli stessi:

a) nei locali autorizzati, ai sensi degli artt. 9 e 10 del D.P.R.3/8/68 n.1255, per il deposito, commercio e vendita di prodotti fitosanitari il prodotto deve essere conservato fino al momento dell'uso in un armadio chiuso a chiave, o in idoneo locale non accessibile alle persone estranee all'azienda; in tale locale non devono essere immagazzinate sostanze alimentari e mangimi; inoltre, quali condizioni minime necessarie, dovrà essere verificata l'idoneità dell'impianto elettrico, ove esistente, e dovranno essere esclusi i piani interrati e seminterrati. I locali dovranno essere dotati di :

- pareti trattate con pitture idrorepellenti;
- pavimenti di tipo impermeabile e privi di fessurazioni. L'ingresso dovrà essere dotato di soglia atta ad evitare la fuoriuscita di liquidi o l'ingresso di acqua. Qualora non siano prescritte soglie di contenimento, i pavimenti devono avere pendenza sufficiente per avviare rapidamente i liquidi versati e le acque di lavaggio in apposito punto delle acque contaminate da prodotti fitosanitari nella rete fognaria.

Nei locali di deposito e vendita dei prodotti fitosanitari non è ammesso lo stoccaggio e la vendita di generi alimentari e lo stoccaggio dei mangimi.

I prodotti di prima e seconda classe tossicologica devono essere tenuti separati dai prodotti delle altre classi tossicologiche, anche mediante tramezzi di robusta rete metallica, provvisti di porta munita di serratura e lucchetto ad esclusione di quelli stoccati nei depositi di smistamento (compresi quelli presso i "vettori"); la separazione può essere realizzata anche mediante armadi e scaffalature chiuse a chiave.

I prodotti fitosanitari non dovranno essere tenuti a contatto diretto di pareti o pavimenti.

I locali devono essere mantenuti puliti e la pulizia deve essere ottenuta senza sollevare polvere.

In caso di versamenti conseguenti a rotture di confezioni, va provveduto immediatamente alla bonifica del settore interessato. Se il prodotto versato è in granuli o in polvere la bonifica va effettuata con apparecchio aspiratore a filtro assoluto; se allo stato liquido, questo va prima assorbito con apposito materiale (es. segatura identificata mediante colorante, farina fossile, bentonite).

Per ogni addetto alla vendita ed al deposito di prodotti fitosanitari, deve essere presente una dotazione individuale di occhiali, guanti e stivali resistenti a prodotti chimici, grembiule o tuta di gomma, maschera a facciale intero, con filtro combinato per polveri e vapori organici.

I mezzi di protezione individuali devono essere conservati in apposito armadietto a più ante, ove riporre anche gli eventuali abiti da lavoro. Nei locali deve essere presente una cassetta di pronto soccorso installata in zona quanto più possibile vicina.

Deve essere disponibile acqua per lavarsi, con lavandini a comando non manuale.

Deve esservi installata una doccia di emergenza ed una vaschetta lava-occhi.

Sull'armadio o sulla porta del locale dovrà esser affisso un cartello indicante il numero telefonico del Pronto Soccorso (118) e del Servizio Igiene Pubblica.

In tutte le Aziende in cui si conservino per il loro utilizzo diretto prodotti fitosanitari, questi vanno conservati in appositi luoghi o armadi non accessibili ai minori ed alle persone estranee all'Azienda; nei locali in cui si conservino prodotti fitosanitari non possono essere contemporaneamente stoccati mangimi o alimenti di qualsiasi specie. Deve essere presente un'adeguata ed integra dotazione individuale di protezione da utilizzare nel corso della preparazione delle miscele e della loro distribuzione. Per la protezione dalla inalazione di prodotti fitosanitari debbono essere utilizzati adeguati sistemi (es. maschere individuali, superato. Gli utilizzatori debbono tenere annotati, su apposito registro a disposizione degli organi di controllo, la data del trattamento, la denominazione e la quantità dei prodotti utilizzati e le colture trattate, secondo i tempi e le modalità previsti dalla normativa vigente. Tale registro potrà essere usato dall'Autorità Sanitaria come documentazione formale ai fini di legge in occasione di riscontri analitici sul rispetto delle prescrizioni di cui sopra (tempi di carenza, colture ammesse, ecc.).

b) Qualsiasi sperimentazione venga effettuata sul territorio comunale, che implichi l'uso di prodotti fitosanitari su qualsiasi matrice vegetale, deve essere preceduta dalla comunicazione di legge, ai sensi del D.P.R.1255/68 e del D.Lgs.194/95.

c) I moduli per l'acquisto di cui all'allegato "2" del D.P.R.1255/68, copia per l'acquirente, dovranno essere conservati per tre anni dalla data di acquisto ed esibiti a richiesta dell'autorità competente.

d) Durante i trasferimenti del mezzo irrorante lungo le strade non dovrà avvenire alcuna perdita di prodotto.

e) È vietato l'utilizzo di fitofarmaci effettuato in modo tale da causare in qualsiasi modo inquinamento delle acque superficiali. A tale riguardo andranno utilizzate tutte le metodiche tecniche (es. idonei mezzi meccanici, barriere alberate, ecc), atte a scongiurare il detto inquinamento.

f) È fatto divieto di prelievo in corsi superficiali o falde dell'acqua necessaria alla diluizione del formulato, direttamente con eiettore (comunemente denominato caricabotte) collegato al mezzo irrorante utilizzato. Allo scopo potranno essere utilizzate motopompe autonome, serbatoi intermedi o mezzi simili, che comunque garantiscano la non immissione di principio attivo nella fonte idrica da cui si vuole attingere. Le maniche necessarie al prelievo dell'acqua per la preparazione delle soluzioni non debbono mai essere usate per il travaso delle soluzioni già preparate in altri recipienti o mezzi irroranti. La preparazione estemporanea della soluzione dei prodotti fitosanitari deve esser fatta in appositi recipienti, da adibire esclusivamente a tali usi e da tenersi al riparo da persone ed animali. In nessun caso la miscela può essere preparata in prossimità di chiusini dei condotti fognari o dei condotti che sboccano in acque superficiali.

Quando si utilizzi l'intero formulato di un contenitore, il contenitore stesso va sottoposto ad un accurato lavaggio finale ed il liquido di lavaggio va distribuito con l'irroratrice.

g) Durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione devono essere attuate tutte le cautele atte ad evitare rischi di carattere sanitario sia a terzi che allo stesso operatore. A tal fine si deve:

- apporre cartelli con l'avvertenza "terreno o alberi trattati con prodotti velenosi" o altra analoga avvertenza;

- evitare che irrorando alberi vicini a strade o a case queste, o le persone o gli animali ivi presenti, vengano bagnati dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni nocive o soltanto moleste;

- nella fascia di terreno della larghezza di almeno 20 metri confinante con case, cortili o altrui proprietà, orti e recinti di animali domestici, effettuare manualmente l'irrorazione o, qualora si preveda l'utilizzo di mezzi meccanici, indirizzare il getto esclusivamente in senso opposto al confine della proprietà altrui;

- in caso di vicinanza a case o a strade è comunque fatto obbligo di avvertire preventivamente gli abitanti delle case, in modo che gli stessi possano, per maggior sicurezza, ritirare la biancheria stesa,

chiudere le finestre, coprire gli ortaggi in produzione, ecc. In prossimità di scuole, asili e spazi ricreativi i trattamenti dovranno essere effettuati negli orari di chiusura di tali strutture;

- non eseguire il trattamento nelle giornate ventose;
- interrompere il getto appena terminato il filare;
- controllare rigorosamente il rispetto dei tempi di carenza prescritti dalla legge per i diversi principi attivi (e riportati nelle istruzioni allegate alle confezioni dei presidi utilizzati);
- durante le operazioni è vietato mangiare o fumare ed è indispensabile adoperare indumenti idonei, guanti, occhiali, maschere con idoneo filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; si deve altresì provvedere, a lavoro ultimato, ad un'accurata pulizia della persona e alla custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi.

h) Sono vietati i trattamenti nelle zone di rispetto dei punti di captazione delle acque potabili, così come previsto dall'art.6 D.P.R.236/88 modificato dal D.Lgs. 152/99.

i) Sono vietate le irrorazioni con prodotti insetticidi e acaricidi in periodo di fioritura; prima delle irrorazioni deve essere effettuato lo sfalcio delle eventuali erbe spontanee in fioritura sottostanti alle colture da trattare, nonché l'asportazione della massa falciata ovvero l'essiccamento della stessa a protezione degli insetti impollinatori.

l) É vietato l'uso di esche avvelenate (con prodotti fitosanitari o altri tossici). Interventi di questo tipo potranno essere eseguiti esclusivamente da Enti autorizzati e con il parere favorevole del Dipartimento di Sanità Pubblica. Le aree così trattate dovranno comunque essere di volta in volta segnalate da appositi cartelli indicanti il tipo di intervento, la data e l'ente responsabile.

Chiunque riscontri esche sospette su un territorio pubblico o di un'azienda agricola è tenuto ad avvertire tempestivamente l'Autorità Sanitaria.

m) É vietato trattare con diserbanti e comunque con prodotti fitosanitari le sponde dei corsi d'acqua per la distanza di 3 metri dal ciglio.

n) Sono ammesse operazioni agronomiche solo dopo 12 ore dal trattamento.

o) Le rimanenze delle soluzioni non utilizzate e le acque di lavaggio degli atomizzatori o di qualsiasi altro mezzo irrorante, dei recipienti adibiti alla preparazione delle soluzioni e dei contenitori di prodotti fitosanitari, non debbono essere versate in corsi d'acqua superficiali, qualunque ne sia la portata o in maceri o in fossi asciutti o sul terreno, o nella rete fognaria ecc.

L'acqua di lavaggio deve essere reimpiegata in trattamenti successivi.

p) I teli in nylon usati per pacciamatura dei terreni trattati devono essere raccolti e smaltiti a termine di legge.

q) Lo smaltimento dei contenitori vuoti di prodotti fitosanitari da parte degli utilizzatori dovrà avvenire consegnando gli stessi ai centri autorizzati. I contenitori consegnati per lo smaltimento devono essere tutti accuratamente bonificati attraverso accurato lavaggio da effettuare al momento dell'utilizzo.

r) Qualora si provveda alla distruzione di prodotti ortofrutticoli trattati con prodotti fitosanitari sperimentali è obbligatorio informare della data e dell'ora dell'intervento il Servizio d'Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.S.L..

L'eventuale inosservanza delle cautele sopra descritte sarà imputata all'operatore, in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario; si ricorda a tal proposito che tutti gli utilizzatori di prodotti fitosanitari classificati come molto tossici, tossici o nocivi, devono essere in possesso di regolare patentino di abilitazione all'uso previsto da D.P.R.1255/68.

Aspetti di tutela ambientale e sanitaria

Tutti gli enti gestori dei corsi idrici, unitamente all'espletamento dei compiti istituzionali, attuano azioni per la salvaguardia della fauna ittica nei canali demaniali.

I Consorzi di Bonifica, in particolare, secondo accordi con l'Amministrazione Provinciale, in alcuni tratti di canali, anche durante il periodo invernale, mantengono una quota minima di acqua per la sopravvivenza delle specie ittiche presenti.

Nelle parti restanti e prevalentemente nei canali, i Consorzi, con ampio anticipo comunicano all'Amministrazione Provinciale la data proponente dello svuotamento autunnale dei cavi.

L'Amministrazione Provinciale in tale data provvede ad eseguire il salvataggio della fauna ittica con trasferimento in luoghi ritenuti idonei.

Durante il dragaggio e la pulizia dei canali i pesci eventualmente trascinati sulle rive devono essere tempestivamente rigettati nel corso d'acqua.

Tutti i nidi abitati o comunque utilizzati da uccelli non possono essere distrutti o comunque danneggiati.

È vietata la bruciatura delle rive dei fossati compresi quelli inter e intrapoderali.

È vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi fognari od industriali.

Uso dei fitofarmaci nelle aree urbane

Ai fini di tutelare la salubrità e l'igiene degli insediamenti urbani e della collettività e nel rispetto delle presenze naturali e/o introdotte artificialmente di insetti utili, nelle aree urbane e nelle zone contigue al centro abitato, il trattamento con fitofarmaci sul verde ornamentale pubblico e privato dovrà rispettare le norme degli articoli successivi.

L'acquirente e utilizzatore di antiparassitari non classificati come molto tossici, tossici o nocivi (come detto nel capitolo seguente), che intenda utilizzare tali prodotti nel suo giardino o orto privato, ed il cui raccolto è destinato al consumo familiare, deve essere in possesso dell'autocertificazione prevista dal D.M.25 gennaio 1991 n.217 (articolo n.2, comma 4°).

Trattamenti con fitofarmaci al verde ornamentale pubblico e privato ed alle colture agricole ubicate in aree urbane.

Negli spazi destinati a verde pubblico, nell'ambito delle aree urbane, i trattamenti con prodotti fitosanitari di sintesi devono essere effettuati solamente in caso di provata inefficacia di sistemi alternativi quali: lavaggio con detergenti, uso di trappole a ferormoni per la cattura massiva, spazzolatura, eliminazione manuale di nidi, utilizzo di prodotti biologici (v. bacillus thuringiensis); in tal caso possono essere utilizzati prodotti non classificati come Molto Tossici o Tossici o Nocivi.

L'eventuale impiego dei prodotti fitosanitari Molto Tossici o Tossici o Nocivi è subordinato ad autorizzazione specifica dell'Azienda Unità Sanitaria Locale competente per territorio, sentito il parere del Servizio Fitosanitario Regionale.

Norme precauzionali durante i trattamenti antiparassitari nelle aree urbane.

In occasione di ogni trattamento antiparassitario nelle aree urbane, il proprietario delle piante da trattare ha l'obbligo di adottare tutte le misure precauzionali atte a eliminare ogni rischio o pericolo per la salute, l'incolumità pubblica e l'ambiente, tra cui le seguenti:

- a) avvisare con almeno 24 ore di anticipo i vicini, informandoli dei rischi conseguenti all'uso del prodotto impiegato ed invitandoli ad adottare anch'essi le presenti necessarie precauzioni;
- b) segnalare con cartelli da collocare lungo le strade investite dall'irrorazione, che sono in corso trattamenti antiparassitari;
- c) preavvisare, se del caso con cartelli, per la rimozione delle automobili in sosta nei pressi dell'area interessata al trattamento;
- d) tenere chiuse porte e finestre durante l'irrorazione;
- e) proteggere i giardini e le superfici di calpestio, specialmente se adibite al gioco dei bimbi;
- f) allontanare gli animali domestici e proteggere i loro ricoveri e suppellettili (ciotole, abbeveratoi, ecc.);

- g) non eseguire i trattamenti su orti o in vicinanza di essi, se non adeguatamente protetti, ovvero sulle piante i cui frutti siano destinati al consumo umano, nel caso in cui il fitofarmaco non sia registrato specificatamente per l'uso su di essi;
- h) accertarsi che i vicini abbiano provveduto adeguatamente e senza alcuna dimenticanza; in caso contrario è perentoriamente vietato procedere al trattamento;
- i) eseguire il trattamento in modo da consentire ai vicini di tenere chiuse le porte e le finestre senza fastidi, evitando le ore di intenso traffico;
- l) non eseguire i trattamenti nelle giornate ventose o di tempo perturbato;
- m) impedire l'accesso a persone (in particolare a bambini) e agli animali domestici, nelle aree trattate fino a che il prodotto non si sia completamente depositato.

Riferimenti normativi:

- D.Lgs. 22/97

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI

Capitolo 1. Disposizioni Generali

Art.127 VIGILANZA, PREVENZIONE ED INFORMAZIONE

I Servizi o Unità Operative del Dipartimento di Sanità Pubblica, per quanto di competenza, esercitano la vigilanza igienica, la sorveglianza nutrizionale e l'educazione sanitaria in ambito alimentare, la prevenzione e informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione e il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione dei prodotti alimentari, sui recipienti, contenitori e imballaggi nonché sui locali, impianti, macchinari e utensili destinati a venire in contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto degli stessi e sul personale.

Le merci detenute in mostra negli esercizi o aree aperte al pubblico, o situate nei locali di deposito (con l'esclusione dei prodotti sottoposti a trattamento post-raccolta ed identificati da apposito cartello) e di preparazione, nonché i prodotti ortofrutticoli giacenti presso le aziende agricole e conservati nei magazzini rurali oppure stivati su mezzi di trasporto o anche appena raccolti, sono sempre e comunque considerati in vendita o destinati alla somministrazione e pertanto suscettibili di controllo ai fini della determinazione dei residui di prodotti fitosanitari.

A) VIGILANZA IGIENICA

La vigilanza igienica viene effettuata sulla produzione, fabbricazione, lavorazione, magazzinaggio, trasporto, distribuzione, commercio ed importazione dei prodotti alimentari, compresi gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, promuovendo nel contempo interventi di informazione/educazione sanitaria degli addetti e dei consumatori. La vigilanza igienica è svolta inoltre su: gli additivi alimentari, le vitamine, i sali minerali destinati ad essere venduti in quanto tali, i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti di cui sopra.

L'attività di vigilanza sui prodotti alimentari ha lo scopo di assicurare la loro conformità alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni commerciali.

La vigilanza si effettua mediante:

- ispezioni;
- prelievo di campioni di alimenti, dell'acqua utilizzata come ingrediente o per la sanificazione o comunque per scopi alimentari e di materiali destinati al contatto con gli alimenti;
- analisi dei campioni prelevati;

- controllo dell'igiene del personale e delle procedure adottate durante la lavorazione;
- esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere;
- verifica del rispetto degli obblighi previsti dalla vigente normativa da parte degli addetti alla produzione e vendita delle sostanze alimentari;
- esame dei sistemi di autocontrollo eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati.

B) ISPEZIONI

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche e l'uso degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto, dei locali e delle strutture;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione dei prodotti alimentari nonché i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
- i procedimenti di sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- i procedimenti tecnologici, i mezzi e le modalità di conservazione dei prodotti alimentari;
- l'igiene del personale e le procedure igieniche adottate
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari.

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni, senza preavviso, solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

I titolari o responsabili dell'azienda non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le effettua per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o fare eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento o il completamento dell'ispezione.

Per ogni atto ispettivo dovrà essere redatto apposito verbale.

Il verbale sarà proposto alla firma anche dall'interessato, a cui va consegnata una copia; questi potrà farsi assistere da un proprio tecnico e/o legale di fiducia e potrà richiedere che siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi.

In previsione di eventuali interventi per la realizzazione o la ristrutturazione di esercizi, possono essere richiesti pareri tecnici preventivi direttamente ai Servizi della Prevenzione; gli eventuali accertamenti saranno eseguiti dal personale di vigilanza e verrà rilasciata informazione scritta sugli eventuali interventi tecnici da realizzare.

C) CONTROLLI SULLE MERCI

I controlli delle merci si eseguono con:

1) esame diretto della merce per accertare che:

- i caratteri organolettici siano quelli propri e caratteristici del prodotto in esame e non abbiano subito alterazioni di rilievo;
- i caratteri rilevabili con strumenti ed esami semplici, quali termometri, pHmetri, clorimetri, bioluminometri, densimetri, e simili, rientrino nella normalità;
- l'eventuale confezione sia conforme alle disposizioni di legge e del presente Regolamento;

2) esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto o dei materiali e delle superfici con cui il prodotto viene a contatto ed escludere l'esistenza di difetti o irregolarità altrimenti non rilevabili.

D) CAMPIONAMENTI

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere ufficiali o di saggio. Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene eseguito per accertare e reprimere le infrazioni alla legge. È obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistono fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme alla legge; in assenza di motivi particolari il campione può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno. Il campione di saggio è prelevato, previo

consenso dell'interessato, con la sola osservanza delle norme tecniche e viene effettuato per seguire, a scopo puramente conoscitivo e di studio, i processi produttivi dei singoli alimenti. Per i campioni di saggio è sufficiente redigere il verbale di prelevamento della merce per le esigenze amministrative del servizio.

Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

Art.128 CARENZE IGIENICHE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Qualora vengano riscontrate carenze, inconvenienti, irregolarità di gestione dei locali, delle attrezzature e della loro conduzione, condizioni tali da provocare la presenza di esalazioni, fumi o rumori che possano causare disturbo o molestia, i Servizi competenti di cui all'art.8, secondo le rispettive competenze, possono invitare direttamente gli interessati a risolvere gli inconvenienti con esplicita menzione sul verbale di ispezione e, inoltre, possono proporre al Sindaco:

- a) l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- b) la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- c) la revoca, temporanea o definitiva, parziale o totale, dell'autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti costituiscono pericolo per la salute pubblica.

Art.129 IRREGOLARITA' DELLE MERCI

Gli addetti alla vigilanza:

- quando abbiano fondati motivi di sospettare che la merce non corrisponda alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore durante le more delle analisi, la pongono sotto sequestro;
- quando accertino che la merce non sia conforme alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro ;
- quando accertino che la merce è avariata o sospetta di essere nociva, ne propongono al Sindaco, previo parere dei rispettivi Servizi, la distruzione, oppure la destinazione sotto controllo ad usi diversi dall'alimentazione umana;
- quando accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di idoneità o salubrità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

La distruzione di merci su richiesta del detentore dovrà essere effettuata sotto il controllo dei competenti Servizi di vigilanza. Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per gli arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadeguati. Il sequestro, quando effettuato dagli agenti accertatori, dovrà essere confermato dall'autorità competente così come previsto dalla vigente normativa.

Le merci o cose sottoposte a sequestro debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli quando possano sorgere dubbi sulla corretta identificazione delle merci.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui siano precisati:

- la motivazione del provvedimento,
- la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia;
- le generalità anagrafiche di colui al quale viene affidata la custodia;
- ogni altra indicazione utile per la esatta descrizione di come si è svolta l'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può essere affidata allo stesso proprietario o detentore previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art.335 del Codice Penale.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione dell'Autorità Sanitaria che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda ad informativa di reato, dell'Autorità Giudiziaria. Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo, l'Autorità Sanitaria che ne abbia disposto il sequestro può, sentito il parere dei Servizi competenti, disporre il dissequestro.

Art.130 PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI

Il personale addetto alla manipolazione e distribuzione di qualsiasi sostanza o prodotto alimentare sfuso non può essere contemporaneamente addetto a compiti di cassa, a meno che vengano usati idonei strumenti di contatto con gli alimenti. Tali addetti devono indossare idonee sopravvesti, copricapo chiari e calzature da lavoro che devono essere riposti in idonei armadietti a doppio scomparto. È vietato allontanarsi dai luoghi di lavoro con la sopravveste usata durante l'attività.

Il personale addetto alla diretta manipolazione degli alimenti deve avere mani ben curate con unghie corte e pulite e non indossare durante il lavoro anelli e bracciali, essendo gli stessi potenziali ricettacoli di germi.

Il personale addetto deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto. È vietato, agli addetti del settore alimentare, fumare in ogni locale ove avvenga la produzione, la preparazione, la manipolazione, il confezionamento, il deposito e la vendita di prodotti alimentari.

I Servizi competenti possono disporre particolari misure per determinate lavorazioni .

Art.131 AUTORIZZAZIONI AMMINISTRATIVE PER ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO

Chiunque intenda aprire, rilevare, subentrare, ampliare, modificare, trasferire in altra sede:

– un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;

– uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti e/o utenti di enti o imprese pubbliche e private di qualsiasi genere;

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa comunale, prescritta dalle norme vigenti, nonché inoltrare comunicazione al Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione e/o al Servizio Veterinario attestante la data di inizio dell'attività e la tipologia dell'esercizio.

Art.132 AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER STABILIMENTI LABORATORI DI PRODUZIONE, NONCHÉ DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI ANCHE ANNESSI AD ESERCIZI PER LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

Tutti gli esercizi, pubblici o privati aperti al pubblico, di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi che prevedano una ancorché pur minima attività di preparazione (art.231 T.U.LL.SS.), devono essere autorizzati ai sensi dell'art.2 della L.283/62. Modalità per il conseguimento delle autorizzazioni sanitarie: vedere ALLEGATO 2.

In caso di subingresso di nuovo titolare, deve essere presentata domanda di nuova autorizzazione sanitaria, solo se vengano apportate modifiche ai locali, agli impianti ovvero alle sostanze prodotte.

Se invece non vengono apportate modifiche , il subentrante deve richiedere l'aggiornamento della autorizzazione sanitaria mediante cambio di intestazione.

Riferimenti normativi:

- L.283/62

- D.P.R.327/80

**Art.133 ADEGUAMENTO DELLE ATTIVITÀ GIÀ ESISTENTI DI
PRODUZIONE E COMMERCIO DELLE SOSTANZE
ALIMENTARI AI REQUISITI PREVISTI DAL PRESENTE
REGOLAMENTO**

Gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, i depositi all'ingrosso, gli esercizi in cui si effettua produzione e/o somministrazione di sostanze alimentari, compresi i chioschi, già provvisti di autorizzazione sanitaria ai sensi della vigente normativa, nonché gli esercizi di vendita al minuto già muniti di nulla osta igienico-sanitario o altra documentazione attestante l'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature, dovranno entrare in possesso dei requisiti strutturali previsti dal presente regolamento, secondo quanto previsto all'art.3.

Per le attività esistenti sopra indicate, e nel caso di ristrutturazioni, l'Autorità Sanitaria, previo parere dei Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica e/o, a seconda dei casi, del Servizio Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro, potrà consentire la deroga alle altezze minime dei locali, alle superfici minime dei locali, alla superficie aero-illuminante, al numero dei servizi igienici, alla presenza di servizi igienici distinti per il personale e per il pubblico ed inoltre all'utilizzo dei servizi privati qualora la propria abitazione sia prossima all'esercizio e non vi siano dipendenti.

Il parere favorevole dell'Autorità Sanitaria per realizzazioni in deroga alle altezze, alle superfici minime e alla superficie aero-illuminante e al numero delle unità igieniche potrà essere espresso anche nel caso di esercizi di nuova realizzazione nel centro storico, qualora siano comunque presenti sistemi per garantire un adeguato ricambio aereo, anche artificiale, un'adeguata illuminazione, anche artificiale, o comunque condizioni idonee a garantire un ambiente confortevole, igienico e salubre in relazione al tipo di attività e al tipo di utenza

**Capitolo 2. Igiene dei locali e delle attrezzature
per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e
somministrazione di alimenti e bevande**

**Art.134 REQUISITI IGIENICO SANITARI COMUNI A TUTTI GLI
ESERCIZI**

Tutti i locali destinati ad attività lavorativa, negli esercizi di nuova realizzazione, devono avere altezza minima di m 3.

Nei centri storici, limitatamente a piccoli laboratori artigianali, è consentita un'altezza dei laboratori di m.2,70.

Oltre a possedere i requisiti di cui al titolo II, cap 5 del presente regolamento, tutti gli esercizi dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

1) Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzate in materiale lavabile, disinfettabile e di colore chiaro fino ad un'altezza minima di m 2,00. I locali destinati alla lavorazione, negli esercizi di nuova costruzione, devono avere angoli e spigoli arrotondati compreso il raccordo parete-pavimento.

Le dimensioni, l'arredamento e le attrezzature debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, consentire, in relazione al tipo di attività, un'agevole realizzazione delle operazioni di produzione, preparazione, manipolazione, conservazione degli alimenti e delle operazioni di sanificazione.

I materiali e le sostanze utilizzati per le strutture e le attrezzature devono essere caratterizzati da una missività chimica assente o adeguatamente bassa e non devono comunque realizzare condizioni di inquinamento indoor sfavorevoli per la salute; in tutti gli esercizi di nuova realizzazione i titolari sono tenuti ad esibire, a richiesta degli organi di controllo, le certificazioni inerenti i materiali utilizzati per le strutture e gli arredi.

2) I pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile, che nei laboratori deve risultare anche antisdrucchiolo. I soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere progettati, costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle.

3) Tutti gli esercizi devono possedere una o più unità igieniche, in rapporto al numero dei dipendenti, utilizzabili da parte del personale.

Per unità igienica si intende un locale suddiviso in:

– locale destinato ad accogliere wc o turca;

– antibagno, dotato di lavabo con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua corrente fredda e calda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di un sistema igienico per l'asciugatura delle mani, con porta dotata di chiusura automatica; il lavabo, in alternativa, può essere posizionato all'interno del locale latrine. Negli esercizi di nuova realizzazione e in occasione di ristrutturazione, i comandi della rubinetteria devono essere esclusivamente dei seguenti tipi: a pedale, a fotocellula, a ginocchio.

– un vano o settore o zona contenente armadietti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro ed eventualmente per il ricovero delle attrezzature di pulizia.

– congruo numero di idonei contenitori per i rifiuti solidi, lavabili e disinfettabili, dotati di sacco impermeabile e muniti di coperchio a tenuta, con comando di apertura a pedale.

4) In tutti gli esercizi in cui vi sia sosta della clientela occorrono servizi igienici accessibili da parte del pubblico e almeno un servizio igienico deve essere fruibile da disabili. L'accesso ai servizi igienici da parte della clientela non deve prevedere l'attraversamento di aree adibite a laboratorio o a deposito.

Nel caso dei depositi all'ingrosso e comunque in tutti i casi in cui vi è vendita diretta alla clientela, ma non vi sia sosta della medesima, non è prevista la necessità di servizi igienici per il pubblico.

5) In tutti i casi devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale. Ove ciò non sia possibile potrà essere consentita areazione artificiale con le caratteristiche previste all'art.98.

6) Tutte le aperture con l'esterno, ad eccezione delle finestre delle sale da pranzo e dei corridoi, devono essere dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di insetti volanti (per esempio reticelle per le finestre, tende a canne pendule per le porte). In relazione alla necessità di realizzare un miglior controllo delle infestazioni da insetti volanti potrà essere richiesta l'applicazione di reticelle anti-insetto anche alle finestre delle sale da pranzo e dei corridoi. Le finestre devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia. Le porte devono avere superfici facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili e a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti.

7) Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione canalizzati in canne fumarie, ad uso esclusivo, con le modalità previste dall'art.55 del presente regolamento.

8) Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile. Sistemi di approvvigionamento a mezzo di fonte autonoma (esempio pozzo o sorgente) possono essere adottati solo con il parere favorevole del Dipartimento di Sanità Pubblica che, a seconda del tipo di attività e del tipo di utenza, fisserà, ove necessarie, limitazioni produttive, prescrizioni nella manutenzione dell'impianto e frequenze/parametri di controllo della potabilità. Qualora l'approvvigionamento venga effettuato a mezzo di fonte autonoma (pozzi, sorgenti) deve essere effettuata, a cura del titolare, l'analisi almeno semestrale dell'acqua utilizzata, secondo quanto previsto dal

D.P.R.236/88 (tipo C3) e successive integrazioni e modifiche. Nel caso di lavorazioni stagionali, è necessaria un'analisi effettuata nel periodo immediatamente precedente l'avvio

della lavorazione e successivi controlli almeno semestrali.

9) Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione dei prodotti alimentari.

10) Tutti i frigoriferi, i freezer e gli scaldavivande per il mantenimento della temperatura debbono essere dotati di termometri facilmente visibili e leggibili. Potrà essere richiesta, per la rilevanza dei volumi da conservare a bassa temperatura, a discrezione dell'Autorità Sanitaria, la dotazione dei termografi a registrazione continua per le celle frigorifere destinate ai refrigerati, ai congelati e ai surgelati.

11) Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati e non preincartati non devono essere aperte dal cliente, ma solo da parte dell'addetto. Deve essere presente, possibilmente visibile al consumatore finale, un termometro per evidenziare la temperatura di conservazione degli alimenti quando trattasi di vetrine con temperatura a regime controllato.

12) Arredamenti e attrezzature devono essere conformate e predisposte in modo da consentire una facile pulizia. La disposizione delle attrezzature deve consentire una lavorazione razionale e igienica. Le attrezzature e gli arredi devono essere preferibilmente sollevati dal piano del pavimento ed essere facilmente mobilizzabili per consentire un'agevole pulizia

13) Ove opportuno, si devono prevedere adeguate attrezzature per le necessarie operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti o delle attrezzature, deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e fredda con comando non manuale (es. a leva lunga, a leva corta, ecc.).

14) Deve essere prevista una lavastoviglie, qualora vengano utilizzati per il servizio al pubblico posate e/o stoviglie e/o bicchieri e/o tazze e/o tazzine in materiale non a perdere e comunque nei laboratori ove sia richiesto dalle caratteristiche produttive.

15) Nei laboratori devono essere presenti lavamani, in numero adeguato al tipo di attività ed in posizione razionale, corredati di rubinetteria di tipo non manuale, preferibilmente a pedale o a fotocellula, corredati di distributori di sapone liquido e di sistema igienico di asciugatura delle mani. Negli esercizi di nuova realizzazione e in occasione di ristrutturazione, i comandi della rubinetteria devono essere esclusivamente dei seguenti tipi: a pedale, a fotocellula, a ginocchio.

16) In tutti i laboratori devono essere presenti tavoli o comunque superfici di lavoro in numero adeguato alla varietà merceologica dei prodotti lavorati, al fine di ridurre i rischi di contaminazione crociata.

17) I ristoranti/trattorie, le gastronomie di nuova realizzazione e tutti i centri di ristorazione collettiva in cui si effettui la conservazione a temperatura di refrigerazione di prodotti cotti o comunque il raffreddamento di prodotti cotti, devono essere dotati di abbattitore di temperatura (provvisto di apposita sonda) in grado di svolgere l'abbattimento caldo-refrigerato; nel caso in cui venga effettuata attività di congelamento, detta attrezzatura dovrà svolgere anche l'abbattimento refrigerato-congelato, fatto salvo quanto previsto dall'art.155.

18) Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si rimanda all'art.162 del presente Regolamento.

Riferimenti normativi

- L.283/62

- D.P.R.327/80

- D.P.R.235/01

Art.135 MODALITÀ DI MANUTENZIONE E CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI

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

- 1) essere costantemente tenuti in ordine, in accurato stato di pulizia, sottoposti a regolare manutenzione e tenuti in buone condizioni;
- 2) avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- 3) essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio;
- 4) possedere attrezzature e arredi che non costituiscano impedimento ad un razionale svolgimento dell'attività lavorativa e ostacolo alle operazioni di sanificazione oppure di pulizia e disinfezione.

Negli stessi esercizi è inoltre necessario rispettare le seguenti norme di conduzione:

- i vari generi di prodotti alimentari devono essere conservati e lavorati in modo tale da evitare rischi di contaminazione crociata;
- per la pulizia non possono essere utilizzati la segatura e materiali simili;
- al termine di ogni ciclo lavorativo i locali e le attrezzature devono essere adeguatamente puliti con la massima cura dopo aver rimosso tutti gli alimenti;
- deve essere assicurato il “percorso in avanti” dei prodotti alimentari dalla fornitura al consumo;
- i prodotti alimentari sfusi 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 di copertura (pellicola, alluminio, schermo o rialzo protettivo in plexiglass o vetro, ecc.) che ne garantiscano la protezione dagli agenti inquinanti; debbono inoltre essere distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette; è vietato al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte non confezionate, a meno che non venga predisposto un apposito sistema di autoservizio mettendo a disposizione dei clienti idonei strumenti (guanti a perdere, sacchetti, ecc.) per il prelievo della merce, oppure siano presenti adeguati sistemi di protezione (es. rialzo trasparente nel caso dei self-services);
- i reparti o settori destinati a prodotti non alimentari devono essere tenuti distinti e separati dai reparti di alimentari;
- i prodotti biologici devono essere conservati in reparti o aree nettamente separate e il loro frazionamento, lavorazione e conservazione deve avvenire con modalità tali da scongiurare ogni possibile commistione fra prodotti biologici e prodotti provenienti da altre tipologie di coltivazione;
- 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. I fogli di carta od altro materiale usato ad avvolgere gli alimenti, in contatto immediato con questi, debbono recare l'indicazione prevista dalle vigenti normative per i contenitori di alimenti;
- in tutti gli esercizi di ristorazione deve essere disponibile per la clientela un apposito menù in cui siano descritte, in modo non ambiguo, le caratteristiche delle materie prime o delle sostanze alimentari utilizzate (es. prodotto congelato, surgelato o precotto);
- in tutti gli esercizi di vendita annessi a laboratori artigianali devono essere disponibili apposite informazioni ben visibili alla clientela, indicanti, in modo non ambiguo, le caratteristiche delle materie prime o delle sostanze alimentari utilizzate (es. paste surgelate, prodotto precotto, prodotto da materia prima congelata, crema preparata da ingredienti in polvere, ecc.);
- le merci dovranno essere direttamente ritirate al momento della consegna e non sostare all'esterno dell'esercizio.

Negli esercizi è vietato:

- a) adibire il locale e attrezzature ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- b) tenere macchinari, arredi, utensili, oggetti, od altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- c) tenere al di fuori dei banchi frigoriferi gli alimenti che debbano essere conservati e venduti a temperatura controllata;

- d) esporre alimenti all'esterno dei locali. L'esposizione all'esterno può essere consentita unicamente qualora i prodotti siano contenuti in idonei contenitori o recipienti, siano protetti da agenti inquinanti e conservati ad idonea temperatura e con idonea modalità. I contenitori devono essere mantenuti ad un'altezza adeguata e devono esser collocati in una posizione visibile dall'interno del negozio. Su ogni contenitore deve essere esposto un cartellino facilmente leggibile con la seguente dicitura "É vietato toccare la merce" o in alternativa saranno fornite idonee indicazioni e strumenti per l'autoservizio. Sarà cura del titolare dell'autorizzazione di vendita fare rispettare il divieto;
- e) depositare sulla pubblica via i vuoti a rendere;
- f) tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici;
- g) inumidire le dita con saliva prima di manipolare carta od altri supporti destinati al contatto diretto (confezionamento, ecc.) con alimenti e affini, soffiare sui margini dei fogli di carta, per separarli, allo stesso fine;
- h) detenere e somministrare conserve non industriali se non prodotte con metodiche esplicitamente autorizzate dall'Autorità Sanitaria;
- h) detenere e somministrare insaccati freschi e stagionati non provenienti da laboratori autorizzati.

Riferimenti normativi

- L.283/62
- D.P.R.327/80
- D.P.R.235/01

Art.136 REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA

Gli esercizi di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari sono già regolamentati dall'articolo 2 della Legge 283/62 e articolo 30 del D.P.R.327/80 e successive integrazioni e modifiche.

Gli esercizi di vendita con annesso deposito degli alimenti e/o bevande debbono avere, in relazione alle effettive necessità igienico sanitarie, oltre alle caratteristiche previste al titolo II, cap. 5 del presente Regolamento, i seguenti requisiti:

- a) locali di esposizione, vendita e deposito di numero e dimensioni adeguati alla capacità commerciale dell'esercizio. Il trasporto di sostanze deperibili deve avvenire con modalità adeguate;
- b) per gli esercizi in cui si effettui anche la preparazione e la produzione di alimenti per la vendita diretta è necessario un vano o laboratorio le cui dimensioni consentano, in relazione al tipo di attività, un'agevole realizzazione delle operazioni di produzione, preparazione, manipolazione, conservazione degli alimenti e delle operazioni di sanificazione; analogamente per i locali adibiti esclusivamente a porzionatura e confezionamento;
- c) banco di vendita con ripiano di materiale inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongono in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio o sbucciatura. Negli esercizi di nuova realizzazione deve essere presente un numero adeguato di lavamani che , qualora il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione ne evidenzi la necessità, dovranno essere localizzati in prossimità del banco di vendita, sentito il parere del Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione;
- d) banchi armadio o vetrine refrigerate, dotati di termometro, distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti;
- e) pareti, in prossimità del banco di vendita, di materiale lavabile e inalterabile;
- f) tutti i punti di vendita di sostanze alimentari al dettaglio e/o all'ingrosso con superficie perimetrale complessiva uguale o maggiore a m² 400 dovranno essere dotati di unità igieniche utilizzabili da parte degli utenti, distinte per sesso, in numero adeguato, aventi le caratteristiche previste all'art. 148;
- g) apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- h) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e/o a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia.

Depositi frigoriferi per la conservazione di prodotti ortofrutticoli

I depositi frigoriferi di prodotti ortofrutticoli debbono possedere le seguenti caratteristiche:

- a) locali di deposito/magazzino di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. L'altezza minima dei locali di lavorazione è pari o superiore a 3 metri;
- b) pareti e pavimenti le cui superfici siano, in rapporto al tipo di lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili. A tale proposito è ammessa la presenza di pavimenti anche costituiti da superfici in cemento, purché privo di crepe e adeguatamente compatto da non generare polvere. Le pareti possono essere semplicemente intonacate, ma devono essere pulite e prive di umidità, ragnatele e muffe. I soffitti, puliti e con superfici lineari, possono presentare le travi (di cemento armato, di ferro, ecc.) a vista;
- c) banchi ed attrezzature di lavorazione e di cernita con ripiani di materiale privo di soluzione di continuità e lavabile;
- d) almeno un servizio igienico utilizzabile da parte del personale. Qualora il personale, anche avventizio, sia superiore alle 10 unità è necessario prevedere almeno 2 servizi igienici distinti per sesso;
- e) tutte le unità igieniche devono rispettare le seguenti caratteristiche:
 - pareti rivestite con materiale liscio, lavabile ed impermeabile fino ad almeno m 2 dal pavimento;
 - vano antibagno (integralmente separato dal vano latrina) con lavandino dotato di erogatore di acqua di tipo non manuale (leva clinica, pedale o a fotocellula);
 - distributore automatico di sapone;
 - salviette monouso (e relativo contenitore per i rifiuti con coperchio azionabile a pedale) o generatore di aria calda per asciugare le mani o altri sistemi igienicamente adeguati;
 - vano latrina con vaso a caduta d'acqua con scarico automatico o comandato;
- f) l'aerazione dei servizi igienici deve essere conseguita mediante fenestrazione apertesi all'esterno, ovvero da un idoneo impianto di aerazione forzata temporizzata. Qualora l'unità igienica sia disimpegnata (apertura su di un corridoio, su di uno spogliatoio o su di un piccolo disimpegno) non sarà indispensabile l'antibagno;
- g) idonei contenitori portarifiuti, in rapporto alle esigenze produttive, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio azionabile a pedale, per la raccolta delle immondizie;
- h) un reparto attrezzato (spogliatoio) con armadietti individuali a due compartimenti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
- i) un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie (ripostiglio);
- l) la conservazione dei contenitori e degli imballi deve avvenire in aree o settori appositamente dedicati allo scopo;
- m) assenza di materiali estranei.

Aree esterne

Le aree esterne dei depositi frigoriferi debbono presentare caratteristiche tali da scongiurare il pericolo di moltiplicazione di roditori.

Celle frigorifere

Le pareti e la pavimentazione dovranno avere una superficie facilmente lavabile e disinfettabile in rapporto al tipo di lavorazione che viene effettuata. Le pareti possono essere semplicemente intonacate, ma devono essere pulite e prive di umidità e muffe. Ogni cella deve essere provvista di termometro per il controllo della temperatura di conservazione.

Trattamento post-raccolta con prodotti fitosanitari

Quando vengano utilizzati i metodi di trattamento post-raccolta costituiti dall'immersione o trascinarsi orizzontale, verticale o dall'aspersione, è necessario prevedere i seguenti requisiti:

- a) presenza di lavamani in vicinanza dell'attrezzatura con le caratteristiche dell'art.140;
- b) aerazione adeguata nell'area in cui avviene il trattamento di post-raccolta (che può essere collocata anche in area aperta purché coperta);
- c) adeguata lontananza dell'attrezzatura da chiusini fognari ed assenza di raccordi tra vasche trattamento e sistema fognario;
- d) idonei sistemi di stoccaggio e di smaltimento dei liquidi residui del trattamento;
- e) presenza e utilizzo esclusivo di prodotti fitosanitari autorizzati per lo specifico impiego;
- f) stoccaggio dei prodotti fitosanitari in apposito armadietto (o locale) chiuso;
- g) rispetto degli intervalli di sicurezza;
- h) idonei sistemi di recupero di eventuali sversamenti. I materiali adsorbenti devono essere provvisti di adeguati colori indicatori;
- i) adeguate condizioni di pulizia e manutenzione dell'attrezzatura.

In tutti i casi in cui viene effettuato il trattamento post-raccolta sono necessari:

- a) identificazione delle partite trattate con data del trattamento, prodotti fitosanitari usati e quantità iniziale della partita. Nel caso del trattamento per aerosol le celle devono essere sigillate ed identificate;
- b) dotazione di grembiuli, stivali, guanti in gomma, occhiali, maschera con idoneo filtro;
- c) cassetta pronto soccorso;
- d) numeri di telefono Pronto Soccorso/Centri Antiveleno.

Nei casi in cui presso il deposito frigorifero vengano effettuati trattamenti anticrittogamici postraccolta è necessario verificare che sia stato rilasciato apposito atto integrativo dell'autorizzazione sanitaria oppure che tale metodica sia descritta nella relazione tecnica.

MANUTENZIONE E CONDUZIONE DEI DEPOSITI FRIGORIFERI

I depositi frigoriferi di prodotti ortofrutticoli debbono:

- a) essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- b) avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature e gli utensili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- c) essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio;
- d) le attrezzature e gli arredi non devono essere di impedimento ad un razionale svolgimento delle attività lavorative ed ostacolare le operazioni di pulizia e disinfezione;
- e) aver assicurato un idoneo ricambio d'aria all'interno dell'esercizio.

Per gli stessi esercizi è fatto divieto di:

- 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) tenervi animali anche occasionalmente;
- d) tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento.

La frutta e la verdura possono essere sottoposte a lavaggio quando l'intervento sia previsto dal ciclo di lavorazione ma, al di fuori di queste occasioni, non devono essere bagnate artificialmente né trasudanti acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a processi di sopra maturazione.

Le cassette in legno utilizzate per lo stoccaggio delle merci dovranno essere pulite e non umide. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distinti e separati, dai reparti di

alimentari. Dovrà essere presente un locale, o almeno un apposito armadietto di adeguata capacità, destinato alla conservazione dei prodotti e alle attrezzature destinate alla pulizia.

I prodotti biologici dovranno essere conservati in reparti o aree nettamente separate e il loro frazionamento, lavorazione e conservazione dovrà avvenire con modalità tali da scongiurare ogni possibile commistione fra prodotti biologici e prodotti provenienti da altre tipologie di coltivazione.

Riferimenti normativi

- L.283/62
- D.P.R.327/80
- D.P.R.235/01

Art.137 CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Classificazione dei pubblici esercizi:

1) Esercizi di ristorazione classica (ristoranti, trattorie, osterie, ecc.) **o con specializzazioni** (es.pizzerie): sono esercizi in cui viene realizzata, in un apposito laboratorio cucina, la produzione di una gamma più o meno ampia di portate destinate alla somministrazione diretta o differita in un'apposita sala adiacente alla cucina (cosiddetta sala di ristorazione) o anche, in alcuni casi, all'asporto.

2) Esercizi di piccola ristorazione (es. "brasserie" , pub, birrerie, tavole calde, tavole fredde) con manipolazioni limitate, a seconda dei casi, a: porzionamento, frazionamento, pulizia/lavaggio verdure e preparazioni semplici ed estemporanee .

In tali esercizi è possibile effettuare la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di pasta/riso, conditi con ingredienti preconfezionati, la somministrazione di gastronomia preparata in laboratori autorizzati oltre che la preparazione e somministrazione di cibi crudi ad esclusione delle carni fresche. In queste tipologie di esercizi, in relazione agli spazi ed alle attrezzature disponibili, è consentita anche la preparazione di un numero limitato di piatti, di semplice realizzazione, indicati nella relazione tecnica allegata all'autorizzazione sanitaria.

3) Esercizi tipo bar e affini: sono caratterizzati dalla:

- somministrazione e/o preparazione di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche o superalcoliche;
- farcitura e somministrazione di alimenti del tipo panini, tramezzini, piadine ed affini eventualmente riscaldati su piastre elettriche o con tostapane;
- somministrazione di generi di pasticceria dolce e salata, di brioches surgelate riscaldate in appositi fornetti, di gelateria, di dolciumi e di prodotti preparati estemporaneamente da apparecchi a distribuzione automatica;
- eventuali altre finiture/riscaldamento di alimenti precotti da autorizzarsi in rapporto agli spazi messi a disposizione, alle modalità di somministrazione ed alle attrezzature ivi installate.

Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.

Fatto salvo il rispetto dei requisiti minimali previsti al Titolo II Cap. 5 e all'art.148 del presente Regolamento, i requisiti minimali per gli esercizi sopraccitati sono i seguenti:

TIPOLOGIA 1 (Esercizi del tipo Ristorante classico o Trattoria o Ristorante-Pizzeria)

Gli esercizi di questa tipologia debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività e corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo.

Gli esercizi appartenenti alla tipologia 1 devono essere dotati di locale cucina di dimensioni minime pari a m² 20 avente il lato minimo non inferiore a m 3,00 al netto dei locali dispensa e settori di raccordo, per i locali fino a 50 posti a sedere.

Nel caso di laboratori completamente “a vista”, di limitata gamma produttiva o di limitazione dei posti a sedere, potrà essere concessa deroga alle dimensioni minime, previa richiesta motivata all’Autorità Sanitaria.

Dai 50 ai 100 posti a sedere l’aumento dimensionale della cucina sarà commisurato a 0,25 m² per posto a sedere, oltre i 100 posti 0,15 m² per posto a sedere. La superficie minima per posto a sedere è di m² 1,20. La cucina dovrà essere realizzata in modo da rendere minimi i percorsi di ritorno e gli incroci rispetto al flusso del processo di produzione dell’alimento.

Nei locali cucina dovranno esser previsti:

- a) settori separati o locali distinti, anche solo funzionalmente, e tra loro raccordati per le varie attività (lavaggio verdure, taglio e preparazione pesce, produzione di preparati con uso di uova in guscio, preparazione latte e derivati, ecc.).
- b) un locale o area ben definita esclusivamente adibiti alla eventuale preparazione di pasta fresca;
- c) un locale o area, ben definita, esclusivamente adibiti alle operazioni di lavaggio stoviglie dotato di lavastoviglie con relativa cappa di aspirazione ove ritenuta necessaria dal Dipartimento di Sanità Pubblica;
- d) lavelli in numero adeguato alle necessità dell’esercizio, muniti di rubinetti con comando non manuale di apertura e corredati di acqua calda e fredda;
- e) idoneo numero di lavandini lavamani aventi gli stessi requisiti del punto precedente e corredati di distributore automatico di sapone e asciugamani monouso;
- f) i tavoli e gli armadi del laboratorio cucina devono essere tutti sufficientemente alti dal pavimento e agevolmente mobilizzabili in modo da consentire un’agevole pulizia;
- g) numero adeguato di piani di lavoro in acciaio o ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile e disinfettabile, realizzato in conformità alle disposizioni di legge sugli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, distinti per tipologia di prodotti onde evitare contaminazioni crociate;
- h) idonee attrezzature per il taglio dotate di manici in materiale sanificabile, per la triturazione e per la miscelazione facilmente smontabili per la totale pulitura quotidiana;
- i) cappe idonee ed adeguate per la raccolta di prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla preparazione e cottura dei cibi. L’impianto di captazione ed espulsione di prodotti della combustione devono essere realizzati secondo quanto previsto dall’art.148 del presente Regolamento. L’impianto di aspirazione dovrà essere in grado di garantire almeno 5 ricambi/ora dell’aria del locale in cui è posizionato l’impianto senza creare molestia per gli operatori. In tutti i casi in cui l’aspiratore abbia una sede esterna (es. a torrino) occorre certificazione, ove richiesta dai Servizi di cui all’art.8 del presente Regolamento, che l’apparecchiatura risponde ai requisiti di legge sotto il profilo acustico;
- l) all’impianto di estrazione ed evacuazione dei fumi, vapori e odori di cottura dovrà essere abbinato un sistema di reintegro d’aria esterna, filtrata, e da prelevarsi in zona pulita; l’aria d’ingresso dovrà essere immessa nel locale in modo da non creare dannose o fastidiose correnti d’aria per gli operatori. Il reintegro potrà essere sostituito da altro sistema igienicamente adeguato.

Devono essere dotati di locale/i dispensa/deposito adeguatamente dimensionato in base alla potenzialità dell’esercizio e al tipo di approvvigionamento delle derrate alimentari con superficie complessiva non inferiore a m² 8, con eccezione delle sole pizzerie. Detta dispensa deve preferibilmente avere anche un accesso diretto dall’esterno per l’approvvigionamento delle derrate, deve essere dislocata preferibilmente allo stesso piano del locale cucina e deve essere preferibilmente comunicante con l’esercizio.

In questo locale devono essere conservate solo le sostanze alimentari utilizzabili nelle preparazioni di cucina. I valori microclimatici del locali (temperatura e umidità in particolare) dovranno essere tali da garantire la corretta conservazione di tutti gli alimenti stoccati.

Il locale dispensa dovrà avere pareti intonacate e tinteggiate ed essere attrezzato con scaffalature e piani lisci e lavabili che garantiscano una disposizione ordinata delle merci, che dovranno essere comunque sollevate dal pavimento. Gli armadi e/o celle frigorifere distinte per generi merceologici dovranno essere dotati di termometro a lettura esterna.

In tutti i casi dovrà esser disponibile per la clientela dell'esercizio un apposito menù in cui siano descritte, in modo non ambiguo, le caratteristiche delle materie prime o delle sostanze alimentari utilizzate (es. prodotto congelato, surgelato o precotto).

L'esercizio deve esser dotato di un vano o reparto apposito denominato cantina per la conservazione di vini e bevande.

Deve essere previsto un idoneo settore di raccordo fra la cucina e la sala da pranzo, attrezzato a contenere l'occorrente per apparecchiare la tavola.

Gli esercizi in cui si attua l'auto servizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione dei cibi in modo che siano adeguatamente conservati al caldo o al freddo, a seconda delle esigenze, facilmente prelevabili ed al riparo dagli agenti inquinanti.

Dovranno essere presenti 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 dovrà essere assicurata una superficie di almeno m² 1,2 per ciascun posto a tavola. In detto spazio saranno conteggiate anche le aree esterne a disposizione al locale: queste realizzazioni sono vincolate al rilascio di Nulla Osta igienico-sanitario e dovranno ove possibile essere opportunamente protette da eventuali agenti d'inquinamento (per esempio attraverso barriere di piante e tendoni). Nel caso dei ristoranti il numero di posti a sedere complessivi fra interno ed esterno non potrà comunque superare quelli esplicitamente autorizzati in relazione alle dimensioni del laboratorio cucina, tenendo conto anche della effettiva potenzialità dello stesso.

L'esercizio di pizzeria, caratterizzato dalla sola preparazione e cottura al forno di pizze, è consentito anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione.

Caratteristiche dei laboratori di pizzeria:

- nell'area di preparazione pizze, è necessaria la presenza di un lavamani;
- qualora venga utilizzato un forno a legna, il combustibile deve essere conservato in un vano o contenitore preferibilmente chiuso e comunque sopra un'apposita griglia che consenta un'agevole pulizia sottostante;
- dovranno essere predisposti appositi contenitori refrigerati in cui conservare gli ingredienti della pizza durante la fase di preparazione delle pizze, al fine di garantire l'autocontrollo alimentare (HACCP);
- nell'esercizio deve essere identificato un apposito settore deposito destinato alla conservazione delle merci ed in particolare della farina i cui sacchi dovranno essere sempre mantenuti chiusi e sollevati dal pavimento su apposite pedane;
- il settore laboratorio deve essere corredato di lavello di servizio, tavolo di lavoro, frigorifero, idonee scaffalature per la lievitazione dell'impasto e di un settore in cui collocare l'impastatrice (se quest'attrezzatura è presente); in tale settore andranno previste pareti lavabili conformi al disposto dell'art.150 del presente Regolamento.

Tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico aventi i requisiti previsti dall'art.96 del presente Regolamento. Dovranno essere facilmente individuabili con apposite indicazioni, in numero adeguato alla capacità ricettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

A) fino a 200 posti: 1 lavandino e 1 wc per le donne

1 lavandino e 1 wc per gli uomini

B) da 200 a 300 posti: 2 lavandini e 2 wc per le donne

- 2 lavandini e 2 wc per gli uomini
- C) oltre 300 posti: 3 lavandini e 3 wc per le donne
- 3 lavandini e 3 wc per gli uomini

Gli antibagni dei servizi igienici possono essere anche in comune.

TIPOLOGIA 2 (esercizi tipo brasserie, pub, tavola fredda e tavola calda)

Gli esercizi di questa tipologia debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività e corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo:

1) cucina o reparto laboratorio di superficie non inferiore a mq 6, aumentabile in base all'attività produttiva dotati di attrezzature, adeguate alla effettiva tipologia di produzione, per la conservazione, piano di lavoro, lavello, lavastoviglie (ad eccezione dei casi in cui vengano utilizzate stoviglie e piatti a perdere), attrezzature per la cottura (es. cuocipasta, piastra, forno, ecc.) ed il riscaldamento. Il laboratorio cucina, purché adeguatamente protetto, può essere anche identificato in un'apposita sezione o area a vista del locale somministrazione. La gamma produttiva è sempre limitata a pochi piatti, di preparazione semplice ed estemporanea, con brevi periodi di conservazione dopo la cottura ed è dettagliata nella relazione tecnica allegata all'autorizzazione sanitaria;

2) almeno un vano dispensa/deposito di superficie adeguata per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato delle attrezzature previste per la tipologia 1;

3) servizi igienici a disposizione del pubblico con caratteristiche descritte all'art.148 punto 3, dimensionati nel seguente modo:

- locale con superficie perimetrale minore/uguale a mq 100:

1 lavandino e 1 wc

- locale con superficie perimetrale superiore a mq 100:

1 lavandino e 1 wc per le donne

1 lavandino e 1 wc per gli uomini

TIPOLOGIA 3 (esercizi tipo Bar classico, Paninoteca)

Gli esercizi di questa tipologia debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività e corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo:

1) una zona o reparto specifico di preparazione con apposito ripiano di servizio qualora venga effettuato il riscaldamento di alimenti precotti. Qualora per la somministrazione di piatti precotti vengano utilizzate stoviglie non a perdere, detta zona o reparto deve essere adeguatamente corredato di armadio per il ricovero delle stoviglie pulite, di piano d'appoggio, di lavello specifico;

2) un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione ed al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito;

3) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande. In particolare la vendita/somministrazione di prodotti di pasticceria deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticcera) potrà essere effettuata solamente se tali prodotti saranno conservati a temperatura non superiore a +4°C in apposita vetrina refrigerata;

4) una lavastoviglie qualora vengano utilizzati per il servizio al pubblico posate e/o stoviglie e/o bicchieri e/o tazze in materiale non a perdere;

5) idonei sistemi ed attrezzature per il riscaldamento degli alimenti precotti qualora questa attività sia stata esplicitamente autorizzata, in quanto descritta negli allegati dell'autorizzazione sanitaria. In mancanza di un apposito vano cucina, come previsto nei locali di tipologia 2, devono essere utilizzate esclusivamente stoviglie a perdere e non potrà essere consentita la preparazione di insalate o l'assemblaggio di piatti freddi;

6) non è consentita la presenza di attrezzature non strettamente attinenti l'attività (ad esempio: fornelli, cuocipasta);

7) pedane retrobanco facilmente ispezionabili per consentire una regolare pulizia;

8) servizi igienici per il pubblico così dimensionati:

- bar con superficie perimetrale minore/uguale a mq. 100:

1 lavandino e 1 wc

- bar con superficie perimetrale superiore a mq 100:

1 lavandino e 1 wc per le donne

1 lavandino e 1 wc per gli uomini

Riferimenti normativi

- L.283/62

- D.P.R.327/80

- D.P.R.235/01

-

Art.138 REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER LA PRODUZIONE DI PASTI DA SOMMINISTRARE IN COLLETTIVITÀ

I centri produzione pasti da somministrare in collettività (es. scuole, case di riposo, ospedali, case di cura, aziende, ecc.) debbono possedere un locale cucina strutturato come previsto all'art.147 (tipologia 1) del presente Regolamento; il numero massimo giornaliero di pasti producibili deve essere calcolato utilizzando i seguenti standard:

– locale cucina strutturato come previsto all'art.151 (tipologia 1) del presente Regolamento, ma con superficie calcolata come segue: m² 1 per 10 pasti preparati giornalmente con un minimo di m² 20;

– eventuale area di confezionamento per pasti da somministrare a distanza: superficie di lavoro di m² 1 per 50 pasti;

– depositi non refrigerati e celle frigorifere di superficie adeguata al numero di pasti prodotto.

Tutti i locali e i settori devono essere separati e sufficientemente ampi in modo da evitare l'ingombro dei materiali, delle attrezzature installate e del personale così da offrire la massima garanzia igienica durante tutte le fasi delle lavorazioni. I settori adibiti alla preparazione, alla cottura ed al confezionamento dei pasti, possono essere compresi nel medesimo locale, purché sia garantita la separazione tra i circuiti "sporcopulito" delle varie derrate alimentari e dei materiali in modo da evitare eventuali "contaminazioni crociate" tra gli alimenti.

Il centro di produzione pasti deve essere sempre corredato dalle seguenti attrezzature specifiche:

abbattitore di temperatura (provvisto di apposita sonda) in grado di svolgere l'abbattimento caldorefrigerato (nei casi in cui si effettui la refrigerazione di prodotti cotti) e/o l'abbattimento refrigeratocongelato nel caso in cui venga effettuata attività di congelamento; celle refrigerate differenziate a seconda della tipologia delle materie prime, superfici di lavoro distinte per ognuno dei reparti di cucina citati, termografi in tutte le celle per surgelati e congelati ove ritenuto opportuno dal Dipartimento di Sanità Pubblica in rapporto ai volumi conservati, termometri in tutti i frigoriferi e scaldavivande; termometri a sonda per il controllo delle merci in arrivo e degli alimenti durante la filiera produttiva; attrezzature per il taglio e la triturazione distinte per le diverse tipologie di alimenti.

Per il trasporto dei pasti caldi le ditte dovranno utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità attualmente offerte dalla tecnica, per esempio contenitori coibentati riscaldati elettricamente o mediante insufflazione di vapore oppure refrigerati mediante CO₂ liquida o altri sistemi sovrapponibili. Dell'efficacia dei contenitori termici per pasti monoporzione potrà essere richiesta la certificazione di un esperto qualificato.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti confezionati debbono essere chiusi e ben protetti dall'infiltrazione di polveri ed essere lavabili sia all'interno che all'esterno. Essi non possono essere adibiti al trasporto contemporaneo di materiale diverso dagli alimenti e debbono essere mantenuti sempre perfettamente

puliti e periodicamente disinfettati. Se i veicoli sono adibiti al trasporto di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti per impedire il rischio di "contaminazione crociata".

I mezzi e/o i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti confezionati debbono garantire il Mantenimento di condizioni adeguate di temperatura di conservazione durante tutta la durata del trasporto.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale riconosciuto idoneo per il contatto con gli alimenti e recanti apposito contrassegno, quando previsto.

Tutti i terminali di distribuzione in cui il consumo sia differito saranno attrezzati, quando necessario, in relazione all'efficacia della coibentazione dei contenitori, con appositi scaldavivande oppure coperchi termici o, a seconda dei casi, frigoriferi o altri sistemi adeguati.

L'attività di conservazione dei pasti caldi, di porzionamento, di distribuzione e di eventuale lavaggio delle stoviglie non è soggetta a rilascio di autorizzazione sanitaria. Il Responsabile del terminale di distribuzione deve comunicare all'Autorità Sanitaria la sede del terminale, la data di attivazione e la frequenza di utilizzo del terminale stesso.

La dotazione in attrezzature e servizi igienici dei terminali di distribuzione è strettamente legata alle effettive esigenze igieniche dell'attività effettuata.

Centri in cui la produzione giornaliera di pasti è elevata (oltre 1.000 pasti/die):

Le cucine con produzione giornaliera oltre 1000 pasti debbono essere dotate dei seguenti locali e/o settori:

- ricevimento materie prime;
- dispensa o magazzino attrezzati per la conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione pasti;
- settori distinti per il lavaggio e manipolazione delle verdure, la manipolazione delle carni, la manipolazione del pesce, la cottura, la preparazione piatti freddi;
- confezionamento piatti;
- deposito per materiali destinati al confezionamento e il trasporto dei piatti preparati;
- zona di uscita e di carico per il trasporto;
- settore per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature in uso;
- deposito materiali utilizzati per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione dei locali e delle attrezzature;
- spogliatoio per il personale addetto con armadietti individuali lavabili a due compartimenti e con tetto spiovente;
- W.C. e docce in numero adeguato al personale;
- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo.

Tali centri dovranno:

- ottemperare alla normativa di riferimento sull'autocontrollo;
 - nel caso in cui siano interposti nella rete idrica addolcitori, autoclavi, cisterne e boiler le ditte dovranno presentare un certificato di potabilità dell'acqua utilizzata nella mensa e si dovranno impegnare ad eseguire trimestralmente un controllo di tipo "C2" sull'acqua potabile a livello di un rubinetto di distribuzione e a comunicare tempestivamente l'esito al Servizio di Igiene Pubblica;
 - essere in possesso dei seguenti requisiti minimi strutturali e di attrezzature:
 - separazione fisica fra "l'area grigia" (lavaggio verdure, lavaggio stoviglie) e "l'area bianca" (preparazione verdure, preparazione carni, cottura, porzionatura alimenti cotti) e che esista una separazione almeno funzionale fra i singoli reparti citati;
 - eseguire regolari corsi di aggiornamento rivolti a tutti gli operatori, ed in particolare ai neoassunti.
- Inoltre le ditte si impegneranno ad avvalersi della consulenza regolare di un dietista.

Relativamente ai menù e agli ingredienti utilizzati le ditte che si rivolgono, anche parzialmente, ad un'utenza sensibile, sono tenute a:

- seguire scrupolosamente la programmazione dietetica approvata dal Dipartimento di Sanità Pubblica e/o, a seconda dei casi, dal Servizio Salute Infanzia;
- effettuare le singole preparazioni seguendo esclusivamente un ricettario formalizzato approvato dal Dipartimento di Sanità Pubblica;
- conservare in freezer per 3 giorni un'aliquota di ogni pasto, opportunamente protetta e provvista di etichetta con la data di produzione;
- non somministrare assolutamente prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti, prima del consumo, a trattamento termico di cottura, nelle strutture ospitanti categorie a rischio;
- utilizzare esclusivamente sale iodato.

Art.139 REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LABORATORI ARTIGIANALI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALIMENTI

I laboratori di produzione alimenti, con l'eccezione delle pasticcerie nominate dall'articolo successivo, oltre a quanto previsto all'art.148 e da altre disposizioni del presente regolamento devono avere i seguenti requisiti:

- 1) laboratori ad unica tipologia produttiva (gelaterie, produzione pasta fresca, piadina, pizzerie al taglio, laboratori di panificazione, etc.): debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività e tali da consentire, sotto il profilo igienico, adeguate condizioni di preparazione e conservazione degli alimenti. Nei laboratori ad unica tipologia produttiva, salvo restando il rispetto per l'igienicità della produzione, il locale adibito a deposito delle materie prime, il locale utilizzato per la produzione e/o la preparazione delle sostanze destinate all'alimentazione e quello destinato a deposito dei prodotti finiti (area di vendita) possono essere riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza;
- 2) laboratori a tipologia plurima che presentano un produzione diversificata di alimenti (rosticceria, gastronomia, ecc.) dimensioni minime complessive del o dei laboratori di m² 20; qualora in questi laboratori venga prodotta anche pasta fresca dovrà esser previsto un locale o area ben definita, di appropriate dimensioni, all'uopo riservata;
- 3) locale o area dispensa di almeno m² 6.

I laboratori devono esser funzionalmente separati dal locale di vendita.

Per quanto riguarda:

- impianti di macellazione;
 - laboratori di sezionamento;
 - laboratori di produzione/preparazione prodotti a base di carne;
 - laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr;
 - depositi di carni fresche;
 - depositi di pollame;
 - salumifici;
 - laboratori per produzione e commercializzazione all'ingrosso di prodotti ittici;
- valgono le norme contenute nei relativi Decreti di recepimento delle specifiche Direttive Comunitarie.

Caratteristiche dei laboratori di panificazione.

Modalità di vendita del pane

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie, le vetrine e le attrezzature usate per il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

Il pane va venduto a peso. Il pane deve essere pesato, inserito in idoneo sacchetto per alimenti e venduto in apposito banco oppure su apposita e distinta area del banco.

La vendita del pane in forma ambulante è possibile solo con le modalità di cui all'Ordinanza del Ministero della Sanità 2.3.2000.

Conservazione dell'impasto

É vietato esporre l'impasto di farina e le paste alimentari all'aperto, nei cortili, sui vani di scala, in cantina, etc. L'impasto per la lievitazione e per le paste alimentari deve essere contenuto in recipienti rispondenti sia ai requisiti igienici sia ai requisiti richiesti dalla buona tecnica di lavorazione, in grado di garantire e comunque facilitare la stabilizzazione termica. Detti impasti, se conservati al di fuori del laboratorio, devono essere riposti in locali che soddisfino i requisiti richiesti per laboratori di produzione.

Il pane cotto va tenuto in idonei contenitori sollevati dal pavimento e nell'esercizio di produzione fino al momento dell'asporto.

Semilavorati per la panificazione

La denominazione da adottare per i semilavorati comunemente chiamati miglioratori è quella di semilavorati per la panificazione, cui va aggiunta l'enumerazione degli additivi impiegati che devono essere solo quelli consentiti per il pane.

Locali utilizzati per la produzione

I locali utilizzati per la produzione del pane possono essere autorizzati, presenti le idonee attrezzature, anche per la produzione dei dolci secchi da forno, e per la cottura di alcuni dolci secchi tipici (es. crostoli, purché tale preparazione sia esplicitamente citata nella relazione tecnica allegata all'autorizzazione sanitaria).

Produzione di pampapato

La produzione di pampapato potrà avvenire solamente in orari distinti rispetto alla panificazione e con l'attuazione di modalità di conservazione del prodotto cotto igienicamente corrette. Diversamente potrà essere inibita la produzione di tale prodotto dolciario; la produzione di prodotti di pasticceria fresca (es. paste alla crema, alla panna, ecc.) potrà invece essere autorizzata solamente in presenza di uno specifico locale o reparto di adeguate dimensioni in relazione alla tipologia produttiva.

Art.140 REQUISITI IGIENICO SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA

L'autorizzazione sanitaria per pasticceria dolce e salata contempla la preparazione dei seguenti prodotti: pasticceria fresca e secca, dolce e salata.

Le paste dolci preparate con impasto di farina, lievito, 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 senza specifica autorizzazione dai laboratori di panificazione purché sia presente esplicita menzione nella relazione tecnica.

Le paste dolci preparate con gli ingredienti specificati al comma precedente e guarnite con panna e creme, anche preparate a partire da ingredienti in polvere, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria.

I laboratori di pasticceria devono avere i seguenti requisiti:

a) un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria, di superficie non inferiore a m² 16; qualora la lavorazione sia annessa ad un forno, la superficie minima andrà individuata in base alla varietà ed ai volumi produttivi;

b) un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee, con superficie minima di m² 6. In presenza di attività promiscue (panifici, rosticcerie, ecc.) il locale deposito materie prime potrà essere unico.

Tutti i laboratori di pasticceria devono essere provvisti, nell'area di vendita/somministrazione o nel locale di conservazione dei prodotti finiti, di apposito frigorifero ed eventuale freezer per la corretta conservazione dei prodotti dolciari deperibili [prodotti di pasticceria deperibili con copertura, o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticcera)]. Solamente il prodotto deperibile appena cotto e ancora caldo potrà sostare, per il periodo strettamente necessario alla stabilizzazione termica (che non potrà mai essere comunque superiore ad un'ora) in un apposito scomparto a temperatura ambiente.

I laboratori in cui avvenga la produzione di creme a base di uovo non pastorizzato, devono essere dotati di apposito pastorizzatore.

Il trasporto dal luogo di produzione ad altro esercizio 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. Il trasporto delle paste, quando sia superato il periodo di stabilizzazione termica, deve avvenire nel rispetto delle specifiche temperature di conservazione.

Art.141 CONSERVAZIONE, A MEZZO CONGELAZIONE, DI ALIMENTI

Negli esercizi autorizzati alla produzione di alimenti, fatta eccezione per macellerie e pescherie, è consentita la conservazione, attraverso il processo di somministrazione di freddo, fino al raggiungimento di - 18°C, di alimenti sia crudi che cotti, alle seguenti condizioni:

- 1) gli alimenti e le preparazioni siano in buono stato di conservazione e siano stati manipolati nel rispetto delle più scrupolose norme igieniche;
- 2) la singola pezzatura dei prodotti alimentari da congelare deve consentire il raggiungimento della temperatura, al cuore del prodotto, in un tempo quanto più rapido possibile ;
- 3) le singole confezioni congelate devono essere identificabili, durante il periodo di conservazione, mediante apposito cartellino di identificazione riportante il tipo della merce conservata e la data di effettuazione del congelamento;
- 4) siano presenti nello stesso le seguenti apparecchiature frigorifere:
 - la prima tecnicamente idonea per garantire la rapidità del processo nelle preparazioni alimentari e negli alimenti che vengono sottoposti a congelamento totale dell'alimento a temperatura pari o inferiore a -18°C entro 4 ore.

In assenza di documentazione sulle prestazioni tecniche dell'apparecchiatura riguardo al congelamento, la fase di discesa rapida della temperatura deve essere attuata con apparecchi del tipo "Abbattitori di temperatura". Limitatamente agli alimenti dei generi pasta fresca (con o senza ripieno), prodotti di panetteria e di pasticceria e prodotti vegetali in genere, questa fase può essere attuata in ogni caso con un apposito e specifico congelatore;

- la seconda riservata alla conservazione degli alimenti stessi a temperatura non superiore a -18°.

Le apparecchiature devono essere corredate di appositi termometri per monitorare la temperatura di esercizio;

5) i prodotti congelati possono essere utilizzati tal quali o previo scongelamento, che dovrà avvenire a temperatura di refrigerazione fra 0 e +4°C o comunque con idonee modalità;

6) il processo di congelamento deve iniziare subito dopo la produzione. Quando il prodotto viene posto in vendita, esso deve permanere allo stato fisico congelato fino al momento della consegna al consumatore finale;

7) gli alimenti sottoposti a congelamento devono essere indicati, per generi principali, nella relazione tecnica allegata all'autorizzazione sanitaria;

8) la conservazione degli alimenti congelati deve avvenire ad una temperatura tale da mantenere in tutti i punti del prodotto un valore pari od inferiore a -18°C . Il periodo di conservazione dei prodotti alimentari congelati non deve comunque essere prolungato oltre i 60 giorni. Nella fase di conservazione, deve essere attuata una netta separazione fisica delle categorie merceologiche o comunque deve essere evitata ogni contaminazione crociata tra prodotti congelati di diversa categoria. Gli alimenti scongelati dovranno essere immediatamente preparati e consumati. È vietato il ricongelamento dei prodotti scongelati e degli avanzi di cucina sia crudi che cotti. Tutti gli esercizi che effettuano operazioni di congelamento o utilizzano prodotti congelati dovranno provvedere ad informare la clientela sull'apposito menù o sul cartello degli ingredienti.

Art.142 SOMMINISTRAZIONE IN AREE ESTERNE AD ESERCIZI PUBBLICI

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare aree esterne ai locali, tali aree devono essere:

- 1) collocate in zona e con modalità tali da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi quali polvere e simili;
- 2) attrezzate in modo tale da proteggere da eventuali contaminazioni gli alimenti da somministrare, da garantire (per es. con l'utilizzo di espositori refrigerati o freezer) la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati per i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature;
- 3) fornite di idonea pavimentazione ed eventualmente di pedane retrobanco sopraelevate (rapidamente mobilizzabili o dotate di boccaporti d'ispezione), che siano facilmente ispezionabili al fine di consentire le normali operazioni di pulizia e lavaggio.

Tali aree, quando non vengono utilizzate in alternativa all'area di somministrazione interna, vengono considerate superfici utili ai fini del calcolo delle dimensioni dei servizi annessi (cucine, servizi igienici, ecc.) e potranno essere realizzate previo rilascio di nulla osta igienico sanitario e ripristinate di anno in anno nel rispetto delle specifiche contenute nel precedente nulla osta.

Art.143 AREE PUBBLICHE PER VENDITA E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

In ogni mercato devono essere previste una o più aree riservate ad uso esclusivo degli operatori che esercitano la vendita di prodotti alimentari.

I requisiti igienico sanitari di tali aree, in ottemperanza all'O.M.02/03/2000, sono i seguenti:

- a) le aree devono essere pavimentate, strutturate in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e un regolare deflusso delle acque e, per quanto possibile, delimitate;
- b) le aree devono essere dotate dei servizi igienici utilizzabili da parte del personale addetto alla manipolazione e vendita di alimenti, costituiti da wc, lavabi con erogatore di acqua a comando non manuale, con distributore di sapone liquido o in polvere, con distributore di asciugamani non riutilizzabili oppure generatori di aria calda e contenitore per rifiuti con chiusura a pedale. Nel caso in cui le predette aree siano utilizzate permanentemente e/o saltuariamente per la ristorazione, esse devono essere anche munite di servizi igienici utilizzabili da parte del pubblico rapportati al flusso dell'utenza;
- c) dotate di allacciamento elettrico e idrico;
- d) dotate di attrezzature per la raccolta di rifiuti solidi urbani in conformità alle disposizioni vigenti;
- e) dotate di scarichi fognari per la raccolta delle acque reflue.

Le strutture di vendita all'interno dei mercati devono soddisfare i requisiti previsti dall'O.M.02/03/2000 e successive integrazioni e modifiche.

Per quanto riguarda la vendita di prodotti freschi a breve vita commerciale (es. prodotti ittici freschi refrigerati), la cella frigorifera del mezzo potrà essere utilizzata come deposito nei momenti di inattività, a condizione che sia di dimensioni adeguate atte a garantire la separazione fisica, se necessaria, e comunque l'assenza di contaminazione crociata tra i vari prodotti.

Le strutture fisse possono essere costruite anche con legno opportunamente trattato.

Oltre a tutti i requisiti previsti dall'O.M.02/03/2000 i banchi di vendita degli alimenti sfusi, con l'esclusione di quelli dei prodotti ortofrutticoli, e di esposizione devono essere muniti di un rialzo protettivo di almeno 30 cm di altezza, inclinato o ricurvo, in modo da ottenere una maggiore protezione degli alimenti, esteso lungo tutti i lati prospicienti gli avventori.

Tutti gli esercenti la vendita ambulante devono disporre di un locale di deposito degli alimenti, anche situato nella propria abitazione privata, purché provvisto di entrata dall'esterno e reso disponibile al controllo da parte del personale di vigilanza, che dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- essere destinato all'unica funzione di deposito;
- essere ben aerato, illuminato e sufficientemente spazioso;
- avere il pavimento costruito in materiale lavabile e disinfettabile;
- avere le pareti intonacate e tinteggiate;
- essere fornito di adeguati impianto/i frigorifero/i per la conservazione della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale;
- avere arredamento e attrezzature che consentano una facile pulizia;
- avere tutte le aperture verso l'esterno munite di idonei dispositivi di protezione contro insetti e roditori.

Art.144 PREPARAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI IN FORMA ITINERANTE

Tutti i veicoli definiti dall'Ordinanza Ministeriale 02/03/2000 o che esercitano la vendita itinerante devono disporre di un'area di ricovero corredata, quando necessario, di prese per l'alimentazione dei mezzi di conservazione; l'area dovrà essere disponibile al controllo da parte del personale di vigilanza.

Qualora sia necessario in relazione alla tipologia degli alimenti conservati, deve esser installata una cella frigorifera o altri adeguati sistemi di conservazione.

1) Definizione di vendita itinerante.

Si definisce itinerante la vendita effettuata con mezzi mobili non a posto fisso. La vendita effettuata in strutture ancorate a terra, dotate di acqua, luce e rete di scarico delle acque, poste su platee in cemento è da considerarsi fissa. È vietata la vendita itinerante di prodotti ittici freschi, di molluschi eduli lamellibranchi e di carne fresca. La vendita di prodotti ittici con unità mobile (automarket) autorizzata, effettuata in aree pubbliche e regolamentate è da considerarsi "a posto fisso", pertanto consentita.

2) Requisiti mezzi mobili per la preparazione e la vendita.

Per essere autorizzati i mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso destinato e debbono avere i requisiti previsti dall'Ordinanza Ministeriale 02/03/2000 e successive integrazioni e modifiche. I mezzi di trasporto (camper) in cui, oltre alla vendita diretta, si effettui preparazione o produzione di alimenti, sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo n.2 della legge n.283/62. La richiesta di autorizzazione sanitaria deve avvenire con le modalità descritte nell'allegato 2 per quanto applicabili. Nei camper il settore adibito a deposito delle materie prime, il settore utilizzato per la produzione e/o la preparazione delle sostanze destinate all'alimentazione e quello destinato a deposito dei prodotti finiti (area di vendita) possono essere riuniti, salvo restando il rispetto per l'igienicità della produzione, in un unico vano di adeguata ampiezza. Le dimensioni (compresa l'altezza), l'arredamento e le attrezzature del camper debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio e

consentire, in relazione al tipo di attività, un'agevole realizzazione delle operazioni di produzione, preparazione, manipolazione, conservazione degli alimenti e delle operazioni di sanificazione. Per i laboratori situati nei camper e per i mezzi mobili in generale si prescinde dalla dotazione di servizi igienici.

Ulteriori requisiti dei camper e dei mezzi di trasporto in generale sono descritte all'articolo n.161.

3) Preparazione e vendita su mezzi mobili.

Prodotti consentiti.

È ammessa la preparazione e vendita su mezzi mobili dei seguenti prodotti:

- a) patate fritte;
- b) tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
- c) arrostitura e grigliatura di carni fresche e preparati a base di carne di tutte le specie animali (compreso il pesce) e di verdure; è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;
- d) croccante, zucchero filato e pop corn;
- e) panini, toast, gnocco, tigelle, piadine e affini.

4) Preparazione con vendita su mezzi mobili.

Prodotti non consentiti.

È proibita sui mezzi mobili la preparazione con vendita dei seguenti prodotti:

- a) pane (è consentita la sola vendita ove autorizzata con riferimento all'art. 153 del presente Regolamento)
- b) pasticceria fresca (sono consentiti gli impasti di farina ed acqua con o senza zuccheri);
- c) prodotti a base di uova o di loro derivati;
- d) panna fresca e latte;
- e) preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta (è consentita la trasformazione tramite cottura);
- f) preparazione di condimenti sia a base di carne che di altri ingredienti.

Art.145 REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI CHIOSCHI

I chioschi per la produzione e vendita di gelati, bar, produzione frappé e granite, etc. devono avere tutti i requisiti previsti dall'O.M.02/03/2000 e successive integrazioni e modifiche.

Il chiosco è un esercizio di vendita o somministrazione, con annesso laboratorio, ubicato in struttura edilizia isolata fissa, di limitate dimensioni, autorizzato alla produzione e alla vendita e/o somministrazione di specifiche e limitate tipologie di sostanze alimentari.

Caratteristiche dei **chioschi** (gelaterie, bar, produzione frappé e granite, cottura würstel e salsicce, produzione piadine, patatine fritte, etc):

- nei chioschi il settore adibito a deposito delle materie prime, il settore utilizzato per la produzione e/o la preparazione delle sostanze destinate all'alimentazione e quello destinato a deposito dei prodotti finiti (area di vendita) possono essere riuniti, salvo restando il rispetto per l'igienicità della produzione, in un unico locale di adeguata ampiezza. Le dimensioni, l'arredamento e le attrezzature debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, consentire, in relazione al tipo di attività, un'agevole realizzazione delle operazioni di produzione, preparazione, manipolazione, conservazione degli alimenti e delle operazioni di sanificazione;
- nell'area di preparazione deve essere sempre prevista la presenza di un lavamani;
- il chiosco deve essere dotato, in relazione alle effettive esigenze dell'attività produttiva, di idonei sistemi per la conservazione degli alimenti (freezer, frigoriferi e banchi scaldavivande);
- nell'esercizio deve essere identificato un apposito settore deposito destinato alla conservazione delle merci corredato di idonee scaffalature;
- il settore laboratorio deve essere corredato di lavello di servizio e adeguate superfici di lavoro;

– all'interno deve essere presente una unità igienica utilizzabile da parte del personale, compresi i titolari, con le caratteristiche previste dall'art.148 del presente Regolamento. È consentita la realizzazione di un servizio igienico privo di antibagno qualora lo stesso abbia accesso dall'esterno.

Le acque reflue provenienti dall'attività devono essere convogliate in pubblica fognatura, o in assenza della stessa, essere smaltite in conformità con la vigente normativa sugli scarichi idrici previo ottenimento dell'autorizzazione allo scarico.

Nei chioschi di produzione piadina è consentita la preparazione e vendita di piadina romagnola e crescioni.

È consentita anche la vendita di piadina imbottita con salumi stagionati, formaggi, verdura e cioccolato e simili, nonché prodotti e preparazioni a base di carne fresca purché provenienti da laboratori autorizzati e cotti al momento.

Caratteristiche dei chioschi per la vendita e la somministrazione delle cucurbitacee

Modalità e requisiti per la vendita: per l'esercizio dei tradizionali capanni o baracche e simili per la vendita di cocomeri e meloni viene rilasciato apposito Nulla Osta da parte del Dirigente del Servizio interessato, sentito il parere del Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione, con validità stagionale. Presso tali strutture potrà essere effettuata la vendita del frutto intero e/o porzionato con possibilità di consumo sul posto. Nel primo caso sono richiesti gli stessi requisiti necessari al commercio ambulante della frutta e della verdura fresca. Nel secondo caso sarà autorizzata l'attività di porzionatura del frutto e successiva somministrazione al tavolo in presenza dei seguenti requisiti:

- disponibilità di acqua potabile;
- un lavandino installato nella zona lavorazione, dotato di comandi non manuali della rubinetteria;
- un lavamani a disposizione del pubblico con le caratteristiche di cui all'art.148;
- una vetrinetta di esposizione ove ripariare i frutti già frazionati dalla polvere e dagli insetti;
- i piani di lavoro e i tavoli per la somministrazione dovranno essere rivestiti in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

Art.146 PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN STAND GASTRONOMICI

(Modalità per il conseguimento delle autorizzazioni sanitarie temporanee e provvisorie vedi Allegato 3)

1) L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Dirigente del Servizio interessato nel rispetto comunque dei seguenti requisiti:

- a) il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria fatto salvo quanto previsto dall'art.92 della L.23/12/2000 n.388;
- b) le aree adibite alla somministrazione devono essere adeguatamente coperte e protette dalla polvere;
- c) la superficie dei tavoli deve essere di materiale lavabile;
- d) i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere di tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori. È consentito l'uso di stoviglie non a perdere qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente.

Negli esercizi in cui si effettuino attività di ampia ristorazione dovrà essere disponibile l'acqua calda e la lavastoviglie;

- e) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o comunque ricoperto con materiale lavabile;
- f) deve essere disponibile acqua idonea al consumo umano. I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;
- g) i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di legge secondo i diversi tipi di alimenti;

- h) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;
- i) sull'intera superficie deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori chiusi per la raccolta dei rifiuti;
- l) le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;
- m) deve essere garantita la disponibilità di un numero adeguato di servizi igienici utilizzabili da parte del pubblico. Almeno un servizio igienico deve essere fruibile da disabili.

2) Il locale e/o le aree di preparazione deve essere dotato di:

- a) frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione delle diverse matrici alimentari. Tutti i frigoriferi e freezer debbono essere dotati di termometro;
- b) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costituiti in materiale impermeabile facilmente lavabili e disinfettabili: tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili devono essere dotati di apparecchiature frigorifere e di adeguata protezione isotermica atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte dalla normativa vigente, anche quando abbiano apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione. In ogni caso i banchi di esposizione devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni;
- c) scaffalature idonee per la tenuta di stoviglie e utensili da cucina;
- d) piani di lavoro lavabili;
- e) contenitori con coperchio con apertura a pedale per la raccolta di rifiuti solidi.

3) Locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione avente le seguenti caratteristiche:

- a) superficie minima coperta di adeguate dimensioni in relazione alla tipologia produttiva e al numero di posti a sedere; nel caso dei ristoranti essa non sarà inferiore a 20 m²;
- b) pavimento uniforme e lavabile o, in mancanza, piano di calpestio sollevato dal terreno;
- c) pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m 2;
- d) idonei sistemi di protezione anti-insetto sugli alimenti;
- e) lavelli con una distribuzione razionale ai fini dell'igiene ed in numero adeguato in proporzione al numero degli addetti da destinarsi esclusivamente al lavaggio delle mani, corredati di rubinetteria non manuale, distributore di sapone liquido ed asciugamani monouso;
- f) sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente.

Nelle feste all'aperto di maggiori dimensioni deve essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale con le caratteristiche previste dall'art.148 del presente Regolamento. È vietata la produzione in occasione di sagre e feste di prodotti alimentari al di fuori degli automezzi o laboratori autorizzati. È vietato l'utilizzo di prodotti (es. pasta fresca, salumi, ecc.) non provenienti da laboratori autorizzati. È consentita la produzione di pasta fresca qualora si disponga di un apposito settore o locale di adeguate dimensioni. Nei laboratori delle feste all'aperto è vietata la produzione di prodotti di pasticceria a base di crema o panna. Sono inoltre vietate la produzione e la somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude e non sottoposti prima del consumo a trattamento termico di cottura. Le attività limitate a somministrazione di bevande, frazionamento e/o somministrazione e/o distribuzione di alimenti preparati presso laboratori autorizzati, fatto salvo il rispetto degli adempimenti atti a garantire l'igienicità della conservazione, non sono soggette a rilascio di autorizzazione sanitaria. Il titolare della manifestazione deve però effettuare una comunicazione al Sindaco indicando la sede della manifestazione, la sua durata, la tipologia dei prodotti distribuiti o somministrati e i dati anagrafici del responsabile.

Nelle aree circostanti le feste all'aperto, è necessario procedere preliminarmente alle opere di bonifica eventualmente necessarie come lo sfalcio dell'erba e l'eliminazione di detriti e macerie poste nelle vicinanze.

Gli orari in cui potrà essere consentita la diffusione musicale ed i limiti massimi di potenza sonora verranno fissati in relazione alla necessità di non creare molestie ai residenti delle aree viciniori.

Art.147 SOSTANZE ALIMENTARI

Distributori automatici di sostanze alimentari

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- 1) essere di facile pulizia e disinfettabili sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo, resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione così come previsto dalla vigente normativa;
- 3) avere le sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- 4) avere, salvo quanto previsto da norme speciali, un'adeguata attrezzatura che garantisca l'idonea temperatura di conservazione ed essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore;
- 5) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti od altri inquinamenti; ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti con coperchio a ritorno automatico, che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza. I distributori semiautomatici di alimenti possono essere collocati all'esterno dell'esercizio, previo nulla osta del competente Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL .

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.S.L.. Tale comunicazione va inoltrata preventivamente da parte della Ditta installatrice.

In detta comunicazione deve essere, inoltre, fatta specifica menzione:

- della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
- della Ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi;
- del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamento alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità dell'acqua di pozzo utilizzata, non anteriore a 180 giorni dalla comunicazione.

Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici debbono:

- 1) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art.25 del D.P.R.327/80;
- 2) corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.

Sui distributori automatici o semiautomatici debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile, ben leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni previste dalla vigente normativa in materia.

Requisiti di Legge di determinati alimenti, degli additivi e degli imballaggi

I requisiti per la produzione, manipolazione, conservazione e commercio dei sottoelencati alimenti, degli additivi e degli imballaggi, sono stabiliti dalle leggi nazionali:

- Acque minerali
- Acque gassate e bibite analcoliche
- Alcool ed acquaviti
- Birra Vino Aceto Mosti Uve

- Burro
- Cacao Cioccolato Caffè Camomilla
- Estratti alimentari e prodotti affini
- Formaggi
- Gelati
- Ghiaccio
- Latte
- Margarina Grassi idrogenati Paste bianche di demargarinazione
- Oli di oliva e di semi
- Paste dolci
- Prodotti dietetici e della prima infanzia
- Riso
- Sciroppi Conserve Marmellate
- Sfarinati Pane Pasta
- Strutto
- Surgelati
- Additivi
- Imballaggi

Nella materia specifica, ad integrazione e specificazione, valgono anche le norme riportate nei punti seguenti.

Mezzi e contenitori per il trasporto di alimenti

Fatto salvo quanto previsto specificamente dalle norme vigenti, i mezzi di trasporto (es. veicoli e/o contenitori) di alimenti e bevande, i camper per la vendita e la preparazione di alimenti devono rispondere ai seguenti requisiti:

- il mezzo utilizzato deve essere igienicamente idoneo e tale da assicurare alle merci un'adeguata protezione, in relazione alle merci trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate da agenti atmosferici o da altri fattori ambientali;
- il mezzo adoperato deve essere mantenuto in condizioni di pulizia tali che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione delle sostanze alimentari trasportate;
- presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
- possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti;
- i mezzi di trasporto, quando i prodotti trasportati lo richiedano, devono garantire costantemente l'idonea temperatura indicata per la conservazione dei prodotti.

È vietato il riutilizzo dei contenitori in materiale non sanificabile (es. cartone) adoperati per il trasporto degli alimenti sfusi (es. pasta fresca, prodotti di pasticceria, etc.).

È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari o anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione od insudiciamento. Per il lavaggio dei contenitori e delle cisterne deve essere usata acqua esclusivamente di tipo potabile.

Trasporto del pane

Il trasporto del pane dal luogo di produzione all'esercizio di vendita, a pubblici esercizi (bar, ristoranti, trattorie) o a comunità (mense, collegi, convitti, caserme, etc.) deve avvenire mediante l'utilizzo di veicoli e contenitori e con modalità tali da evitarne l'insudiciamento. Debbono essere impiegati contenitori lavabili e disinfettabili e deve essere individuata un'idonea area per la pulizia, il lavaggio e lo stoccaggio dei cesti utilizzati per il trasporto. Deve essere evitato il contatto fra l'esterno dei contenitori ed il pane. Il mezzo di trasporto deve essere munito di cassone proprio costruito in materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

Per il solo trasporto dal laboratorio al domicilio dell'acquirente può essere utilizzato il veicolo privato dell'esercente purché esso si trovi in buone condizioni di pulizia ed i contenitori siano appoggiati su di un telo pulito o altra idonea protezione. In questi casi il pane deve comunque essere preincartato o confezionato e comunque protetto dalla polvere e da qualsiasi altra causa di insudiciamento.

Durante le operazioni di carico, scarico e vendita, il motore dell'autoveicolo andrà tenuto spento, onde evitare l'imbrattamento del prodotto.

Trasporto di prodotti deperibili

Il trasporto dei prodotti deperibili acquistati per essere utilizzati negli esercizi di produzione e/o somministrazione e/o vendita deve avvenire nel rispetto delle specifiche temperature di conservazione. A tale scopo possono essere utilizzati idonei contenitori termici, che possono essere trasportati anche con il proprio veicolo privato, purché mantenuto in buone condizioni di pulizia ed igiene.

Le stesse modalità di trasporto, con il rigoroso rispetto delle temperature di conservazione e dell'igiene, possono essere utilizzate anche per la consegna, al consumatore finale o ad altri esercizi, di ridotti quantitativi di prodotti deperibili (es. pasta fresca, anche congelata, prodotti di gastronomia, etc).

Vendita dei prodotti surgelati

Gli esercizi in cui si effettua la vendita di alimenti surgelati devono essere provvisti di attestato di idoneità sanitaria per la vendita, che dimostri la presenza di un locale di vendita che risponda ai requisiti igienico-sanitari necessari per il commercio di alimenti surgelati.

Riferimento normativo :

– L.27/1/1968 n.32.

Vendita di latte fresco confezionato

Le rivendite di latte fresco confezionato non sono soggette al disposto dell'articolo n.22 del Regio Decreto 9 maggio 1929 n.994.

I frigoriferi utilizzati dovranno consentire la conservazione del latte in appositi comparti provvisti di termometro che garantiscano il rispetto della temperatura stabilita dal produttore a garanzia della durata del prodotto.

Paste dolci, secche e fresche

Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico e, inoltre, mantenute alla corretta temperatura di conservazione.

Autorizzazioni sanitarie a produrre e vendere gelati

Tutti i laboratori che intendono produrre gelati devono conseguire autorizzazione sanitaria.

La preparazione delle miscele, e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico deve sempre essere effettuato in un locale apposito od in settore convenientemente separato da quello di vendita, avente caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.

Il trasferimento delle miscele, dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.

É vietata la produzione di gelati a base di uova e/o latte con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento.

É vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

I gelati venduti in confezioni originali chiuse debbono essere conservati ad apposita temperatura in banchi frigoriferi, anche se del tipo a cassone aperto per l'autoservizio da parte del cliente.

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 -10°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) se distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere, questi devono essere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo della polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

Le spatole, le pinze e i cucchiari utilizzati per il prelievamento del gelato sfuso devono essere specifiche per ogni tipologia di gelato e non possono essere tenute in immersione in acqua; in alternativa possono essere utilizzate altre metodiche di sanificazione che dovranno essere sottoposte a parere dell' organo tecnico di vigilanza.

Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso.

Il rifornimento dei gelati, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con le modalità prescritte per la pasticceria fresca, ed il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermitici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto.

Vendita ambulante di gelati e simili

È consentita la vendita ambulante dei gelati, in particolare di:

- gelati sfusi mantenuti in contenitori idonei e provenienti da laboratori autorizzati;
- gelati confezionati.

Frutta e ortaggi

Limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio, e conseguentemente la vendita, di frutti non interi quali i meloni, i cocomeri e le zucche, a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca. È vietato sottoporre a bagnatura gli ortaggi posti in vendita.

Funghi e tartufi

Agli effetti sanitari funghi e tartufi sono distinti in freschi (spontanei o coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, congelati, sott'olio, sott'aceto, sotto vuoto in salamoia, ecc...). Chiunque, in caso di vendita di funghi freschi spontanei e di funghi porcini secchi sfusi deve essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata dal Dirigente del Servizio interessato prevista dall'art.15 della Legge Regionale n.6/96.

La vendita dei tartufi freschi o condizionati è disciplinata dalla legge 16/12/1985 n.752.

L'esercente autorizzato alla vendita nei mercati deve denunciare preventivamente il luogo in cui intenda depositare i funghi invenduti; tale indicazione dovrà essere annotata nell'autorizzazione di cui sopra, restando vietata ogni detenzione in luogo diverso. È comunque vietata la vendita di funghi sfusi in forma itinerante. È vietata la vendita di funghi sminuzzati, spezzati o comunque di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento delle specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato (fatta eccezione per la vendita di funghi secchi, di cui agli artt. 5 e 7 del D.P.R.376/95).

Per i funghi provenienti dall'estero, il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione "proveniente da partite visitate da esperto micologo".

Funghi e tartufi: specie ammesse alla vendita.

I funghi freschi spontanei e coltivati e i tartufi freschi che possono essere immessi in commercio sono quelli previsti dal D.P.R.376/95 (all.1), dalla Legge 752/85 (art.2) e dalla L.R.6/96 (all.1). Le singole specie di funghi freschi o di tartufi freschi ammessi alla vendita devono essere tenute separate, ad eccezione dei *Boletus* specie *Edulis*; per la vendita al dettaglio dei funghi freschi spontanei, ogni contenitore deve avere esposto, ben visibile, il talloncino attestante l'avvenuto controllo da parte dell'esperto micologo del Dipartimento di Sanità Pubblica. Il titolare dell'esercizio deve esibire, a richiesta degli organi di controllo, il verbale di idoneità alla vendita relativo alle partite commercializzate e rilasciato dal Dipartimento di Sanità Pubblica. È fatto divieto di trasferire i funghi già certificati dall'esperto micologo, in altri contenitori diversi dagli originali.

Funghi secchi.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco ed asciutto, e comunque, il prodotto da confezionare sarà tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita. È consentito l'utilizzo dei funghi secchi per la produzione di preparati gastronomici

(risotti, minestre, ecc.) o preparati aromatizzanti, purché vengano rispettate le norme contenute nel presente Regolamento, nonché nelle leggi vigenti.

Sulle confezioni di funghi comunque conservati non sono consentite raffigurazioni diverse da quelle della specie di funghi contenuti.

Art.148 ATTIVITÀ AGRITURISTICA

Per la definizione di attività agrituristica si intende quanto previsto dalla Legge Regionale vigente nella Regione Sicilia.

Per il restauro e risanamento conservativo degli edifici rurali l'utilizzo dei locali a fini agrituristici è consentito anche in deroga ai limiti di altezza e ai rapporti di illuminazione e di aerazione previsti dalle normative vigenti.

I requisiti minimi da rispettare, in mancanza di eventuali interventi tecnici compensativi, sono comunque i seguenti:

- 1) altezza media, m 2,40;
- 2) rapporto aero-illuminante 1/20.

Ristorazione: requisiti strutturali.

I locali di ristorazione devono possedere i seguenti requisiti dimensionali minimi:

a) Cucina:

- 1) di almeno 12 m² nel caso di autorizzazioni che prevedano sino a 6.000 pasti/anno;
- 2) di almeno 20 m², più un locale od area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

b) Dispensa:

- 1) di almeno 8 m² nel caso di autorizzazioni che prevedano sino a 6.000 pasti/anno;
- 2) di almeno 12 m² nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

c) Sala da pranzo:

occorre considerare almeno 1,20 m² per ogni posto a sedere.

d) Servizi igienici:

- 1) almeno due W.C. nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
- 2) almeno tre W.C. nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

Gli esercizi di ristorazione con autorizzazioni superiori a 15.000 pasti/anno dovranno rispettare i requisiti previsti dall'art.151, Tipologia 1 del presente Regolamento per le strutture di ristorazione pubblica, relativamente al numero di W.C. occorrenti, all'ampiezza e alla disposizione delle cucine e dispense nonché il giusto rapporto tra questi ultimi locali e le sale da pranzo.

Campeggi

Le piazzole dovranno avere una superficie a prato o pavimento di almeno 60 m² e dovranno essere provviste di impianto di prevenzione incendi e illuminazione realizzato nel rispetto delle norme vigenti. Dovrà esser garantita, con idonei recipienti, la raccolta dei rifiuti solidi.

I servizi igienici per i campeggiatori, dovranno essere distinti da quelli già esistenti, o dovranno esser realizzati, esclusivamente all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola, in aggiunta a quelli di servizio delle altre attività agrituristiche.

Va prevista una dotazione minima di 3 servizi igienici, 2 docce e 3 lavabi ogni 5 piazzole o frazione di cinque. Oltre le cinque piazzole è possibile riferirsi a tali indici in modo proporzionale, arrotondando all'unità superiore. Sono da prevedersi inoltre idonei lavabi distinti per i panni e le stoviglie.

Art.149 CARATTERISTICHE DELLE AZIENDE ENOLOGICHE

Sono previste cantine di due tipologie:

- a) cantine rurali che lavorano e commercializzano il proprio raccolto con produzione di vino inferiore a 250 q/anno e a conduzione familiare:

- i locali di produzione dovranno essere sufficientemente ampi in modo da evitare ingombri per le attrezzature e da consentire un facile espletamento dell'attività produttiva. In questa tipologia di cantina i locali di vinificazione, di deposito, vendita ed imbottigliamento possono essere riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza. Le attività di ricevimento e/o pigiatura possono avvenire in aree aperte adiacenti la cantina. Qualora la cantina insista nella stessa area dell'abitazione potrà essere utilizzato il servizio igienico dell'abitazione, ad eccezione del caso in cui vi sia la presenza di dipendenti, anche stagionali, che operino nella cantina;

b) cantine con produzione annua uguale o superiore a 250q/anno:

- i locali dovranno essere sufficientemente ampi in modo da evitare ingombri per le attrezzature e ben dimensionati in relazione all'attività produttiva, al numero del personale addetto ed all'attrezzatura utilizzata. Tinaia e locali di deposito e vendita sono individuati in locali distinti e separati. Qualora sia previsto l'imbottigliamento del prodotto finito dovrà essere identificata un locale di adeguate dimensioni con le caratteristiche già descritte al punto a), in cui saranno sistemate le macchine lavatrici e quelle per il condizionamento del prodotto.

Tutte le attività devono essere in possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art.2 della L.283/62. I requisiti minimi comuni a tutte le cantine per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono i seguenti:

Imbottigliamento: nella fattispecie di confezionamento in recipienti destinati alla commercializzazione e alla ristorazione con registrazione in appositi registri di imbottigliamento, il locale di lavorazione andrà previsto separato e dotato di adeguata piastrellatura o pittura lavabile, di pavimentazione e lavabo.

Approvvigionamento idrico: pubblico acquedotto, pozzo artesiano con certificato di potabilità conformemente a quanto stabilito dagli art.164 e seguenti del presente regolamento o cisterna rifornita con acqua potabile.

Smaltimento acque reflue: dovrà essere acquisita autorizzazione allo scarico ai sensi della D.Lgs.152/99 e seguenti modifiche ed integrazioni.

Locali: pavimentazione in battuto di cemento con adeguata pendenza e scoline per consentire il deflusso delle acque di lavaggio. Le pareti devono essere piastrellate o tinteggiate (per un'altezza minima di m 2) con prodotti lavabili.

Nelle cantine o locali adiacenti dovrà essere installato almeno un lavandino per il lavaggio delle mani e un lavello per il lavaggio delle attrezzature. Le cantine non dovranno essere in nessun caso utilizzate come locali di deposito di materiale e prodotti non attinenti l'attività enologica. Non dovrà esservi accatastamento di materiale tale da impedire l'attività di pulizia e manutenzione degli impianti. Andrà previsto almeno un wc per l'attività.

Vasi vinari: non devono essere ubicati in prossimità di fonti di inquinamento e la loro apertura, opportunamente protetta, deve essere sollevata dal piano del pavimento. Le loro superfici interne devono essere di materiali idonei conformi alle normative.

Le domande di autorizzazione sanitaria dovranno essere corredate dalla seguente documentazione:

a) planimetria dei locali con indicazione dell'ubicazione, dei materiali e della capacità di ciascun vaso vinario e di eventuali zone di lavorazione;

b) relazione tecnica che illustri dettagliatamente:

- quantitativi di uva lavorata;
- quantitativi di vino prodotto suddiviso per tipo e gradazione;
- tipo di vendita;
- approvvigionamento idrico;
- smaltimento acque reflue.

Capitolo 3. Acque Potabili

Art.150 REQUISITI DELLE ACQUE DESTINATE AD USO POTABILE

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dal D.P.R.236/88 e successive integrazioni e modifiche.

È vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio Igiene Pubblica della Azienda USL e che non corrispondono per quanto riguarda captazione, prelievo trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali contenute nella Deliberazione del Comitato Interministeriale 4/2/77, dalla Circolare Min.Sanità n.33/77, dal D.P.R.515/82, dalla D.M.15/2/83, dal D.M.26/3/91, dalla Circolare Regionale n.32/91 e successive integrazioni e modifiche, dal D.Lgs.152/99 nonché da quanto previsto dagli articoli seguenti e da eventuali ulteriori disposizioni in materia.

Art.151 INQUINAMENTO DELLE ACQUE AD USO POTABILE

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art.152 SALVAGUARDIA DELLE RISORSE IDRICHE

La salvaguardia delle risorse idriche e in particolare delle sorgenti, pozzi e punti di presa deve essere realizzata in conformità a quanto stabilito dal D.P.R.236/88 per quanto pertinente e altre normative vigenti in materia.

L'immissione nel sottosuolo di reflui e/o sostanze di qualunque natura origine e provenienza è tassativamente vietata ad eccezione degli impianti di subirrigazione o fitodepurazione che devono essere autorizzati ai sensi del D.Lgs. 152/99 e altre normative vigenti in materia.

Art.153 DOTAZIONE IDRICA DEGLI EDIFICI

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità e Agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è obbligatorio l'allacciamento.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico da pubblico servizio, il Dirigente del Servizio interessato, su parere del Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda USL, potrà autorizzare l'approvvigionamento mediante fonte autonoma, sempre che risultino ottemperate tutte le misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati alla distribuzione di acqua non potabile e ad evitare che tali fonti autonome costituiscano esse stesse fonti di inquinamento più diffuso delle risorse idriche.

Le fonti di approvvigionamento dovranno comunque distare almeno 30 metri da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo, scoli industriali ed altre potenziali cause di inquinamento delle acque.

Art.154 CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI AUTONOMI DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE

Ferme restando le prescrizioni di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, Risorse Idriche e Forestali di Agrigento, emanate con la circolare n.2033/III B.1 dell'11/4/97, avente per oggetto "Nuove disposizioni inerenti la disciplina delle estrazioni di acque sotterranee per gli usi domestici", per le opere soggette a concessione e/o autorizzazione ex art.93 R.D. 1775/33 ed art.28, 5° comma, L.n.36/94,

l'autorizzazione all'approvvigionamento a scopo potabile di un edificio mediante fonte autonoma verrà

concessa dal Dirigente del Servizio interessato a condizione che la realizzazione e l'uso degli impianti di attingimento avvengano nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa di settore e di quanto disposto dal presente Regolamento.

Se la fonte autonoma di approvvigionamento a scopo potabile consiste nella terebrazione di un pozzo, le caratteristiche tecniche di quest'ultimo dovranno attenersi alle disposizioni contenute nella circolare sopracitata ed in particolare:

- il pozzo dovrà essere del tipo tubolare;
- attingere ad un'unica falda protetta senza limiti di profondità (per il solo consumo umano);
- le tubazioni di rivestimento permanente dovranno essere di materiale atossico ed idoneo ad evitare corrosioni e perforazioni con conseguente rischio di infiltrazioni di fluidi estranei alla falda captata;
- la perforazione e le operazioni successive dovranno essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazione di acque superficiali tra tubo di rivestimento e terreno, dovrà altresì essere evitata la intercomunicazione tra falde a diversa profondità con particolare riferimento tra quella freatica (superficiale) e quelle più profonde (artesiane); a tale scopo lo spazio anulare compreso tra il foro di perforazione ed il tubo del pozzo dovrà essere riempito con ghiaietto fino al tetto della falda captata, indi con boiaccia cementizia sino a bocca pozzo, onde evitare infiltrazioni e/o percolamenti;
- l'imbocco del pozzo dovrà essere protetto contro la caduta accidentale di persone, materiali e cose e contro l'infiltrazione delle acque superficiali;
- il pozzo dovrà essere provvisto di apposito manufatto in superficie (avampozzo) tale da impedire infiltrazioni, protetto da una soletta impermeabile di opportune dimensioni e con copertura mobile, preferibilmente metallica; la testata del pozzo dovrà essere opportunamente sigillata con regolari flangiature onde evitare l'intrusione di qualunque materiale inquinante;
- se l'emungimento si attua tramite una pompa (sommersa, autoadescante, motopompa, ecc.) la potenza massima di norma, salvo deroghe per casi di comprovata necessità, non dovrà essere superiore a KW 1,5 oppure a CV 2;
- sul pozzo dovrà essere installato idoneo sistema di misurazione dell'acqua prelevata;
- dovrà essere mantenuta una distanza adeguata da fognature, fosse biologiche, concimaie, ecc..

Fermo restando la procedura preventiva prevista dalla circolare n.2033/III B. 1 dell'11/4/97 più volte ricordata, ad escavazione avvenuta dovrà essere data comunicazione ai competenti Uffici Comunali (Servizio Ambiente e Servizio Sanità); dovrà altresì essere data comunicazione al Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda USL di Agrigento, allegando la documentazione che lo stesso Servizio riterrà necessaria ai fini del rilascio del parere all'utilizzo di cui ai successivi articoli.

Riferimenti normativi :

- R.D. 11/12/33 n.1775
- L.5/1/94 n.36
- Circolare R.E.R. n.2033/III B.1 dell'11/4/97
- D.Lgs. 152/99

Art.155 UTILIZZO DELLE FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE A SERVIZIO DELLE CIVILI ABITAZIONI IN ZONE NON SERVITE DA ACQUEDOTTO

L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto a parere del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda USL, espresso in base alle risultanze dell'esame ispettivo e al risultato favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche.

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di civili abitazioni tale esame dovrà essere richiesto, a cura e spese dell'interessato, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua, al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, allegando alla richiesta una relazione tecnica contenente le caratteristiche

litostratigrafiche della terebrazione; detti elaborati dovranno essere firmati da professionisti abilitati allo scopo.

Il giudizio favorevole all'utilizzo è condizione essenziale per il rilascio del certificato di abitabilità/agibilità/conformità d'uso.

Successivamente, è fatto obbligo al proprietario dell'impianto e con oneri a proprio carico, di richiedere almeno una volta ogni 12 mesi l'esame chimico e batteriologico dell'acqua al Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione, che eseguirà il prelievo e il relativo sopralluogo con la maggior tempestività possibile e inviando il campione per le analisi all'ARPA.

Art.156 UTILIZZO DI FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO IN INSEDIAMENTI AL SERVIZIO DELLA COLLETTIVITÀ

È proibito l'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento in insediamenti al servizio della collettività.

Art.157 POZZI DI USO NON POTABILE

Ferme restando le competenze del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, Risorse Idriche e Forestali di Agrigento, qualora in un insediamento approvvigionato da acquedotto si intenda procedere alla terebrazione di un pozzo per uso diverso da quello potabile (es. innaffiamento orti e giardini e/o abbeveraggio animali, industriale), l'Autorità Sanitaria, su parere del Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda USL e dell'ARPA, in particolari casi e ove ne ricorrano le condizioni, potrà prescrivere le cautele da adottarsi per evitare che tali opere costituiscano fonte di degrado delle risorse idriche sotterranee, provocando o facilitando l'infiltrazione di contaminanti nelle falde profonde.

A tale scopo, prima della perforazione, dovrà esserne data comunicazione scritta al Sindaco, allegando:

- planimetria con evidenziata l'ubicazione del pozzo e distanza dai sistemi di smaltimento, raccolta, trasporto delle acque reflue;

- relazione tecnica indicante le caratteristiche costruttive di massima dell'impianto, la tipologia delle opere elettromeccaniche, la portata che si intende utilizzare.

La profondità dei pozzi, realizzati in anelli di cemento o ferro di grande diametro, dovrà essere limitata alla captazione della falda libera o falda freatica.

Ogni deroga a tale limite potrà essere concessa solo se oltre agli elaborati già elencati in precedenza verrà presentata una dettagliata e puntuale indagine idrogeologica della zona, attestante che la profondità imposta non permette la captazione di alcuna falda utile.

Nella terebrazione dei pozzi dovranno essere osservate tutte le cautele necessarie per prevenire fenomeni di contaminazione degli acquiferi che verranno impartite dalle Autorità competenti.

Dell'avvenuta perforazione dovrà esser data comunicazione anche al Comune (Servizio Ambiente) nei modi e nei tempi previsti dalle disposizioni del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, Risorse Idriche e Forestali.

É comunque vietata l'apertura di pozzi nella zona di rispetto delle fonti di approvvigionamento al servizio di acquedotti pubblici o privati di cui all'art.6 del D.P.R.236/88, così come modificato dall'art. 21 del D.Lgs 11/5/99 n. 152.

Art.158 ADEGUAMENTO DI POZZI PREESISTENTI

I pozzi preesistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, non corrispondenti alle caratteristiche indicate negli art.168 e seguenti e in particolare quelli nei quali gli accertamenti analitici

effettuati abbiano ripetutamente evidenziato alterazioni delle caratteristiche qualitative dell'acqua riconducibili a carenze strutturali, non possono essere impiegati per uso potabile. Qualora non sia possibile il loro adeguamento a quanto prescritto, possono essere tenuti in funzione esclusivamente per irrigazione o per usi non potabili, sempre che non costituiscano possibile fonte di degrado delle risorse idriche sotterranee.

Art.159 INATTIVAZIONE E CHIUSURA DEI POZZI

Salvo quanto di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, il Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica o dell'ARPA, può disporre la disattivazione e la chiusura dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico e ambientale.

La chiusura avverrà a cura e spese del proprietario, e dovrà per quanto possibile essere attuata secondo le seguenti norme:

- estrazione dei manufatti di approvvigionamento ove possibile;
- riempimento con materiale inerte della zona satura;
- apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in boiaccia cementizia.

Nella zona non satura il riempimento deve avvenire mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensioni adeguate.

Art.160 DISTRIBUZIONE IDRICA INTERNA AGLI EDIFICI

a) Serbatoi

La costruzione e l'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. Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi.

I serbatoi devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente.

Di norma i serbatoi privati non possono essere interrati. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile, dette cisterne potranno essere consentite, su parere del Servizio Igiene Pubblica.

b) Rete idrica interna

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno sicuramente efficienti nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Qualora l'edificio sia servito sia dall'acquedotto che da altra fonte autonoma di approvvigionamento, devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

c) Apparecchiature per il trattamento domestico delle acque potabili

Le apparecchiature per il trattamento domestico di acque potabili devono essere sotto ogni aspetto conformi a quanto disposto dal D.M.443/90, nonché dalla L.46/90 e successivo regolamento di attuazione. Il proprietario dell'impianto (o l'amministratore che ne è responsabile) deve notificare l'installazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda USL, come da Circolare Regionale n. 11 del 15/3/94, allegando alla notifica la seguente documentazione:

- copia della documentazione tecnica relativa alle apparecchiature;
- certificazione di corretto montaggio e di collaudo redatte dall'installatore.

La conformità delle apparecchiature a quanto disposto e la rispondenza dell'acqua trattata ai requisiti previsti dalla normativa vigente può essere controllata dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, che proporrà al Dirigente del Servizio interessato i provvedimenti necessari.

Nel caso che le apparecchiature non risultino conformi e non ne sia possibile l'adeguamento, il proprietario provvederà a rimuoverle, dandone comunicazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione.

Art.161 REGOLAMENTAZIONE DEL CONSUMO DI ACQUA POTABILE

Il Sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantire la dotazione per i bisogni prioritari, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica.

ALLEGATI

ALLEGATO 1. DOCUMENTAZIONE DI IMPATTO ACUSTICO (D.I.A.)

La documentazione di impatto acustico è una relazione contenente tutti gli elementi necessari per una previsione, la più accurata possibile, degli effetti acustici che possono essere prodotti dall'opera in progetto.

La documentazione di impatto acustico dovrà essere tanto più dettagliata e approfondita quanto più rilevanti potranno essere gli effetti di disturbo da rumore derivanti dalla realizzazione del progetto stesso.

Essa dovrà contenere almeno gli elementi sotto indicati:

- 1) descrizione dell'attività;
- 2) descrizione dell'ubicazione dell'insediamento e del contesto in cui è inserito, corredata da cartografia come descritta in appendice;
- 3) descrizione delle sorgenti di rumore. Le sorgenti sonore dovranno essere individuate nei disegni planimetrici. Dovranno essere indicate le caratteristiche temporali di funzionamento, specificando la durata nel periodo diurno e/o notturno e se tale durata è continua o discontinua, la frequenza di esercizio, la contemporaneità di esercizio delle sorgenti; la fase di esercizio che causa il massimo livello di rumore e/o di disturbo. Si dovrà indicare inoltre se trattasi di attività a carattere stagionale. Nel caso di attività di notevole rilievo, si dovrà produrre una valutazione del volume di traffico indotto presumibile e dei conseguenti effetti di inquinamento acustico;
- 4) indicazione degli edifici, degli spazi utilizzati da persone o comunità e degli ambienti abitativi (ricettori) presumibilmente più esposti al rumore proveniente dall'insediamento (tenuto conto delle zone acustiche, della distanza, della direzionalità e dell'altezza delle sorgenti, della propagazione del rumore, dell'altezza delle finestre degli edifici esposti, ecc);
- 5) indicazione dei livelli di rumore esistenti **prima** dell'attivazione del nuovo insediamento, dedotti analiticamente o da rilievi fonometrici, specificando i parametri di calcolo o di misura (posizione, ricettori, periodo, durata, ecc.);
- 6) indicazione dei livelli di rumore previsti **dopo** l'attivazione delle nuove sorgenti; i parametri di calcolo o di misura dovranno essere omogenei a quelli del punto precedente per permettere un corretto confronto;
- 7) descrizione degli interventi di bonifica eventualmente previsti per l'adeguamento ai limiti previsti dalla normativa vigente, supportata da ogni informazione utile a specificarne le caratteristiche e ad individuarne la proprietà per la riduzione dei livelli sonori, nonché l'entità prevedibile delle riduzioni stesse;
- 8) descrizione degli interventi di bonifica possibili qualora in fase di collaudo le previsioni si rivelassero errate ed i limiti imposti dalla normativa vigente non fossero rispettati;
- 9) qualsiasi altra informazione ritenuta utile.

APPENDICE

Gli elaborati cartografici devono contenere:

- planimetria in scala adeguata (almeno 1:2000) comprendente l'insediamento con indicate tutte le sorgenti sonore significative, le pertinenze dello stesso, le aree circostanti, edificate e non, che potrebbero essere interessate dalle emissioni sonore dell'insediamento;
- prospetti in scala adeguata (indicativamente 1:200) dell'insediamento, con indicazione delle possibili vie di fuga del rumore interno quali porte, finestre, lucernari e degli impianti di ventilazione esterni;

- indicazione anche grafica (retinatura o colorazione) della destinazione d'uso degli edifici circostanti che potrebbero essere interessati dalle emissioni sonore dell'insediamento, specificando se residenziale, produttivo, di servizio o altro.

ALLEGATO 2

Le domande, per ottenere le **autorizzazioni sanitarie**, previste dagli articoli precedenti del presente regolamento, vanno indirizzate al Sindaco in conformità a quanto previsto dall'art.26 D.P.R.327/80 e devono indicare:

- 1) nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
- 2) ubicazione;
- 3) indicazione delle tabelle e dei generi merceologiche;
- 4) termine previsto per l'approntamento dei locali;
- 5) tipo di approvvigionamento idrico;
- 6) sistema di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- 7) sistema di conservazione degli alimenti;
 - b) Per i laboratori di produzione;
 - 1) indicazioni di cui al punto a);
 - 2) tipo di lavorazione;
 - 3) descrizioni ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
 - 4) eventuale carattere stagionale della lavorazione;
 - 5) descrizione analitica degli impianti ed attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dei seguenti allegati:

Per qualsiasi tipo di esercizio:

- pianta planimetrica quotata dei locali in triplice copia firmata dall'interessato ed da un tecnico iscritto all'albo professionale, scala 1:100: Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli locali, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli locali e dei singoli settori, nel caso di ambienti in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni, nonché allocazioni della attrezzatura con legenda, ivi compreso eventuali locali di deposito;
- relazione tecnico-descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con specificazione in merito all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, alle emissioni in atmosfera, in triplice copia.

Per i laboratori di produzione in aggiunta a i documenti sopradetti:

- relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione dalla materia prima al prodotto finito, redatto da un tecnico.
- Copia di eventuale marchio depositato e delle etichette impresse sulle eventuali confezioni.

Per le cisterne per il trasporto in fase liquida:

- le cisterne per il trasporto di acqua o per uso igienico sanitario, di latte, vino o alimenti in genere in fase liquida devono essere esclusivamente in acciaio inossidabile. Dovrà inoltre essere presentata una relazione sulle modalità di pulizie di dette cisterne, sulle attrezzature adoperate e sui locali dove questa viene praticata, nonché sulla dotazione di acqua potabile e sulle modalità di allontanamento dei reflui.

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

- 1) Certificato di agibilità dei locali.
 - 2) Certificato integrale di iscrizione alla Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, territorialmente competente i in subordine copia di istanza di iscrizione.
 - 3) Certificato di iscrizione alla cancelleria commerciale del tribunale territorialmente competente (solo per le società di capitale).
 - 4) Certificazione attestante la fornitura di acqua destinata al consumo umano.
 - 5) Copia autorizzazione del sindaco del comune interessato alla sversamento delle acque reflue di lavorazione.
 - 6) Certificazione antincendio ove necessiti.
 - 7) Certificazione antinfortunistica, ove necessiti.
 - 8) Autorizzazione alle emissioni, ai sensi del D.P.R. n. 203/88, ove necessiti.
 - 9) Nulla osta all'impianto, ai sensi dell'art. 5, legge regionale n. 181/81 e del decreto territorio e ambiente del 5 agosto 1994, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana n. 51, parte I, del 15 ottobre 1994, ove necessiti
 - 10) Certificazione antimafia.
 - 11) Copia contratto del conferimento dell'olio esausto al Consorzio olii esausti ove necessiti.
 - 12) Una marca da bollo da euro 10.33 o altro valore aggiornato prescritto dalle disposizioni in vigore sulle imposte di bollo.
 - 13) Per le attività insalubri di I e II classe attestazione del sindaco ai sensi dell'art. 216 penultimo comma, del testo unico delle leggi sanitarie.
- Tutta la documentazione di cui sopra deve essere presentata in duplice copia.

ALLEGATO 3

La documentazione per ottenere le **autorizzazioni sanitarie temporanee e provvisorie**, prevista dall'art. 146 del presente Regolamento, è costituita dalla seguente domanda che va indirizzata al Sindaco in conformità a quanto previsto dall'art.26 D.P.R.327/80 e deve indicare:

- 1) nome, dati anagrafici e numero telefonico del responsabile. Inoltre devono essere indicati nome, dati anagrafici e numero telefonico del referente operativo, qualora trattasi di diversa persona dal responsabile, o comunque di una persona che possa essere contattata per eventuali chiarimenti o necessità d'intervento;
- 2) ubicazione e durata della manifestazione;
- 3) indicazione degli alimenti che si intendono preparare e/o somministrare e della tipologia dei relativi stands ;
- 4) indicazione del termine previsto per l'approntamento delle strutture;
- 5) tipo di approvvigionamento idrico;
- 6) sistema di smaltimento rifiuti solidi e liquidi;
- 7) sistema di conservazione degli alimenti;
- 8) numero dei posti a sedere;
- 9) tipo di piatti, bicchieri, posateria utilizzati.

Alla domanda va allegata, in unica copia, una pianta degli stands gastronomici, riportante le suddivisioni interne degli stands, il loro uso, l'ubicazione e la tipologia delle principali attrezzature. Tale pianta non costituisce un allegato dell'Autorizzazione Sanitaria. Le domande dovranno essere presentate al Sindaco con almeno 20 giorni d'anticipo sulla data d'inizio della manifestazione.

FAC-SIMILE DI DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA

AL SIG. SINDACO
DEL COMUNE DI
SANTA ELISABETTA

OGGETTO: Richiesta autorizzazione sanitaria per il locale adibito a vendita di _____
(tabelle Merceologiche: (_____)), sito in Santa
Elisabetta nella Via _____, n.____

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____ e
residente in _____ nella Via _____, n. _____ con codice fiscale
_____, nella qualità di titolare dell'esercizio di vendita di
_____“ (tabelle Merceologiche:
(_____)), sito in Santa Elisabetta nella
Via _____, n.____

CHIEDE

alla S.V.I. il rilascio dell'autorizzazione sanitaria relativa ai locali meglio indicati in epigrafe.

A tal uopo dichiara che :

- il locale è adibito a pubblico esercizio di _____ (tabelle Merceologiche: (_____));
- il locale è fornito di acqua potabile proveniente dalla condotta comunale, alimentata dall'Azienda consortile del Voltano e viene raccolta in un serbatoio di accumulo con capienza di circa _____ litri con tubazione idonea e a norma;
- gli scarichi verranno convogliati a mezzo tubazione in PVC pesante e pozzetto di ispezione alla rete pubblica fognaria;
- gli alimenti saranno conservati in appositi banchi frigoriferi ;

Alla presente si allega:

- a) Certificato di agibilità dei locali;
- b) Certificato attestante la fornitura di acqua destinata al consumo umano;
- c) Autorizzazione allo scarico di acque reflue;
- d) Certificato integrale di iscrizione alla Camera di Commercio;
- e) Pianta planimetrica dei locali;
- f) Relazione tecnico descrittiva;
- g) Versamento di €11,36 sul C/C n.17770900, intestato alla "Tesoreria Regionale Sicilia – Cap- 1606 avente come causale "Versamento Tassa rilascio autorizzazione sanitaria".

Tutta la documentazione di cui sopra viene allegata in triplice copia.

Santa Elisabetta li _____

IL RICHIEDENTE