COMUNE DI GAZOLDO DEGLI IPPOLITI
PROVINCIA DI MANTOVA

REGOLAMENTO DI IGIENE

Approvato con deliberazione consiliare n._57_del 30/11/2006

INDICE

NORME GENERALI

G.1. Definizioni
G.2. Modulistica e tempistica
G.3. Autocertificazione o asseverazione
G.4. Deroghe
G.5. Pareri dell'ASL e dell'ARPA
G 6. Delega del competente Dirigente
G.7. Ordinanze
G.8. Sanzioni
G.9. Abrogazione delle norme preesistenti
G.10. Entrata in vigore

TITOLO I:

DISPOSIZIONI GENERALI

CAPITOLO 1: ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE
1.1.1 Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive

DENUNCIA
1.1.2. Obbligo di segnalazione
1.1.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione
1.1.4. Denuncia
1.1.5. Malattie infettive soggette a denuncia

PROVVEDIMENTI E MISURE DI VIGILANZA IGIENICO SANITARIA
1.1.6. Provvedimenti urgenti
1.1.7. Trasporto di ammalati infetti o sospetti

DISINFEZIONE - DISINFESTAZIONE – DERATTIZZAZIONE
1.1.8. Competenze dell'ASL
1.1.9. Obbligo della disinfezione – disinfestazione
1.1.10. Interventi di derattizzazione
1.1.11. Avviso
1.1.12. Prodotti impiegati
1.1.13. Protezione degli addetti
1.1.14. Controlli
1.1.15. Oneri del proprietario
1.1.16. Profilassi delle malattie esotiche

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI, TRASMISSIBILI ALL'UOMO

MISURE ANTIRABBICHE

1.1.17. Collaborazione fra Servizi dell'ASL
1.1.18. Segnalazione di morsicatura
1.1.19. Misure preventive

VACCINAZIONI

1.1.20. Competenze dell'ASL
1.1.21. Esenzioni
1.1.22. Interventi contingenti
1.1.23. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate
1.1.24. Dati anagrafici
1.1.25. Registrazione dei dati vaccinali
1.1.26. Certificazione
1.1.27. Controlli e richiami
1.1.28. Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi delle malattie infettive
1.1.29. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori

CAPITOLO 2: ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI POLIZIA MORTUARIA

1.2.1. Competenze
1.2.2. Normativa di riferimento
1.2.3. Costruzione di tombe private e loculi
1.2.4. Riduzione aree di rispetto
1.2.5. Trattamento antiputrefattivo
1.2.6. Comunicazione e registrazione dati mortalità

CAPITOLO 3: ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE

1.3.1. Ambiti dell'attività di vigilanza
1.3.2. Figure soggette a vigilanza
1.3.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza
1.3.4. Obbligo della registrazione dei titoli
1.3.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti
1.3.6. Certificato di assistenza al parto
1.3.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni
1.3.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge
1.3.9. Vendita presidi medico-chirurgici

CAPITOLO 4: PUBBLICITÀ SANITARIA

1.4.1. Autorizzazione
1.4.2. Pubblicità relativa all'attività professionale
1.4.3. Pubblicità relativa a strutture sanitarie
1.4.4. Pubblicità relativa alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie
1.4.5. Pubblicità relativa ad attività parasanitaria
1.4.6. Obblighi connessi con la diffusione pubblicitaria
1.4.7. Diffida e revoca dell'autorizzazione

CAPITOLO 5: MEDICINA LEGALE CERTIFICAZIONI NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVITÀ
1.5.1. Competenze
1.5.2. Accertamenti di idoneità alla guida

TITOLO II:

IGIENE DEL TERRITORIO

CAPITOLO 1: SCARICHI IDRICI
2.1.1. Acque meteoriche
2.1.2. Scarichi provenienti da laboratori analisi mediche e simili

CAPITOLO 2: SUOLO
2.2.1. Irrigazioni
2.2.2. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi
2.2.3. Serbatoi
2.2.4. Dismissione dei serbatoi interrati
2.2.5. Condotti di collegamento
2.2.6. Zone di carico e scarico
2.2.7. Scarichi al suolo o negli strati superficiali del sottosuolo
2.2.8. Svuotamento delle opere di smaltimento
2.2.9. Servizio di svuotamento

CAPITOLO 3: ACQUE SUPERFICIALI
2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque
2.3.2. Divieto di uso di acque infette, sporche, alterate
2.3.3. Bacini artificiali, recipienti
2.3.4. Canali
2.3.5. Ordinanze - Prescrizioni

CAPITOLO 4: FOGNATURE
2.4.1. Condutture pluviali
2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura
2.4.3. Impianti di smaltimento singoli

CAPITOLO 5: INQUINAMENTO DELL'ARIA
2.5.1. Ambito della disciplina
2.5.2. Impianti termici civili
2.5.3. Camini
2.5.4. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 kcal/h e di imprese artigiane e commerciali
2.5.5. Focolari
2.5.6. Caratteristiche dei camini
2.5.7. Ordinanze

2.5.8. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento
2.5.9. Sistemi di lavaggio e pulizia
2.5.10. Camini negli insediamenti produttivi
2.5.11. Attività che usano solventi organici
2.5.12. Altre fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc.)
2.5.13. Divieto di combustione all'aperto
2.5.14. Prevenzione e contenimento degli episodi acuti di inquinamento atmosferico

CAPITOLO 6: INQUINAMENTO ELETTROMAGNETICO
2.6.1. Ambito della disciplina

CAPITOLO 7: INSEDIAMENTI PRODUTTIVI
2.7.1. Nulla osta per l'esercizio di attività produttive
2.7.2. Documentazione per la richiesta del nulla osta

INDUSTRIE INSALUBRI
2.7.3. Classificazione
2.7.4. Nuovi insediamenti produttivi
2.7.5. Lavorazioni insalubri di prima classe
2.7.6. Insediamenti esistenti
2.7.7. Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi
2.7.8. Ordinanza del Dirigente
2.7.9. Tossici ad alto rischio

CAPITOLO 8: INQUINAMENTO ACUSTICO
2.8.1. Campo di applicazione
2.8.2. Tecniche di rilevamento e di misurazione dell'inquinamento acustico
2.8.3. Tipi di zone
2.8.4. Valori limite di emissione e/o immissione del rumore e ordinanze del Dirigente
2.8.5. Periodi dell'anno
2.8.6. Attività temporanee
2.8.7. Autorizzazioni in deroga per attività temporanee
2.8.8. Autorizzazioni per cantieri edili, stradali e assimilabili
2.8.9. Luna park e circhi equestri
2.8.10. Manifestazioni musicali all'aperto e piccoli intrattenimenti musicali
2.8.11. Manifestazioni popolari all'aperto
2.8.12. Altre attività con caratteristiche temporanee

CAPITOLO 9: VIBRAZIONI
2.9.1. Campo di applicazione
2.9.2. Modalità di misura
2.9.3. Limiti massimi consentiti

CAPITOLO 10: IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI CON MEZZI MECCANICI
2.10.1. Registro di carico e scarico
2.10.2. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire
2.10.3. Modalità di preparazione delle miscele
2.10.4. Contenitori usati

2.10.5. Impiego di mezzi aerei

CAPITOLO 11: ALLEVAMENTI ZOOTECNICI
2.11.1. Campo di applicazione
2.11.2. Distanze per nuove costruzioni di allevamenti, stalle, concimaie e vasche di raccolta deiezioni
2.11.3. Allevamenti di animali
2.11.4. Depositi
2.11.5. Caratteristiche delle stalle
2.11.6. Stalle per bovini
2.11.7. Norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali
2.11.8. Caratteristiche costruttive delle lagune
2.11.9. Caratteristiche costruttive delle vasche
2.11.10. Norme particolari
2.11.11. Dimensionamento degli stoccaggi per allevamenti avicunicoli e di piccoli animali
2.11.12. Utilizzazione dei reflui zootecnici. Norme generali
2.11.13. Utilizzazione a scopo agronomico di letame
2.11.14. Contenuti del Piano di Utilizzazione Agronomica (PUA)
2.11.15. Trasporto di liquami di origine animale

TITOLO III: AMBIENTI CONFINATI - IGIENE EDILIZIA

CAPITOLO 1:NORME GENERALI (PROCEDURE)
3.0.0. Campo di applicazione
3.1.1. Richieste di permesso di costruire
3.1.2. Parere tecnico sulle richieste di permesso di costruire
3.1.3. Documentazione integrativa
3.1.4. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro

Elenco 1: Progetti di cui all'articolo 3.1.4
1. Agricoltura
2. Industria estrattiva
3. Industria energetica
4. Lavorazione dei metalli
5. Fabbricazione del vetro
6. Industria chimica
7. Industria dei prodotti alimentari
8. Industria dei tessili, del cuoio, del legno, della carta
9. Industria della gomma
10. Altri progetti

Allegato A) all'articolo 3.1.4.
3.1.5. Certificato di agibilità
3.1.6. Domanda per certificato di agibilità
3.1.7. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni
3.1.8. Dichiarazione di alloggio antigienico
3.1.9. Dichiarazione di alloggio inabitabile
3.1.10. Concorso per la formazione di strumenti urbanistici

CAPITOLO 2: AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI
3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili
3.2.2. Protezione dall'umidità
3.2.3. Distanze e superficie scoperta
3.2.4. Sistemazione dell'area
3.2.5. Divieto al riuso di materiali
3.2.6. Intercapedini e vespai
3.2.7. Muri perimetrali
3.2.8. Pareti interne ai fabbricati
3.2.9. Marciapiede perimetrale
3.2.10. Gronde e pluviali
3.2.11. Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici
3.2.12. Parapetti

CAPITOLO 3: MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI
3.3.1. Demolizioni: difesa dalla polvere
3.3.2. Sistemazione delle aree abbandonate e dei materiali contenenti amianto presenti nelle strutture edilizie
3.3.3. Allontanamento materiali di risulta

3.3.4. Cantieri
3.3.5. Allontanamento materiali di scavo e demolizione

CAPITOLO 4: REQUISITI DEGLI ALLOGGI E DEI LOCALI DI USO DIVERSO
3.4.0. Principi
3.4.1. Tipologia dei locali

A) INDICI DI SUPERFICI ED ALTEZZE
3.4.2. Superfici minime
3.4.3. Numero di utenti ammissibili
3.4.4. Altezze minime e massime
3.4.5. Criteri di applicazione della norma

B) AEROILLUMINAZIONE
3.4.6. Aeroilluminazione naturale
3.4.7. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta nei vani abitabili ed accessori
3.4.8. Superficie illuminante utile
3.4.9. Obbligo del progettista
3.4.10. Edifici con impianti di condizionamento e climatizzazione
3.4.11. Illuminazione artificiale
3.4.12. Illuminazione notturna esterna

C) VENTILAZIONE ED AERAZIONE
3.4.13. Superficie apribile e ricambi minimi d'aria
3.4.14. Stanze da bagno e W.C.: superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata
3.4.15. Corridoi, disimpegni, ecc: superficie minima apribile per il ricambio d'aria, ventilazione forzata
3.4.16. Definizione di canne di ventilazione
3.4.17. Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali
3.4.18. Divieti di installazione apparecchi a gas
3.4.19. Definizione di canna fumaria
3.4.20. Definizione di canna di esalazione
3.4.21. Allontanamento dei prodotti della combustione
3.4.22. Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura
3.4.23. Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe
3.4.24. Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti
3.4.25. Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento
3.4.26. Caratteristiche delle canne
3.4.27. Messa in opera delle canne fumarie
3.4.28. Canne fumarie singole: caratteristiche
3.4.29. Canne fumarie collettive: caratteristiche
3.4.30. Comignoli: tipi

D) TEMPERATURA E UMIDITÀ
3.4.31. Strutture edili: tipologia e dimensionamento
3.4.32. Impianto di riscaldamento
3.4.33. Umidità - condensa

E) ISOLAMENTO ACUSTICO
3.4.34. Difesa dal rumore

3.4.35. Parametri di riferimento
3.4.36. Requisiti acustici degli edifici e delle sorgenti sonore interne
3.4.37. Misurazioni e valutazioni
3.4.38. Indici di valutazione che caratterizzano i requisiti acustici passivi degli edifici
3.4.39. Rumorosità degli impianti

F) RIFIUTI DOMESTICI
3.4.40. Obbligo al conferimento
3.4.41. Canne di caduta
3.4.42. Rifiuti provenienti da laboratori ed esercizi pubblici

G) SCARICHI
3.4.43. Tipi di scarico
3.4.44. Reti interne
3.4.45. Accessibilità all'ispezione e al campionamento
3.4.46. Caratteristiche delle reti e dei pozzetti

H) DOTAZIONE DEI SERVIZI
3.4.47. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima
3.4.48. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici
3.4.49. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina
3.4.50. Requisiti dei negozi
3.4.51. Acqua potabile
3.4.52. Obbligo di allacciamento al pubblico acquedotto e deroghe
3.4.53. Erogazione dell'acqua, Rete di distribuzione
3.4.54. Addolcitori
3.4.55. Ascensori, montacarichi, piattaforme elevatrici per disabili

CAPITOLO 5: CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO
3.5.1. Cavedi e cortili: criteri generali
3.5.2. Cavedi: dimensioni
3.5.3. Cavedi: comunicazioni con spazi liberi
3.5.4. Cavedi: caratteristiche
3.5.5. Pavimentazione dei cortili
3.5.6. Igiene dei passaggi e degli spazi privati
3.5.7. Suolo pubblico: norme generali
3.5.8. Concessione di suolo pubblico
3.5.9. Vegetazione erbacea su aree pubbliche e/o private

CAPITOLO 6: SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE
3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza
3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi
3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni
3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei
3.6.5. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso
3.6.6. Condizionamento: caratteristiche degli impianti
3.6.7. Condizionamento: prese di aria esterna
3.6.8. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione
3.6.9. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo
3.6.10. Sicurezza delle scale di uso comune
3.6.11. Larghezza delle scale
3.6.12. Dimensioni delle scale di uso comune

3.6.13. Scale a chiocciola
3.6.14. Chiusura delle scale di uso comune

CAPITOLO 7: ESERCIZI DI OSPITALITÀ ED ABITAZIONE COLLETTIVA
3.7.1. Norme generali

A) ALBERGHI, HOTEL, AFFITTACAMERE
3.7.2. Superficie e cubatura minima delle camere
3.7.3. Requisiti di abitabilità
3.7.4. Servizi igienici
3.7.5. Locali comuni: ristoranti, bar, ecc.

B) CASE DI APPARTAMENTI PER VACANZE, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE

(ALBERGHI RESIDENZIALI)
3.7.6. Requisiti

C) OSTELLI PER LA GIOVENTÙ, COLLEGI
3.7.7. Caratteristiche

D) ALLOGGI AGROTURISTICI
3.7.8. Caratteristiche
3.7.9. Dormitori pubblici - Asili notturni, Ospizi
3.7.10. Ospizi: definizione e caratteristiche

CAPITOLO 8: STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE
3.8.1. Autorizzazione

A) STABILIMENTI BALNEARI
3.8.2. Numero utenze ammissibili
3.8.3. Cabine – spogliatoio: numero minimo, caratteristiche, dotazione
3.8.4. Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima
3.8.5. Docce
3.8.6. Raccoglitori di rifiuti
3.8.7. Pronto soccorso
3.8.8. Luoghi di ristorazione

B) ALBERGHI DIURNI
3.8.9. Superficie minima dei locali
3.8.10. Servizi igienici
3.8.11. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti
3.8.12. Caratteristiche dell’arredamento
3.8.13. Aerazione
3.8.14. Condizionamento
3.8.15. Locali depositi
3.8.16. Disinfezione
3.8.17. Cambio biancheria
3.8.18. Altre prestazioni dell’albergo diurno

C) PISCINE DI USO COLLETTIVO
3.8.19. Caratteristiche della vasca
3.8.20. Acqua di alimentazione: caratteristiche
3.8.21. Alimentazione delle piscine
3.8.22. Depurazione, riciclo, afflussi e ricambi d’acqua

3.8.23. Caratteristiche delle canalette di sfioro
3.8.24. Accesso in vasca delle piscine di uso collettivo
3.8.25. Uso della cuffia
3.8.26. Temperatura dell'acqua e dell'ambiente
3.8.27. Capienza della vasca
3.8.28. Tipi di spogliatoi
3.8.29. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione
3.8.30. Proporzionamento delle docce e dei WC
3.8.31. Caratteristiche delle zone doccia e dei WC
3.8.32. Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi
3.8.33. Insonorizzazione
3.8.34. Obblighi del gestore
3.8.35. Pronto soccorso
3.8.36. Palestre ed istituti di ginnastica
3.8.37. Piscina con accesso agli spettatori
3.8.38. Deposito materiale

CAPITOLO 9: CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE
3.9.1. Definizione e norme generali
3.9.2. Locali per lavorazioni e depositi
3.9.3. Dotazione di acqua potabile
3.9.4. Scarichi
3.9.5. Ricoveri per animali: procedure
3.9.6. Pollai e conigliere
3.9.7. Abbeveratoi, vasche per il lavaggio

CAPITOLO 10: EDIFICI PER ATTIVITÀ PRODUTTIVE, DEPOSITI
3.10.1. Norme generali
3.10.2. Isolamenti
3.10.3. Sistemazione dell'area esterna
3.10.4. Pavimentazione
3.10.5. Illuminazione
3.10.6. Trasporti interni
3.10.7. Dotazione di servizi per il personale
3.10.8. Caratteristiche dei servizi igienici
3.10.9. Caratteristiche degli spogliatoi: superfici minime
3.10.10. Spogliatoi: dotazione minima
3.10.11. Mense: caratteristiche
3.10.12. Divieto di installazione distributori alimenti e bevande
3.10.13. Locali sotterranei e semisotterranei
3.10.14. Isolamento acustico

CAPITOLO 11: LAVANDERIE
3.11.1. Lavanderie: nulla osta
3.11.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido
3.11.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali
3.11.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione
3.11.5. Biancheria infetta

CAPITOLO 12: AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE
3.12.1. Autorimesse private: caratteristiche
3.12.2. Autorimesse pubbliche: caratteristiche
3.12.3. Disposizioni particolari per l'accensione dei motori

CAPITOLO 13: AMBULATORI E STUDI MEDICI

3.13.1. Ambulatori e studi medici: caratteristiche dei locali

CAPITOLO 14: FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE E COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

A) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE
3.14.1. Campo di applicazione
3.14.2. Requisiti propri degli alloggi provvisori

B) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)
3.14.3. Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta
3.14.4. Approvvigionamento idrico
3.14.5. Servizi idrosanitari: dotazioni minime e caratteristiche
3.14.6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosanitari
3.14.7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria, docce all'aperto
3.14.8. Pronto soccorso
3.14.9. Altri servizi

TITOLO IV: IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPITOLO 1: DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Ambiti di vigilanza
4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza
4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria
4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria
4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività
4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria
4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria
4.1.8. Accertamenti estemporanei
4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti
4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento
4.1.11. Autorizzazione sanitaria
4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria
4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per laboratori artigianali e stabilimenti industriali
4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria

CAPITOLO 2: STABILIMENTI, LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione
4.2.2. Caratteristiche dei locali
4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita
4.2.4. Laboratori artigianali
4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita
4.2.6. Deroghe
4.2.7. Impianti di lavorazione
4.2.8. Strutture di deposito
4.2.9. Acqua potabile
4.2.10. Servizi igienici
4.2.11. Docce
4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti
4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti
4.2.14. Controlli di qualità

CAPITOLO 3: ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari
4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico di generi alimentari, compresi quelli carnei
4.3.3. Attrezzature
4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari
4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti

4.3.6. Animali o elementi estranei
4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione
4.3.8. Vendita di prodotti surgelati
4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari
4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata
4.3.11. Divieti per gli acquirenti
4.3.12. Vendita di generi diversi
4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive
4.3.14. Esposizione all'esterno
4.3.15. Chioschi - Generi consentiti
4.3.16. Chioschi - Caratteristiche strutturali

CAPITOLO 4: ATTIVITÀ DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE
4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche – Norme generali
4.4.2. Area di commercio a posto fisso
4.4.3. Assegnazione degli spazi
4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti
4.4.5. Modalità di vendita
4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti
4.4.7. Strutture di deposito
4.4.8. Modalità di vendita

CAPITOLO 5: ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE
4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande
4.5.2. Autorizzazioni
4.5.3. Requisiti generali
4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili
4.5.5. Operazioni di pulizia
4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali e scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili – Requisiti strutturali
4.5.7. Bar e assimilabili - Requisiti strutturali
4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi
4.5.9. Installazione impianti di cottura
4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne
4.5.11. Centri di produzione pasti
4.5.12. Unità terminali di distribuzione
4.5.13. Olio di frittura
4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande
4.5.15. Agriturismo
4.5.16. Preparazioni estemporanee
4.5.17. Feste popolari
4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

CAPITOLO 6: ESERCIZI DI DEPOSITO
4.6.1. Autorizzazioni
4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito
4.6.3. Attrezzature per la conservazione
4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini
4.6.5. Merci consentite

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione
4.6.7. Movimento veicoli
4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro
4.6.9. Personale addetto

CAPITOLO 7: DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI

4.7.1. Disposizioni generali
4.7.2. Comunicazione dell'installazione

CAPITOLO 8: MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

4.8.1. Norme generali
4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari surgelate o in cisterne
4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria
4.8.4. Registro delle autorizzazioni
4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari
4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori
4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto
4.8.8. Autorizzazione sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari deperibili e non
4.8.9. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria

CAPITOLO 9: ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

4.9.1. Disposizioni generali
4.9.2. Attingimento dell'acqua
4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento
4.9.4. Fonti non autorizzate
4.9.5. Casi di inadempienza
4.9.6. Caratteristiche costruttive
4.9.7. Pozzi a scavo
4.9.8. Rubinetto per prelievi
4.9.9. Controlli interni
4.9.10. Aree di salvaguardia
4.9.11. Zone di tutela assoluta
4.9.12. Zona di rispetto
4.9.13. Trattamenti di potabilizzazione
4.9.14. Trattamento domestico dell'acqua
4.9.15. Accesso alle strutture
4.9.16. Segnalazione di variazioni
4.9.17. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento
4.9.18. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua
4.9.19. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari

CAPITOLO 10: PANE, PASTA E SFARINATI

4.10.1. Vendita al pubblico
4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane
4.10.3. Modalità di vendita
4.10.4. Trasporto del pane con automezzi
4.10.5. Contenitori per il commercio del pane

4.10.6. Distinta di accompagnamento
4.10.7. Pane grattugiato

CAPITOLO 11: LATTE E DERIVATI

4.11.1. Latte ammesso alla vendita
4.11.2. Latte per il consumo diretto
4.11.3. Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte
4.11.4. Latte crudo
4.11.5. Latte presso i centri e i punti di vendita
4.11.6. Conservazione del latte
4.11.7. Rivendite di latte
4.11.8. Derivati del latte
4.11.9. Panna posta in commercio
4.11.10. Panna destinata a successive trasformazioni

CAPITOLO 12: GELATI

4.12.1. Autorizzazioni
4.12.2. Locali di produzione
4.12.3. Vendita ambulante o in chioschi
4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati
4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione
4.12.6. Campionamento di saggio
4.12.7. Caso di esito sfavorevole
4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione
4.12.9. Modalità igieniche di produzione
4.12.10. Residui scongelati
4.12.11. Banchi di vendita
4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita
4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati

CAPITOLO 13: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI – TARTUFI

4.13.1. Vendita
4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni
4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita
4.13.4. Vendita dei funghi freschi spontanei
4.13.5. Certificazione sanitaria
4.13.6. Commercializzazione delle specie di funghi
4.13.7. Denominazione “Funghi secchi”
4.13.8. Confezionamento dei funghi
4.13.9. Funghi porcini
4.13.10. Gamme di quantità nominale
4.13.11. Trattamento dei funghi
4.13.12. Etichettatura dei funghi

ALLEGATI IV

IV.1. Specie di funghi freschi spontanei e coltivati di cui è consentita la commercializzazione
IV 2. Specie di funghi che possono essere conservati
IV.3. Valori indicativi di qualità microbiologica degli alimenti

NORME GENERALI

G.1. Definizioni

1. Nel presente regolamento valgono le seguenti definizioni:
   - ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Lombardia
   - ASL: Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Mantova
   - Azienda Sanitaria Locale: qualunque Azienda Sanitaria Locale
   - Comune: Comune di Gazoldo degli Ippoliti
   - Dirigente: Dirigente competente del Gazoldo degli Ippoliti

G.2. Modulistica e tempistica

1. Le richieste, le comunicazioni e le denunce di inizio attività previste dal presente regolamento devono essere trasmesse al Comune ed agli altri Enti competenti, e contenere tutte le informazioni e la documentazione indicata nella modulistica predisposta dal Comune o approvata dal Comune.
2. Per i documenti già trasmessi al Comune è sufficiente indicare gli estremi della presentazione.
3. Se previsto la richiesta o comunicazione dovrà essere presentata su supporto informatico o per via telematica.
4. I tempi previsti dal presente regolamento per il rilascio di atti o per la efficacia delle comunicazioni decorrono dal momento della presentazione della documentazione completa.

G.3. Autocertificazione o asseverazione

1. Qualora non sia in contrasto con la legislazione e normativa vigente, è possibile da parte dei soggetti interessati autocertificare o asseverare il rispetto delle disposizioni contenute nel presente regolamento di Igiene.

G.4. Deroghe

1. Il competente Dirigente, nel rispetto della legislazione e normativa vigente, può concedere deroghe alle disposizioni contenute nel presente regolamento, purché le soluzioni adottate permettano il raggiungimento del medesimo fine della norma derogata.

G.5. Pareri dell'ASL e dell'ARPA

1. Il competente Dirigente potrà chiedere il parere all'ASL e/o all'ARPA, nell'ambito delle rispettive competenze, quando lo ritenga necessario od opportuno, fatti salvi i casi obbligatori previsti dalla legislazione e normativa vigente, con particolare riguardo alle opere riferite alle attività produttive.
2. L'ASL e l'ARPA devono esprimere il loro parere entro i termini previsti dalle convenzioni stipulate con il comune.

G.6. Delega del competente Dirigente

1. In particolari casi il competente Dirigente può delegare l'ASL per il rilascio di autorizzazioni previste dal presente regolamento.

G.7. Ordinanze

1. In caso di violazioni alle disposizioni contenute nel presente regolamento, il competente Dirigente può disporre con ordinanza tutti gli interventi necessari per la eliminazione delle violazioni, compresi la sospensione o cessazione dall'esercizio di attività ed impianti produttivi; la demolizione di strutture edilizie, il divieto di circolazione dei veicoli, e può inoltre disporre l'esecuzione d'ufficio a carico degli inadempienti.

G.8. Sanzioni

1. Le violazioni delle disposizioni contenute nel presente regolamento e nelle ordinanze emanate, comportano l'applicazione della sanzione amministrativa da euro 68 a euro 204, secondo le modalità stabilite dalla legislazione e normativa vigente.

G.9. Abrogazione delle norme preesistenti

1. Con l'approvazione del presente regolamento di igiene, si intendono abrogate tutte le norme riguardanti le stesse materie contenute nei precedenti regolamenti d'Igiene ed Edilizio.

G.10. Entrata in vigore

1. Il regolamento comunale di igiene e ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'Albo Pretorio del comune.

TITOLO I:

DISPOSIZIONI GENERALI

CAPITOLO 1

ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI PREVENZIONE E CONTROLLO

DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

1.1.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive

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

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

DENUNCIA

1.1.2. Obbligo di segnalazione

1. Ai sensi delle leggi vigenti, chiunque esercitando una professione sanitaria o una professione sanitaria ausiliaria venga a conoscenza nel territorio in cui opera di un caso di malattia infettiva o parassitaria, accertata o sospetta, deve farne sollecita segnalazione all'ASL e coadiuvare l'autorità sanitaria ne

prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare le mosche, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali.

5. Nell'uso ed impiego di insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, è necessario osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

1.1.10. Interventi di derattizzazione

1. Quando per la presenza di ratti e topi, accertata in un edificio, od in una zona, possa temersi un danno alla salute pubblica, l'ASL dispone le necessarie operazioni di derattizzazione da ripetersi periodicamente. Qualora vengano usate esche, esse non devono essere accessibili all'uomo ed agli animali domestici.

2. I ratti catturati o uccisi durante le operazioni di derattizzazione potranno essere tenuti a disposizione per i controlli necessari.

1.1.11. Avviso

1. Gli abitanti delle case e gli utilizzatori degli ambienti e dei luoghi sottoposti ad interventi di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione, devono essere tempestivamente informati dei motivi, della data delle operazioni, e delle cautele da prendere a tutela delle persone e delle cose.

2. In base alla legge vigente sono soggetti a denuncia i casi di intossicazione da antiparassitari.

1.1.12. Prodotti impiegati

1. I prodotti usati per le operazioni di cui sopra devono essere registrati presso il Ministero della Sanità come Presidi medico-chirurgici.

2. Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici, devono essere rispettate le norme di legge vigenti in proposito.

3. Le imprese pubbliche o private che intendono impiegare i prodotti di cui al comma precedente, devono darne comunicazione all'ASL, ed attenersi alle modalità d'uso che stabilirà la stessa ASL. Esse devono, inoltre, comunicare il nominativo del responsabile delle operazioni.

1.1.13. Protezione degli addetti

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

1.1.14. Controlli

1. L'ASL può disporre nel corso dell'impiego di prodotti disinfettanti e disinfestanti, accertamenti sulle rispondenze della composizione e delle condizioni d'impiego a quanto previsto dalle relative registrazioni.

1.1.15. Oneri del proprietario

1. Tutti gli interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione vengono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo, o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.

2. Gli interventi sui beni demaniali (strade, fognatura, ecc.) sono a carico degli Enti proprietari o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.

3. Qualora i soggetti di cui ai commi 1 e 2, non eseguano le disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni prescritte, l'ASL provvede direttamente, o avvalendosi di ditta privata autorizzata, e trasmette la nota delle spese al competente Dirigente che la rende esecutiva, udito l'interessato, e la rimette all'esattore che ne fa la riscossione nelle forme e con i privilegi determinati dalle leggi sulla riscossione delle imposte dirette.

1.1.16. Profilassi delle malattie esotiche

1. Fermi restando i provvedimenti di cui agli articoli precedenti, nel caso di malattie diffusive sottoposte al Regolamento sanitario internazionale e comunque ogni qualvolta si verifichi un caso accertato o sospetto di malattia infettiva d'importazione, dovrà essere data immediata comunicazione all'ASL e da questa al Servizio igiene pubblica della Regione.

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI,TRASMISSIBILI ALL'UOMO

MISURE ANTIRABBICHE

1.1.17. Collaborazione fra Servizi dell'ASL

1. Il Servizi dell'ASL collaboreranno tra di loro nella prevenzione delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo e nell'attuazione delle misure atte ad impedirne la diffusione.

1.1.18. Segnalazione di morsicatura

1. Quando un cane, un gatto o altro animale capace di trasmettere la rabbia, morsichi una persona, deve essere fatta denuncia sia dal proprietario detentore dell'animale, sia dal medico curante che ha assistito la persona, all'ASL che provvede all'eventuale trattamento profilattico del morsicato.

1.1.19. Misure preventive

1. Fermo restando quanto prevede il Regolamento di polizia veterinaria, i cani circolanti per le vie o in altro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola, a cura dei proprietari o dei conduttori a qualsiasi titolo. Nelle aree attrezzate appositamente dal comune, i proprietari o i conduttori a qualsiasi titolo dei cani, possono tenere l'animale libero e senza museruola, sotto la propria responsabilità, nel rispetto comunque di tutte le altre norme vigenti.

2. Nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto, i cani devono portare la museruola o devono essere tenuti al guinzaglio; possono essere tenuti senza museruola i

cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle Forze Armate e della Polizia utilizzati per servizio.

3. I cani devono essere muniti di idoneo collare con le indicazioni anagrafiche del proprietario facilmente leggibili e comunque di tatuaggio.

4. Per evitare che siano sporcate determinate aree pubbliche o private soggette ad uso pubblico, il competente Dirigente, qualora sussistano motivi sanitari o igienici, dispone con ordinanza il divieto di accesso a dette aree per cani o altri animali.

5. Ai cittadini è fatto divieto di:

a) somministrare ai piccioni alimenti di qualsiasi tipo ed in qualunque luogo;

b) somministrare agli animali randagi o selvatici alimenti di qualsiasi tipo in aree pubbliche o in aree private soggette ad uso pubblico;

c) gettare o depositare in qualunque luogo, rifiuti o sostanze utilizzabili come alimento dai piccioni;

d) gettare o depositare in aree pubbliche o in aree private soggette ad uso pubblico, rifiuti o sostanze utilizzabili come alimento dagli animali randagi o selvatici.

VACCINAZIONI

1.1.20. Competenze dell'ASL

1. Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dall'ASL o dai Medici convenzionati o privati sotto il controllo dell'ASL stessa.

2. Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e regolamenti: allo scopo l'ASL annualmente redige e diffonde con apposita circolare le norme, le procedure ed il calendario delle vaccinazioni, né dà informazione con comunicazione personale ai genitori dei vaccinandi per i minori, ne cura l'esecuzione registrando i dati ed assicurando la certificazione.

1.1.21. Esenzioni

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

1.1.22. Interventi contingenti

1. Su disposizione dell'ASL possono essere attuati interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.

1.1.23. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate

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

1.1.24. Dati anagrafici

1. Il Comune trasmette mensilmente all'ASL i dati anagrafici di ogni nato e l'elenco, corredato delle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

1.1.25. Registrazione dei dati vaccinali

1. Presso l'ASL è tenuta nota in apposite schede delle vaccinazioni eseguite.

2. Oltre alla scheda personale di cui sopra, ciascun utente deve essere dotato di apposito tesserino riportante i dati sommari delle vaccinazioni effettuate.

1.1.26. Certificazione

1. Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo e le altre collettività, se non dimostra con apposito certificato rilasciato dall'ASL, in cui risiede, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte, o di essere stato autorizzato all'esenzione, secondo quanto previsto dal presente regolamento.

2. I Direttori di scuole, istituti e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma: la certificazione relativa deve essere conservata nella scuola e/o collettività, di regola nella cartella sanitaria individuale, ed esibita ad ogni richiesta dei competenti organi di controllo.

3. Nell'espletamento di tali funzioni i responsabili della collettività si avvalgono della collaborazione degli operatori del Servizio sanitario.

1.1.27. Controlli e richiami

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

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

1. Devono essere obbligatoriamente eseguiti:

a) Controllo di idoneità sanitaria per gli alimentaristi ai sensi della legge vigente, per il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto, distribuzione e vendita di alimenti solidi e/o liquidi. I controlli devono essere eseguiti annualmente, a cura delle aziende, presso gli uffici dell'ASL. La visita medica ed i connessi accertamenti sono eseguiti secondo le modalità previste dal presente regolamento.

Quanto sopra vale anche per il personale impiegato negli stabilimenti termali e di produzione di acqua minerale naturale e artificiale e per gli addetti al trattamento delle acque potabili, per quanto riguarda le attività di captazione, preparazione e distribuzione.

b) Controlli sanitari ai sensi delle leggi vigenti per tutto il personale a qualunque titolo impiegato in scuole ed istituti di ogni ordine e grado, da eseguirsi entro 30 giorni dall'assunzione in Servizio e ripetuti almeno ogni 2 anni: tali controlli consistono in visita medica escludente malattie contagiose e diffusive e nel test tubercolinico che qualora risultasse positivo potrà, su indicazione del sanitario, essere seguito da accertamento radiologico. Per il personale addetto ai servizi di cucina e refezione la visita dovrà

comprendere annualmente anche gli accertamenti di cui alla lettera a). Per gli inadempienti si procederà a norma di legge.

c) Controlli sanitari preventivi agli operatori sanitari ai sensi delle leggi vigenti.

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

e) Vaccinazione antitifica, obbligatoria, per personale di assistenza, di cucina, di lavanderia e di pulizia di Ospedali e Case di cura, sia pubblici che privati, per addetti ai servizi di disinfezione, trasporto ammalati, per addetti a lavanderie pubbliche, per addetti ai Servizi di acquedotto e di raccolta, trattamento e distribuzione del latte, nonché per gli alimentaristi.

f) Vaccinazione antitetanica obbligatoria nei casi previsti dalla legge.

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

1.1.29. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori

1. Ferme restando le responsabilità individuali dei singoli interessati e/o di chi esercita la patria potestà in caso di minore, qualora vi sia inadempienza alle norme di cui al precedente articolo, è fatto divieto ai Responsabili dei luoghi (aziende, istituti, enti, ecc.) in cui si svolgono le attività richiamate, di assumere o di accogliere il personale soggetto agli interventi sanitari obbligatori di cui all'articolo precedente, senza la preventiva acquisizione della documentazione attestante il rispetto di tali obblighi o l'autorizzazione all'esenzione.

2. I Responsabili di cui al precedente comma hanno altresì l'obbligo di provvedere affinché ove siano previsti, i controlli successivi ed i richiami vengano effettuati regolarmente con l'acquisizione di documentazione comprovante.

3. L'ASL si riserva l'effettuazione di controlli e di sopralluoghi in qualsiasi momento, onde accertare il rispetto delle norme stabilite.

CAPITOLO 2

ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI POLIZIA MORTUARIA

1.2.1. Competenze

1. Ferme restando le competenze del Prefetto e quelle del competente Dirigente, tutte le funzioni in materia di Polizia Mortuaria spettano all'ASL.

1.2.2. Normativa di riferimento

1. Nell'esercizio di tali funzioni deve essere assicurato il rigoroso rispetto delle norme del Regolamento di polizia mortuaria, cui, peraltro, anche i regolamenti locali di polizia mortuaria e cimiteriali devono uniformarsi.

1.2.3. Costruzione di tombe private e loculi

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

1.2.4. Riduzione aree di rispetto

1. Spetta all'ASL decretare la riduzione delle fasce di rispetto ai sensi della legislazione vigente, previa delibera del Consiglio Comunale qualora non ostino impedimenti di natura igienico-sanitaria.

1.2.5. Trattamento antiputrefattivo

1. Il trasporto delle salme da comune a comune entro una distanza non superiore ai 25 Km si esegue, di norma, senza il trattamento antiputrefattivo.

1.2.6. Comunicazione e registrazione dati mortalità

1. Presso l'ASL dovrà essere conservato e tenuto aggiornato un registro contenente l'elenco dei deceduti nell'anno e la relativa causa di morte.

2. A tale scopo il Comune deve far pervenire all'ASL mensilmente l'elenco dei deceduti fra la popolazione residente con relativa causa della morte utilizzando l'apposito modulo. Tale elenco è riferito alla popolazione residente e non alla popolazione presente per la quale valgono le disposizioni vigenti in materia.

3. Il Comune di Gazoldo d/l deve richiedere al Comune in cui si è verificato il decesso i dati occorrenti utilizzando l'apposito modulo.

CAPITOLO 3

ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE

1.3.1. Ambiti dell'attività di vigilanza

1. Ai sensi delle vigenti disposizioni l'ASL esercita la vigilanza ed il controllo sulle attività sanitarie.

2. La vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle persone e sulle istituzioni e strutture sanitarie che esercitano attività sanitarie o comunque finalizzate alla tutela della salute.

1.3.2. Figure soggette a vigilanza

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

a) esercenti la professione sanitaria di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, odontoiatra e protesista dentario, biologo, limitatamente all'attività di analisi biologiche;

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

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

d) tutte le altre figure parasanitarie quali logopedista, audiometrista, optometrista, audioprotesista, ecc.

1.3.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza

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

a) Ambulatori medici e veterinari;

b) Laboratori di analisi mediche e veterinarie a scopo diagnostico e Centri prelievo;

c) Presidi di diagnostica strumentale;

d) Case di cura;

e) Presidi per cure fisiche di ogni specie;

f) Servizi residenziali tutelari (comunità alloggio e case protette).

g) Laboratori di odontotecnici, protesisti dentali.

h) Laboratori di audioprotesisti.

i) Laboratori di ottici.

l) Erboristerie.

1.3.4. Obbligo della registrazione dei titoli

1. Chiunque intenda esercitare, anche temporaneamente nel Comune di Gazoldo d/I, sia privatamente che come dipendente di istituzioni pubbliche, una delle attività previste dal presente capitolo deve dimostrare all'ASL, secondo la natura e l'oggetto dell'attività, il possesso dei requisiti e fare registrare, ai sensi delle leggi e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione, nonché depositare la propria firma presso l'ASL prima dell'inizio dell'attività.

2. Per gli adempimenti sopra indicati l'ASL terrà un apposito registro ove provvederà ad annotare quanto previsto al comma precedente e gli estremi di iscrizione all'albo professionale per i soggetti a tale obbligo.

1.3.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti

1. Le ostetriche, oltre ad ottemperare a quanto previsto dalle normative vigenti, devono annotare i parti e gli aborti in registri separati, che sono loro forniti dall'ASL. Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese, all'ASL che vi appone il proprio visto. Alla fine di ciascun anno l'ostetrica consegna i due registri all'ASL stessa.

2. Il contenuto del registro dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto. Nel registro degli aborti non va fatta menzione dell'identità della donna.

1.3.6. Certificato di assistenza al parto

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

2. In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono, redigere apposito certificato di assistenza che deve essere presentato all'ASL da una delle persone tenute a fare dichiarazione di nascita.

1.3.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni

1. I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza durante il parto, devono denunciare all'ASL entro due giorni dal parto utilizzando l'apposito modello, la nascita di ogni nato malformato nonché, segnalare sollecitamente gli immaturi e i deboli vitali per il ricovero.

1.3.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge

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

1.3.9. Vendita presidi medico-chirurgici

1. La licenza di commercio per la vendita di strumenti, apparecchi o altri prodotti speciali, viene rilasciata dal competente Dirigente, previo parere favorevole rilasciato dall'ASL.

2. È proibito l'esercizio su suolo pubblico e comunque all'aperto delle professioni relative alle arti sanitarie e la vendita in forma ambulante di Presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.

CAPITOLO 4

PUBBLICITÀ SANITARIA

1.4.1. Autorizzazione

1. Fatte salve le norme vigenti in materia e le competenze di autorità sovraordinate (Ministero della Sanità Regione), ogni forma di pubblicità sanitaria o di pubblicità delle Istituzioni e Strutture di cui al presente capitolo è soggetta ad apposita preventiva autorizzazione rilasciata dall'ASL, sentito l'Ordine o Collegio professionale territorialmente competente.

2. Per ottenere l'autorizzazione di cui sopra, il richiedente deve presentare domanda, all'ASL, con allegata autorizzazione del competente Dirigente, e con precisato il testo, disegno e fotografia del messaggio, nonché di ogni altro dato eventualmente richiesto.

1.4.2. Pubblicità relativa all'attività professionale

1. La pubblicità sanitaria concernente l'esercizio delle professioni sanitarie e delle professioni sanitarie ausiliarie, deve risultare improntata alla massima serietà scientifica e professionale ed è consentita, soltanto mediante targhe apposte sull'edificio in cui si svolge l'attività professionale nonché, mediante inserzioni a mezzo stampa.

2. Le targhe e le inserzioni di cui al comma precedente possono contenere solo le seguenti indicazioni:

a) nome, cognome, indirizzo, numero telefonico ed eventuale recapito del professionista e orario di apertura al pubblico dello studio e dell'ambulatorio e delle visite;

b) titolo di studio, titoli accademici, di specializzazione, senza abbreviazioni che possano indurre in equivoco.

L'uso della qualifica di specialista è consentito soltanto a coloro che abbiano conseguito il relativo diploma aisensi della normativa vigente. È vietato l'uso di titoli, compresi quelli di specializzazione, conseguiti all'estero se non riconosciuti dallo Stato.

3. Il medico non specialista non può usare espressioni che inducano in errore od equivoco sul possesso del titolo di specializzazione.

4. Ove, attraverso debite documentazioni, risulti che il sanitario si sia dedicato con ricerche, studi speciali, lunga pratica e particolari branche della medicina, può essere concessa nella sua forma più semplice la specificazione in tale campo con la dicitura "malattie del...".

5. Le pratiche mediche o le particolari terapie che, pur di uso corrente, non risultino incluse come autonoma disciplina nei piani di studio universitari od in quelli di formazione specialistica in sede accademica, anche se lecite nella loro esecuzione da parte del medico, non possono essere esibite sul piano pubblicitario come branca autonoma di attività sanitaria.

6. È assolutamente vietata ogni forma pubblicitaria intesa a promuovere l'ingiustificato ricorso a pratiche medico-diagnostiche o terapeutiche.

1.4.3. Pubblicità relativa a strutture sanitarie

1. La pubblicità concernente case di cura, laboratori analisi, ambulatori mono e polispecialisti, centri di cure fisiche, soggetti alle autorizzazioni di legge, è consentita nelle forme e nei modi stabiliti dal presente capitolo, nonché ferma restando l'autorizzazione dell'ASL, attraverso giornali e periodici destinati esclusivamente ai medici, con facoltà di indicare le specifiche attività medico-chirurgiche e le prestazioni diagnostiche e terapeutiche effettivamente svolte purché accompagnate dall'indicazione del nome, cognome e titoli professionali dei medici responsabili di ciascuna branca specialistica.

2. È in ogni caso obbligatoria l'indicazione del nome, cognome e titoli professionali del medico responsabile della direzione sanitaria.

1.4.4. Pubblicità relativa alle arti ausiliarie delle professioni sanitarie

1. Alla pubblicità concernente l'esercizio di un'arte ausiliaria delle professioni sanitarie si applicano, in quanto compatibili, le disposizioni del presente regolamento.

1.4.5. Pubblicità relativa ad attività parasanitaria

1. Le disposizioni del presente regolamento, in quanto compatibili, si applicano nei confronti di qualsiasi attività avente contenuto parasanitario soggetta a vigilanza sanitaria.

1.4.6. Obblighi connessi con la diffusione pubblicitaria

1. Gli estremi dell'autorizzazione dovranno essere riportati in calce ai testi pubblicitari.

2. È fatto obbligo ai responsabili delle agenzie pubblicitarie, ai direttori di giornali, riviste o pubblicazioni a stampa, ai titolari degli esercizi dove si espongono cartelli pubblicitari o comunque a chi provvede alla diffusione del testo pubblicitario, di assicurarsi, in via preventiva, che esso sia stato autorizzato dall'ASL nel cui territorio avviene la diffusione.

1.4.7. Diffida e revoca dell'autorizzazione

1. Indipendentemente dalle sanzioni previste dalle leggi vigenti, in caso di accertata inadempienza alle norme vigenti o alle condizioni espresse nell'atto autorizzativo, l'autorità competente al rilascio dell'autorizzazione ne impone l'eliminazione entro un congruo termine.

2. Trascorso detto termine, ovvero immediatamente, qualora sia necessario provvedere d'urgenza, la stessa autorità revoca l'autorizzazione ed ordina la chiusura temporanea della istituzione o struttura o la sospensione dell'attività che ha dato luogo ai rilievi fino a quando non vengano rimosse le cause che hanno determinato il provvedimento.

CAPITOLO 5

MEDICINA LEGALE

CERTIFICAZIONI NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVITÀ

1.5.1. Competenze

1. La certificazione individuale a tutela della salute della collettività, gli accertamenti di Polizia Mortuaria e le prestazioni medico-legali sono funzioni dell'ASL che ne assicura lo svolgimento.

1.5.2. Accertamenti di idoneità alla guida

1. Le attività di accertamento della idoneità o inidoneità alla guida di autoveicoli e natanti vengono svolte dall'ASL secondo modi e procedure stabilite dalla stessa.

2. Restano fatte salve le facoltà, secondo la vigente normativa, concesse ad altre pubbliche amministrazioni o ad altre strutture, per l'esecuzione di tali attività nell'ambito dei rispettivi servizi o in altre sedi debitamente autorizzate dal competente Dirigente.

TITOLO II

IGIENE DEL TERRITORIO

CAPITOLO 1

SCARICHI IDRICI

2.1.1. Acque meteoriche

1. Le acque meteoriche comprese quelle provenienti dalle condutture pluviali e quelle convogliate in reti fognarie separate, devono essere prioritariamente destinate all'alimentazione della falda anche mediante il recapito delle acque sul suolo e negli strati superficiali del sottosuolo per subirrigazione, purché la dispersione avvenga ad adeguata distanza da tutti i muri degli edifici vicini anche in relazione alla natura geologica del terreno ed al profilo altimetrico.

2. Qualora le caratteristiche del terreno non consentano un completo assorbimento delle acque meteoriche precipitate, tali acque devono essere allontanate mediante opere di convogliamento idonee fino ad un recapito naturale, atto a riceverle.

3. Il sistema di opere adottato deve essere autorizzato dal competente Dirigente, unitamente al rilascio del permesso di costruire in caso di costruzione di nuovi edifici, e previo rilascio dell'autorizzazione di polizia idraulica nei casi previsti.

4. Solo quando non sia possibile lo scarico delle acque meteoriche in corpo idrico superficiale, o fognatura per acque meteoriche, è ammesso lo scarico in fognatura mista nel rispetto del regolamento di fognatura.

5. Lo scarico delle acque meteoriche di dilavamento e delle acque di prima pioggia deve comunque avvenire nel rispetto delle particolari prescrizioni previste dalla legislazione e normativa vigente.

2.1.2. Scarichi provenienti da laboratori analisi mediche e simili.

1. Gli scarichi provenienti da laboratori analisi mediche e simili vanno sottoposti a disinfezione.

CAPITOLO 2

SUOLO

2.2.1. Irrigazioni

1. Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, sono permesse solo in località distanti dall'abitato agglomerato purché l'acqua abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti od inconvenienti igienici di qualsiasi natura.

2. Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni sparse, quando queste non siano convenientemente protette e possa derivare umidità ai muri delle abitazioni stesse.

2.2.2. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi

1. I fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi sono classificati e disciplinati secondo le disposizioni legislative e normative vigenti.

2. Da essi sono escluse tutte le acque reflue degli stabilimenti industriali, degli insediamenti urbani e rurali nonché i fanghi provenienti da processi depurativi eventualmente in essere nei predetti insediamenti e le deiezioni zootecniche liquide e solide.

3. Il competente Dirigente per motivi igienici o ambientali, può ordinare in tutto il territorio comunale o in parte di esso, il divieto di impiego al suolo ai fini agronomici di prodotti derivanti dai processi di lavorazione di qualsiasi tipo, compresi i fanghi provenienti da impianti di depurazione e le acque reflue.

2.2.3. Serbatoi

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

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

3. Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico.

4. I nuovi serbatoi interrati, contenenti sostanze o prodotti infiammabili, devono prevedere una struttura esterna atta al contenimento di eventuali fuoriuscite del liquido.

5. Eventuali diverse soluzioni dovranno avere requisiti di sicurezza equivalenti rispetto ad eventuali perdite.

6. Devono essere fatti controlli periodici a cura dei proprietari.

7. Per quanto riguarda l'esistente, possono, da parte del competente Dirigente, essere date disposizioni di adeguamento alle prescrizioni suddette, in relazione a particolari situazioni di rischio connesse con lo stato di conservazione del manufatto, le prove di tenuta e la natura delle sostanze contenute.

8. I serbatoi interrati, installati da più di 15 anni, vanno sottoposti a controllo biennale. È fatto obbligo ai proprietari dei serbatoi esistenti di fornire, su richiesta del Comune, la descrizione delle caratteristiche costruttive e d'uso. Gli esiti dei controlli devono essere annotati su apposito registro custoditi dai proprietari in loco.

9. Per quanto riguarda i serbatoi di combustibile concernenti gli impianti di riscaldamento per civili abitazioni per le nuove installazioni vanno adottate le prescrizioni di cui sopra, fermo restando quanto previsto per la Sicurezza e Prevenzione Incendi. Per gli esistenti si deve provvedere e documentare a cura del proprietario l'esecuzione di controlli sulla tenuta a 15 anni dall'installazione e ogni ulteriori 5 anni

2.2.4. Dismissione dei serbatoi interrati

1. I serbatoi interrati che cessano di essere operativi devono essere dismessi e quindi svuotati, bonificati e rimossi.

2. La messa in sicurezza dei serbatoi nel rispetto della legislazione e normativa vigente, deve essere garantita fino alla loro rimozione ed avvio allo smaltimento o recupero.

3. Il competente Dirigente può concedere deroghe all'obbligo di rimozione di cui al comma 1, quando sia accertata l'impossibilità tecnica dell'intervento o l'eccessiva onerosità a fronte dei benefici ambientali conseguibili.

4. Le modalità di dismissione e messa in sicurezza dei serbatoi interrati devono essere comunicate al comune, all'ARPA ed alle altre autorità competenti entro 60 giorni dalla dismissione.

5. Lo smaltimento o recupero dei rifiuti derivanti dalle operazioni di dismissione dei serbatoi interrati, deve avvenire nel rispetto della legislazione e normativa vigente in materia di rifiuti.

6. Il comune o l'ARPA potranno richiedere la realizzazione di indagini ambientali al fine di verificare che il sito in cui si trovano i serbatoi interrati non risulti inquinato.

7. Qualora risulti inquinato il sito in cui si trovano i serbatoi interrati, si deve provvedere alla bonifica del sito ed agli altri interventi, previsti dalla legislazione e normativa in materia di siti inquinati.

2.2.5. Condotti di collegamento

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

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

2.2.6. Zone di carico e scarico

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

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

2.2.7. Scarichi al suolo o negli strati superficiali del sottosuolo

1. Il competente Dirigente, autorizza lo scarico al suolo o negli strati superficiali del sottosuolo solo se sia accertata l'impossibilità tecnica o l'eccessiva onerosità a fronte dei benefici ambientali conseguibili, a recapitare lo scarico in pubblica fognatura o in corpo idrico superficiale.

2. Per gli insediamenti, installazioni o edifici isolati che scaricano acque reflue domestiche è comunque ammesso lo scarico al suolo o negli strati superficiali del

sottosuolo, con uno dei sistemi previsti dalla normativa tecnica vigente quali sub-irrigazione, pozzi assorbenti, percolazione, se realizzati rispettando le indicazioni riportate nella medesima normativa tecnica e previa chiarificazione delle acque con adeguate fosse Imhoff.

3. A valle della fossa Imhoff e prima che le acque entrino nel sistema di smaltimento, deve essere realizzato un pozzetto in muratura o calcestruzzo, coperto con chiusino amovibile in materiale idoneo, tale da consentire i campionamenti delle acque.

4. La dispersione dei liquami chiarificati va effettuata a non meno di 10 metri dai fabbricati e 30 metri dai pozzi dell'acqua.

2.2.8. Svuotamento delle opere di smaltimento

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

2. Tutte le operazioni di svuotamento e trasporto dei materiali espurgati devono essere effettuate entro le prime ore del mattino.

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

4. In caso di tracimazione delle fosse settiche e dei pozzi neri, il competente Dirigente ne ingiunge lo svuotamento immediato, provvedendo, in caso di omissione da parte degli interessati, all'esecuzione d'ufficio a carico degli inadempienti.

5. I liquami dovranno essere recapitati ad impianti di trattamento e smaltimento autorizzati.

2.2.9. Servizio di svuotamento

1. Gli svuotamenti degli impianti singoli di smaltimento potranno essere effettuati solo da Ditte debitamente autorizzate.

2. Chi intenda intraprendere il servizio pubblico di espurgo degli impianti singoli dovrà ottenere dal competente Dirigente una speciale autorizzazione.

3. La richiesta di autorizzazione dovrà essere presentata al competente Dirigente corredata da:

- documentazione relativa ai mezzi impiegati per il servizio, ed ai luoghi di deposito degli stessi;
- documentazione relativa agli impianti ove vengono trasportati i materiali espurgati, per il trattamento e lo smaltimento finale.

CAPITOLO 3

ACQUE SUPERFICIALI

2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque

1. Il competente Dirigente, qualora l'ASL o altri Uffici comunali accertino l'esecuzione di lavori e di opere che ostacolino il naturale deflusso delle acque o che comunque possano modificare il livello nonché le caratteristiche qualitative delle acque sotterranee, prende i provvedimenti di sua competenza.

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

1. È vietato l'uso, a qualsiasi titolo, per le persone e per gli animali di acque sporche, infette, alterate ed in qualsiasi modo pericolose.

2. Il competente Dirigente provvede a segnalare con appositi cartelli tali acque nel territorio comunale.

2.3.3. Bacini artificiali, recipienti

1. La raccolta di acqua a scopo agricolo o industriale o di semplice abbeveratoio in appositi bacini artificiali o comunque in recipienti di capacità superiore a 5 m3, con superficie libera non inferiore a 2 m2, deve ottemperare alle seguenti norme:

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

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

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

2.3.4. Canali

1. Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alla possibilità di convogliamento delle acque anche nei periodi di piena.

2. Le rive del canale, al bordo delle pareti, devono essere mantenute sgombre da depositi di qualsiasi genere e da vegetazione erbacea utilizzando mezzi meccanici o eventuali altri mezzi e nel rispetto della legislazione e normativa vigente.

3. Dal lume dei canali deve essere, almeno una volta all'anno e quando sia necessario, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque e dar luogo a ristagni o a fenomeni putrefattivi, a cura di coloro che sono tenuti per legge alla manutenzione dei canali stessi.

4. In caso di inadempienza dei proprietari, provvederà il Comune con addebito della spesa a carico dei proprietari stessi.

5. Quando i canali sono coperti devono essere dotati di pozzetti di ispezione agibili e deve comunque essere prevista la possibilità di espurgo con recapito ad impianto autorizzato allo smaltimento secondo la vigente normativa.

2.3.5. Ordinanze - Prescrizioni

1. Qualora, per natura e quantità delle acque convogliate nei corsi d'acqua superficiali, derivino danni o molestie di carattere igienico-sanitario o ambientale, il competente Dirigente ordina la eliminazione delle cause.

CAPITOLO 4

FOGNATURE

2.4.1. Condutture pluviali

1. È vietato immettere qualunque scarico di natura diversa dalle sole acque di pioggia nelle condutture pluviali.

2. Le acque meteoriche provenienti dalle condutture pluviali, devono essere scaricate con le modalità indicate nell'articolo 2.1.1.

2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura

1. Nelle zone servite dalla pubblica fognatura tutti gli scarichi di acque reflue devono essere allacciati e rispettare quanto disposto dal Regolamento di fognatura.

2.4.3. Impianti di smaltimento singoli

1. Per la costruzione o la posa di impianti di smaltimento singoli in zone servite da pubbliche fognature non collegate con l'impianto terminale di depurazione si deve presentare richiesta scritta al competente Dirigente corredata da:

dettagliata relazione sulle caratteristiche tecniche dell'impianto;

rappresentazione grafica in pianta e sezione;

planimetria della proprietà, con frazionamento dell'impianto.

2. Gli impianti devono essere dimensionati a seconda delle utenze, e tali da garantire un effluente finale i cui limiti di accettabilità dovranno essere conformi alla legislazione e normativa vigente.

3. Il recapito finale, in caso di smaltimento nel terreno, dovrà essere a distanza non inferiore a 10 metri dai fabbricati, ed a 30 metri dal pozzo eventuale.

4. Tutti gli impianti dovranno essere costruiti a perfetta tenuta. I condotti dovranno essere in materiale resistenti ai roditori ed alla temperatura di almeno 100°C. Dovrà essere prevista una canna di esalazione sul tetto.

5. La messa in uso di ciascun impianto è subordinata alla conformità di quanto precedentemente autorizzato dal competente Dirigente. Tale conformità potrà essere autocertificata con apposita dichiarazione da parte del Direttore dei lavori.

CAPITOLO 5

INQUINAMENTO DELL'ARIA

2.5.1. Ambito della disciplina

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

2.5.2. Impianti termici civili

1. Gli impianti termici civili, di potenzialità superiore alle 30.000 kcal/h (34,88 kw), nonché i locali e le relative installazioni, devono possedere i requisiti tecnici e costruttivi atti ad assicurare un idoneo funzionamento secondo le norme stabilite dalla legge.

2. Sono in ogni caso compresi tra gli impianti termici, di cui al comma precedente, quelli aventi le seguenti destinazioni:

a) riscaldamento di ambienti;

b) riscaldamento di acqua per utenze civili;

c) cucine, lavaggio stoviglie, sterilizzazioni e disinfezioni mediche;

d) lavaggio biancheria e simili;

e) distruzione di rifiuti (fino ad 1 tonnellata/g);

f) forni di pane e forni di altre imprese artigiane.

2.5.3. Camini

1. I camini degli impianti termici devono rispondere a quanto previsto dalla vigente normativa.

2. Può essere consentita motivata deroga a presentazione di domanda che deve essere corredata da:

disegno planimetrico ed altimetrico della zona interessata;

caratteristiche funzionali dell'impianto (potenzialità termica unitaria delle caldaie, ecc.);

tipo di combustibile usato;

eventuali apparecchiature per il controllo della combustione;

eventuale esistenza di molestia diretta in rapporto all'andamento delle correnti d'aria in quella zona;

motivazioni tecniche a supporto delle richieste di deroga.

3. Il competente Dirigente sottopone la richiesta di deroga alla struttura Regionale o Provinciale preposta, corredata del parere dell'ASL.

2.5.4. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 kcal/h e di imprese artigiane e commerciali

1. Gli impianti termici civili di potenzialità inferiore a 30.000 kcal/h (34,88 kw) e di imprese artigiane e commerciali con esercizio coniTnuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti.

2.5.5. Focolari

1. Quando un focolare sia condotto in modo da dare luogo a produzione di gas, vapori che possono generare molestia o costituire pericolo, il competente Dirigente prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione.

2. Il competente Dirigente, può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possano essere causa di insalubrità o molestia.

2.5.6. Caratteristiche dei camini

1. Le bocche dei camini devono arrivare al tetto dell'edificio di pertinenza e devono risultare più alte di almeno 1 metro rispetto a tutte le aperture distanti meno di 5 metri.

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

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

2.5.7. Ordinanze

1. In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il competente Dirigente con ordinanza, può vietare l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente tra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente stesso.

2.5.8. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento

1. L'interruzione accidentale del funzionamento degli impianti di abbattimento deve essere comunicata immediatamente al competente Dirigente, all'ASL e all'ARPA, anche telefonicamente.

2. Le comunicazioni verbali o telefoniche devono comunque essere seguite entro 24 ore dalla comunicazione scritta.

2.5.9. Sistemi di lavaggio e pulizia

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

2.5.10. Camini negli insediamenti produttivi

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

2. L'altezza comunque non deve essere inferiore a 10 metri e quella effettiva sarà determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.

2.5.11. Attività che usano solventi organici

1. Tutte le attività produttive o di servizio che usano solventi organici di qualunque natura devono essere dotati di idonei sistemi di captazione e abbattimento delle emissioni e non devono arrecare molestia o danno al vicinato.

2. Per le lavanderie a secco, i solventi devono essere recuperati integralmente e le eventuali fecce prodotte smaltite tramite, i servizi autorizzati per i rifiuti tossici e nocivi. L'eventuale presenza di emissioni derivanti dalla deodorazione dovrà avvenire, previo trattamento di depurazione, in modo tale da non costituire pericolo, danno o molestia (es. non sono tollerati sfiati di canne di esalazioni comuni o canne fumarie in fognatura, ecc.).

3. Le attività di autocarrozzeria e quelle adibite prevalentemente a verniciatura che usano vernici a base di solventi organici, devono essere dotate di impianto di captazione e

abbattimento del materiale particolato e dei solventi, che garantisca il rispetto di un limite di concentrazione al camino di 10 mg/Nm3 di solventi totali espressi come N/esano.

4. Alle medesime norme sono soggette le lavorazioni di vetroresina.

5. Il competente Dirigente nei casi di pericolo, danno o molestia per il vicinato, può ordinare l'adeguamento alle presenti norme nei tempi più ristretti.

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

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

2.5.13. Divieto di combustione all'aperto

1. È vietata la combustione all'aperto di materiale vario, compresi gli scarti di lavorazione ed i rifiuti di ogni genere. E' fatta salva la bruciatura in campagna di ramaglie provenienti da potature di alberi e ceppaie.

2.5.14 Prevenzione e contenimento degli episodi acuti di inquinamento atmosferico

1. Al fine di prevenire e contenere gli episodi acuti di inquinamento atmosferico che si determinano in presenza di inquinanti nell'aria in concentrazioni superiori ai livelli di attenzione e/o di allarme previsti dalla legislazione e normativa vigente, il competente dirigente può ordinare tutti gli interventi ritenuti necessari, compresi il divieto di circolazione di veicoli, l'obbligo di allacciamento al teleriscaldamento ed il divieto d'uso di determinati combustibili.

CAPITOLO 6

INQUINAMENTO ELETTROMAGNETICO

2.6.1 Ambito della disciplina

1. Gli impianti di trasporto dell'energia, di trasmissioni radiotelevisive, di elecomunicazione ed ogni altroimpianto tecnologico che sia fonte di emissioni elettromagnetiche, deve essere realizzato ed utilizzato nel rispetto della legislazione e normativa vigente.

CAPITOLO 7

INSEDIAMENTI PRODUTTIVI

2.7.1. Nulla osta per l'esercizio di attività produttive

1. Chiunque intenda usare costruzioni ed aree, per iniziare una qualsiasi attività produttiva compreso il deposito di materiale, è tenuto a richiedere al competente Dirigente il rilascio del nulla osta all'esercizio di tale attività.

2. Sono escluse dall'obbligo di richiedere il nulla osta le seguenti attività:

1) esercizi commerciali di sola vendita di prodotti alimentari e non;

2) pubblici esercizi di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande;

3) laboratori di produzione e confezionamento sostanze alimentari fino a 3 addetti, ivi compresi quelli annessi ad esercizi di vendita diretta al dettaglio;

4) piccoli laboratori artigianali fino a 3 addetti adibiti a prestazioni (quali a titolo esemplificativo, elettricista, riparatore TV, calzolaio, sarto ed assimilabili) che:

- non producano, con impianti o macchine, emissioni in atmosfera;
- non abbiano scarichi di acque reflue industriali;
- non producano rifiuti speciali pericolosi;
- non abbiano un significativo impatto rumoroso con l'ambiente.

5) barbieri, parrucchieri ed affini, estetisti ed altre attività affini;

6) depositi e magazzini annessi ad esercizi di vendita al dettaglio, depositi di attrezzi agricoli ed assimilabili;

7) strutture ricettive e ricreative;

8) uffici pubblici e studi professionali;

9) scuole senza laboratori annessi, ospedali ed istituzioni sanitarie e socio-assistenziali.

3. L'attività può essere esercitata nell'insediamento produttivo:

a) dal momento del rilascio del nulla osta, a condizione che vengano rispettate le eventuali prescrizioni impartite;

b) dal momento del rilascio del certificato positivo di collaudo dell'impianto produttivo, effettuato ai sensi della legislazione e normativa vigente, in attesa del rilascio del nulla osta;

c) decorsi 45 giorni dalla richiesta del nulla osta, ed in attesa del rilascio del suddetto atto, a condizione che venga autocertificato che l'attività è conforme alle destinazioni urbanistiche degli strumenti pianificatori generali e/o attuativi vigenti, e che l'attività verrà esercitata nel rispetto della legislazione e normativa vigente in materia di sicurezza degli impianti, tutela sanitaria e tutela ambientale.

4. Per le attività produttive esistenti dovrà altresì essere richiesto un nuovo nulla osta in caso di:

- ampliamento o ristrutturazione dell'insediamento produttivo;
- significativa modificazione del ciclo produttivo, delle strutture edilizie o degli impianti;
- cambiamento della denominazione o della ragione sociale.

5. In attesa del rilascio del nuovo nulla osta, possono essere mantenute in esercizio le attività produttive esistenti limitatamente al ciclo produttivo, alle strutture edilizie ed agli impianti per i quali sia stato già rilasciato il nulla osta, fatto salvo quanto disposto al comma 3 lettere b) e c), per le parti modificate.

2.7.2. Documentazione per la richiesta del nulla osta

1. La richiesta, di cui all'articolo precedente, deve essere corredata da una relazione tecnica che descriva le caratteristiche del processo produttivo e/o delle modificazioni che si intendono introdurre, le sostanze utilizzate ed i loro possibili effetti sull'uomo e

sull'ambiente, la rispondenza di macchine ed impianti alla normativa prevenzionale vigente, e, per le attività di cui all'allegato elenco 1 del III Titolo, con le integrazioni previste nell'articolo 3.1.4 del Titolo III.

2. Tale richiesta, nel caso di presentazione di domanda di permesso di costruire per immobili per i quali sia già nota l'attività da intraprendere, di cui all'articolo 3.1.4 del Titolo III, deve essere presentata se possibile, contestualmente alla domanda di permesso di costruire.

3. Alla richiesta va allegata inoltre la documentazione relativa alle altre richieste di autorizzazioni previste dalla legislazione e normativa vigente per ciascun tipo di lavorazione e tutta la documentazione e le autocertificazioni richieste nell'apposito modello.

INDUSTRIE INSALUBRI

2.7.3. Classificazione

1. Ai sensi della legislazione e normativa vigente, ed in base all'elenco delle lavorazioni insalubri, il Comune procede alla classificazione degli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zooagricoli già esistenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nel su indicato elenco.

2.7.4. Nuovi insediamenti produttivi

1. Per la classificazione dei nuovi insediamenti produttivi, il Comune, ricevuta la richiesta di cui agli articoli 2.7.1. e 2.7.2. stabilisce a quale classe l'insediamento appartenga, secondo le modalità previste dalla legislazione e normativa vigente.

2.7.5. Lavorazioni insalubri di prima classe

1. I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto od in parte, lavorazioni insalubri inscritte nella prima classe, anche se ubicati in zone o in distretti industriali, non sono consentiti all'interno dell'area che si estende fino ad una distanza di 200 metri all'esterno del perimetro del centro abitato.

2. All'interno dell'area che si estende fino ad una distanza di 200 metri all'esterno del perimetro del centro abitato, sono consentiti ampliamenti di insediamenti esistenti relativi a cicli di lavorazioni insalubri inscritte nella prima classe, così come previsto al successivo art.2.7.6.

3. Nel presente regolamento, per perimetro del centro abitato, si intende il perimetro espressamente approvato con deliberazione del Consiglio Comunale e comunque il perimetro che ricomprende le zone territoriali omogenee A, B, C, D ed F, come individuate nelle tavole di azzonamento del Piano Regolatore Generale o del PGT.

4. È comunque consentito nelle zone territoriali omogenee F, l'insediamento di industrie insalubri di prima classe di pubblica utilità, nelle aree specificamente destinate a tale scopo.

2.7.6. Insediamenti esistenti

1. Gli insediamenti industriali, artigianali, commerciali e zooagricoli, esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, quando effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di prima classe, possono essere autorizzati dal competente Dirigente a rimanere all'interno dell'area che si estende fino ad una distanza di 200 metri all'esterno

del perimetro del centro abitato, se il titolare dimostra che, l'esercizio della lavorazione insalubre non reca danni o molestia al vicinato.

2. La suddetta autorizzazione deve essere richiesta anche per le industrie insalubri di prima classe che, alla data di approvazione della nuova perimetrazione, si vengano a trovare all'interno dell'area che si estende fino ad una distanza di 200 metri all'esterno della nuova perimetrazione del centro abitato effettuata a seguito dell'espansione della zona a destinazione residenziale.

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

1. In conformità alle disposizioni legislative e normative vigenti, le operazioni che presentino pericoli di esplosione, incendi, sviluppo di gas asfissianti o tossici devono effettuarsi in locali o luoghi isolati, adeguati ad evitare la propagazione dell'elemento nocivo.

2.7.8. Ordinanze del Dirigente

1. Spetta al competente Dirigente ordinare:

a) la chiusura degli insediamenti produttivi per i quali risulti impossibile il rilascio del nulla osta di cui all'articolo 2.7.1;

b) la chiusura delle industrie insalubri per le quali risulti impossibile il rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo 2.7.6.

2. Il competente Dirigente, nel rispetto della legislazione e normativa vigente, può ordinare:

a) la sospensione dell'attività degli insediamenti produttivi privi del nulla osta di cui all'articolo 2.7.1, fino all'ottenimento del suddetto atto;

b) la sospensione dell'attività delle industrie insalubri prive dell'autorizzazione di cui all'articolo 2.7.6, fino all'ottenimento del suddetto atto;

c) la sospensione dell'attività degli insediamenti produttivi e delle industrie insalubri che non rispettino, nei termini fissati, le prescrizioni impartite per la sicurezza degli impianti e/o per la tutela dell'ambiente e/o per la tutela della salute pubblica e/o per la tutela dell'igiene pubblica, fino a quando non siano state ottemperate le suddette prescrizioni.

2.7.9. Tossici ad alto rischio

1. Sono sottoposte a particolare vigilanza e controllo le attività di produzione, deposito, trasporto e comunque manipolazione di tossici ad altro rischio (TCDD, PCB, PCT, CVM ed altri eventuali, secondo la letteratura tecnica e scientifica nazionale ed internazionale).

2. In particolare sono da applicare le disposizioni vigenti alle lavorazioni nelle quali il cloruro di vinile monomero è prodotto, recuperato, immagazzinato, travasato o utilizzato in qualunque maniera e/o trasformato in polimeri o copolimeri di cloruro di vinile.

CAPITOLO 8

INQUINAMENTO ACUSTICO

2.8.1. Campo di applicazione

1. Il presente regolamento si applica:

a) al rumore proveniente dalle sorgenti sonore fisse e mobili individuate dalla legislazione e normativa vigente;

b) al rumore proveniente dallo svolgimento di attività temporanee, dallo svolgimento di manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico e dallo svolgimento di spettacoli a carattere temporaneo ovvero mobile quali:

- cantieri edili, stradali e assimilabili;
- luna park e circhi equestri;
- manifestazioni musicali all'aperto e piccoli intrattenimenti musicali;
- manifestazioni popolari;
- altre attività con caratteristiche temporanee.
-

2.8.2. Tecniche di rilevamento e di misurazione dell'inquinamento acustico

1. Le tecniche utilizzate per il rilevamento e la misurazione dell'inquinamento acustico, sono quelle previste dalla legislazione e normativa vigente.

2.8.3. Tipi di zone

1. Ai fini dell'applicazione della presente regolamentazione, il territorio comunale viene schematicamente suddiviso in zone secondo quanto previsto dalla legislazione e normativa vigente e dalla classificazione acustica del territorio comunale.

2.8.4. Valori limite di emissione e/o immissione del rumore e ordinanze del Dirigente

1. I valori limite di emissione e/o immissione del rumore, i livelli di compatibilità tra le zone e le altre misure concernenti la riduzione delle emissioni e/o immissioni rumorose, sono stabilite dalla legislazione e normativa vigente e dalla classificazione acustica del territorio comunale.

2. Quando le emissioni e/o immissioni del rumore superano i valori limite previsti dalla legislazione e normativa vigente o dalla classificazione acustica del territorio comunale, il competente Dirigente può ordinare l'adozione di tutti gli accorgimenti necessari a riportare i valori delle emissioni e/o immissioni sonore a norma, compresa la disattivazione di impianti o la sospensione di attività.

2.8.5. Periodi dell'anno

1. L'anno è schematicamente suddiviso in due periodi:

- estivo da aprile a settembre
- invernale da ottobre a marzo

2.8.6. Attività temporanee

1. Lo svolgimento delle attività temporanee indicate nell'articolo 2.8.1 è sempre consentita se rispetta i valori limite di immissione previsti dalla legislazione e normativa vigente e dal piano di zonizzazione acustica comunale

2.8.7. Autorizzazioni in deroga per attività temporanee

1. Il competente Dirigente, sentita l'ARPA può autorizzare, per determinati orari, anche in deroga ai valori limite di immissione assoluti e differenziali previsti dalla legislazione e normativa vigente o dal piano di zonizzazione acustica comunale, lo svolgimento di attività temporanee, lo svolgimento di manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico e lo svolgimento di spettacoli a carattere temporaneo ovvero mobile.

2. Per le sole attività, i giorni, gli orari ed i valori limite di immissione indicati nei seguenti articoli 2.8.8., 2.8.9., 2.8.10., 2.8.11., e 2.8.12., l'autorizzazione in deroga si intende sostituita da una denuncia di inizio attività da parte dell'interessato al comune.

3. I limiti assoluti di immissione riportati nei successivi articoli 2.8.8., 2.8.9., 2.8.10., 2.8.11. e 2.8.12. sono riferiti al livello continuo equivalente di pressione sonora ponderata "A" (L Aeq) considerato in un intervallo di tempo che comprende tutta la durata dell'attività temporanea.

2.8.8. Autorizzazioni per cantieri edili, stradali e assimilabili

1. Le macchine in uso nei cantieri edili, stradali o assimilabili, (quali compressori, generatori elettrici, escavatrici, pale meccaniche, martelli pneumatici, betoniere, gru, ecc.) dovranno essere di tipo silenziato conformemente alle normative vigenti.

2. L'attivazione delle macchine rumorose di cui sopra ed in genere la esecuzione di lavori rumorosi, dovrà rispettare il limite assoluto di immissione di 85 dB (A) e dovrà svolgersi nei seguenti orari:

- dalle ore 09.00 alle ore 12.30 per tutto l'anno;
- dalle ore 15.00 alle ore 18.00 per il periodo estivo;
- dalle ore 14.00 alle ore 17.00 per il periodo invernale;

3. Non si applica il limite differenziale di immissione.

2.8.9. Luna park e circhi equestri

1. Le emissioni sonore provenienti dai Luna Park e Circhi Equestri dovranno rispettare il limite assoluto di immissione di 85 dB (A) e dovranno svolgersi nei seguenti orari:

- dalla domenica al giovedì dalle ore 9.00 fino alle ore 23.00;
- il venerdì ed il sabato dalle ore 9.00 fino alle 24.00.

2. Non si applica il limite differenziale di immissione.

2.8.10. Manifestazioni musicali all'aperto e piccoli intrattenimenti musicali

1. Le emissioni sonore provenienti dalle manifestazioni musicali all'aperto dovranno rispettare il limite assoluto di immissione di 95 dB (A) e dovranno svolgersi nei seguenti orari e giorni:

- dalla domenica al giovedì dalle ore 9.00 fino alle ore 23.00;
- il venerdì ed il sabato dalle ore 9.00 fino alle 24.00.
- per un massimo di 2 giorni alla settimana e 32 giorni all'anno nello stesso luogo.

2. I piccoli intrattenimenti musicali (concertino – piano bar) che si tengono all'interno dei locali di somministrazione o all'aperto nell'area circostante al locale di somministrazione dovranno rispettare il limite assoluto di immissione di 80 dB (A) e dovranno svolgersi nei seguenti orari e giorni:

- dalla domenica al giovedì dalle ore 9.00 fino alle ore 23.00;
- il venerdì ed il sabato dalle ore 9.00 fino alle 24.00.
- per un massimo di 2 giorni alla settimana e 32 giorni all'anno nello stesso luogo.

3. Non si applica il limite differenziale di immissione.

2.8.11. Manifestazioni popolari all'aperto

1. Le emissioni sonore provenienti dalle manifestazioni popolari all'aperto comprese le sagre, le fiere, le manifestazioni cinematografiche, teatrali, politiche, sindacali e le celebrazioni religiose, dovranno rispettare il limite assoluto di immissione di 85 dB (A) e dovranno svolgersi nei seguenti orari:

- dalla domenica al giovedì dalle ore 9.00 fino alle ore 23.00;
- il venerdì ed il sabato dalle ore 9.00 fino alle 24.00.

2. Non si applica il limite differenziale di immissione.

2.8.12. Altre attività con caratteristiche temporanee

1. Le emissioni sonore provenienti da attività con caratteristiche temporanee non esplicitamente contemplate nei precedenti articoli, quali ad esempio il taglio dell'erba o lavori di piccola manutenzione nelle abitazioni, dovranno rispettare il limite assoluto di immissione di 80 dB (A) e dovranno svolgersi nei seguenti orari:

nei giorni feriali:

- dalle ore 08.00 alle ore 12.30 per tutto l'anno;
- dalle ore 16.00 alle ore 19.00 per il periodo estivo;
- dalle ore 14.30 alle ore 18.00 per il periodo invernale; nei giorni festivi:
- dalle ore 10.00 alle ore 12.30 per tutto l'anno;
- dalle ore 16.00 alle ore 19.00 per il periodo estivo;
- dalle ore 15.00 alle ore 18.00 per il periodo invernale.

2. Non si applica il limite differenziale di immissione

CAPITOLO 9

VIBRAZIONI

2.9.1. Campo di applicazione

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

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

2.9.2. Modalità di misura

1. Come unità di misura viene assunto il valore efficace (RMS) dell'accelerazione, espresso in m/s2.

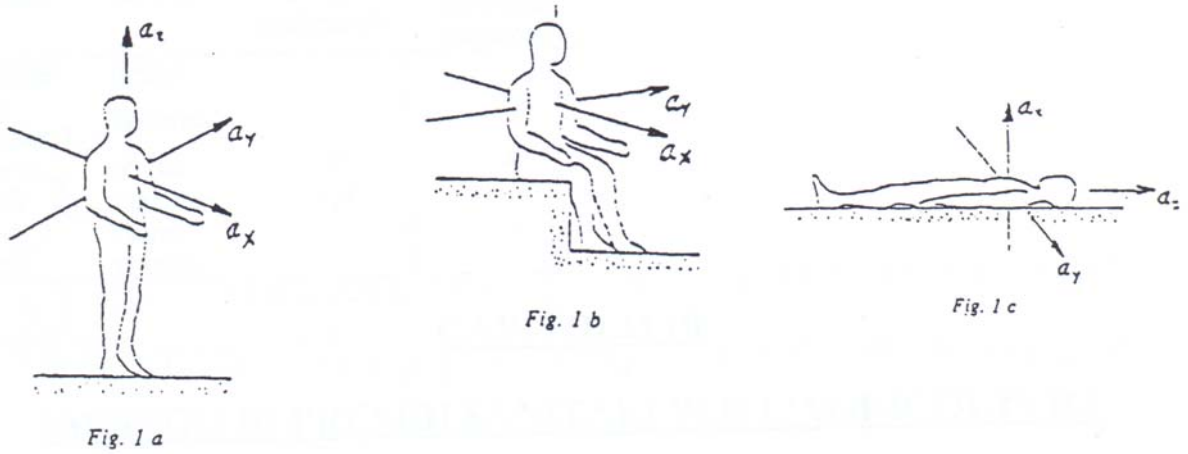
2. L'analisi di frequenza della vibrazione va effettuata in bande da 1/3 d'ottava, nel campo da 1 a 80 Hz (estremi inclusi).

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

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

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

5. Come indice di riferimento va assunta la peggiore situazione riscontrata.



2.9.3. Limiti massimi consentiti

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

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

Tabella 1 - Valori limite di base.

Frequenza centrale della banda ad 1/3 d'ottava (Hz)	*Accelerazione (RMS)* (m/s2) Asse Z	Assi X e Y
1.00	1.00×10^{-2}	3.60×10^{-3}
1.25	8.90×10^{-3}	3.60×10^{-3}
1.60	8.00×10^{-3}	3.60×10^{-3}
2.00	7.00×10^{-3}	3.60×10^{-3}
2.50	6.30×10^{-3}	4.51×10^{-3}
3.15	5.70×10^{-3}	5.68×10^{-3}
4.00	5.00×10^{-3}	7.21×10^{-3}
5.00	5.00×10^{-3}	9.02×10^{-3}

6.30	5.00×10^{-3}	1.14×10^{-2}
8.00	5.00×10^{-3}	1.44×10^{-2}
10.00	6.25×10^{-3}	1.80×10^{-2}
12.50	7.81×10^{-3}	2.25×10^{-2}
16.00	1.00×10^{-2}	2.89×10^{-2}
20.00	1.25×10^{-2}	3.61×10^{-2}
25.00	1.56×10^{-2}	4.51×10^{-2}
31.50	1.97×10^{-2}	5.68×10^{-2}
40.00	2.50×10^{-2}	7.21×10^{-2}
50.00	3.13×10^{-2}	9.02×10^{-2}
63.00	3.94×10^{-2}	1.14×10^{-1}
80.00	5.00×10^{-2}	1.44×10^{-1}

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

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

3. Sono comunque fatte salve eventuali prescrizioni più restrittive previste dal Regolamento Acustico Comunale.

CAPITOLO 10

IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA

IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI CON MEZZI MECCANICI

2.10.1. Registro di carico e scarico

1. Chiunque detiene per l'impiego presidi sanitari di qualsiasi classe deve tenere un apposito registro di carico e scarico costantemente aggiornato, con annotazioni relative al trattamento, alla data, al presidio impiegato e alla coltura trattata. Detto registro dovrà essere tenuto a disposizione ed esibito ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza.

2.10.2. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire

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

2. Devono essere apposte, prima del trattamento e durante l'intervallo di agibilità, la segnalazione del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non

adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell'intervallo di agibilità, se previsto, per il presidio sanitario utilizzato.

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

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

2.10.3. Modalità di preparazione delle miscele

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

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

2.10.4. Contenitori usati

1. I contenitori dei presidi usati devono essere accatastati in luoghi chiusi e coperti inaccessibili a terzi ed eliminati tramite ditte specializzate ed autorizzate.

2.10.5 Impiego di mezzi aerei

1. È vietato su tutto il territorio comunale l'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari.

CAPITOLO 11

ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

2.11.1 Campo di applicazione

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

2.11.2 Distanze per nuove costruzioni di allevamenti (stalle, concimaie e vasche di raccolta deiezioni).

1. Solamente nelle aree a destinazione agricola del territorio comunale, e con le procedure previste dalla legislazione e normativa vigente e dal presente regolamento, è consentito costruire nuove stalle, capannoni per allevamento vitelli, allevamento avicolo o di altri animali e relative concimaie e vasche di raccolta deiezioni purché' ne sia stata accertata la compatibilità ambientale come previsto nella legislazione e normativa vigente e nel presente regolamento.

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

3. Sono in ogni caso vietati su tutto il territorio comunale la costruzione di nuovi allevamenti per animali da pelliccia ed allevamenti di tipo intensivo al di fuori delle aree specificatamente individuate dallo strumento urbanistico generale del Comune.

4. Dall'approvazione del presente regolamento, i nuovi insediamenti per allevamento zootecnico devono essere ubicati alle seguenti distanze minime:

- dal perimetro del centro abitato individuato come indicato nell'articolo 2.7.5 e dalle z.t.o. A,B,C,D ed F:

TABELLA 1

TIPI DI ALLEVAMENTO	AMPLIAMENTI	NUOVI INSEDIAMENTI
BOVINI, EQUINI, OVINI		
Dalle zone A,B,C,D e particolari zone di interesse pubblico	ml. 100	ml. 300
Dalle strade provinciali	ml. 50	ml. 100
Case sparse intese come agglomerati fino a 30 ab. od altre attività autorizzate in zona agricola	ml. 50	ml. 100
Dalle strade Comunali	ml. 20	ml. 20
Dalle strade vicinali	ml. 10	ml. 10
Dalle abitazioni degli addetti	ml. 25	ml. 25
Da altre abitazioni rurali	ml. 40	ml. 40
Edifici adibiti a ricovero attrezzi, scorte, ecc...		
Dalle zone A,B,C,D e particolari zone di interesse pubblico	ml. 15	ml. 30

TABELLA 2

TIPI DI ALLEVAMENTO	AMPLIAMENTI	NUOVI INSEDIAMENTI
SUINI, AVICUNICOLI		
Dalle zone A,B,C,D e particolari zone di interesse pubblico	ml. 400	ml. 600
Dalle strade provinciali	ml. 50	ml. 100
Case sparse intese come agglomerati fino 30 ab. od altre attività autorizzate in zona agricola	ml. 50	ml. 100
Dalle strade Comunali	ml. 20	ml. 20
Dalle strade vicinali	ml. 10	ml. 10
Dalle abitazioni degli addetti	ml. 25	ml. 25
Da altre abitazioni rurali	ml. 40	ml. 40
Edifici adibiti a ricovero attrezzi, scorte, ecc...		
Dalle zone A,B,C,D e particolari zone di interesse pubblico	ml. 15	ml. 30

- Le distanze di cui alle tabelle 1 e 2 non valgono di norma per l'estensione del centro abitato o delle z.t.o. A, B, C, D ed F, la cui individuazione in sede di Piano Regolatore

Comunale o Piano Governo del Territorio equivale a determinazione di superamento delle distanze stesse imposte dall'Amministrazione Comunale.

5. Se nella edificazione non potranno essere mantenute le distanze indicate nelle tabelle 1 e 2 e solo nel caso di aziende esistenti, la nuova costruzione dovrà avvenire interponendo gli edifici esistenti, ad esclusione degli edifici adibiti ad abitazione, a quelli da costruire; è consentito di modificare la tipologia degli allevamenti (da bovini a suini, ecc…) negli edifici esistenti: la variazione dovrà essere autorizzata dall'Amministrazione Comunale a condizione che si tratti di edifici esistenti alla data di approvazione del presente Regolamento e vengano rispettate le distanze previste per gli ampliamenti.

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

7. I depositi di nuova costruzione contenenti sostanze che possono emanare odori molesti devono essere ubicati a non meno di 100 metri dalle case isolate non di pertinenza agricola e 50 metri dall'abitazione del conduttore del fondo e dalle altre abitazioni rurali.

2.11.3 Allevamenti di animali

1. Tutti gli allevamenti di animali, ivi comprese le strutture aziendali, devono essere condotti nel rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalla legislazione e normativa vigente e dal presente regolamento.

2. Gli ampliamenti e le ristrutturazioni di allevamenti dovranno essere conformi alle norme del presente regolamento.

3. Per gli allevamenti di animali, si applica quanto disposto dall'articolo 2.7.6, anche nel caso di estensione della zona a destinazione residenziale.

4. Gli allevamenti posti a distanze inferiori ai limiti stabiliti nel precedente articolo, possono continuare la loro attività solo a condizione che vengano ristrutturati con:

a) soluzioni atte a riportare l'azienda in norma con le disposizioni vigenti in materia di utilizzazione dei reflui, ivi compresa la dotazione di stoccaggi.

b) una soluzione migliorativa per tutti gli aspetti igienico-sanitari e relativi all'inquinamento del territorio comprovata da adeguata documentazione tecnica.

c) assenza di ogni fonte di danno o di molestia per i lavoratori e la popolazione circostante.

d) compatibilità con ogni altra norma edilizia vigente nella zona considerata.

5. Le suddette ristrutturazioni devono essere completate entro i termini stabiliti dal competente Dirigente in accordo con quanto previsto dalla legislazione e normativa vigente. In caso di mancato adeguamento entro i termini previsti, l'azienda dovrà cessare l'attività di allevamento entro un termine di tempo stabilito con ordinanza del competente Dirigente.

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

7. Negli altri casi può essere previsto un ampliamento "una tantum" del peso animale insediato non superiore al 35% per bovini da latte ed al 20% delle restanti tipologie

qualora si verifichino le condizioni previste alle lettere a), b), c), d), e l'aumento sia finalizzato al raggiungimento di un modulo produttivo efficiente da un punto di vista tecnico-economico ed igienico-sanitario.

8. Il Comune può individuare fasce di rispetto entro le quali, per particolari condizioni di contiguità con le zone abitative, non è possibile in ogni caso l'aumento dei capi allevati.

9. Gli ampliamenti delle strutture e dei fabbricati dell'azienda senza aumento degli animali allevati ed aventi come scopo il miglioramento igienico-sanitario dell'allevamento stesso, purché compatibili con gli strumenti urbanistici vigenti, sono ammessi.

10. Gli allevamenti posti a distanze inferiori ai limiti di cui all'articolo precedente che cessano l'attività non potranno essere riaperti se l'attività non viene riavviata entro 1 anno dalla cessazione.

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

2.11.4 Depositi

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

2.11.5 Caratteristiche delle stalle

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

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

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

4. La costruzione di nuovi insediamenti zootecnici (con ciò intendendo l'edificazione ex-novo integrale dell'allevamento, nonché l'attivazione a seguito di riconversione di allevamenti preesistenti, in cui si sia operato cambio delle specie allevate e/o l'aggiornamento delle strutture aziendali per la stabulazione degli animali) con la realizzazione di stoccaggi di liquami sotto grigliato interno, in caso di ambiente confinato, non è mai ammessa, fatta eccezione per gli allevamenti bovini da latte (massimo. 60 giorni) ed i bovini da carne, con esclusione dei vitelli a carne bianca, (massimo 90 giorni).

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

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

2.11.6 Stalle per bovini

1. Le stalle per bovini debbono essere costruite nel rispetto della legislazione e normativa vigente.

2. Le caratteristiche costruttive delle nuove stalle debbono tendere, in linea di massima, alla realizzazione di soluzioni igienicamente corrette sia per gli operatori degli allevamenti che per la salute degli animali allevati.

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

a) pavimentazione impermeabile dotata di opportuna pendenza;

b) cordoli di contenimento che, pur permettendo la movimentazione dei mezzi per la pulizia, consentano il contenimento delle deiezioni.

c) opportuni sistemi di raccolta delle deiezioni e degli eventuali reflui di dilavamento e loro convogliamento in vasca.

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

2.11.7. Norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali

LIQUAME

1. Qualora a giudizio dell'ARPA ne ricorra la necessità, può essere richiesto di dotare le vasche o le lagune di idonee attrezzature per omogeneizzare la massa ed eliminare le fermentazioni anaerobiche.

2. La costruzione di impianti di trattamento delle deiezioni animali di qualsiasi tipo nonché la realizzazione di reti di distribuzione sul terreno agricolo di liquami tal quali o trattati è sottoposta a parere dell'ARPA, su richiesta del competente Dirigente.

3. Lo stoccaggio dei reflui sottogrigliato in ambiente non confinato è sempre ammesso.

4. Lo stoccaggio dei reflui sottogrigliato, sia in ambiente confinato che non confinato, in ogni caso deve sempre essere utilizzato come primo bacino di stoccaggio aziendale; esso dovrà essere dotato di idoneo sistema di pompaggio dei reflui nelle successive vasche di stoccaggio. I reflui stoccati nel sottogrigliato non potranno essere distribuiti direttamente in campo, ma dovranno prima subire un'ulteriore sosta nei successivi bacini di stoccaggio.

5. Lo stoccaggio sottogrigliato dei reflui provenienti da allevamenti esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, è consentito solo come primo bacino di stoccaggio pari a 90 giorni per i bovini da carne (esclusi i vitelli a carne bianca) e 60 giorni per tutti gli altri tipi di allevamento.

6. Per quanto riguarda il frazionamento dei bacini, per tutte le tipologie di allevamento esistente:

a) è ammesso un unico bacino se la capacità è adeguata alle previsioni del Giara;

b) è ammessa una capacità massima. di 120 giorni o 90 giorni (per bovini da latte o misti), qualora lo stoccaggio sia costituito da un unico bacino ma con capacità insufficiente alle previsioni del Giara.

7. Qualora gli stoccaggi siano costituiti da più bacini devono essere previsti due sistemi:

a) carico dei reflui;

b) scarico dei reflui.

8. Il sistema di carico deve avere una capacità di stoccaggio pari ad almeno 60 giorni ed il suo contenuto non può essere distribuito direttamente in campo ma deve essere riversato nel sistema di scarico. Il sistema di carico può essere costituito da più bacini tra loro collegati in serie qualora la sua capacità di stoccaggio totale superi i 60 giorni di essa è ammessa una capacità max. pari a 120 giorni (90 giorni per gli allevamenti bovini da latte e/o misti).

9. Per quanto riguarda il frazionamento dei bacini, relativamente ai nuovi allevamenti, è ammesso:

a) stoccaggio in unico bacino per gli allevamenti equini;

b) stoccaggio costituito da due bacini con capacità di 60 giorni ciascuno, indipendenti per il carico/scarico, per allevamenti bovini da latte e/o misti;

c) stoccaggio costituito da 3 bacini con capacità massima. di 60 giorni ciascuno ed indipendenti, per tutte le altre tipologie di allevamento.

10. Nel caso in cui sia previsto un sistema si separazione solido/liquida, il volume delle vasche può essere ridotto fino al 20% per gli allevamenti bovini, in relazione alla tipologia adottata. In tali casi è ammessa la realizzazione di un solo bacino per gli allevamenti bovini.

LETAME

11. Nella costruzione di nuove concimaie, vasche, lagune o simili, salvo condizioni più restrittive motivate per singoli casi particolari, deve essere rispettata in ogni caso una distanza di almeno 30 metri da ogni punto di captazione di acqua, 15 metri da fossi, canali irrigui e strade, 50 metri dall'abitazione del conduttore, di altri dipendenti dell'azienda od altre abitazioni rurali. Nel caso di allevamenti esistenti, qualora vengano adottate misure di salvaguardia tali da corrispondere a quanto previsto dall'articolo 2.11.3 comma 3/c), possono essere accettate distanze da fossi, canali irrigui e strade, e dall'abitazione del conduttore, ridotte fino al 50% di quanto previsto.

2.11.8. Caratteristiche costruttive delle Lagune

1. Nella costruzione delle lagune devono essere rispettate le seguenti regole costruttive:

a) la capienza massima di ciascun lagone non deve superare i 5000 m3;

b) la profondità massima dello scavo rispetto al piano di campagna non può superare i 2 metri;

c) l'altezza massima dell'arginatura rispetto al piano di campagna non può superare i 4 metri;

d) il battente del liquame contenuto nel lagone non può superare i 3 metri;

e) la quota massima della falda deve essere ad almeno 1,5 metri dal fondo;

f) lungo il perimetro del lagone debbono essere poste in atto apposite protezioni di sicurezza come:

1) recinzione di sicurezza di tipo trasparente con altezza non inferiore a 1,2 metri e non superiore a 1,8 metri;

2) angolatura dell'argine rispetto al piano di campagna non inferiore a 45 gradi;

3) fosso di guardia immediatamente attorno al piede esterno dell'argine, con funzioni drenanti, di profondità non inferiore a 0,5 metri e sezione utile di almeno 0,3 metri;

g) costruzione di una rete di drenaggio collocata sotto il fondo impermeabile della laguna con pozzetto di ispezione qualora, le caratteristiche idrogeologiche della zona lo richiedano.

h) l'area di carico e scarico del liquame deve essere pavimentata con materiale impermeabile e munita di pendenza e pozzetto di raccolta;

i) attorno alla vasca deve essere prevista una barriera verde, preferibilmente arbusti, sui lati rivolti verso l'abitato.

2. La costruzione di questo tipo di stoccaggi è subordinata alla realizzazione preventiva, a cura e spese dei richiedenti, di uno studio idrogeologico della zona eseguito da un geologo iscritto all'albo e comprendente:

a) inquadramento generale

b) litologia dei terreni per una profondità non minore di 4 metri al di sotto del fondo delle vasche, rilevata con un adeguato numero di sondaggi in loco.

c) la permeabilità degli strati litologici sottostanti le vasche

d) la classificazione della terra impiegata per la costruzione delle vasche, sia per il fondo che per gli argini.

e) le caratteristiche idrogeologiche ed idrodinamiche del primo acquifero e suo chimismo al di sotto del fondo delle vasche.

3. Può essere richiesta l'individuazione di almeno 4 pozzi che possano servire di controllo periodico delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche delle acque del primo acquifero.

4. In mancanza di idonei pozzi devono essere costruiti, a cura e spese del proprietario, almeno tre piezometri, uno a monte e due a valle delle lagune, idonei al prelievo di campioni di acqua.

5. A fine lavori dovrà essere redatta certificazione di idoneità statica a firma di tecnico abilitato.

2.11.9. Caratteristiche costruttive delle vasche

1. Nella costruzione delle vasche in calcestruzzo armato devono essere rispettati i disposti della legislazione e normativa vigente e le seguenti regole costruttive:

a) capienza massima di 5000 m3 per settore;

b) altezza massima delle pareti dal piano di campagna di 4 metri;

c) costruzione delle pareti e del fondo di opportuno spessore ed adeguatamente legate tra loro.

d) pozzetti di estrazione del liquame adeguatamente protetti da recinzione.

e) costruzione di una rete di drenaggio collocata sotto il fondo impermeabile con pozzetto di ispezione qualora le caratteristiche idrogeologiche della zona lo richiedano.

f) l'area di carico e scarico del liquame deve essere pavimentata con materiale impermeabile e munita di pendenza e pozzetto di raccolta;

g) attorno alla vasca deve essere prevista una barriera verde, preferibilmente arbusti, sui lati rivolti verso l'abitato.

2. A fine lavori le vasche dovranno essere sottoposte a collaudo statico da parte di tecnico abilitato.

2.11.10 Norme particolari

1. Tutti i rubinetti ed i tubi per l'utilizzo di acqua all'interno dell'azienda dovranno essere obbligatoriamente dotati di sistemi di chiusura automatica.

2. Nei caseifici, al fine di evitare consumi inutili di acqua, dovranno essere adottati sistemi di raffreddamento che evitino lo spreco delle acque.

2.11.11. Dimensionamento degli stoccaggi per allevamenti avicunicoli e di piccoli animali

1. Deve essere garantito uno stoccaggio, costruito con materiale impermeabile, tale da garantire un contenimento delle deiezioni adeguato alle caratteristiche dell'impianto ed alle modalità di asportazione ed utilizzo delle stesse.

2. Salvo diverse caratteristiche, da valutare volta per volta in base alla documentazione presentata, debbono essere previsti i seguenti stoccaggi:

c1) ovaiole in batterie di gabbie con asportazione giornaliera delle deiezioni:

- pollina semiliquida (20% di sostanza secca) in ragione di 6,5 litri/die per 100 Kg di peso vivo.

Per le altre tipologie di allevamento delle ovaiole non è necessario stoccaggio quando questo avviene all'interno del capannone (pollina ventilata) o quando le deiezioni vengono sottoposte a compostaggio.In tali casi sarà sufficiente prevedere una platea impermeabile di superficie tale da consentire uno stoccaggio della pollina prodotta in un ciclo.

c2) allevamenti avicoli a terra con uso di lettiera:

pollina con lettiera in ragione di 4 Kg /die per 100 Kg di peso vivo. In questo caso il peso specifico per il calcolo della superficie della concimaia va assunto pari a 450 Kg/m3.

Le acque di lavaggio degli allevamenti avicoli devono essere calcolate in ragione di 0,4 litri/ciclo per capo e dovranno essere raccolte in vasche impermeabili coperte poste all'esterno delle strutture di allevamento. Tali acque potranno essere distribuite sui terreni, solo se stoccate per un periodo non inferiore a sessanta giorni.

c3) cunicoli in gabbia con asportazione manuale o con raschiatore meccanico delle deiezioni:

- liquame in ragione di 12 litri/die per 100 Kg di peso vivo. c4) cunicoli in gabbia con asportazione delle deiezioni con acqua di lavaggio:
- liquame in ragione di 40 litri/die per100 Kg di peso vivo.

2.11.12 Utilizzazione dei reflui zootecnici. Norme generali

1. La distribuzione dei liquami sul suolo agricolo è ammessa unicamente a fini agronomici.È consentito lo spargimento di reflui provenienti da allevamenti zootecnici (indipendentemente dalla loro classificazione in produttivi e civili) liquidi o solidi, tal quali o sottoposti a trattamenti di deodorizzazione e/o stabilizzazione, su terreno agricolo purché gli apporti corrispondano alle necessità e capacità agronomiche dei terreni, in termini di azoto.

2. Il competente Dirigente, sulla base delle informazioni sulle condizioni pedologiche ed agronomiche delle aree interessate, desunta dalla Carta dei Suoli Regionale o, in mancanza, da altre indagini consimili, può porre il divieto di utilizzo agronomico delle deiezioni od indicare un rapporto Kg N/ettaro inferiore a quelli precedentemente indicati.

3. I titolari di allevamenti considerati produttivi ai sensi della legislazione e normativa vigente, nonché gli allevamenti che dispongono di terreni in concessione d'uso per l'utilizzo agronomico dei reflui zootecnici, devono tenere un registro di scarico dei volumi movimentati vidimato dall'ARPA in cui devono essere annotati:

- la data di spandimento;
- la quantità di refluo movimentato per la distribuzione;
- la identificazione del trasportatore;
- la destinazione del refluo (U.P.A. e coltura);
- identificazione del conduttore del terreno utilizzato.

4. Fertirrigazione – pratica dell'aggiungere i reflui zootecnici alle acque irrigue (o viceversa) al fine di distribuirli in campo per la fertilizzazione della coltura in atto.

5. Tale pratica è ammessa solo nei periodi dell'anno nei quali il refluo distribuito risulti utilizzabile dalle colture. Per fertirrigare è necessario che siano presenti colture e sussista la condizione che la rete irrigua utilizzata per la distribuzione e quella del drenaggio che serve gli appezzamenti trattati, siano isolate dalle restanti acque superficiali e da quelle irrigue non interessate dalla pratica fertirrigante.

6. Qualora si operi in terreni sciolti si dovrà procedere alla impermeabilizzazione dei canali irrigui utilizzati, onde evitare percolazioni in falda.

7. La fertirrigazione è una modalità di uso agronomico dei reflui zootecnici che richiede particolari modalità di spargimento e la disponibilità di un refluo non solido.

8. Per effettuare la fertirrigazione è necessario munirsi dell'autorizzazione allo spandimento dei reflui zootecnici ai sensi della legislazione e normativa vigente, ed adottare gli accorgimenti sopra descritti.

2.11.13. Utilizzazione a scopo agronomico di letame

1. L'impiego del letame e del relativo colaticcio, tradizionalmente prodotti come miscela di lettiera e deiezioni stabilizzate in seguito a trattamento aerobico, provenienti da allevamenti bovini allevati a stabulazione fissa con paglia, fatte salve altre norme vigenti, non richiede autorizzazione ai sensi del presente regolamento.

2.11.14. Contenuti del Piano di Utilizzazione Agronomica (PUA)

1. Fatto salvo quanto già previsto dalla legislazione e normativa vigente, qualora il competente Dirigente lo ritenga necessario il piano dovrà essere corredato dalle necessarie analisi dei terreni ed eventualmente di quelle dei liquami effettuate presso un

laboratorio pubblico o presso laboratori privati che applichino i metodi ufficiali di analisi chimica del suolo del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

2. In base alle particolari situazioni di rischio della zona possono essere prescritti vincoli particolari circa gli eventuali apporti di azoto N, fosforo P, e metalli pesanti nel terreno.

2.11.15 Trasporto di liquami di origine animale

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

TITOLO III

AMBIENTI CONFINATI - IGIENE EDILIZIA

CAPITOLO 1

NORME GENERALI (PROCEDURE)

3.0.0. Campo di applicazione

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

2. Le norme si applicano, esclusivamente per gli aspetti inerenti l'igiene e la sanità pubblica, a tutte le nuove costruzioni soggette al rilascio di permesso di costruire da parte del competente Dirigente.

3. Agli edifici esistenti o comunque autorizzati all'uso, per interventi anche parziali di ristrutturazione od ampliamento, si applicheranno le norme del presente titolo fermo restando che, per esigenze tecniche documentabili saranno ammesse deroghe agli specifici contenuti in materie di igiene della presente normativa purché le soluzioni comportino oggettivi miglioramenti igienico-sanitari o comunque non peggiorino la situazione.

4. Per gli interventi di restauro, ristrutturazione e di manutenzione straordinaria su edifici sottoposti a vincolo monumentale e per gli interventi sull'esterno di edifici esistenti in zone con vincolo paesaggistico, prevalgono gli aspetti di tutela del patrimonio edilizio esistente sugli obblighi previsti nel presente regolamento.

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

6. Le deroghe, inerenti comunque i soli aspetti igienico-sanitari regolamentati nel presente titolo, vengono concesse dal competente Dirigente al rilascio del permesso di costruire.

3.1.1. Richieste di permesso di costruire o Denunce Inizio Attività

1. Tutte le richieste di permesso di costruire devono essere inoltrate al competente Dirigente, complete della documentazione e nel rispetto delle procedure previste dalle vigenti leggi e dalle norme del regolamento edilizio comunale.

2. Sarà cura del competente Dirigente sottoporre, nei casi previsti dal successivo articolo, agli organi di ASL ed ARPA i progetti, ed acquisire i pareri secondo procedure concordate che tengano conto del rispetto dei termini previsti dalla normativa vigente.

3.1.2. Parere tecnico sulle richieste di permesso di costruire

1.Il competente Dirigente provvede al rilascio del permesso di costruire quando l'intervento è conforme al presente Regolamento di Igiene ed alle altre norme regolamentari o legislative vigenti in materia.

2. Il competente Dirigente potrà chiedere parere all'ASL e/o all'ARPA come stabilito dell'articolo G.5 del presente regolamento.

3.1.3. Documentazione integrativa

1. Ad ogni richiesta di permesso di costruire corredata della necessaria documentazione va allegata, con riferimento a tutti gli aspetti relativi agli impianti tecnologici non specificatamente indicati in progetto, una dichiarazione impegnativa del tecnico abilitato a firmare il progetto, con la quale si assume ogni responsabilità in ordine al rispetto di tutte le norme igienico-edilizie di cui al presente titolo.

3.1.4.Documentazione integrativa per ambienti di lavoro

1. Le richieste di permesso di costruire concernenti in tutto o in parte ambienti di lavoro qualora rientrino tra le attività specificate nell'allegato elenco 1, il competente Dirigente, può richiedere la presentazione della dichiarazione di compatibilità ambientale.

2. In tal caso, la documentazione dovrà contenere anche quanto previsto nell'allegato A del presente articolo.

3. Il silenzio equivale a non necessità della richiesta di compatibilità ambientale.

4. Nel caso di non obbligo di presentazione della dichiarazione di compatibilità ambientale, la documentazione già prevista, dovrà altresì contenere una relazione tecnica sull'attività lavorativa che verrà svolta con particolare riferimento alle caratteristiche dei processi produttivi e dei materiali impiegati ivi compreso acqua ed energia.

ELENCO 1 Progetti di cui all'articolo 3.1.4.

1. Agricoltura
   a) Progetti di idraulica agricola;
   b) Impianti che possono ospitare volatili da cortile;
   c) Piscicoltura.

2. Industria estrattiva
   a) Estrazione della torba;
   b) Trivellazioni in profondità escluse quelle intese a studiare la stabilità del suolo e in particolare:
   - trivellazioni geotermiche;
   - trivellazioni per lo stoccaggio dei residui nucleari;
   - trivellazioni per l'approvvigionamento di acqua;

   c) Estrazione di minerali diversi da quelli metallici ed energetici, come marmo, sabbia, ghiaia, scisto, sale,
   fosfati, potassa;

   d) Estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni in sotterraneo;
   e) Estrazione di carbone fossile e di lignite in coltivazioni a cielo aperto;
   f) Estrazione di petrolio;
   g) Estrazione di gas naturale;
   h) Estrazione di minerali metallici;
   i) Estrazione di scisti bituminosi;
   j) Estrazione di minerali non energetici (senza minerali metallici) a cielo aperto;
   k) Impianti di superficie dell'industria di estrazione di carbon fossile, di petrolio, di gas naturale e di minerali metallici nonché di scisti bituminosi;
   l) Cokerie (distillazione a secco del carbone);
   m) Impianti destinati alla fabbricazione di cemento.

3. Industria energetica
   a) Impianti industriali per la produzione di energia elettrica, a vapore e acqua calda;
   b) Impianti industriali per il trasporto del gas, vapore e acqua calda, trasporto di energia elettrica mediante linee aeree;
   c) Stoccaggio in superficie di gas naturale;
   d) Stoccaggio di gas combustibili in serbatoi sotterranei;
   e) Stoccaggio in superficie di combustibili fossili;
   f) Agglomerazione industriale di carbon fossile e lignite;
   g) Impianti per la produzione o l'arricchimento di combustibili nucleari;
   h) Impianti per il ritrattamento di combustibili nucleari irradiati;
   i) Impianti per la raccolta e il trattamento di residui radioattivi;
   j) Impianti per la produzione di energia idroelettrica.

4. Lavorazione dei metalli
   a) Stabilimenti siderurgici, comprese le fonderie, fucine, trafilerie e laminatoi;
   b) Impianti di produzione, compresa la fusione, affinazione, filatura e laminatura di metalli non ferrosi, salvo i metalli preziosi;
   c) Imbutitura, tranciatura di pezzi di notevoli dimensioni;
   d) Trattamento in superficie e rivestimento dei metalli;
   e) Costruzione di caldaie, di serbatoi e di altri pezzi in lamiera;
   f) Costruzione e montaggio di autoveicoli e costruzione dei relativi motori;
   g) Cantieri navali;
   h) Impianti per la costruzione e riparazione di aeromobili;
   i) Costruzione di materiale ferroviario;
   j) Imbutitura di fondo con esplosivi;
   k) Impianti di arrostimento e sinterizzazione di minerali metallici.

5. Fabbricazione del vetro
6. Industria chimica
   a) Trattamento di prodotti intermedi e fabbricazione di prodotti chimici;
   b) Produzione di antiparassitari e di prodotti farmaceutici, di pitture e vernici, di elastomeri e perossidi;
   c) Impianti di stoccaggio di petrolio, prodotti petrolchimici e chimici.

7. Industria dei prodotti alimentari
   a) Fabbricazione di grassi vegetali e animali;
   b) Fabbricazione di conserve di prodotti animali e vegetali;
   c) Fabbricazione di prodotti lattiero-caseari;
   d) Industria della birra e del malto;
   e) Fabbricazione di dolciumi e sciroppi;
   f) Impianti per la macellazione di animali;
   g) Industrie per la produzione della fecola;
   h) Stabilimento per la produzione di farina di pesce e di olio di pesce;
   i) Zuccherifici.

8. Industria dei tessili, del cuoio, del legno, della carta
   a) Officine di lavaggio, sgrassaggio e imbiancamento della lana;
   b) Fabbricazione di pannelli di fibre, pannelli di particelle e compensati;
   c) Fabbricazione di pasta per carta, carta e cartone;
   d) Stabilimento per la finitura di fibre;
   e) Impianti per la produzione e la lavorazione di cellulosa;
   f) Stabilimenti per la concia e l'allumatura.

9. Industria della gomma
   a) Fabbricazione e trattamento di prodotti a base di elastomeri.

10. Altri progetti
   a) Impianti d'eliminazione di rifiuti industriali e domestici;
   b) Impianti di depurazione;
   c) Depositi di fanghi;
   d) Stoccaggio di rottami di ferro;
   e) Banchi di prova per motori, turbine o reattori;
   f) Fabbricazione di fibre minerali artificiali;
   g) Fabbricazione, condizionamento, carico o messa in cartucce di polveri ed esplosivo.
   h) Installazione di oleodotti e gasdotti;

Allegato A) all'articolo 3.1.4.

1. Descrizione del progetto, comprese in particolare:

- una descrizione delle principali caratteristiche dei processi produttivi, con l'indicazione per esempio della natura e delle quantità dei materiali impiegati;
- una valutazione del tipo e della quantità dei residui e delle emissioni previsti (inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo, rumore, vibrazione, luce, calore, radiazione, ecc.) risultanti dell'attività del progetto proposto.

2. Eventualmente una descrizione sommaria delle principali alternative prese in esame dal committente, con indicazione delle principali ragioni della scelta, sotto il profilo del rischio per la salute delle persone.

3. Una descrizione dei probabili effetti rilevanti del progetto proposto sull'ambiente dovuti all'emissione di inquinanti, alla creazione di sostanze nocive e allo smaltimento dei rifiuti e la menzione da parte del committente dei metodi di previsione utilizzati per valutare gli effetti sull'ambiente.

4. Una descrizione delle misure previste per evitare, ridurre e se possibile compensare rilevanti effetti negativi del progetto sulla salute delle persone.

5. Un riassunto non tecnico delle informazioni trasmesse sulla base dei punti precedenti.

6. Un sommario delle eventuali difficoltà (lacune tecniche o mancanza di conoscenze) incontrate dal committente nella raccolta dei dati richiesti.

3.1.5. Certificato di agibilità

1. Ultimati i lavori per le nuove costruzioni, ricostruzioni, ampliamenti, ristrutturazioni, restauri e risanamenti conservativi dovrà essere richiesto il certificato di agibilità, fatta salva la possibilità di presentare collaudo ove previsto dalla legislazione vigente.

2. Il certificato di agibilità è altresì necessario per gli edifici che siano stati oggetto di interventi che abbiano influito sulle condizioni di sicurezza, igiene e salubrità degli ambienti, di mutamenti della destinazione d'uso, nonché per i fabbricati esistenti lasciati in disuso che risultassero dichiarati antigienici ai sensi degli articoli 3.1.8. e 3.1.9.

3. Il certificato di agibilità è rilasciato dal competente Dirigente per le destinazioni già previste nel permesso di costruire, quando risulti che la costruzione sia stata ultimata e non sussistano cause di insalubrità e siano state rispettate le norme del presente regolamento e degli altri regolamenti comunali.

3.1.6. Domanda per certificato di agibilità

1. Le domande intese ad ottenere certificato di agibilità di un edificio o parte di esso, devono essere dirette al competente Dirigente e corredate della seguente documentazione:

a) dichiarazione, da parte del direttore dei lavori e del committente, della conformità delle opere al progetto esecutivo e alle sue eventuali varianti, l'avvenuta prosciugatura dei muri e la salubrità degli ambienti;

b) attestazione avvenuta presentazione di iscrizione al Catasto dell'immobile;

c) dichiarazione di conformità o certificato di collaudo degli impianti installati, ove previsto, ai sensi dell'articolo 11 della legge 46/90;

d) nulla osta e certificazione o autodichiarazione da parte di tecnico abilitato dei collaudi richiesti dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico e quant'altro previsto;

e) certificazioni o autodichiarazioni da parte di tecnico abilitato relative ai requisiti tecnico-funzionali previste dal presente regolamento che dovranno essere sottoscritte dal costruttore e dal Direttore dei lavori.

3.1.7. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni

1. È fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di agibilità, di usabilità e di decoro prescritte dalle leggi e dai regolamenti comunali di edilizia e di igiene. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti previo rilascio, se necessario, di permesso di costruire o D.I.A.. In caso di inadempienza del proprietario, il competente Dirigente interviene ai sensi di legge.

2. In caso di inosservanza delle prescrizioni precedenti, il competente Dirigente può ordinare i lavori di risanamento necessari, ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa. Per la suddetta procedura può avvalersi dei servizi forniti dall'ASL.

3.1.8. Dichiarazione di alloggio antigienico

1. L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri e incorporati nell'alloggio; quando presenta umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o idroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti (inferiore a 2/3 del limite ammissibile); quando non vi sono condizioni che garantiscono sufficiente isolamento termico e protezione dagli agenti atmosferici e quando vi sono altezze inferiori alla norma.

2. Sono antigienici altresì quegli alloggi che risultano interessati da altre cause di insalubrità obiettivamente accertate.

3. L'alloggio viene dichiarato antigienico dal competente Dirigente che si potrà avvalere del supporto dell'ASL.

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

5. Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che sia avvenuto il risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.

3.1.9. Dichiarazione di alloggio inagibile

1. Il competente Dirigente può dichiarare inagibile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.

2. I motivi che determinano la situazione di inagibilità sono:

a) le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
b) alloggio improprio (soffitto, rustico, box);
c) mancanza di ogni sistema di riscaldamento;
d) requisiti di superficie e di altezza inferiori al 80% di quelli previsti agli articoli 3.4.4, 3.4.7 e 3.4.8;
e) la presenza di requisiti di aeroilluminazione inferiori del 50% di quelli previsti dal presente regolamento;
f) la mancata disponibilità di servizi igienici;
g) la mancata disponibilità di acqua potabile;
h) la mancata disponibilità di servizio cucina.

3. Un alloggio dichiarato inagibile deve essere sgomberato con ordinanza del competente Dirigente e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

3.1.10. Concorso per la formazione di strumenti urbanistici

1. Per gli strumenti urbanistici generali ed attuativi dei piani generali, il Comune acquisirà il parere tecnico dell'ASL e/o dell'ARPA che lo esprimerà entro 30 giorni dal ricevimento della richiesta. Decorso inutilmente tale termine, il silenzio vale come assenso. L'interruzione dei termini per richiesta di documentazione integrativa potrà avvenire una sola volta e comunque il procedimento dovrà concludersi complessivamente entro 45 giorni dalla prima richiesta di parere.

2. Il suddetto parere potrà essere espresso in sede di conferenza di servizio appositamente convocata.

CAPITOLO 2

AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili

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

2. Ai sensi dell'articolo 97 del DPR 285/90 è altresì vietato, a scopo edificabile, l'uso del terreno già adibito a cimitero, per almeno 15 anni dall'ultima inumazione.

3. Il giudizio di risanamento è dato dal competente Dirigente su parere ASL.

4. Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e/o strutture sovrastanti. In ogni caso devono essere adottati accorgimenti tali da impedire la risalita dell'umidità per capillarità, inoltre i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante a mezzo di materiali impermeabili o di adeguata intercapedine.

3.2.2. Protezione dall'umidità

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

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

3.2.3. Distanze e superficie scoperta

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

3.2.4. Sistemazione dell'area

1. Prima dell'uso del fabbricato tutta l'area di pertinenza, ultimati i lavori, dovrà risultare sgombra da ogni materiale di risulta e dalle attrezzature di cantiere; dovrà, inoltre, essere sistemata secondo quanto previsto in progetto.

3.2.5. Divieto al riuso di materiali

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

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

3.2.6. Intercapedini e vespai

1. I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno salvo costruendo intercapedine con muro di sostegno od altre idonee soluzioni per garantire l'igenicità dei locali.

2. Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere isolato dal suolo mediante vespaio o mediante altra barriera impermeabile alla capillarità.

3. Per i locali destinati ad abitazione, il piano del pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di 10 cm dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente, e comunque di 2,5 cm dalla superficie del marciapiede esistente.

4. Possono essere ammesse soluzioni tecniche diverse che rispondano agli stessi requisiti igienici di cui al presente regolamento.

3.2.7. Muri perimetrali

1. I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici ovvero per ottenere un adeguato abbattimento acustico così come previsto dalle specifiche norme di settore.

2. Le pareti perimetrali degli edifici devono essere impermeabili alle acque meteoriche ed intrinsecamente asciutte.

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

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

3.2.8. Pareti interne ai fabbricati

1. Tutte le pareti interne dei fabbricati ad uso abitativo devono essere in muratura, o altro materiale adatto, di idoneo spessore.

2. Potranno essere consentiti materiali diversi in caso di tramezzature di edifici o parte di essi destinati ad uffici, studi professionali, magazzini, ecc.

3.2.9. Marciapiede perimetrale

1. Ogni edificio civile deve avere un marciapiede perimetrale costituito da materiale resistente ed impermeabile, di larghezza non inferiore a 80 cm e posto a quota non inferiore a 2,5 cm dal piano del pavimento.

3.2.10. Gronde e pluviali

1. Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico. I condotti delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a 8 cm e da applicarsi, preferibilmente, ai muri perimetrali.

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

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

4. Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

5. Le condotte pluviali devono essere convogliate in idonei recapiti quando l'edificio non sia dotato di area di pertinenza. Nel caso invece che l'edificio sia posto su un adeguato lotto di area scoperta, l'acqua piovana va dispersa nel terreno per consentire il ravvenamento delle falde.

6. È fatto divieto di immettere nei condotti dei pluviali e delle grondaie qualunque altro tipo di scarico, salvo acqua di condensa prodotta da impianti di refrigerazione e/o climatizzazione ambienti.

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

1. In tutti gli edifici presenti nel territorio comunale, compresi quelli soggetti alla conservazione nel centro storico, devono essere adottati i necessari accorgimenti tecnici idonei ad impedire:

a) la penetrazione di piccioni, ratti o animali randagi o selvatici negli edifici;

b) la nidificazione o la sosta di piccioni o animali randagi o selvatici sopra gli edifici.

2. Nei sottotetti, non abitabili, vanno rese impenetrabili con griglie o reti le finestre e tutte le aperture di aerazione.

3. Nelle cantine sono, parimenti, da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le buffe, le bocche di lupo, tutte le aperture in genere: le connessure dei pavimenti e delle pareti devono essere stuccate.

4. Nel caso di solai o vespai con intercapedine ventilata, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo e devono essere usati per le condotte tubi in cemento o in grès a forte inclinazione o verticali.

5. Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture devono essere munite di reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo alla sommità delle canne stesse o in posizione accessibile per i necessari controlli.

6. All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

7. Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

8. I cavi elettrici, telefonici, per la TV per illuminazione pubblica, devono essere realizzati secondo le specifiche normative di legge.

3.2.12. Parapetti

1. Le finestre devono avere parapetti di altezza non inferiore a 90 cm per tutti i piani.

2. I balconi e le terrazze devono avere parapetti di altezza non inferiore a 100 cm per i primi due piani fuori terra e 110 cm per tutti gli altri piani.

3. In ogni caso i parapetti, fermo restando che devono garantire sufficiente resistenza agli urti, devono essere realizzati con aperture che non abbiano larghezza libera superiore a 11 cm e in modo da non favorire l'arrampicamento. Possono essere mantenute soluzioni diverse nel solo caso di edifici con vincolo monumentale.

CAPITOLO 3

MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

3.3.1. Demolizioni: difesa dalla polvere

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

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

3. Le operazioni di demolizione delle strutture contenenti amianto, potranno essere eseguite solo dopo aver predisposto il piano di lavoro previsto dalla legislazione e normativa vigente.

3.3.2.Sistemazione delle aree abbandonate e dei materiali contenenti amianto presenti nelle strutture edilizie

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

2. I materiali contenenti amianto presenti nelle strutture edilizie che risultano in stato di degrado o danneggiati, devono essere sottoposti a interventi di bonifica mediante rimozione, incapsulamento o confinamento dell'amianto nel rispetto delle norme tecniche previste dalla legislazione e normativa vigente.

3.3.3. Allontanamento materiali di risulta

1. Per ogni intervento di demolizione o scavo, o altro che comporti l'allontanamento di materiali di risulta e/o rifiuti, il titolare dell'opera, dovrà:

a) nella richiesta di permesso di costruire o nella Dichiarazione di inizio attività, specificare in quale modo i materiali e/o rifiuti prodotti durante i lavori verranno smaltiti o recuperati nel rispetto della normativa vigente;

b) a fine lavori, inviare al Comune una dichiarazione che attesti le quantità dei materiali e/o rifiuti smaltiti o recuperati nei modi precedentemente specificati.

3.3.4. Cantieri

1. L'organizzazione dei cantieri e la loro dotazione di servizi è normata dalla legislazione sulla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e dai relativi piani di sicurezza in essa previsti.

3.3.5. Allontanamento materiali di scavo e demolizione

1. È vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata, di terreni e materiali di rifiuto, provenienti dall'esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a quello necessario per l'ultimazione dei lavori, fatto salvo quanto previsto dalla legislazione e normativa vigente per i rifiuti.

2. Entro tale termine il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero e al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.

3. Quando, però detti materiali fossero impregnati di elementi sudici che li rendessero maleodoranti, dovranno essere sgomberati immediatamente.

CAPITOLO 4

REQUISITI DEGLI ALLOGGI E DEI LOCALI DI USO DIVERSO

3.4.0. Principi

1. Ogni alloggio deve essere idoneo ad assicurare lo svolgimento delle attività abitative, e i locali in cui esse si effettuano devono essere raggiungibili internamente all'alloggio o, per lo meno, attraverso passaggi coperti e protetti anche lateralmente.

2. Deve essere prevista la possibilità di isolare convenientemente le aree destinate al dormire, se l'alloggio prevede più di un letto, mentre tutte le altre aree, e in particolare quelle destinate a cucina, devono essere dotate di accorgimenti atti a garantire lo smaltimento dei sottoprodotti e dei reflui delle attività che vi si svolgono.

3.4.1. Tipologia dei locali

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

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

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

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

A) INDICI DI SUPERFICI ED ALTEZZE

3.4.2. Superfici minime

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

2. Ogni alloggio deve avere una superficie minima netta di abitazione di 28 m2 per la prima persona e 10 m2 per ogni successiva persona per gli alloggi a pianta libera. Per gli alloggi a pianta fissa per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq 14, per i primi 4 abitanti, e a mq 10 per ciascuno dei successivi.

3. La superficie minima di cui al precedente comma deve possedere le caratteristiche degli spazi di abitazione con l'eccezione del locale bagno la cui superficie va conteggiata per il raggiungimento del minimo previsto e le cui caratteristiche saranno quelle descritte nel presente titolo.

4. In alloggi a pianta fissa la superficie minima complessiva e quelle dei singoli locali di abitazione devono rispettare i minimi previsti dal decreto ministeriale 5/07/1975.

5. Le stanze da letto devono avere una superficie minima di mq. 9 se per una persona e di mq.14 se per due persone.

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

7. Nel caso di suddivisioni degli spazi con tramezzatura dovrà essere previsto almeno una stanza da letto di superficie non inferiore a mq.14.

3.4.3. Numero di utenti ammissibili

1. In relazione al rispetto degli indici di superficie minima, nell'atto autorizzativo o concessorio, verrà stabilito per ogni alloggio il numero massimo di utenti ammissibili sotto il profilo igienico-sanitario applicando gli indici di cui al precedente articolo.

3.4.4. Altezze minime e massime

1. L'altezza netta interna degli spazi ad uso abitazione, ufficio, studi professionali, ambienti espositivi annessi ad attività commerciali ed artigianali e similari, è fissata in non meno di 2,7 metri, nel caso di solai in legno l'altezza va misurata sotto assito.

2. Per i locali adibiti ad attività commerciale, uffici pubblici, saloni di banche, l'altezza delle parti aperte al pubblico non può essere comunque inferiore a 3 metri, riducibili a metri 2,70 per le zone accessibili solo agli operatori dell'esercizio.

3. Per gli spazi accessori o di servizio, l'altezza è riducibile a 2,4 metri.

4. Cantine, garage ed altri locali ad uso tecnologico, altezza non inferiore a 2,2 metri. Nel caso tali locali siano completamente interrati, l'altezza è riducibile fino a 2 metri.

5. In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a 1,8 metri per gli spazi di abitazione ed accessori, purché l'altezza media non sia inferiore a 2,7 metri per i primi e a 2,4 metri per i secondi.

6. Gli eventuali spazi di altezza inferiori ai minimi, devono essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi e ne potrà essere consentito l'uso esclusivamente come ripostiglio spazio di servizio. Il mantenimento di tali spazi aperti è ammesso unicamente in prospicienza alle finestre che siano collocate all'estremità di tali spazi. In quest'ultimo caso le superfici di altezza inferiore ai minimi prescritti non sono computabili ai fini del calcolo della superficie utile minima e del rapporto aeroilluminante.

7. Per i locali con soffitto a volte, l'altezza media è considerata come la media aritmetica tra l'altezza di imposta e quella del colmo della volta stessa con una tolleranza fino al 5% a secondo del tipo di volta.

8. E' fatta salva la legislazione regionale in materia di recupero dei sottotetti.

3.4.5. Criteri di applicazione della norma

1. Le presenti disposizioni relative all'altezza valgono in ogni caso per i locali di nuova costruzione. Dovranno, altresì, essere rispettate in occasione di ristrutturazione, cambio di destinazione d'uso, ecc., salvo deroghe concesse, fermo restando che l'altezza media dei locali non potrà in ogni caso essere inferiore a 2,55 metri per i locali di abitazione e 2,7 metri per i locali di cui all'articolo 3.4.4, comma 2; l'altezza minima in gronda non potrà essere inferiore a 1,8 metri per i soffitti inclinati.

B) AEROILLUMINAZIONE

3.4.6. Aeroilluminazione naturale

1.Tutti gli spazi degli alloggi a destinazione residenziale di cui all'articolo 3.4.1. lettera a) e b) devono avere un'adeguata superficie finestrata ed apribile, atta ad assicurare l'illuminazione e l'aerazione naturale.

2. Le stanze da bagno che non abbiano adeguata aereoilluminazione naturale, dovranno essere dotate di impianto di ventilazione atto ad assicurare i ricambi d'aria previsti dal presente regolamento.

3.4.7. Requisiti minimi di aeroilluminazione naturale diretta nei vani abitabili ed accessori

1. La superficie finestrata dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore al 2% misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ad un'altezza di 0,9 metri dal pavimento.

2. la superficie finestrata utile non deve essere inferiore al 12,5% (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile. Nel caso di ristrutturazione, restauro conservativo o manutenzione straordinaria il suddetto limite viene elevato ad 1/12.

3. Tale norma vale solo per i locali la cui profondità non superi di 3 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento e quando non esistano ostacoli come precisato nei successivi articoli.

4. I requisiti minimi di cui sopra potranno essere derogati motivatamente solamente a seguito di specifica autorizzazione del competente Dirigente.

3.4.8. Superficie aeroilluminante utile

1. Per superficie aeroilluminante utile, che deve essere riportata in tabella su progetto, si intende la superficie dell'apertura nella muratura misurata da spalla a spalla e tra bancale ed architrave.

2. Qualora tale apertura fosse coperta da sporgenze, aggetti, portici, velette (balconi, coperture, ecc.) superiori a 2,5 metri il rapporto aeroilluminante andrà aumentato ad 1/6 (16,5%).

3.4.9. Obbligo del progettista

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

2.La superficie dell'alloggio che non risultasse regolarmente illuminata non può essere computata ai fini della definizione della superficie minima abitabile, come previsto dall'articolo 3.4.2.

3.4.10. Edifici con impianti di condizionamento e climatizzazione

1. Gli spazi degli alloggi a destinazione residenziale di cui all'articolo 3.4.1 lettere a) e b), per i quali siano previsti impianti di climatizzazione o condizionamento degli ambienti, dovranno avere superfici finestrate apribili nella misura di almeno 1/20 della superficie di pavimento.

2. Nelle unità immobiliari a destinazione non residenziale è consentito realizzare rapporti di aerazione inferiori, purché vengano garantite le caratteristiche degli impianti di condizionamento definite nell'articolo 3.6.6.

3.4.11. Illuminazione artificiale

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

3.4.12. Illuminazione notturna esterna

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

C) VENTILAZIONE ED AERAZIONE

3.4.13. Superficie apribile e ricambi minimi d'aria

1. Gli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti da persone o impianti tecnologici, non possano costituire rischio per il benessere e la salute delle persone, ovvero per la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi anche attraverso l'adozione di sistemi tecnologici adeguati.

2. Si ritiene che tali condizioni siano in ogni caso assicurate quando sia previsto per ogni alloggio il doppio riscontro d'aria e siano assicurate le superfici finestrate apribili nella misura non inferiore a quanto previsto dai punti 3.4.7 e 3.4.8.

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

1. Le finestre delle stanze da bagno dovranno essere apribili all'esterno e di misura non inferiore a 0,5 m2 per il ricambio dell'aria. Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora, se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata, intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

2. Nelle nuove abitazioni almeno un bagno deve essere finestrato e disimpegnato ad eccezione dei monolocali.

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

1. Nei corridoi e nei disimpegni, che abbiano lunghezza superiore a 20 metri o superficie non inferiore a 30 m2, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata un'aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni o alternativamente una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria nel rispetto della vigente normativa di sicurezza.

2. Negli altri casi gli spazi di servizio che non abbiano idonea finestratura, dovranno essere serviti da idonea canna di ventilazione atta ad assicurare il ricambio d'aria necessario in relazione all'uso cui lo spazio è destinato.

3.4.16. Definizione di canne di ventilazione

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

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

1. Nei locali adibiti a stanze da bagno, servizi igienici in genere, camere da letto ancorché provvisti di aerazione naturale permanente e di regolare apertura finestrata, è vietata l'installazione di apparecchi a fiamma libera, quali stufe a combustile liquido o gassoso, radiatori individuali a combustibile gassoso, scaldacqua istantanei a gas, apparecchi di cottura a gas.

2. Negli altri locali possono essere installati apparecchi con combustione a fiamma libera alimentati da gas metano o G.P.L., nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza riguardanti l'impiantistica e la ventilazione da garantire in tali ambienti.

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

4. L'afflusso di aria dovrà avvenire mediante aperture sull'esterno con sezione libera totale di almeno 6 cm^2 per ogni 1.000 kcal/ora (1,16 kw) con un minimo di 100 cm2.

3.4.18. Divieti di installazione apparecchi a gas

1. Nelle stanze da bagno e in ogni altro locale ove non vi sia aerazione naturale continua è proibita l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera, mentre sono consentiti quelli a camera stagna.

3.4.19. Definizione di canna fumaria

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

3.4.20. Definizione di canna di esalazione

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

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

3.4.21. Allontanamento dei prodotti della combustione

1. Tutti i focolari, siano essi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaiolo. Possono essere utilizzati altri accorgimenti per lo scarico dei fumi in caso di focolari

funzionanti a metano, a camera stagna e con potenzialità inferiore alle 10.000 kcal/ora (11,63 kw).

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

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

2. Negli edifici esistenti e solo dove non fosse possibile la realizzazione della canna di esalazione, possono essere usati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti, ecc.).

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

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

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

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

1. È vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più apparecchi a combustione del tipo a fiamma libera e in assenza di adeguate aperture di aerazione permanente, o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate.

2. È vietata l'installazione di aspiratori meccanici nei condotti secondari delle canne collettive.

3. L'eventuale utilizzo di aspiratori meccanici verso l'esterno (ventola) può essere consentito solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata ad una canna di esalazione.

3.4.25. Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento

1. Il dimensionamento della sezione utile delle canne fumarie o di esalazione, deve essere eseguito in conformità alla normativa tecnica vigente.

3.4.26. Caratteristiche delle canne

1. Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica, di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno.

2. Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia: le canne fumarie, a questo scopo, devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

3.4.27. Messa in opera delle canne fumarie

1. Le canne devono essere collocate entro altri condotti di materiale analogo o anche di cemento con intercapedine in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore per evitare il raffreddamento della canna stessa, sono comunque fatte salve le norme legislative e tecniche vigenti.

3.4.28. Canne fumarie singole: caratteristiche

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

3.4.29. Canne fumarie collettive: caratteristiche

1. Le canne fumarie collettive, devono essere dimensionate con calcolo analitico, eseguito da un professionista abilitato, secondo la normativa tecnica in vigore (tabelle UNI).

3.4.30. Comignoli: tipi

1. I comignoli devono essere del tipo aspiratore statico ed aperti sui 4 lati ovvero dotati di aspiratori meccanici.

D) TEMPERATURA E UMIDITÀ

3.4.31. Stutture edili: tipologia e dimensionamento

1. Le strutture edili costituenti l'involucro esterno dell'edificio di nuova costruzione oppure oggetto di ristrutturazione devono essere realizzate nel rispetto della legislazione e normativa tecnica vigente, in materia di risparmio energetico.

3.4.32. Impianto di riscaldamento

1. Gli spazi adibiti ad abitazione e quelli accessori devono essere serviti da idonei impianti di riscaldamento. Al fine di contenere l'emissione in atmosfera di agenti inquinanti è fatto divieto all'uso di combustibile liquido o solido (salvo legna, pellets, biomasse legnose, ed altri combustibili innovativi non inquinanti espressamente autorizzati dal Dirigente competente) per alimentare le centrali termiche di edifici di nuova costruzione od oggetto di interventi di ristrutturazione. Se la zona è servita dal teleriscaldamento è fatto obbligo per gli stessi all'allacciamento alla stessa rete o se mancante a quella del metano. Solo per le zone non servite da queste reti è consentito in alternativa l'uso di GPL. L'impianto di riscaldamento, comunque, deve garantire la possibilità di ottenere anche nei mesi invernali e più freddi, una temperatura dell'area interna pari ad almeno +20°C (per un minimo esterno di -5°C).

2. I valori di temperatura interna da rispettare devono essere conformi ai valori previsti dalla legislazione e normativa vigente in materia di risparmio energetico.

3. La verifica dei valori di temperatura interna dei locali deve essere eseguita secondo la normativa tecnica vigente.

3.4.33. Umidità - Condensa

1. L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti interne degli spazi abitativi è ammesso solo se il locale è munito di mezzi di ventilazione sussidiaria. Requisito fondamentale delle pareti dei locali di abitazione è che sia realizzata una sufficiente permeabilità delle pareti stesse in modo che, nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione e/o di umidità.

E) ISOLAMENTO ACUSTICO

3.4.34. Difesa dal rumore

1. I materiali utilizzati per la costruzione, ristrutturazione e ampliamento degli alloggi devono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori da traffico o da altra fonte esterna, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni.

3.4.35. Parametri di riferimento

1. I requisiti atti ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio dovranno essere verificati per quanto concerne i seguenti parametri ed ogni eventuale aggiunta o modifica imposta dalla normativa vigente:

a) potere fonoisolante apparente di partizioni fra ambienti;
b) isolamento acustico standardizzato di facciata;
c) livello del rumore di calpestio di solaio normalizzato;
d) rumorosità degli impianti tecnologici.

3.4.36. Requisiti acustici degli edifici e delle sorgenti sonore interne

1. I progetti relativi ad interventi sul patrimonio edilizio esistente che ne modifichino le caratteristiche acustiche devono essere corredati da dichiarazione del progettista che attesti il rispetto dei requisiti acustici stabiliti dalla legislazione e normativa vigente e dai regolamenti comunali.

2. I progetti relativi a nuove costruzioni, devono essere corredati da valutazione e dichiarazione da parte di tecnico competente in acustica ambientale che attesti il rispetto dei requisiti acustici di cui al comma 1.

3. Le richieste di permesso di costruire per la realizzazione di, nuovi edifici produttivi e di nuovi impianti devono essere accompagnate da una relazione sulle caratteristiche acustiche degli edifici o degli impianti, ove siano illustrati i materiali e la tecnologia utilizzate per l'insonorizzazione e per l'isolamento acustico in relazione all'impatto verso l'esterno, redatta da parte di tecnico competente in acustica ambientale.

4. A fine lavori, il direttore dei lavori certifica la conformità delle opere al progetto approvato.

3.4.37. Misurazioni e valutazioni

1. Le misure atte a verificare i requisiti di cui agli articoli precedenti devono essere effettuate in opera nel rispetto della legislazione e normativa vigente.

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

3. La strumentazione e i metodi di misura dovranno essere conformi alla normativa internazionale I.E.C. (International Electrotechnical Committee).

4. La rispondenza ai requisiti di cui al successivo articolo 3.4.38 potrà essere verificata attraverso misurazione effettuata in loco o certificata da tecnico abilitato iscritto all'albo professionale.

3.4.38. Indici di valutazione che caratterizzano i requisiti acustici passivi degli edifici

1. I parametri che devono essere assicurati e certificati dal costruttore e dalla direzione lavori prima dell'autorizzazione all'uso della costruzione, sono quelli definiti dalla legislazione e normativa vigente.

3.4.39. Rumorosità degli impianti

1. La rumorosità prodotta dagli impianti tecnologici non deve superare i limiti definiti dalla legislazione e normativa vigente.

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

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

F) RIFIUTI DOMESTICI

3.4.40. Obbligo al conferimento

1. È vietato conservare nell'interno degli spazi sia di abitazione che di servizio che accessori, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili e comunque interni, per un termine superiore alle ore 48, salvo speciali deroghe da concedersi dal competente Dirigente.

2. Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati, devono essere, a cura degli abitanti, raccolti in appositi contenitori a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti a tempo debito ai luoghi di raccolta

all'uopo predisposti nel rispetto dei regolamenti comunali.

3.4.41. Canne di caduta

1. Le canne di caduta sono vietate.

3.4.42. Rifiuti provenienti da laboratori ed esercizi pubblici

1. I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari, nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi propri contenitori con coperchio.

G) SCARICHI

3.4.43. Tipi di scarico

1. Gli scarichi idrici di acque reflue, derivanti da fabbricati, si distinguono in relazione all'origine in:

a) acque meteoriche (bianche);
b) acque reflue domestiche;
c) acque reflue industriale.

3.4.44. Reti interne

1. Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati in relazione alla loro origine devono essere conferiti al recapito finale ammissibile nel rispetto di quanto disposto dalla legislazione e normativa vigente e dal Regolamento di fognatura per gli scarichi in pubblica fognatura e dal presente regolamento per gli altri scarichi.

2. È ammessa l'unificazione delle reti di cui alle lettere a) , b) del precedente articolo, immediatamente a monte del recapito finale, fermo restando la possibilità d'ispezione e prelievo campione delle singole reti.

3.4.45. Accessibilità all'ispezione e al campionamento

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

2. Ove prima del recapito siano realizzati impianti di depurazione e trattamento degli scarichi, all'uscita di questi ed immediatamente a monte del recapito finale, deve essere posto un pozzetto di prelievo per analisi di apertura

minima, di norma, 40 x 40 cm: tale pozzetto deve essere a perfetta tenuta e permettere un accumulo anche estemporaneo di acque di scarico per una profondità di almeno 50 cm.

3.4.46. Caratteristiche delle reti e dei pozzetti

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

2. I pozzi di assemblamento e giunzione devono avere le stesse caratteristiche.

3. Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile e poste ad una quota inferiore alla rete: di regola devono essere interrate, salvo che per le ispezioni, e salvo casi particolari ove, a motivata richiesta, il competente Dirigente può prescrivere o ammettere, percorsi controllabili a vista. Tutte le vasche e i pozzetti per prelievo analisi non possono di regola essere ubicati in ambienti confinanti.

H) DOTAZIONE DEI SERVIZI

3.4.47. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima

1. La dotazione minima dei servizi igienico-sanitari per alloggio, a partire da una sola utenza, è costituita da almeno una stanza da bagno di superficie tale da contenere:

- un vaso;
- un bidè;
- un lavabo;
- una doccia o vasca da bagno

3.4.48. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici

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

- pavimenti e pareti perimetrali sino ad una altezza di 200 cm di regola piastrellate, comunque costruiti di materiale impermeabile liscio, lavabile e resistente;
- essere completamente separati con pareti fisse a tutta altezza da ogni altro locale;
- avere accessi da corridoi e disimpegni e non comunicare direttamente con altri locali adibiti a permanenza di persone;
- i locali per servizi igienici che hanno accesso da altri locali di abitazione o di lavoro o da spazi d'uso pubblico devono essere muniti di idoneo locale antibagno (antilatrina, antidoccia, ecc.); per secondi servizi, o per i bagni di monolocali o alloggi destinati a persone singole, è consentito l'accesso diretto al locale bagno da singole camere da letto.

3.4.49. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina

1. Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina o da una cabina cottura per la preparazione degli alimenti che, oltre ai requisiti generali, deve avere le seguenti caratteristiche:

a) avere le superfici delle zone dove si effettuano il lavaggio e la cottura piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile ed impermeabile per una altezza di 2 metri.
b) assicurare la captazione e l'allontanamento dei vapori, gas ed odori che dovranno essere portati ad esalare oltre il tetto con apposita canalizzazione coronata da fumaiolo.

2. La cabina cottura, ove previsto, deve avere le caratteristiche di cui sopra e ampia comunicazione con il locale soggiorno-pranzo.

3.4.50. Requisiti dei negozi

1. I negozi di nuova costruzione dovranno avere superficie illuminante non inferiore a 1/8 di quella di pavimento e per metà apribile. Dovranno essere dotati di almeno un servizio igienico disimpegnato mediante antibagno ove andrà collocato il lavandino. Per i negozi esistenti o derivanti da ristrutturazione o restauro conservativo, si potrà derogare dai limiti stabiliti nel commi 1, 2 e 3 del presente articolo e del successivo 3.10.7 in relazione alle particolari caratteristiche del fabbricato oggetto dell'intervento.

2. Gli esercizi commerciali di nuova costruzione, di superficie superiore ai 250 m2 possono ricorrere a sistemi artificiali per garantire idonee condizioni di aeroilluminazione.

3. Devono, altresì essere dotati di almeno due servizi igienici; inoltre dovrà essere garantito, per gli addetti, un numero di servizi non inferiore a quanto stabilito nel successivo articolo 3.10.7.

3.4.51. Acqua potabile

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

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

3.4.52. Obbligo di allacciamento al pubblico acquedotto e deroghe

1. Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto, ove esistente.

2. Ove ciò non sia possibile, l'approvvigionamento di acqua potabile dovrà avvenire con le modalità indicate nel capitolo 9 del titolo 4 del presente regolamento.

3.4.53. Erogazione dell'acqua - Rete di distribuzione

1. L'erogazione dell'acqua mediante conduttura a rete deve avvenire in modo diretto senza l'utilizzo di serbatoi di carico aperti.

2. Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione parziale serviti di autopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani: in tal caso è vietata l'aspirazione diretta dalla rete pubblica.

3. La rete di distribuzione dell'acqua deve essere:

di idoneo materiale e posata in opera in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti;

separata e protetta rispetto ai condotti di fognatura e nelle vicinanze e negli incroci con questi essere posata superiormente ad essi.

3.4.54. Addolcitori

1. L'installazione e l'uso di apparecchiature atte a demineralizzare le acque destinate ad uso potabile, sono disciplinati dalla legislazione e normativa vigente.

3.4.55. Ascensori, montacarichi, piattaforme elevatrici per disabili

1. La messa in esercizio di ascensori e montacarichi è soggetta a comunicazione al comune, come previsto dalla legislazione e normativa vigente.

2. Le messa in esercizio di piattaforme elevatrici per disabili con altezza di caduta superiore ai 2 metri è soggetta a comunicazione al comune, da effettuarsi con le medesime modalità prevista dalla legislazione e normativa vigente per la messa in esercizio dei montacarichi.

3. Il competente Dirigente, entro 30 giorni dalla comunicazione di cui ai precedenti commi assegna all'ascensore o montacarichi o piattaforma elevatrice per disabili, un numero di matricola e lo comunica al proprietario o legale rappresentante dell'impianto ed al soggetto competente per l'effettuazione delle verifiche periodiche.

4. È fatto divieto di porre o mantenere in esercizio ascensori, montacarichi o piattaforme elevatrici per disabili, per i quali non siano state effettuate le comunicazioni di cui ai precedenti commi 1 e 2, ovvero le suddette comunicazioni non siano state aggiornate a seguito di eventuali modifiche.

5. A seguito di verbale di verifica periodica biennale o straordinaria con esito negativo, il competente Dirigente ordina il fermo dell'impianto fino alla data della comunicazione al comune di avvenuta verifica straordinaria con esito favorevole.

6. All'interno di ogni cabina di ascensore, montacarichi o piattaforma elevatrice per disabili, devono essere esposte le avvertenze per l'uso dell'impianto ed una targa recante le seguenti indicazioni:

- soggetto incaricato di effettuare le verifiche periodiche;
- installatore dell'impianto;
- numero di fabbricazione dell'impianto;
- numero di matricola dell'impianto;
- portata complessiva in chilogrammi;
- numero massimo di persone (solo per ascensori).

CAPITOLO 5

CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

3.5.1. Cavedi e cortili: criteri generali

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

3.5.2. Cavedi: dimensioni

1. È ammessa, esclusivamente per la diretta aeroilluminazione di latrine, gabinetti da bagno, corridoi da disimpegno ed altri spazi accessori o di servizio, la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce, o cavedi o chiostrine.

2. In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

- altezza fino a 8 metri: lato minimo 2,5 metri, superficie minima 6 m2;
- altezza fino a 12 metri: lato minimo 3,0 metri, superficie minima 9 m2;
- altezza fino a 18 metri: lato minimo 3,5 metri, superficie minima 12 m2;
- altezza oltre 18 metri: lato minimo 4,0 metri, superficie minima 16 m2.

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

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

3.5.3. Cavedi: comunicazioni con spazi liberi

1. I cavedi devono essere completamente aperti in alto e accessibili dal basso.

3.5.4. Cavedi: caratteristiche

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

2. È vietato, in detto scarico, versare acqua o materiale di rifiuti delle case.

3.5.5. Pavimentazione dei cortili

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

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

3.5.6. Igiene dei passaggi e degli spazi privati

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

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

3. Alla pulizia di detti spazi di ragione privata, come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano diritto all'uso.

3.5.7. Suolo pubblico: norme generali

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

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

3.5.8. Concessione di suolo pubblico

1. Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla legge, dai regolamenti vigenti, nonché dal titolo IV del presente regolamento, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti di nomadi, raduni, ecc., è data dal competente Dirigente subordinatamente all'adempimento di norme igieniche concernenti principalmente:

a) la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;

b) la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);

c) le indicazioni e i mezzi per lo sgombro di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

3.5.9 Vegetazione erbacea su aree pubbliche e/o private

1. I lotti inedificati o qualsiasi altro appezzamento di terreno ubicato nel comune, devono, a cura dei proprietari e dei conduttori a qualsiasi titolo, essere tenuti puliti da erbacce, depositi di materiale di rifiuto o di risulta di qualsiasi natura nel rispetto dell'equilibrio igienico-sanitario ed ambientale, per un corretto uso del territorio.

2. È esclusa dalla suddetta norma la pulizia dalle erbacce dei terreni ad uso agricolo e coltivati.

3. Qualora il proprietario o il conduttore non provvedano, a seguito della contestazione della violazione, alla pulizia dell'area ed allo sgombero della stessa, il competente Dirigente dispone con ordinanza che si provveda a ripristinare l'area.

4. Decorso il termine entro cui provvedere, il competente Dirigente può procedere all'esecuzione in danno dei soggetti obbligati ed al recupero delle somme anticipate.

CAPITOLO 6

SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE

3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza

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

2. L'altezza netta fra pavimento finito e soffitto finito, sia per la parte sottostante che per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a 2 metri; in tal caso la superficie del soppalco non supererà 1/3 della superficie del locale.

3. Qualora l'altezza media come sopra definita, sia per il locale sottostante che per quello soprastante, sia almeno di 2,3 metri la superficie del soppalco potrà raggiungere ½ della superficie del locale.

4. Saranno ammesse gradazioni intermedie, in ogni caso, la superficie del soppalco, ivi comprese le superfici per l'accesso, non dovrà superare gli indici di cui al comma precedente; è fatto salvo il raggiungimento delle altezze minime previste per le varie tipologie di locali ed i relativi rapporti di aeroilluminazione.

3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi

1. Entrambe le parti, soprastante e sottostante, devono essere totalmente aperte e quella superiore munita di balaustra non inferiore a 1 metro di altezza.

2. Le parti così ricavate devono risultare regolamentari per quanto riguarda la superficie aeroilluminante.

3. In ogni caso, le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate e non vanno computate ai fini del calcolo delle superfici di aereoilluminazione.

3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni

1. Si intende per seminterrato quel locale che, per parte della sua altezza, si trova sotto il piano del marciapiede del fabbricato; per sotterraneo quel locale che si trova completamente sotto il piano del marciapiede del fabbricato.

2. Sia i locali seminterrati che sotterranei non possono essere destinati a spazi d'abitazione (art.3.4.1 lett.a).

3.6.4.Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei

1. Altri usi che comportino permanenza di persone saranno concessi per locali di norma esistenti, a condizione che detti locali non siano destinati a lavorazioni che diano luogo ad emanazioni nocive ed a temperature eccessive, e che siano garantiti con mezzi idonei, anche artificiali, l'aerazione, l'illuminazione e la protezione contro l'umidità.

3.6.5. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso

1. I locali di abitazione posti sotto i tetti o terrazze devono prevedere idonei sistemi isolanti a base di materiale avente speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni accettabili di vivibilità.

2. In quest'ultimo caso, il coefficiente di cui sopra non deve superare quanto stabilito dalla Legge 10/91 e successive modifiche ed integrazioni.

3. I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di agibilità previsti dal capitolo 4 del presente titolo possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati dal permesso di costruire.

4. Fa eccezione il recupero ai fini abitativi dei sottotetti esistenti, per i quali si applicano i disposti delle leggi regionali 15/1996, 12/2005 e succ. mod. ed int. In materia di recupero ai fini abitativi dei sottotetti esistenti.

5. Gli incrementi di spessore o altezza finalizzati al raggiungimento di corretto K termico tramite uso di materiali isolanti non sono considerati incrementi di volume urbanistico.

3.6.6. Condizionamento: caratteristiche degli impianti

1. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, idrometriche, di velocità e di purezza dell'area idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:

a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 m3/persona/ora nei locali di uso privato. I valori di cui sopra devono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;
b) temperatura di 20°C circa + 1°C (grado centigrado) con Umidità Relativa di 40-60% nella stagione
invernale; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra 25-27°C con Umidità Relativa di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C;
c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e, se del caso, disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento ;
d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,2 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di 2 metri.

3.6.7. Condizionamento: prese di aria esterna

1. Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e, comunque, ad un'altezza di almeno 3 metri dal suolo.

2. La distanza da camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

3.6.8. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione

1. Nei fabbricati di nuova costruzione le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, di norma devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e, comunque, non inferiore a 1 m2 per ogni piano.

2. Potrà essere consentita l'illuminazione dall'alto a mezzo di lucernario la cui apertura deve essere pari a 0,4 m2 per piano servito.

3. I limiti di cui ai precedenti commi 1 e 2 non si applicano per gli edifici esistenti oggetto di interventi di ristrutturazione e restauro conservativo.

4. Gli eventuali infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione. I vetri che costituiscono pareti nel vano scala devono essere adeguatamente protetti e di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

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

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

3.6.9. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo

1. Le pareti dei vani scala devono essere realizzate con materiale lavabile e impermeabile.

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

3.6.10. Sicurezza delle scale di uso comune

1. Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a 0,9 metri.

2. Nelle nuove costruzioni è vietata l'apertura delle porte d'ingresso agli alloggi in diretta adiacenza al primo gradino delle rampe. La distanza fra i punti vicini tra il primo gradino della rampa a scendere e la porta non potrà essere inferiore a 40 cm.

3.6.11. Larghezza delle scale

1. La larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, comunque non deve essere inferiore a 1 metro.

2. Nei casi di scale interne che collegano locali di abitazioni o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc. può essere consentita una larghezza di rampa inferiore a 1 metro ma non minore di 0,90 metri. Negli edifici esistenti oggetto di intervento di ristrutturazione o restauro è ammissibile una larghezza di rampa non inferiore a 65 cm.

3.6.12. Dimensioni delle scale di uso comune

1. Nei fabbricati i gradini delle scale devono avere le seguenti misure:

- alzata massima 17 cm per la nuova costruzione e 18 cm per progetti di ristrutturazione;
- pedata di larghezza minima di 25 cm per progetti di ristrutturazione e 28 cm per nuova costruzione;
- nelle nuove costruzioni la somma di una pedata più due alzate dovrà essere compresa tra 62 e 64 cm. secondo la formula (2° + P = 62 ÷ 64 cm.).

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

3.6.13. Scale a chiocciola

1. Le scale a chiocciola che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc., devono avere un diametro minimo non inferiore a 1,2 metri. Non sono ammesse scale a chiocciola per il collegamento di locali d'abitazione (art..3.4.1 lett.a).

3.6.14. Protezione delle scale di uso comune

1. Nelle nuove costruzioni le scale di accesso agli alloggi devono essere protette dalle intemperie, ad eccezione di quella al servizio di un unico alloggio sito al piano rialzato.

CAPITOLO 7

ESERCIZI DI OSPITALITÀ ED ABITAZIONE COLLETTIVA

3.7.1. Norme generali

1. Gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive, ad esclusione di quelle regolate da norme speciali, devono rispondere ai requisiti e alle norme riportate ai successivi articoli.

A) ALBERGHI, MOTEL, AFFITTACAMERE

3.7.2. Superficie e cubatura minima delle camere

1. Le superfici minime delle camere dovranno essere conformi a quelle previste dalla vigente normativa:

- la superficie minima utile netta delle camere a un letto è fissata in 8 m^2 e quella delle camere a due letti in 14 m^2;
- la cubatura minima dovrà, comunque, essere rispettivamente di 21 m^3 e 37 m^3.

2. Le dimensioni di cui sopra vanno calcolate al netto di ogni altro ambiente accessorio.

3. L'altezza minima netta delle camere non dovrà essere inferiore a 2,7 metri.

4. Fermo restando che le camere da letto non possono ospitare più di 4 letti, nel qual caso dovrà essere considerato appartamento, oltre il secondo letto e per ogni letto in più la cubatura minima va aumentata di 15 m^3 con non meno di 5 m^2 di superficie.

3.7.3. Requisiti di agibilità

1. Per quanto concerne i requisiti di illuminazione, isolamento acustico, temperatura, condizionamento e tutto quanto non previsto nel presente articolo, si fa rimando ai requisiti previsti per le civili abitazioni di cui al presente titolo.

3.7.4. Servizi igienici

1. Di regola ogni camera deve essere dotata di servizio igienico proprio completo di lavabo, Wc, bidè, vasca o doccia, cestino rifiuti. Nel caso di bagni senza aeroilluminazione diretta, dovrà essere garantito idoneo ricambio d'aria attraverso canne di esalazione opportunamente dimensionate o impianti di aerazione forzata climatizzata e depurata.

3.7.5. Locali comuni: ristoranti, bar, ecc.

1. Tutti gli spazi comuni dovranno osservare gli indici minimi dei requisiti degli alloggi per civile abitazione, in particolare per quanto concerne l'illuminazione, l'isolamento acustico, la temperatura e il condizionamento.

2. Gli eventuali locali di preparazione e consumazione pasti (alberghi provvisti di ristorante) bar, ecc. dovranno osservare tutte le indicazioni previste nel titolo IV del presente regolamento.

B) CASE DI APPARTAMENTI PER VACANZE, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE

(ALBERGHI RESIDENZIALI)

3.7.6. Requisiti

1. Le case e appartamenti per vacanze e le residenze turistico-alberghiere devono possedere tutti i requisiti di agibilità previsti dagli articoli 3.7.2 – 3.7.3 – 3.7.4 – 3.7.5. Per quanto non previsto valgono le disposizioni per le civili abitazioni riportate nel presente titolo.

C) OSTELLI PER LA GIOVENTÙ, COLLEGI

3.7.7. Caratteristiche

1. Gli ostelli per la gioventù, i collegi, devono disporre di:

a) dormitori separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno 15 m3 per persona: nel caso di dormitori fino a 4 persone, la superficie del locale non potrà essere inferiore a 20 m2.

b) aree sociali destinate a soggiorno ed eventualmente a studio;

c) refettorio con superficie da 0,70 m2 a 1,20 m2 per persona in relazione all'età;

d) cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel titolo IV del presente regolamento;

e) lavanderia e, comunque, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;

f) una latrina ogni 10 persone, 1 lavabo ogni 5 persone, 1 doccia ogni 10 persone. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità ed aventi caratteristiche previste dal presente regolamento;

g) locale per infermeria composto da una cameretta di non più di due letti, dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato;

h) servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, delle suppellettili e delle stoviglie in uso ai soggetti di cui al precedente punto.

2. Gli ambienti devono possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico) previsti per gli alloggi di civile abitazione nonché requisiti di temperatura e condizionamento come indicato dal presente titolo.

D) ALLOGGI AGROTURISTICI

3.7.8. Caratteristiche

1. I complessi o gli alloggi destinati a tale attività devono possedere i requisiti minimi, per gli aspetti igienicosanitari previsti dagli articoli 3.7.2 – 3.7.3 – 3.7.4 – 3.7.5. Per quanto non previsto valgono le disposizioni per le civili abitazioni riportate nel presente titolo.

E) DORMITORI PUBBLICI - ASILI NOTTURNI, OSPIZI

3.7.9. Dormitori pubblici - Asili notturni: caratteristiche

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

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

- una cubatura totale da assicurare minimo 15 m^3 per posto letto;
- una disponibilità di servizi igienici collettivi aventi le caratteristiche previste all'articolo 3.7.7;
- un apposito locale per la disinfezione della biancheria e degli indumenti.

3. Tutti gli ambienti devono avere, inoltre, sempre tutte le caratteristiche previste all'ultimo comma dell'articolo 3.7.7.

3.7.10. Ospizi: definizione e caratteristiche

1. Si definiscono ospizi gli esercizi di ospitalità collettiva ove i soggetti ospitati per le precarie condizioni individuali, anche se non ammalati ed autosufficienti in genere, necessitano di particolare assistenza sociosanitaria.

Per questi esercizi devono essere assicurati i parametri per i collegi per adulti e garantire tutti servizi occorrenti in relazione al tipo di ospite.

2. Gli ambienti devono avere le stesse caratteristiche previste dal presente capitolo del regolamento.

CAPITOLO 8

STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE

3.8.1. Autorizzazione

1. Ferma l'autorizzazione amministrativa di cui alla vigente normativa, chiunque intenda aprire e mantenere in funzione stabilimenti balneari, piscine o alberghi diurni deve ottenere anche una speciale autorizzazione sanitaria rilasciata dal competente Dirigente, che la concede quando gli stessi abbiano anche le caratteristiche riportate agli articoli successivi.

A) STABILIMENTI BALNEARI

3.8.2. Numero utenze ammissibili

1. Stabilito che per ogni persona, in uno stabilimento balneare, deve essere assicurata una superficie minima di 5 m2 si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati a servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni singola utenza.

3.8.3. Cabine – Spogliatoio: numero minimo, caratteristiche, dotazione

1. Il numero minimo delle cabine - spogliatoio non può essere inferiore a 1/20 del numero delle utenze massime ammissibili.

2. Le cabine spogliatoio, in qualsiasi materiale realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a 2,20 metri e una superficie minima di 2,5 m2.

3. Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione minima:

- 1 sedile;
- 1 appendiabiti;
- 1 specchio;
- 1 cestino porta rifiuti.

4. La pavimentazione delle cabine deve essere facilmente lavabile ed antisdrucciolevole.

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

6. Le operazioni di pulizia delle cabine devono essere effettuate con periodicità giornaliera.

3.8.4. Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima

1. Il numero minimo dei WC, complessivamente, non può essere inferiore a ¼ del numero delle cabine-spogliatoio.

2. I servizi devono essere separati per i due sessi.

3. Tutti i WC, siano essi destinati agli uomini che alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove dovranno essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi ed aventi dotazione e caratteristiche come indicato agli articoli 3.8.30 e 3.8.31.

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

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

6. Tutte le pareti devono avere spigoli arrotondati.

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

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

3.8.5. Docce

1. Il numero delle docce, che preferibilmente dovranno essere all'aperto, non deve essere inferiore a 1 ogni 50 utenti.

2. Le docce dovranno avere una piattaforma di almeno 1 x 1 metro, con fognolo o pilette sifonate.

3.8.6. Raccoglitori di rifiuti

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

3.8.7. Pronto soccorso

1. Tutti gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di un locale di superficie minima di 15 m2 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzature necessarie e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

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

3.8.8. Luoghi di ristorazione

1. Qualora negli stabilimenti balneari fossero posti in esercizio bar, ristoranti, ecc., questi dovranno avere, oltre alle necessarie autorizzazioni, anche tutte le caratteristiche previste nel titolo IV del presente regolamento.

B) ALBERGHI DIURNI

3.8.9. Superficie minima dei locali

1. I camerini degli alberghi diurni devono avere altezza regolamentare, una superficie di base non inferiore a 4 m2 per i bagni in vasca ed a 1 m2 per i bagni a doccia. In quest'ultimo caso, i camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a 1 m2 o, in alternativa, possono essere consentiti adeguati spazi anti-doccia per riporre gli indumenti.

2. Sia negli spazi destinati al bagno in vasca sia nelle zone a doccia, devono essere previsti aerotermi o termoventilatori o prese per asciugacapelli; nel caso di docce con

spazio anti-doccia, gli aerotermi o termoventilatori o le prese degli asciugacapelli, realizzati in numero pari ai posti doccia, dovranno essere previsti in un apposito spazio preferibilmente antistante alle stesse docce.

3.8.10. Servizi igienici

1. Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni 10 camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile.

2. Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua, devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a cellule fotoelettriche con, distributori di salviette di panno non riutilizzabili o di carta, ovvero asciugatoi termoventilanti, distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

3. I pavimenti devono essere a superficie unita e impermeabile, con opportuna pendenza verso una bocca di scarico delle acque di lavatura raccordata alla fognatura.

3.8.11. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti

1. Le pareti e i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi, secondo il tipo di bagno, nonché dei servizi igienici devono essere piastrellati (le pareti fino ad un'altezza di 2 metri) e comunque costituiti di materiale impermeabile, di facile lavatura e disinfezione, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati.

2. Il pavimento, inoltre, deve avere adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio, nonché essere antisdrucciolevole.

3. Infine, tutte le superfici impermeabili delle pareti interne e perimetrali, nelle normali condizioni di uso e occupazione, non devono presentare tracce di condensa.

3.8.12. Caratteristiche dell'arredamento

1. Tutte le suppellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi antidocce, nonché dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile detersione e disinfezione.

3.8.13. Aerazione

1. Fermo restando che per i servizi è consentita un'altezza di 2,4 metri, l'altezza dei vani di soggiorno sia del personale che eventualmente degli ospiti deve essere di almeno 2,7 metri.

2. L'aerazione dei vani di cui agli articoli precedenti, è ammessa sia a mezzo superficie finestrata che in aspirazione forzata; in quest'ultimo caso deve essere assicurato un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora in espulsione continua.

3. Se a mezzo di finestra, questa deve essere preferibilmente del tipo a vasistas, allo scopo di evitare la formazione di correnti d'aria.

3.8.14. Condizionamento

1. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza

dell'aria idonee ad assicurare condizioni di benessere delle persone ed in particolare garantire i requisiti di cui al presente titolo del regolamento.

3.8.15. Locali depositi

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

3.8.16. Disinfezione

1. I bagni e le docce, dopo ogni uso, vanno detersi e disinfettati con i materiali idonei.

2. La disinfestazione dei servizi igienici deve, invece, essere effettuata giornalmente con detersione ad ogni occorrenza.

3.8.17. Cambio biancheria

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

3.8.18. Altre prestazioni dell'albergo diurno

1. Per tutte le altre prestazioni tipiche dell'albergo diurno per la cura della persona, si fa rimando alla specifica normativa.

C) PISCINE DI USO COLLETTIVO

3.8.19. Caratteristiche della vasca

1. Le pareti e il fondo della vasca, devono essere perpendicolari, e rivestite in modo da assicurare l'impermeabilità con materiale idoneo.

2. Allo scopo di garantire una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere, preferibilmente, di colore chiaro.

3. La piscina, per almeno una profondità di 0,8 metri deve avere pareti perfettamente verticali e lisce anche allo scopo di assicurare una regolare virata.

4. Su almeno metà del perimetro della piscina, in posizione idonea, devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura o nella rete interna.

5. La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a 1,5 metri costituita o rivestita di materiale antisdrucciolevole.

3.8.20. Acqua di alimentazione: caratteristiche

1. Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere le caratteristiche richieste per le acque potabili. In particolare, gli indici batterici devono essere assenti o contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

2. Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti o, comunque, che possano risultare nocive ai bagnanti.

3. È prevista la possibilità di addizionare all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze alghicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g/m3.

3.8.21. Alimentazione delle piscine

1. Le piscine devono essere alimentate a circuito chiuso.

3.8.22. Depurazione, riciclo, afflussi e ricambi d'acqua

1. L'acqua di afflusso delle piscine deve essere ininterrottamente depurata.

2. Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 8 ore. L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo; a questa portata deve, in ogni caso, sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base. La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione stabiliti dal Ministero della Sanità.

3. L'impianto dovrà essere, comunque, dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore.

3.8.23. Caratteristiche delle canalette di sfioro

1. Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc.) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per sversarvi le secrezioni nasali e salivari.

2. Nella stessa canaletta possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca.

3.8.24. Accesso in vasca delle piscine di uso collettivo

1. All'ingresso delle piscine deve essere prescritto che tutti gli utenti si servano delle docce individuali.

3.8.25. Uso della cuffia

1. In tutte le piscine di uso collettivo è obbligatorio l'uso della cuffia.

3.8.26. Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

1. La temperatura dell'acqua in vasca, deve presentare valori comunque compresi tra 20°C e 22°C negli impianti al coperto, e tra 18°C e 25°C in quelli all'aperto.

2. La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4-5°C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca; comunque non deve mai essere superiore a 30°C e inferiore a 24°C.

3.8.27. Capienza della vasca

1. La capienza della vasca si calcola, preferibilmente, in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di 2,5 m^2 per bagnante quando la profondità della vasca sia maggiore a 1,5 metri. Per profondità inferiori il rapporto sarà 3,5 m^3 per utente.

3.8.28. Tipi di spogliatoi

1. Gli spogliatoi possono essere di tipo:

- a rotazione;
- singolo;
- collettivo.

3.8.29. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione

1. Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine, in numero non inferiore al 15% del numero massimo degli utenti calcolata ai sensi del presente capitolo, detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti. Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di 1,5 x 1,5 metri;

2. Le porte devono avere un'altezza di 2 metri, comprensiva di uno spazio libero fra pavimento e parete di altezza pari a 50 cm, per rendere più facili le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati, devono essere costituite o rivestite interamente con materiale lavabile.

3. Le cabine degli spogliatoi a rotazione, devono essere dotate di un sedile ribaltabile e di uno specchio; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile e di buona resistenza.

4. I percorsi dagli spogliatoi a rotazione alle vasche dovranno essere dotati di idonei spazi per il deposito degli indumenti e delle eventuali calzature temporanee (zoccoli o ciabatte) al fine di limitare al minimo il camminamento a piedi nudi.

3.8.30. Proporzionamento delle docce e dei WC

1. Le piscine di uso collettivo devono avere almeno 1 WC ogni 4 cabine e 1 doccia ogni 4 cabine;

3.8.31. Caratteristiche delle zone doccia e dei WC

1. La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero adeguato ai posti doccia.

2. I locali WC devono avere superficie non inferiore a 1,5 m^2 ed essere provvisti di tazza a sedile o alla turca.

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

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

5. Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati.

6. In tutti i servizi devono essere previsti sufficienti prese d'acqua, con relative lance per le operazioni di lavaggio, e apposita piletta o fognolo sifonato.

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

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

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

3.8.32. Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi

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

2. Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi d'aria;

3.8.33. Insonorizzazione

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

3.8.34. Obblighi del gestore

1. In tutte le piscine di uso collettivo è fatto obbligo, a cura del gestore, esporre, in zona ben visibile (alla cassa):

a) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
b) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;
c) i valori di cloruri misurati nella vasca con specificato il limite massimo ammesso.

2. Questi valori, oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o a scadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

3.8.35. Pronto soccorso

1. In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di 10 m2 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria, e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

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

3.8.36. Palestre ed istituti di ginnastica

1. Le palestre e gli istituti di ginnastica dove si svolgono attività in presenza di pubblico, devono avere i requisiti fissati per i locali di pubblico spettacolo.

2. L'altezza dei vani non dovrà essere inferiore a 3 metri. I pavimenti devono essere di materiale tale da poter essere facilmente lavabile e disinfettabile.

3. Possono essere realizzate zone organizzate con box di superficie non inferiore a 6 m2, con tramezzature di separazione di altezza non superiore a 2,2 metri. La superficie ventilante non dovrà essere inferiore a 1/6 della superficie del pavimento. Per i locali risultanti da ristrutturazione o restauro conservativo sarà possibile prevedere anche

impianti di aerazione forzata che garantiscano un ricambio d'aria continuo di minimo 6 m3/ora.

4. Le palestre e gli istituti di ginnastica devono essere dotati dei seguenti vani accessori:

- uno spogliatoio per il pubblico, diviso per sesso;
- due unità igieniche singole;
- docce divise per sesso.

5. L'inizio dell'attività delle palestre e dei centri di ginnastica è subordinato all'ottenimento di specifica autorizzazione da parte del competente Dirigente.

3.8.37. Piscina con accesso agli spettatori

1. Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, a seconda della capienza, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

3.8.38. Deposito materiale

1. In tutte le piscine aperte al pubblico, si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e di disinfezione di tutto l'impianto.

CAPITOLO 9

CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

3.9.1. Definizione e norme generali

1. Per casa rurale o colonica si intende una costruzione destinata ad abitazione, per il funzionamento dell'azienda agricola e provvista dei necessari servizi a quest'ultima inerenti.

2. Le costruzioni rurali, per la parte adibita ad abitazione, sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente regolamento.

3. Nella costruzione di case rurali devono essere attuati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente la parte residente da quella aziendale.

3.9.2. Locali per lavorazioni e depositi

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

2. I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento di ceramica, gres porcellanato o simili facilmente lavabili, difesi dalla pioggia ed impermeabili.

3. Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori ed insetti.

4. È vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi ed altri presidi.

3.9.3. Dotazione di acqua potabile

1. Ogni abitazione deve essere dotata di acqua corrente sicuramente potabile.

2. Nei casi in cui non è disponibile acqua condotta, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato, da acqua di pozzo che deve essere, a cura del proprietario, sottoposta a periodici accertamenti chimici e batteriologici, con impianto di sollevamento a motore e condotte a pressione.

3. I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento.

3.9.4. Scarichi

1. I cortili, le aie, gli orti, i giardini, anche se già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità della casa.

2. In ogni casa rurale, anche già esistente, si deve provvedere al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.

3. I pozzi neri, ed in genere tutti i serbatoi di raccolta di liquami decadenti dalle attività, devono essere realizzati con materiale impermeabile a doppia tenuta e rispettare, per il recapito finale, le norme del titolo II del presente regolamento.

4. Devono, inoltre, essere collocati a valle e lontano dai pozzi di prelevamento o di qualsiasi altro serbatoio d'acqua potabile e devono essere ubicati ad una distanza dalle abitazioni di almeno 20 metri e, comunque tale da non arrecare molestia al vicinato.

3.9.5. Ricoveri per animali: procedure

1. Fatto salvo che la costruzione di ricoveri per animali è soggetta a permesso di costruire da parte del competente Dirigente, l'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del competente Dirigente, che la rilascia previo accertamento favorevole dell'ASL

2. L'autorizzazione deve indicare la/le specie di animali nonché il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.

3.9.6. Pollai e conigliere

1. I pollai e le conigliere, con capienza massima di 20 capi adulti, devono essere aerati e mantenuti puliti, ubicati al di fuori dei centri abitati nonché dalle zone tipologiche omogenee di tipo "A-B-C-D-F" comunque, a distanza dalle abitazioni viciniore non inferiore a 20 metri.

3.9.7. Abbeveratoi, vasche per il lavaggio

1. Gli eventuali abbeveratoi, vasche per il lavaggio e il rinfrescamento degli ortaggi, devono essere a sufficiente distanza e a valle dei pozzi e devono essere alimentate con acqua potabile. Sono vietate le bocche di riempimento sommerse: devono, inoltre, essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le

acque usate o di supero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di 50 metri dai pozzi per essere disperse sul fondo in modo da evitare impaludamenti o ristagni.

3.9.8. Ricovero per animali domestici e da compagnia

1. I ricoveri devono essere areati e mantenuti costantemente puliti.

2. Devono essere ubicati a distanza non inferiore a ml. 10 dalle abitazioni confinanti di terzi; fanno eccezione i ricoveri per cani per un massimo di due capi adulti.

3. Il numero di capi adulti ricoverati non può superare le dieci unità complessive per pollame, conigli o altre speci destinate al consumo umano.

4. Qualora il ricovero rivesta natura di costruzione è subordinato ad atto abilitativo edilizio.

CAPITOLO 10

EDIFICI PER ATTIVITÀ PRODUTTIVE, DEPOSITI

3.10.1. Norme generali

1. Fatto salvo il rispetto delle vigenti leggi in materia di igiene e sicurezza negli impianti di lavoro e le diverse disposizioni legislative e normative vigenti in materia, gli edifici destinati all'uso generico di laboratori, opifici, depositi, ove sia prevista permanenza continuativa di addetti od altro che si configuri come ambiente di lavoro, devono avere le caratteristiche costruttive, indicate nei successivi articoli del presente capitolo.

2. Resta inteso che per gli ambienti di lavoro a destinazione specifica vale esclusivamente quanto previsto dal presente regolamento.

3. Le attività artigianali saranno autorizzate, a secondo della loro specifica natura, in locali con le seguenti tre fasce d'altezza minima:

a) attività assimilabili a lavori d'ufficio es. sartoria, orologeria, altezza 2,7 metri;
b) artigianato di servizi: es. elettrauto, autofficina, idraulico, nonché laboratori previsti al capitolo 1 del titolo 4, altezza 3 metri;
c) attività che, per le caratteristiche produttive, sono assimilabili ad attività industriali: es. carpenterie, carrozzerie, fabbriche di scarpe, altezza 4,5 metri.

3.10.2. Isolamenti

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

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

3.10.3. Sistemazione dell'area esterna

1. L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata, dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di 100 cm; se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato e impermeabilizzato qualora il materiale depositato possa

rilasciare sostanze inquinanti; dovranno, inoltre, essere previsti e realizzati, nel rispetto delle norme vigenti in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio nel rispetto anche di quanto previsto dal presente regolamento.

3.10.4. Pavimentazione

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

2. Per motivate esigenze tecniche e produttive si potrà derogare dall'obbligo del vespaio.

3. Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale impermeabile, resistente, in superficie unita, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

3.10.5. Illuminazione

1. Dovrà essere assicurata, di norma, una superficie di aeroilluminazione naturale pari a 1/20 della superficie del pavimento, anche con finestrature posizionate sul tetto dell'edificio, con comandi ad altezza d'uomo, da aumentare ad 1/10 in caso di lavorazioni particolarmente inquinanti, non comprensiva degli ingressi

2. La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superfici apribili contrapposte, aperture a vasistas, posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di calore.

3. Per i locali ospitanti stoccaggi, magazzini o particolari lavorazioni che non prevedano la presenza continuativa di operatori, potrà essere consentita la sola illuminazione artificiale e l'aerazione forzata.

3.10.6. Trasporti interni

1. Negli ambienti di lavoro chiusi non devono essere previsti, di norma, sistemi di trasporto interno che utilizzano motori a scoppio.

2. Eventuali deroghe dovranno essere singolarmente autorizzate.

3. Può essere prevista un'area per le operazioni di carico-scarico di automezzi, a condizione che siano stati predisposti adeguati sistemi di aspirazione ed allontanamento del gas di scarico dai motori.

3.10.7. Dotazione di servizi per il personale

1. I locali di servizio devono essere previsti in numero e posizione adeguata, sia alle esigenze di privatezza e comfort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.

2. In ogni ambiente di lavoro ove sia previsto un numero di addetti fino a 10, compresi i titolari, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno con lavabo, suddivisi per sesso.

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

4. La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che, presumibilmente, avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio, suddivisi per sesso, di adeguata superficie.

5. Ogni successivi 30 dipendenti si dovrà prevedere un’ulteriore gabinetto.

3.10.8. Caratteristiche dei servizi igienici

1. Il vano latrina deve essere di superficie minima di 1 m2; l’antibagno di superficie minima di 1 m2; laddove non sia previsto apposito spogliatoio e si usi l’antibagno come spogliatoio la superficie minima di esso non sarà inferiore a 3 m2.

2. I gabinetti devono essere suddivisi per sesso; devono essere regolarmente riscaldati e con regolamentari requisiti di aeroilluminazione naturale diretta, essendo ammissibile la ventilazione forzata solo ove sia dimostrata una impossibilità tecnica alla prima soluzione.

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

4. Le pareti dei servizi igienici (latrina - antilatrina), devono essere piastrellate fino ad un’altezza di 2 metri, la rubinetteria dovrà essere a comando preferibilmente non manuale.

3.10.9. Caratteristiche degli spogliatoi: superfici minime

1. Gli spogliatoi devono avere la superficie minima di 10 m2 e, comunque, non meno di 1 m2 per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un’altezza di 2 metri dal pavimento; preferibilmente devono avere regolamentare aeroilluminazione naturale.

3.10.10. Spogliatoi: dotazione minima

1. Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavatoi e punti per l’erogazione di acqua potabile, almeno una doccia con antidoccia per ogni venti dipendenti e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore previsto.

2. Sia gli spogliatoi che i servizi igienici devono essere accessibili alle maestranze preferibilmente mediante passaggi coperti.

3.10.11. Mense: caratteristiche

1. Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e refettori che devono essere previsti laddove sia presumibile una presenza di almeno 30 addetti durante l’intervallo per la refezione, si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.

2. Tali locali sono, comunque, da autorizzarsi da parte del competente Dirigente, ai sensi del titolo IV del presente regolamento.

3. Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di 1 m2 per persona, e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

3.10.12. Divieto di installazione distributori alimenti e bevande

1. Nell'ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con l'emissione di polveri e gas vapori, o che risultino particolarmente insudiciati, non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati.

3.10.13. Locali sotterranei e semisotterranei

1. Negli edifici di nuova costruzione è vietato di norma adibire al lavoro locali sotterranei o semisotterranei e, comunque, carenti di aria e luce diretta.

2. Negli interventi di ristrutturazione o restauro conservativo di locali adibiti a botteghe artigiane potranno essere autorizzate attività anche in ambienti sotterranei o semisotteranei carenti di aeroilluminazione diretta purché sia assicurato idoneo ricambio d'aria con sistemi di ventilazione forzata.

3.10.14. Isolamento acustico

1. Tutte le fonti di rumorosità devono essere protette, e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento non inferiore a 2/3 di quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.

CAPITOLO 11

LAVANDERIE

3.11.1. Lavanderie: nulla osta

1. Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco, deve richiedere il nulla osta ai sensi dell'articolo 2.7.1. del presente regolamento.

2. Nella domanda devono essere indicati:

a) il sistema di lavaggio;
b) descrizione impianto di abbattimento vapori e gas;
c) gli impianti e gli apparecchi in dotazione;
d) planimetria dei locali.

3. Per le lavanderie ad umido, inoltre, dovranno essere specificate:

a) tipo di acqua usata;
b) sistema di smaltimento.

3.11.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido

1. Le lavanderie ad umido, oltre che il reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:

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

c) un gruppo di servizi composti da almeno una latrina con antilatrina completa di almeno un lavabo per il personale.

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

3.11.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali

1. I locali delle lavanderie industriali devono avere:

a) pavimenti impermeabili, con gli angoli arrotondati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;
b) pareti a tinte chiare ed impermeabili fino ad un'altezza di 2 metri dal pavimento;
c) altezza non inferiore a 3 metri.

2. Qualora la lavanderia non disponga di apparecchi meccanici per il trattamento della biancheria sporca, deve essere previsto un sufficiente numero di vasche per le varie operazioni di ammollatura, lavatura e asciugatura.

3.11.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione

1. Le lavanderie devono disporre di almeno due locali, o di adeguato spazio opportunamente delimitato, siti al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servizio con regolamentare antilatrina e lavabo.

2. Detti locali, o lo spazio delimitato, oltre che di ventilazione naturale a riscontro, in tutti i casi ove ciò sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'esterno e bocca di aspirazione sita in prossimità del pavimento; la canna di ventilazione dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

3. Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio, mediante apposita canna di espulsione, ed essere munito di dispositivo di depuratore idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm. Per un impedimento di natura tecnica, potranno essere adottati sistemi diversi da ritenersi comunque validi da parte del competente Dirigente.

4. Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

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

5. Trattandosi di attività classificata industria insalubre di seconda classe, si potranno adottare prescrizioni particolari.

3.11.5. Biancheria infetta

1. È vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecci di ammalati di malattie trasmissibili, da conferirsi separatamente ad appositi servizi di lavanderie riconosciuti idonei dalla legislazione e normativa vigente.

CAPITOLO 12

AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

3.12.1. Autorimesse private: caratteristiche

1. Le autorimesse private devono essere provviste di pavimento impermeabile.

2. L'altezza minima netta interna dell'autorimessa non può essere inferiore a 2,2 metri.

3. Le pareti, compresi soffitti e pavimenti, delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici come indicato nel presente regolamento.

3.12.2. Autorimesse pubbliche: caratteristiche

1. Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche, si dovranno assicurare le norme nazionali e regionali vigenti in materia.

2. Per quanto concerne le autorimesse per carri funebri, si fa rimando all'articolo 19 del DPR 833/75.

3.12.3. Disposizioni particolari per l'accensione dei motori

1. All'interno delle rimesse è vietato tenere in funzione i motori dei veicoli oltre il tempo strettamente necessario, intercorrente tra l'accensione e l'uscita del mezzo.

CAPITOLO 13

AMBULATORI E STUDI MEDICI

3.13.1. Ambulatori e studi medici: caratteristiche dei locali

1. Fermo restando le procedure autorizzative ed i requisiti previsti nel titolo I del presente regolamento per l'esercizio dell'attività, i locali da adibire ad uso ambulatorio e studi medici devono possedere, dal punto di vista igienico-sanitario, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro ed in particolare:

- altezza dei locali non inferiore a 2,7 metri;
- sala d'attesa illuminata ed aerata per gli interventi di nuova costruzione;
- servizio igienico con antibagno per il pubblico;
- ambulatorio aerato ed illuminato;
- lavandino con acqua corrente nell'ambulatorio con rubinetto a comando, non manuale.

2. Eventuali deroghe potranno essere concesse dal competente Dirigente.

3. La sala d'attesa e quella di visita devono essere convenientemente arredate. La sala di visita deve contenere tutta l'attrezzatura, la strumentazione e le apparecchiature in

relazione all'esercizio della specifica attività. In ambulatorio deve essere posto un armadietto farmaceutico provvisto di presidi terapeutici, adeguati alle attività

che vi si svolgono.

4. Per gli studi medici, il bagno per il medico può essere quello della propria abitazione privata, qualora adiacente l'ambulatorio.

CAPITOLO 14

A) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE

3.14.1. Campo di applicazione

1. La presente normativa si applica a tutti i ricoveri a carattere temporaneo e/o provvisorio per esigenze sia di destinazione alla ricezione di turisti o nomadi che per l'allestimento in via eccezionale per emergenze causate da catastrofi naturali e non.

2. Tutti gli altri alloggi che rientrano tra quelli provvisori, come meglio sotto specificato, dovranno, fatte salve le disposizioni di legge vigenti in materia, osservare quanto previsto dal presente capitolo.

3. Tra gli alloggi temporanei a carattere provvisorio rientrano:

- i container, i prefabbricati ad uso provvisorio e temporaneo;
- i bungalow.

3.14.2. Requisiti propri degli alloggi provvisori

1. PREFABBRICATI, CONTAINER ED ANALOGHI: devono essere realizzati con idoneo materiale atto a garantire la resistenza al fuoco, evitare che si verifichino notevoli sbalzi di temperatura, che si formi condensa sulle pareti interne ed ancora che ne permettano una facile pulizia per garantire la massima igienicità dei locali, degli spazi e dei servizi.

2. Devono garantire uno spazio abitabile non inferiore a 8 m^2 per persona. Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi d'aria ed avere un'adeguata illuminazione naturale.

3. Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un Wc bagno o, preferibilmente, doccia, il tutto regolarmente allacciato alla rete fognaria o a regolamentare impianto di trattamento.

4. Devono avere altezza minima non inferiore a 2,4 metri i prefabbricati e a 2,1 metri i container.

5. I pavimenti devono essere in materiale durevole e lavabile: l'impianto elettrico di illuminazione deve essere eseguito secondo le norme CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano).

6. Devono essere approvvigionati di acqua potabile, di regola proveniente dal pubblico acquedotto.

7. BUNGALOW: per le caratteristiche di questi alloggi si fa espresso rimando a quanto previsto dal presente articolo.

8. Fermo restando il requisito di altezza fissato dal sopra richiamato regolamento regionale, deve prevedersi, per ogni persona, uno spazio abitabile non inferiore a 4 m^2 con un'altezza non inferiore a 2,4 metri.

B) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

3.14.3. Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta

1. Nella sistemazione o predisposizione dell'area o delle piazzole per il posizionamento degli alloggi provvisori di cui al precedente articolo occorre che, oltre al rispetto degli indici minimi di superficie delle piazzole di cui all'allegato A del regolamento regionale 11/10/1982 n°8, gli stessi alloggi, di regola, distino tra di loro lungo tutto il perimetro:

- le tende minimo 2 metri;
- le roulotte e i camper, minimo 3 metri;
- i prefabbricati, i container, i bungalow minimo 4 metri.

2. Tutti gli alloggi devono, inoltre, distare dai servizi igienici e dai depositi dei rifiuti almeno 20 metri.

3. Per particolari situazioni di gravità, si potrà derogare da tale norma.

4. Il suolo destinato alla ricezione di alloggi provvisori deve essere sistemato ed attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche, deve, inoltre, garantire un'agevole percorribilità per il passaggio delle persone ed automezzi.

3.14.4. Approvvigionamento idrico

1. Fermo restando quanto stabilito dalla vigente regolamentazione, la dotazione normale di acqua è fissata in 500 litri per persona e per ogni giorno di cui almeno 1/3 potabile; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi di pulizia, ed ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti, dovrà essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione.

2. L'acqua potabile dovrà pervenire dall'acquedotto comunale; in mancanza di questo, è previsto l'approvvigionamento privato di acqua dichiarata potabile da laboratorio autorizzato.

3. Nel caso che l'approvvigionamento non derivi dall'acquedotto comunale è necessario installare serbatoi di riserva di acqua potabile della capacità di 100 litri/giorno per persona ospitabile oppure munire il parco di campeggio di motori o gruppi elettrogeni in grado di far funzionare le pompe.

3.14.5. Servizi idrosanitari: dotazioni minime e caratteristiche

1. I complessi ricettivi all'aria aperta devono essere provvisti delle seguenti dotazioni minime di servizi idrosanitari aventi anche le caratteristiche appresso specificate:

- 1 latrina per ogni 20 persone in locali distinti per i due sessi;
- 1 lavabo per ogni 10 persone;
- 1 doccia con acqua calda e fredda per ogni 10 persone in locali distinti per i due sessi.

2. Le costruzioni destinate ai servizi igienici devono essere posizionate adeguatamente in modo da assicurarne l'isolamento e, nel contempo, la facile accessibilità.

3. Tutti gli ambienti dei servizi devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, non assorbente o poroso, facilmente lavabile; devono avere pareti, con spigoli arrotondati, rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di 2 metri ad eccezione dei locali doccia che devono essere completamente rivestiti di materiale impermeabile.

4. Dovrà, inoltre, essere assicurata adeguata pendenza del pavimento alle appositi pilette per il deflusso delle acque di lavaggio.

5. I locali doccia devono avere, sempre separatamente per i due sessi, adeguati spogliatoi con panche di materiale lavabile, appendiabiti e armadietti.

6. Devono avere, oltre ad un'adeguata illuminazione ed aerazione, come meglio specificato agli articoli successivi, adeguata termoventilazione e apparecchiature per l'immissione di aria calda o prese per asciugacapelli in numero pari a quello dei posti doccia.

7. In alternativa ai locali spogliatoi, possono essere consentiti spazi antidoccia per riporre gli indumenti, in questo caso devono essere previste delle zone con prese d'aria calda e prese per asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

8. È comunque consigliabile prevedere le zone o locali doccia, separati, anche se contigui, con il resto del servizio.

9. I vani latrina devono avere superficie non inferiore a 1 m2, possedere tutti i requisiti previsti dal presente regolamento ed avere, preferibilmente, un vaso alla turca: nei servizi destinati agli uomini potranno prevedersi, in aggiunta alla dotazione minima, anche orinatoi a parete.

10. È consigliabile realizzare uno spazio unico anti-latrina ove, dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni tre servizi.

11. Dovrà essere realizzato un apposito locale, distinto o incorporato ad un blocco dei servizi, ove si sistemerà tutto il materiale occorrente per le pulizie ordinarie ovvero per le disinfezioni o disinfestazioni che saranno eseguite ad intervalli di tempo adeguati.

12. Il locale o i locali in questione dovranno essere chiusi al pubblico. Nei locali di servizio devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio.

13. Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito; devono, inoltre, essere sempre previsti distributori di salviette di panno o carta, ovvero asciugatoi termoventilati; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

14. Tutte le altre eventuali suppellettili non comprese nel presente articolo devono essere sempre costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.14.6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosanitari

1. Tutti i locali dei servizi idrosanitari devono avere illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

2. Qualora per alcuni locali l'aerazione e illuminazione avvengano con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria.

3. Ogni locale dei servizi deve essere munito di apparecchio per l'illuminazione artificiale, tale da assicurare l'utilizzo anche nelle ore notturne.

4. L'illuminazione notturna dei piazzali e dei percorsi, deve essere possibilmente concentrata in basso mediante l'uso di lampioncini aventi l'altezza massima di 4 metri.

3.14.7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria, docce all'aperto

1. I lavelli per le stoviglie e i lavatoi per la biancheria possono essere installati in corpi di fabbrica o all'aperto.

2. Devono essere in numero adeguato al numero delle persone ospitabili, realizzati con materiale di facile pulizia.

3. In sostituzione dei lavatoi per la biancheria è possibile l'adozione di macchine lavatrici a gettone.

4. Per quanto concerne le docce all'aperto, occorre che le stesse abbiano pavimentazione liscia, impermeabile, adeguata e con idonea pendenza allo scopo di evitare la formazione di pozzanghere e allagamenti alle zone limitrofe.

5. Nelle vicinanze di tutti i servizi di cui sopra dovranno essere apposti in numero adeguato raccoglitori di rifiuti.

3.14.8. Pronto soccorso

1. Tutti i complessi devono essere muniti di cassette di pronto soccorso con i medicamenti necessari. Per i complessi aventi una ricettività superiore a 500 ospiti potenziali deve essere prevista la realizzazione di un locale di superficie adeguata, attrezzato a pronto soccorso con attrezzature e presidi farmacologici.

3.14.9. Altri servizi

1. Le cucine, le dispense, le sale da pranzo, i bar, i caffè, le sale da gioco ed ogni altro esercizio di ospitalità collettiva dovranno osservare le norme indicate negli specifici capitoli del presente regolamento.

2. Analogamente vanno applicate tutte le indicazioni riguardanti il personale addetto alla manipolazione e alla somministrazione degli alimenti e delle bevande.

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPITOLO 1

DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Ambiti di vigilanza

1. La vigilanza e il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi e degli uffici previsti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia.

2. Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dall'ASL per quanto di competenza.

4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza

1. Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti ai locali e alle attrezzature adibiti alla produzione, preparazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari, i titolari o conduttori devono provvedere alla relativa eliminazione secondo le prescrizioni e i termini fissati dall'ASL.

2. Se gli interessati non avranno provveduto in conformità a quanto sopra, salvo le sanzioni previste dalle vigenti leggi, fino ad avvenuto adeguamento il competente Dirigente, ricevuta la segnalazione da parte dell'ASL, potrà disporre la sospensione dell'attività.

3. L'avvenuto adeguamento deve essere comunicato al Comune ed all'ASL per le opportune verifiche.

4. L'ASL, nei casi in cui si possono ravvisare pericoli per la salute pubblica, adotta i provvedimenti previsti dalla legislazione e normativa vigente.

5. Il competente Dirigente, ricevuta comunicazione di tali provvedimenti, pone in atto gli interventi di competenza.

4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria

1. Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita delle sostanze alimentari dev'essere munito del libretto di idoneità sanitaria.

2. Il rilascio del libretto deve essere chiesto all'ASL che provvede al rilascio previa verifica dei requisiti igienicosanitari di cui al successivo articolo 4.1.6.

3. Quando il richiedente proviene da altro comune facente capo ad altra Azienda Sanitaria Locale, dovrà essere prodotta una dichiarazione la quale attesti che

all’interessato non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria.

4.1.4. Conservazione e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

1. Il libretto è valido un anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro.

2. Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere il libretto medesimo nel luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto a seconda dell’attività esercitata.

3. Chi presta la propria opera presso più imprese, deve essere in possesso di fotocopia del libretto di idoneità sanitaria, da conservarsi sul luogo o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è custodito il libretto originale.

4. Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza.

4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività

1. I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, a condizione che non indossino gli indumenti da lavoro. Agli stessi componenti delle commissioni, è fatto divieto di venire in contatto con gli alimenti, e ad usare i servizi igienici destinati al personale addetto.

2. Il responsabile della produzione è tenuto a controllare il rispetto delle prescrizioni.

4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria

1. Il libretto di idoneità sanitaria viene rilasciato previa verifica del possesso di alcuni requisiti, in relazione alla specifica attività svolta, a seguito di:

a) visita medica tendente ad appurare l’assenza di controindicazioni allo svolgimento delle mansioni di alimentarista;

b) eventuali accertamenti specialistici e/o di laboratorio sulla scorta dell’esito della visita medica di cui alla precedente lettera a);

c) eventuali accertamenti tendenti ad escludere lo stato di portatore cronico di agenti patogeni quali, in particolare, Salmonelle nelle feci e Stafilococchi enterotossici nel rinofaringe;

d) verifica mediante colloquio dell’avvenuta acquisizione teorica e pratica di nozioni comportamentali corrette sotto il profilo igienico-sanitario relativamente ad ambienti di lavoro, lavorazioni, conservazione degli alimenti, abbigliamento e cura della persona, concetti generali inerenti la prevenzione delle malattie a trasmissione orofecale e delle tossinfezioni alimentari.

4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria

1. In occasione del rinnovo del libretto di idoneità sanitaria, si procederà alla verifica del mantenimento dei requisiti di cui al precedente articolo 4.1.6, ad eccezione di quanto previsto alla lettera d).

4.1.8. Accertamenti estemporanei

1. L'ASL può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi, ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

4.1.9. Segnalazione dei casi sospetti

1. I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di:

- segnalare immediatamente all'ASL per l'adozione degli eventuali provvedimenti i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente;
- richiedere al personale dipendente assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica dalla quale risulta che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento

1. Il personale comunque addetto alla produzione e preparazione di sostanze alimentari negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, nelle cucine delle mense, dei ristoranti, delle tavole calde, delle tavole fredde e di attività assimilabili, dei centri di ristorazione collettiva, delle feste popolari deve avere l'abbigliamento conforme a quanto previsto dalla legislazione e normativa vigente.

2. Il personale che nelle strutture di cui sopra è addetto alla sola somministrazione o vendita (ad es. baristi, camerieri e commessi), è esentato dall'obbligo del copricapo.

3. In ogni caso il personale, oltre a quanto previsto al precedente articolo 4.1.6. deve curare la pulizia personale e quella del proprio abbigliamento.

4.1.11. Autorizzazione sanitaria

1. Si considerano soggetti ad autorizzazione sanitaria:

a) l'esercizio di stabilimenti o laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché i depositi all'ingrosso delle sostanze alimentari;

b) i magazzini di deposito della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita;

c) i magazzini degli esercenti il commercio ambulante;

d) i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e/o di somministrazione.

2. Si considerano annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita al dettaglio o alla somministrazione nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

3. È, altresì, soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini, comprese le mense delle scuole, le mense aziendali, i complessi turistici e le strutture agrituristiche, le case di riposo, le strutture socio-assistenziali in genere, escluse quelle con caratteristiche e dimensioni di tipo familiare, ecc.

4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria

1. L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo viene rilasciata dal competente Dirigente previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto almeno sotto l'aspetto dei requisiti organizzativi (numero addetti, turni di rotazione, suddivisione delle mansioni, ecc.).

2. Per l'ottenimento dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività, i pubblici esercizi, qualora, in relazione alla tipologia dell'attività svolta siano soggetti anche all'autorizzazione sanitaria, all'atto del ritiro dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività dovranno esibire l'autorizzazione sanitaria, da valere come certificazione di idoneità dei locali e degli impianti.

3. Contestualmente alla presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria, l'interessato può chiedere il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo scritto relativo all'allestimento dei locali e degli impianti.

4. L'interessato comunicherà l'avvenuto allestimento dei locali e degli impianti, richiedendone l'ispezione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria. Per quanto attiene i requisiti specifici si rimanda ai rispettivi articoli dei successivi capitoli.

5. I requisiti ivi specificati devono essere rispettati nel caso di avvio di nuove attività.

6. Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria ed annesse ad esercizi di somministrazione o vendita, può essere consentito derogare ai requisiti richiesti in caso di comprovata impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative, giudicate idonee. Tali soluzioni comporteranno l'annotazione di condizioni vincolanti sull'autorizzazione sanitaria.

4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per laboratori artigianali e stabilimenti industriali

1. Alla domanda per l'apertura di stabilimenti industriali, la documentazione, al fine di consentire una effettiva analisi preventiva, dovrà essere specificata come segue:

a) planimetria in pianta, sezione, in scala 1:100 degli ambienti con indicata superficie, altezza, Rapporto Aereoilluminante;

b) relazione tecnico-descrittiva dei locali e attrezzature corredata, dalla documentazione richiesta nella modulistica.

4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria

1. I titolari delle attività di cui all'articolo 4.1.11. devono esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico.

CAPITOLO 2

STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione

1. Ai fini dell'ottenimento della autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo 4.1.11, gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento,

devono essere conformi ai requisiti previsti dalla legge nonché dalle norme del presente regolamento.

2. I requisiti di cui al presente capitolo si applicano, sulla base di opportune verifiche degli organi di vigilanza, anche ai centri di preparazione pasti destinati alla ristorazione collettiva.

3. Gli stabilimenti e i laboratori di cui sopra non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità, possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale.

4. Ai fini del presente regolamento, per locale o servizio annesso si intende qualsiasi locale o servizio che sia funzionalmente collegato agli stabilimenti o laboratori di cui al primo comma del presente articolo.

4.2.2. Caratteristiche dei locali

1. I locali di cui al precedente articolo 4.2.1, non devono avere comunicazione diretta con le latrine o con i locali di abitazione, e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone.

2. Deve, inoltre, essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge.

3. Nei predetti locali deve essere consentito un agevole accesso alle apparecchiature lungo tutto il loro perimetro, sia per il loro utilizzo specifico sia per le operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione; i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro; devono essere disponibili postazioni di lavoro che non si intralcino reciprocamente.

4. Oltre alle caratteristiche di cui sopra, i limiti minimi di cubatura, altezza e superficie per aziende che occupino più di 5 addetti, sono fissati dalla legislazione e normativa vigente e dal presente regolamento.

5. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche ad idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo.

6. Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzatori e/o di deodoranti chimici.

7. Le pareti devono essere intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a 2 metri, con materiali di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; i pavimenti devono avere superficie unita e impermeabile, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli muniti di chiusura idraulica; nei locali ove vi sia versamento di liquidi sul pavimento, i posti di lavoro dovranno essere muniti di graticolato, facilmente amovibile e antiscivolo; gli spigoli e i raccordi tra pavimento e parete e tra parete e parete devono avere sagoma curva.

4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita

1. Gli stabilimenti industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente articolo 4.2.2, debbono avere:

a) un locale o vano deposito, a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile attraverso un percorso protetto e con attrezzature idonee per la conservazione dei prodotti;

b) un locale per la vendita, con le caratteristiche di cui al successivo articolo 4.3.2.

4.2.4. Laboratori artigianali

1. I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;

b) un locale deposito di adeguate dimensioni per la conservazione con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti;

c) servizi igienici annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato, aventi le caratteristiche di cui al successivo articolo 4.2.10;

d) spogliatoio costituito da locale o spazio adeguatamente separato dai locali di cui alle lettere a) e b) del presente articolo, aerato, abbastanza ampio da contenere armadietti a doppio comparto, in numero di 1 per ciascun addetto. Lo spogliatoio potrà coincidere con l'antibagno purché possegga i requisiti richiesti;

e) docce, in numero adeguato al personale, laddove il tipo di lavorazione né consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale.

2. I locali di cui alla lettera a) oltre alle caratteristiche di cui al precedente articolo 4.2.2 devono avere superficie netta calpestabile, per addetto, non inferiore a 2 m2 e una superficie complessiva non inferiore a 8 m2.

4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita

1. I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio e/o somministrazione oltre ai requisiti di cui al precedente articolo 4.2.4. devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita, con le caratteristiche di cui al successivo articolo 4.3.2.

4.2.6. Deroghe

1. Il competente Dirigente può consentire in particolari casi anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo che i locali di cui alle lettere a) e b) del precedente articolo 4.2.4 siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzato.

4.2.7. Impianti di lavorazione

1. I predetti stabilimenti e laboratori devono essere, inoltre, provvisti di impianti, attrezzature, utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario in base alle norme in vigore, costituiti in modo da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione e da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o ad essere manipolate dagli addetti.

2. Le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali e la contaminazione dall'ambiente.

3. Le linee di produzione devono, inoltre, essere separate per materia prima e/o per prodotti finiti (cioè non deve verificarsi promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.

4. Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve, ogniqualvolta possibile, procedere ad accurata pulizia.

4.2.8. Strutture di deposito

1. Le strutture di deposito devono avere caratteristiche costruttive e condizioni termoigrometriche in relazione ai generi depositati.

2. Qualora nei locali di deposito si verifichi permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui ai precedenti articoli 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4 e 4.2.5, in quanto applicabili, nel rispetto di quanto previsto dalla legislazione e normativa vigente in materia di igiene del lavorio e dal presente regolamento.

4.2.9. Acqua potabile

1. La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile inquinamento.

2. Ove l'approvvigionamento idrico avvenga non solo a mezzo del pubblico acquedotto, la rete di distribuzione non proveniente dal pubblico acquedotto non vi deve essere collegata e dovrà essere resa riconoscibile.

3. È obbligo del titolare provvedere ai periodici controlli analitici di gestione, conservandone i referti presso la sede dell'impianto per i controlli ispettivi.

4. Il titolare è, altresì, tenuto a comunicare il programma dei controlli e le eventuali successive variazioni con l'indicazione dei parametri e della periodicità, ed a conservare gli esiti.

5. Le acque utilizzate per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione, la immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinate al consumo umano, mediante incorporazione o contatto e che possono avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale, non possono superare i valori dei parametri microbiologici e tossicologici stabiliti dalla legislazione e normativa vigente, nonché degli altri parametri il cui mancato rispetto possa pregiudicare la salubrità del prodotto finale.

6. L'utilizzo per gli scopi di cui al comma precedente, di acque non aventi caratteristiche di potabilità, relativamente a parametri diversi da quelli microbiologici e tossicologici, e comunque non pregiudicanti la qualità del prodotto finale, è autorizzato dall'ASL.

4.2.10. Servizi igienici

1. I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a ritorno automatico, debbono avere pavimenti e pareti fino a 2 metri, in materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile.

2. I gabinetti dovranno essere in numero non inferiore a quanto previsto dalle indicazioni contenute nel Capitolo II del Titolo III del presente regolamento.

3. La carta igienica deve essere posta in contenitore protettivo, atto ad evitare insudiciamenti.

4. Lo scarico del WC deve essere azionato preferibilmente a comando non manuale.

5. L'erogazione dell'acqua potabile deve essere posta nell'antilatrina e va azionata a comando non manuale, preferibilmente non a gomito.

6. All'interno dei gabinetti devono essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

7. I servizi igienici possono avere ventilazione meccanica con ricambio di 30 volumi ora in alternativa delle aperture esterne.

4.2.11. Docce

1. Le docce, ove previste, debbono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e, comunque, non meno di 1 ogni 10 lavoratori e possono avere ventilazione meccanica con ricambio di 30 volumi ora in alternativa delle aperture esterne.

4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti

1. Per lo smaltimento delle acque luride devono essere previsti canalizzazioni e scarichi e, se necessario, impianti di depurazione a norma delle vigenti disposizioni.

2. Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura.

3. I rifiuti solidi e semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento, con acqua o, eventualmente, con appropriata attrezzatura per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione.

4. Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza di insetti, roditori ed altri animali.

5. I contenitori di rifiuti e immondizie devono essere aperti e chiusi con comando non manuale, vanno mantenuti chiusi e posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legislazione e normativa vigente.

4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti

1. I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

2. Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

3. Le modalità con le quali si procede alla sanificazione della linea di produzione devono essere dettagliatamente descritte in un protocollo da esporre nei locali di produzione.

4.2.14. Controlli di qualità

1. Gli stabilimenti industriali e laboratori che adottano dei controlli analitici di qualità delle materie prime, delle fasi di trasformazione e del prodotto finito, ne conservano documentazione a disposizione per i controlli ispettivi per almeno due anni.

CAPITOLO 3

ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO

4.3.1. Autorizzazione amministrativa per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari

1. Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire o, comunque, modificare un esercizio di vendita di sostanze alimentari deve effettuare la comunicazione, o munirsi dell'autorizzazione prevista dalla legislazione e normativa vigente.

2. L'esercizio dell'attività sulla base della comunicazione effettuata o dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del comma precedente, è subordinato al rispetto della normativa igienico-sanitaria.

3. Si fa comunque salva l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di altre speciali autorizzazioni.

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico di generi alimentari, compresi quelli carnei

1. Gli esercizi di vendita al pubblico in sede fissa, devono essere composti, almeno, da:

a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a 100 cm, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;

b) un vano (o spazio o area) contiguo aerato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e munito di lavabo con acqua potabile corrente;

c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale WC con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, con i requisiti di cui al precedente articolo 4.2.10.

d) un locale o zona non accessibile al pubblico, destinato a deposito, con requisiti strutturali tali da evitare danno alle merci depositate.

2. I locali del presente articolo devono avere i requisiti di cui al precedente articolo 4.2.2. in quanto applicabili.

3. Gli esercizi commerciali possono ricorrere ai sistemi artificiali per garantire idonee condizioni di aeroilluminazione. Gli esercizi commerciali di superficie superiore ai 600 m2 devono altresì essere dotati di almeno 2 (due) servizi igienici, distinti per sesso, per il pubblico. Inoltre, dovrà essere garantito, per gli addetti, un numero di servizi non inferiore a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni in materia di igiene del lavoro, con i requisiti di cui al precedente articolo 4.2.10. Devono altresì essere dotati di appositi servizi igienici per persone disabili.

4. Per le attività ricomprese nelle zone del centro storico, e cioè nelle zone tipologiche omogenee di tipo “A”, il competente Dirigente potrà concedere deroga motivata all’obbligo di cui alle lettere b) e c) del comma 1 del presente articolo.

4.3.3. Attrezzature

1. Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti di materiale resistente all’uso ed impermeabile, tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione.

2. Quando l’esercizio effettui la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell’ambiente di conservazione, visibile dall’acquirente, per le merci in esposizione.

3. Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente e di scarichi raccordati, mediante sifoni idraulici, alla fognatura.

4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari

1. Le sostanze alimentari devono essere riparate dalle mosche e dagli altri insetti e da altre cause di inquinamento, non devono mai essere depositate all’esterno del negozio o depositate direttamente sul pavimento, ma da esso sollevate in modo da consentire lo svolgimento delle operazioni di pulizia.

2. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell’acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione.

3. Le vetrine e i banchi di vendita devono essere protetti da ogni causa di inquinamento con opportuni dispositivi; le lampade delle vetrine di custodia devono essere dotate di sistema di protezione.

4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti

1. I negozi di vendita e di distribuzione di generi alimentari devono essere dotati di idonei sistemi per la raccolta di rifiuti, quali ad esempio:

a)contenitori lavabili e disinfettabili muniti di sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta e sistema di apertura non manuale, di capacità adeguata;

b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, di capacità adeguata;

c) altri contenitori rigidi, lavabili e impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta di capacità adeguata e con sistema di apertura non manuale.

2. I contenitori di cui sopra devono essere tenuti in luogo appartato.

3. Quotidianamente i rifiuti devono essere allontanati dai locali ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

4.3.6. Animali o elementi estranei

1. Fatte salve le eccezioni di legge, negli esercizi di vendita non potrà essere consentito introdurre animali.

2. È, altresì, vietato detenere qualsiasi altra cosa in grado di pregiudicare la salubrità degli alimenti.

4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione

1. I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari.

4.3.8. Vendita di prodotti surgelati

1. Chi intende vendere esclusivamente prodotti surgelati deve munirsi dell'attestato di idoneità dei locali rilasciato dal competente Dirigente previa verifica dell'esistenza dei requisiti igienico-sanitari dei locali e della apparecchiatura frigorifera prevista dalla legislazione e normativa vigente.

2. In ogni caso le apparecchiature frigorifere devono essere conformi alle vigenti disposizioni.

3. La vendita dei prodotti surgelati deve avvenire nel rispetto della legislazione e normativa vigente.

4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

1. I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere custoditi in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

2. I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità d'impiego.

4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata

1. La vendita di alimenti non involucrati, sfusi o previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovrà essere effettuata attuando particolari accorgimenti in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

2. Qualora il personale degli esercizi di vendita attenda promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari, sia al maneggio della moneta, la vendita di generi alimentari non preconfezionati, ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata, o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura, dovrà essere effettuata con le modalità di cui al precedente comma.

4.3.11. Divieti per gli acquirenti

1. È fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere la merce non protetta con le mani nude. È ammesso l'uso di guanti a perdere.

2. Il titolare o il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate adiacenze della merce in vendita.

4.3.12. Vendita di generi diversi

1. Negli esercizi di cui al presente capitolo nei quali si effettua la vendita di sostanze alimentari e non, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in scaffalature, reparti o scompartimenti ben distinti e separati, atti ad evitare rischi di contaminazione o alterazione.

4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/o nocive

1. Oltre a quanto previsto nel precedente articolo, le sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o, comunque, pericolose o nocive possono essere detenute e/o vendute solo se in confezioni originali e sigillate e nettamente separate dai prodotti alimentari.

4.3.14. Esposizione all'esterno

1. Il competente Dirigente può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita a condizione che vi siano idonei mezzi di conservazione e di protezione al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento.

2. I prodotti alimentari, ancorché confezionati, esposti in aree con traffico veicolare di apprezzabile intensità, dovranno essere collocati in vetrinette o altre protezioni similari idonee.

4.3.15. Chioschi - Generi consentiti

1. Nei chioschi, installati in un posto fisso ed autorizzati dal competente Dirigente, può essere consentita la vendita degli stessi generi alimentari venduti negli esercizi di vendita di alimenti.

2. Per la vendita dei surgelati, dovrà essere acquisito l'attestato di cui al precedente articolo 4.3.8.

3. Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

4. Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di produzione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria.

5. Salvo il fatto che la struttura disponga di idoneo impianto per il lavaggio delle stoviglie, la somministrazione degli alimenti e bevande deve essere effettuata utilizzando solo oggetti monouso (bicchieri, posate, piatti, ecc.).

4.3.16. Chioschi - Caratteristiche strutturali

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

2. L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente articolo 4.3.14.

3. I chioschi devono avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, impianti di acqua corrente nonché idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotato di idoneo sifone intercettatore.

4. Devono possedere almeno un piano di lavoro in materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

5. Devono essere dotati di servizio igienico o deve essere precisata la disponibilità del servizio igienico per il personale addetto.

6. Devono, inoltre, essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita.

7 . Nei chioschi privi della disponibilità del servizio igienico per il personale addetto, potrà essere esercitata la sola attività di vendita, limitata ai seguenti generi alimentari:

a) frutta e verdura;

b) funghi e tartufi ;

c) birra, bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate;

d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;

e) biscotti e dolciumi in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;

f) formaggi, burro, margarina e semiconserve in confezioni sigillate all'origine;

g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;

h) gelati, prodotti e confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata;

i) surgelati, purché il chiosco sia dotato di idonee attrezzature per la conservazione dei prodotti con le modalità previste dalla legge e quindi in possesso dell'attestato di cui al precedente articolo 4.3.8.

8. I chioschi nei quali viene svolta attività di produzione di alimenti, devono essere dotati di almeno 1 servizio igienico ad uso esclusivo del personale, con i requisiti previsti dalla vigente normativa per i servizi dei laboratori di produzione.

9. I chioschi nei quali viene svolta attività di pubblico esercizio con sosta di persone, devono essere dotati di almeno 1 servizio igienico a disposizione del pubblico e del personale.

10. Qualora si svolgano contemporaneamente le attività di produzione di alimenti e pubblico esercizio, con sosta di persone, dovranno essere previsti non meno di 2 servizi igienici, di cui 1 ad uso esclusivo del personale addetto alla produzione.

11. L'obbligo di dotarsi di 1 o 2 bagni sussiste per entrambe le tipologie di chioschi valutate le caratteristiche strutturali del singolo esercizio e la quantità di persone che possono sostare nello stesso. Per tale valutazione si rimanda all'articolo 4.5.7, lettera d).

12. Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenute in cestelli di materiale non poroso sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

CAPITOLO 4

ATTIVITÀ DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali

1. Salvo espressi divieti, l'attività di commercio su aree pubbliche è disciplinata dalla legislazione e normativa vigente e dal presente regolamento.

4.4.2. Area di commercio a posto fisso

1. L'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla legislazione e normativa vigente e sulla base del possesso dei seguenti requisiti:

a) essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. Non è consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore estranei alle attività di vendita nell'area di mercato durante l'orario di vendita;

b) prevedere spazi riservati alla sola vendita di sostanze alimentari;

c) essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;

d) avere pavimentazione e un collegamento alla fognatura che evitino il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;

e) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;

f) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di energia elettrica.

2. L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata.

3. Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, quando è ubicata in zona vincolata dal punto di vista urbanistico, per motivi storico-artistici, qualora sia materialmente impossibile realizzare i servizi igienici previsti dalla legislazione e normativa vigente, se l'area interessata è servita da esercizi pubblici che offrono servizi igienici, si può procedere provvisoriamente alla deroga. In caso contrario saranno previsti servizi igienici separati per il personale in misura non inferiore a 1 ogni 25 punti vendita, e per la clientela in numero adeguato, con almeno un servizio conforme alle norme sul superamento delle barriere architettoniche.

4. Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'articolo 4.2.10.

4.4.3. Assegnazione degli spazi

1. Gli spazi di vendita nell'area di cui al precedente articolo sono assegnati in modo da garantire criteri di omogeneità rispetto ai prodotti venduti e alle modalità di vendita.

4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti

1. Oltre a quanto già stabilito da leggi speciali, il commercio a posto fisso assegnato su suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., deve essere autorizzata dal competente Dirigente.

2. Il rilascio della certificazione sanitaria è subordinato all'osservanza delle seguenti condizioni:

a) uso di banchi mobili che abbiano i requisiti previsti dalla legislazione e normativa vigente;

b) uso di automezzi/autonegozi che abbiano i requisiti previsti dalla legislazione e normativa vigente;

3. I banchi o gli automezzi/autonegozi di cui alle lettere a) e b) del comma 2 del presente articolo devono essere dotati di attrezzature e mezzi idonei ad assicurare le migliori condizioni di immagazzinamento, esposizione e conservazione dei prodotti in relazione alla loro tipologia.

4.4.5. Modalità di vendita

1. La vendita delle sostanze alimentari deperibili per le quali sono obbligatorie specifiche temperature di conservazione è vietata in carenza di idonei sistemi per assicurare il rispetto di tale obbligo.

2. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento e dalla contaminazione da parte degli insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti

1. È ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi siano riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, in riferimento ai requisiti previsti dalla legislazione e normativa vigente.

2. Il competente Dirigente autorizza gli orari di vendita su area pubblica e può definire le zone in cui non è consentita tale forma di commercio.

3. Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.

4. Durante gli spostamenti degli automezzi, gli alimenti devono essere opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici.

4.4.7. Strutture di deposito

1. Chiunque effettui il deposito di sostanze alimentari da vendersi in forma ambulante, deve avere l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'articolo 4.1.11, rilasciata dal competente Dirigente sulla base del possesso dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.6.

4.4.8. Modalità di vendita

1. Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli articoli 4.3.9, 4.3.10, 4.3.11, 4.3.12, 4.3.13, 4.3.14.

CAPITOLO 5

ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE

4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

1. L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, circoli soggetti ad autorizzazione amministrativa ecc., è regolata oltre che dalla legislazione e normativa vigente, anche dal presente regolamento.

4.5.2. Autorizzazioni

1. Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, nei casi previsti, l'autorizzazione sanitaria.

4.5.3. Requisiti generali

1. Gli esercizi pubblici di cui all'articolo 4.5.1. devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla legislazione e normativa vigente in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento dei clienti;
- essere idoneamente aerati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare

ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe. L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;

- non avere alcuna comunicazione diretta al locale WC e essere convenientemente separati dai locali di

abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

2. È vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi incompatibili da quelli per i quali sono stati autorizzati.

3. Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile.

4. In ogni caso l'esercizio delle attività che diano origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili

1. L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie.

2. Gli utensili, le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, comunque conforme alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

3. Utensili e stoviglie devono essere sottoposti regolarmente ad adeguato lavaggio con lavastoviglie.

4. Attrezzature e utensili devono essere inoltre in quantità sufficiente per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

4.5.5. Operazioni di pulizia

1. Le operazioni di ordinaria pulizia dei locali devono essere svolte al termine dell'attività di somministrazione. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, e scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali

1. Per quanto riguarda gli esercizi di cui sopra, devono essere previsti:

a) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla superficie della sala di consumazione e alla attività svolta. Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);
- cottura dei cibi;
- affettatura di carni cotte, formaggi e salumi, guarnitura piatti;

Detto locale deve inoltre:

a1) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;

a2) avere banchi, per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile;

a3) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di 2 metri dal pavimento, con raccordi tra parete e parete a sagoma curva;

a4) pavimento impermeabile, lavabile, antiscivolo e mantenuto pulito, con raccordi a sagoma curva tra pavimento e pareti;

a5) avere lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua fredda e calda, con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;

a6) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione e/o dalla cottura dei cibi, collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o danno al vicinato.

a7) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali;

a8) disporre di idonei contenitori per rifiuti solidi, secondo quanto previsto dal precedente articolo 4.3.5;

b) a seconda del tipo di laboratorio:

b1) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;

b2) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

Se l'idoneità dei dispositivi di separazione garantirà dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le operazioni di preparazione e di consumo, il competente Dirigente può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere a) e

b) avvengano in un unico locale.

c) Celle o armadi frigoriferi, dotati, se del caso, di porte a barriera d'aria, per la conservazione di alimenti e bevande deperibili e dotate di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura, visibile dall'esterno;

d) un locale di somministrazione in cui i banchi di esposizione e/o somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera a) sub a2) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico; detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia e in particolare deve:

d1) avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili;

d2) essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;

d3) essere illuminato e aerato in modo naturale e/o artificiale.

È vietata l'introduzione di animali ad eccezione dei cani guida per ciechi.

e) Uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori;

f) almeno un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti con superficie uguale a 60 m2 (equivalente a 50 posti); devono, inoltre, essere previsti ulteriori servizi igienici ad uso del pubblico in ragione di:

- 1 servizio igienico da 61 m2 a 120 m2;
- 1 servizio igienico da 121 m2 a 240 m2;
- 1 servizio per ogni ulteriore aumento di superficie di somministrazione di 240 m2. Il numero dei servizi igienici

andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso di aumento per frazioni di superfici considerate. Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi diversi. Il servizio igienico per disabili sarà realizzato nei casi previsti dalla legislazione e normativa vigente;

g) un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente vuotabile o asportabile;

h) vano o settore separato per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie;

i) un locale o vano per il deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari;

l) spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione, senza sovrapposizione, degli abiti degli avventori, negli esercizi con capacità ricettiva superiore alle 50 persone;

m) docce, ove richieste, per gli addetti alla preparazione, in relazione al numero degli stessi e al tipo di attività.

2. I locali di cui alle lettere a), b), e), f), h) ed m) devono avere i requisiti previsti nel Capitolo 4.2. in quanto applicabili.

3. La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere a), b), c) e h), non deve essere inferiore a 20 m2.

4. Il locale cucina non dovrà comunque essere inferiore a 12 m2.

4.5.7. Bar e assimilabili - Requisiti strutturali

1. I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

a) un locale di somministrazione;

b) un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;

c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;

d) nel caso sia prevista la sosta di persone, un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino a 50 posti o con locali di somministrazione con superficie utile fino a 60 m2 e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori, così come indicato al precedente articolo 4.5.6. lettera f). Gli esercizi pubblici posti od individuati in edifici già esistenti, qualora risulti impossibile adeguarsi al succitato articolo 4.5.6. lettera f), possono essere autorizzati in deroga al suddetto articolo dal competente Dirigente.

e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili.

2. I locali di cui alle lettere c) e d) del comma 1 del presente articolo devono avere i requisiti di cui al Capitolo 4.2.

3. Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente articolo 4.5.4.

4. Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, il competente Dirigente specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi

1. Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

4.5.9. Installazione impianti di cottura

1. Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di idoneo impianto fumario per la captazione e l'allontanamento di fumi e gas in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso, le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne

1. Quando necessario, le pertinenze esterne dei locali devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie atti a consentire una facile e adeguata pulizia.

2. Nella domanda di autorizzazione deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione di pertinenze esterne;

3. Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti, devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e devono rispettare le temperature di legge.

4.5.11. Centri di produzione pasti

1. I centri di produzione pasti di cui all'ultimo comma del precedente articolo 4.2.1, oltre alle caratteristiche del precedente articolo 4.5.6, devono possedere idoneo sistema per:

a) la conservazione a + 65°C dei cibi cotti nel caso di utilizzo del sistema fresco-caldo;

b) il raffreddamento dei cibi in modo da raggiungere + 8°C nel cuore del prodotto in 3 ore e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a + 2°C nel caso di utilizzo del legame refrigerato;

c) la surgelazione dei cibi in modo da raggiungere -18°C in 4 ore nel cuore del prodotto e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a - 20°C nel rispetto della legislazione vigente, nel caso di utilizzo del legame surgelato.

2. Nei centri in cui viene effettuata la porzionatura ed il confezionamento degli alimenti in porzioni singole, dovrà essere individuato un locale o spazio separato per l'attività di confezionamento.

4.5.12. Unità terminali di distribuzione

1. Le unità terminali di distribuzione, compresi i "fast food", oltre al rispetto dei requisiti di cui al precedente articolo 4.5.6, se applicabili, devono possedere:

a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legame refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente, ai valori di + 2°C e -18°C, controllabili mediante termoregistratori, nonché impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termoconvenzione, vapore, forni a microonde ecc.), in grado di riportare la temperatura dei medesimi + 65-70°C senza danni termici;

b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legame caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a + 65°C;

c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente articolo 4.5.6, laddove applicabili.

4.5.13. Olio di frittura

1. In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste dal presente Capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura.

2. Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggitrici da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

3. Nelle friggitrici la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

4. L'olio utilizzato per la frittura non deve presentare un indice di perossidi maggiore di 20.

4.5.14. Protezione, conservazione e modalità di preparazione di alimenti e bevande

1. Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi devono rispondere ai requisiti di legge ed essere conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego, con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti. In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della mescita, al riparo dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore. Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate;
- il latte deve essere conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature di legge. È ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;
- la birra può essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazione in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;
- l'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondere agli standard di legge;
- le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o ad altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, o preparate in precedenza e adeguatamente protette, utilizzando prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;
- il the, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;
- la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori, oppure in vetrine refrigerate, presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo.

2. La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioche e analoghi) da impasti congelati è dichiarata nella autorizzazione di pubblico esercizio, previa verifica della idoneità sia delle modalità di conservazione sia delle apparecchiature frigorifere.

4.5.15. Agriturismo

1. Le strutture utilizzate per agriturismo devono rispettare i requisiti previsti dai precedenti articoli, in relazione alle effettive esigenze e alla tipologia dell'attività svolta.

4.5.16 Preparazioni estemporanee

1. Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolciumi (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere consentite purché vengano effettuate all'interno di strutture e/o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dalla legislazione e normativa vigente.

2. Le attività dirette a preparare o cuocere caldarroste, ceci, lupini e prodotti similari possono essere consentite purché vengano effettuate con strutture e/o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dalla legislazione e normativa vigente.

4.5.17. Feste popolari

1. L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal competente Dirigente.

2. Nel caso venga effettuata attività di vendita e/o somministrazione:

a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente, alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;

b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;

c) laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;

d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;

e) deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuta potabile, od allacciamento ad esistente pozzo erogante acqua potabile;

f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;

g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione e dai tavoli devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione, differenziati secondo disposizioni comunali;

h) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti;

i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari.

l) deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno ad uso esclusivo del pubblico, riconosciuti idonei. Il numero dei servizi igienici può essere richiesto in misura superiore in riferimento all'effettiva quantità di addetti presenti o di pubblico ammesso alla manifestazione;

m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yogurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee;

n) nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove, purché in laboratori autorizzati, tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri protettivi;

o) deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalla legislazione e normativa vigente sul superamento delle barriere architettoniche.

3. Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:

a) un locale o spazio idoneo delimitato e coperto, esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazio sufficiente per:

- mondatura
- pezzatura
- cottura cibi
- affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.

Detto locale o ambiente deve inoltre avere:

a1) lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;

a2) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a 2 metri di altezza dal pavimento;

a3) pavimento ricavato da esistente piazzale asfaltato o cementato, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;

a4) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;

a5) idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;

a6) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;

a7) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile;

b) un vano per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari

1. Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività di cui al precedente articolo devono essere inviate, a cura del responsabile dell'organizzazione o in assenza, dal singolo interessato, al competente Dirigente con congruo anticipo e, comunque, almeno 21 giorni prima dell'inizio dell'attività, e devono contenere i seguenti dati:

a) nome e dati anagrafici del responsabile;

b) ubicazione della manifestazione;

c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;

d) durata della manifestazione;

e) indicazione del termine di approntamento delle strutture;

f) disponibilità di servizi igienici;

g) numero e generalità delle persone addette;

h) descrizione dei locali e delle attrezzature;

i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;

l) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.

2. L'autorizzazione verrà rilasciata solo quando l'installazione delle attrezzature sarà ultimata, comunque prima dell'inizio della manifestazione.

3. Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, il competente Dirigente specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni.

4.5.19. Locali di consumo pasti - Refettori

1. Nell'ambito di insediamenti produttivi di qualsiasi tipo, di scuole, di altre collettività, ecc., i locali utilizzati per il solo consumo di pasti non preparati in loco, devono essere conformi alle disposizioni di legge ed al presente regolamento.

CAPITOLO 6

ESERCIZI DI DEPOSITO

4.6.1. Autorizzazioni

1. Chiunque intenda attivare un esercizio di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria che viene rilasciata dal competente Dirigente, sulla base del rispetto dei requisiti di cui al presente capitolo.

2. Come previsto dal precedente articolo 4.4.5. sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulante, ove esistenti.

3. Come previsto dal precedente articolo 4.1.11. sono altresì da autorizzare i depositi della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito

1. Le strutture di cui all'articolo precedente devono essere dotate degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

2. In particolare, le suddette strutture devono rispondere ai seguenti requisiti, in relazione alle merci depositate.

a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;

b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale mediante idonei sistemi;

c) avere pareti in materiale liscio e, nel caso di deposito anche parziale di alimenti non preconfezionati, lavabile e impermeabile almeno fino oltre il livello delle merci depositate e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a 2 metri;

d) avere soffitti intonacati o, comunque, tali da non arrecare danno alle merci depositate;

e) avere pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;

f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente;

g) essere dotati di servizi igienici con le caratteristiche di cui al presente regolamento quando occupano personale con presenza continua;

h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione

1. Le strutture di deposito devono essere dotate, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria.

2. Le celle frigorifere di capacità superiore a 1500 litri devono essere dotate di sistemi di termoregistrazione e i tracciati devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi preposti alla vigilanza per almeno un anno.

3. Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente articolo 4.5.4.

4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini

1. Le merci devono essere sempre collocate in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse.

2. Le merci devono essere tenute sollevate da terra ad un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e a conveniente distanza dalle pareti.

4.6.5. Merci consentite

1. Nelle strutture di cui al presente capitolo è consentito solo il deposito delle tipologie di merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione

1. Ove necessario le strutture di deposito devono essere sottoposte a trattamenti di disinfestazione e derattizzazione a cura di Ditte autorizzate, e devono essere dotate di adeguati sistemi per prevenire l'accesso e la proliferazione di insetti e altri animali e devono essere attrezzate per la lotta antimurina.

4.6.7. Movimento veicoli

1. All'interno dei locali di cui al presente capitolo è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentato da carburante o combustibile di qualsiasi tipo.

2. La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dei locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente.

4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro

1. I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico-sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro.

4.6.9. Personale addetto

1. Il personale lavorante di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verifichino le condizioni di cui al precedente articolo 4.1.3.

CAPITOLO 7

DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICIDI SOSTANZE ALIMENTARI

4.7.1. Disposizioni generali

1. I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari devono essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti preferibilmente in appositi box o locali adeguatamente attrezzati, e comunque non devono essere collocati in ambienti ove si producono emissioni di vapori, gas, polveri, o si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti.

4.7.2. Comunicazione dell'installazione

1. L'installazione di un distributore automatico di sostanze alimentari deve essere preventivamente comunicata all'ASL da parte della ditta installatrice prima dell'installazione.

2. In detta installazione deve, inoltre, essere fatta specifica menzione:

a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfestazione;

b) del responsabile della gestione delle apparecchiature;

c) del tipo di approvvigionamento idrico. Se vengono usati serbatoi devono essere specificate le modalità di rifornimento, di pulizia e di manutenzione, nonché le caratteristiche qualitative dell'acqua risultanti da analisi eseguite nei 30 giorni antecedenti.

3. Fermi restando i controlli disposti e le prescrizioni impartite, in relazione all'uso, dall'autorità sanitaria, il responsabile della gestione delle apparecchiature di cui al presente capitolo deve assicurarsi che l'acqua utilizzata per il loro rifornimento sia potabile.

4. Alla Ditta presso cui viene installato il distributore viene affidata una copia della chiave per l'apertura dello stesso al fine di consentire il prelievo di campioni di alimenti.

CAPITOLO 8

MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

4.8.1. Norme generali

1. Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto dalla legislazione e normativa vigente, è disciplinato dal presente regolamento.

2. È soggetto alle disposizioni di cui al presente capitolo il trasporto effettuato sia da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti rivenditori, pubblici

esercizi di vario tipo, ecc.), sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.), nonché le collettività, le comunità e le convivenze ecc.

3. Il trasporto deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive.

4. Durante il trasporto il mezzo deve essere tenuto pulito.

4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari surgelate o in cisterne

1. Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria:

a) gli automezzi cisterna nonché le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili (container-cisterna) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse;

b) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti.

2. L'autorizzazione deve essere richiesta, e rinnovata ogni 2 anni, presso l'Azienda Sanitaria Locale cui fa capo il comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al PRA ed ha la validità territoriale (comunale o extracomunale) specificata nel provvedimento medesimo, secondo quanto consentito dal mezzo di trasporto.

3. Sui mezzi di cui al presente articolo dovrà essere conservato il provvedimento di autorizzazione.

4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria

1. Le domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo 4.8.2, devono contenere:

a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;

b) gli estremi d'identificazione del veicolo o della cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);

c) l'indicazione delle sostanze al cui trasporto si intende destinarli;

d) l'indicazione del luogo dove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione;

e) le necessarie attestazioni di riconoscimento circa le caratteristiche costruttive, nel caso in cui i veicoli, le cisterne e i contenitori siano utilizzati o utilizzabili per il trasporto di sostanze alimentari in regime di temperatura controllata.

2. Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, e destinati a venire a contatto con le sostanze trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

4.8.4. Registro delle autorizzazioni

1. L'ASL tiene un apposito registro delle autorizzazioni rilasciate, delle relative variazioni e dei provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.

2. L'ASL trasmette, altresì, semestralmente, al Ministero della Sanità e ai competenti organi di vigilanza, l'elenco delle autorizzazioni rilasciate, di quelle revocate e di quelle non rinnovate.

4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari

1. Fermo restando l'obbligo di legge del mantenimento del veicolo nelle condizioni di idoneità di cui al precedente articolo 4.8.1 e a sospenderne l'uso in caso di sopravvenuta inidoneità, l'ASL ove accerti, direttamente o a seguito di segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo, la cisterna o il contenitore non è più idoneo al trasporto delle sostanze specificate nell'autorizzazione sanitaria, adotta i provvedimenti previsti dalla legislazione e normativa vigente.

2. Qualora l'ASL, accerti l'inidoneità di veicoli, cisterne o contenitori autorizzati da altra Azienda Sanitaria Locale, ne darà segnalazione all'Azienda Sanitaria Locale territorialmente competente nonché agli altri organi competenti, per i necessari provvedimenti.

4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori

1. Le cisterne e i contenitori di cui al presente Capitolo devono avere i requisiti richiesti dalla legislazione e normativa vigente.

4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto

1. Il trasporto di sostanze per cui la legge preveda specifiche temperature di trasporto, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura previste nelle modalità di conservazione.

2. Il trasporto di cibi cotti deve rispettare le temperature di conservazione previste nel precedente articolo 4.5.11.

3. I veicoli, le cisterne e i contenitori utilizzati o utilizzabili per il trasporto in regime di temperatura controllata, ancorché non soggetti all'autorizzazione sanitaria, devono essere in possesso delle necessarie attestazioni di riconoscimento circa le caratteristiche tecnico-costruttive.

4.8.8. Autorizzazione sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari deperibili e non

1. Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, dovrà essere preventivamente autorizzato dall'ASL ogni mezzo utilizzato per il trasporto delle seguenti sostanze alimentari agli esercizi di somministrazione e ai dettaglianti:

- pane, prodotti da forno e di pasticceria;
- latticini freschi;
- pasta fresca;
- alimenti precucinati.

2. Gli alimenti precucinati devono essere trasportati in contenitori a chiusura ermetica.

a) MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO di ALIMENTI NON DEPERIBILI

I mezzi adibiti al trasporto di alimenti non deperibili devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere adibiti esclusivamente al trasporto delle sostanze alimentari autorizzate;
- essere costruiti in modo tale da impedire ogni insudiciamento od impolveramento in rapporto alle sostanze trasportate;
- essere facilmente lavabili;

b) MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO DI ALIMENTI DEPERIBILI

I mezzi adibiti al trasporto di alimenti deperibili devono rispettare i requisiti previsti al comma precedente. Inoltre, il trasportatore dovrà garantire il mantenimento degli alimenti trasportati al di sotto del limite massimo di temperatura di 9°C. Ogni mezzo autorizzato deve recare un cartello di dimensioni non inferiori a 50 x 35 cm, indicante il nominativo e la sede della ditta proprietaria dell'automezzo, nonché gli estremi della autorizzazione. Il cartello, chiaramente leggibile, deve essere collocato in posizione ben visibile dall'esterno dell'automezzo. Tale autorizzazione ha validità quinquennale.

4.8.9. Domande per il rilascio della autorizzazione sanitaria.

1. Le domande per il rilascio della autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo debbono essere presentate all'ASL e contenere:

a) la ragione sociale dell'impresa;

b) gli estremi identificativi del veicolo;

c) l'indicazione delle sostanze alimentari al cui trasporto si intende destinarli;

d) l'indicazione del luogo dove di norma l'impresa ricovera il veicolo.

CAPITOLO 9

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO

4.9.1. Disposizioni generali

1. L'acqua utilizzata per il consumo umano deve rispondere alle caratteristiche qualitative previste dalla legislazione e normativa vigente.

2. Per l'approvvigionamento di acqua potabile è fatto obbligato di allacciarsi al pubblico acquedotto. Solo nel caso in cui tale allacciamento non risulti possibile potrà essere autorizzata, l'infissione di pozzi privati, la cui acqua dovrà essere controllata ai fini della potabilità, dal competente laboratorio ASL.

3. Per il giudizio di potabilità dell'acqua dei pozzi privati si farà riferimento ai valori limite previsti dalla legislazione e normativa vigente per quanto riguarda i parametri concernenti sostanze tossiche e i parametri microbiologici.

4. Per quanto riguarda gli altri parametri, organolettici, chimico-fisici e concernenti sostanze indesiderabili, la valutazione verrà effettuata dalla competente autorità sanitaria sulla base della situazione geologica locale.

5. Tutti i materiali a contatto con l'acqua emunta e distribuita per il consumo umano devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

4.9.2. Attingimento dell'acqua

1. L'attingimento dell'acqua destinata al consumo umano, in qualsiasi modalità avvenga (da falde, da sorgenti, da acque superficiali) deve essere realizzato in modo da garantire le caratteristiche di cui al precedente articolo.

2. In particolare, se vengono utilizzate falde, l'attingimento deve avvenire da falde profonde, di norma a -80 ml, anche quando le condizioni della falda consentano prelievi più superficiali.

3. Ove non sia tecnicamente possibile l'attingimento da falde profonde, potrà essere consentito, l'attingimento da falde più superficiali.

4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento

1. Fatte salve le disposizioni previste dalla legislazione e normativa vigente, e dal Titolo III del presente regolamento, devono essere eliminate:

a) le fonti di approvvigionamento che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, ancorché già autorizzate;

b) le fonti di approvvigionamento in disuso, ancorché già autorizzate;

c) le fonti di approvvigionamento di acqua destinata ad uso potabile preesistenti all'estensione della rete del pubblico acquedotto;

d) le fonti di approvvigionamento di acqua destinata ad uso non potabile indicate al comma 2 dell'articolo 4.9.17, per le quali è stato realizzato un pozzo a profondità superiore a 30 metri dal piano campagna.

2. Il competente Dirigente ordina al proprietario di provvedere, fissandone i termini per l'attuazione:

a) alla chiusura, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, secondo le modalità tecniche che saranno prescritte;

b) alla richiesta di revoca dell'autorizzazione, se la fonte è stata autorizzata.

4.9.4. Fonti non autorizzate

1. Qualora si tratti di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio igienico, il proprietario, deve richiedere l'autorizzazione con le modalità indicate nell'articolo 4.9.17.

4.9.5. Casi di inadempienza

1. Nei casi di inadempienza a quanto previsto dai due precedenti articoli, il competente Dirigente provvede d'ufficio alla chiusura addebitandone le spese al proprietario.

4.9.6. Caratteristiche costruttive

1. Le caratteristiche costruttive degli acquedotti devono essere rispondenti alle disposizioni previste dalla legislazione e normativa vigente.

4.9.7. Pozzi a scavo

1. Non sono consentiti pozzi del tipo a scavo; quelli esistenti devono essere soppressi o trasformati in pozzi del tipo tubolare.

4.9.8. Rubinetto per prelievi

1. Subito dopo l'uscita dalla fonte e dopo eventuali impianti di trattamento nonché all'uscita dei serbatoi, deve essere derivato un rubinetto, per il prelievo dei campioni, in materiale idoneo, collocato in luogo accessibile ed adeguatamente protetto, con applicato un numero di codice.

4.9.9. Controlli interni

1. Tutti i proprietari e/o gestori degli impianti di approvvigionamento sono tenuti ad effettuare i controlli interni previsti dalla legislazione e normativa vigente.

2. La documentazione relativa a detti controlli deve essere tenuta a disposizione degli organismi di vigilanza per 12 mesi.

4.9.10. Aree di salvaguardia

1. Allo scopo di garantire le caratteristiche qualitative delle acque sotterranee destinate al consumo umano, erogate a terzi mediante impianti di acquedotto che rivestono carattere di pubblico interesse, sono individuate dalla legislazione e normativa vigente e dai successivi articoli 4.9.11. e 4.9.12. le aree di salvaguardia distinte in zone di tutela assoluta e zone di rispetto.

2. Tutti i pozzi utilizzati per gli approvvigionamenti di acque sotterranee devono essere infissi il più lontano possibile e comunque a distanza superiore a 30 metri da stalle, letamai, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra fonte di inquinamento.

4.9.11. Zona di tutela assoluta

1. È rappresentata dall'area immediatamente circostante il punto di captazione e deve avere una estensione di almeno 10 metri di raggio dal punto di captazione.

2. Detta area deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio.

3. Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere, ad eccezione di quella di sfalcio dell'erba o manutenzione delle eventuali essenze arboree.

4. In relazione a specifiche situazioni, potrà essere modificata l'estensione della zona di tutela assoluta.

4.9.12. Zona di rispetto

1. Si estende all'esterno della zona di protezione assoluta. e deve avere una estensione di almeno 100 metri di raggio dal punto di captazione.

2. All'interno di essa sono vietati l'insediamento dei centri di pericolo e lo svolgimento delle attività indicate dalla legislazione e normativa vigente, mentre altre strutture o attività possono essere autorizzate dal competente Dirigente nel rispetto della legislazione e normativa vigente.

3. In relazione a specifiche situazioni, potrà essere modificata l'estensione della zona di rispetto.

4.9.13. Trattamenti di potabilizzazione

1. I trattamenti di potabilizzazione possono essere effettuati previo parere favorevole dell'ASL.

2. Il titolare o gestore della fonte o del servizio acquedottistico è, comunque, tenuto a verificarne l'efficacia nel corso dei controlli interni di cui al precedente articolo 4.9.9.

4.9.14. Trattamento domestico dell'acqua

1. Il trattamento dell'acqua a livello domestico deve avvenire nel rispetto della legislazione e normativa vigente.

2. I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono darne notifica all'ASL.

3. Per gli immobili di nuova costruzione, o assoggettati a interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui sopra deve essere trasmessa in fase di richiesta del certificato di agibilità

4. Per gli immobili già in possesso del certificato di agibilità, la notifica deve pervenire, con la documentazione prevista dalla legislazione e normativa vigente, entro e non oltre 30 giorni dall'installazione.

5. La documentazione di cui ai precedenti commi dovrà essere, altresì corredata:

a) dei più recenti referti analitici dell'acqua su campioni prelevati prima e dopo l'impianto;

b) di un calendario delle manutenzioni cui sarà sottoposto l'impianto.

4.9.15. Accesso alle strutture

1. Per l'espletamento dell'attività di vigilanza i tecnici dell'ASL devono avere libero accesso ai locali e agli impianti, anche fuori orario di funzionamento, qualora ciò sia necessario.

4.9.16. Segnalazione di variazioni

1. I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia nonché la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si intendano apportare modifiche alle opere di captazione o agli impianti, di darne immediata comunicazione all'ASL.

4.9.17. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento

1. Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve, richiedere l'autorizzazione e/o la concessione alla derivazione che verranno rilasciate dalla Provincia di Mantova previa acquisizione del parere favorevole dell'ente gestore del pubblico acquedotto e degli altri pareri previsti dalla legislazione e normativa vigente.

2. Il proprietario del fondo che intende estrarre ed utilizzare le acque sotterranee nel suo fondo per gli usi domestici, compresi l'innaffiamento di giardini e orti inservienti direttamente il proprietario e la sua famiglia e l'abbeveraggio del bestiame, è escluso dagli adempimenti indicati al comma 1 e:

a) per l'approvvigionamento di acque destinate ad uso potabile, se non è possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere al competente Dirigente, l'autorizzazione alla infissione di un pozzo per l'estrazione di acque sotterranee provenienti possibilmente da falde profonde;

b) per l'approvvigionamento di acque destinate ad usi non potabili, se la profondità del pozzo che si intende realizzare è inferiore a 30 metri dal piano campagna, deve

comunicare almeno 20 giorni prima dell'infissione del pozzo al comune, le informazioni richieste nell'apposito modello.

3. Comunque, prima di iniziare la distribuzione dell'acqua destinata al consumo umano, dovrà essere acquisito un idoneo parere di idoneità alla distribuzione secondo le procedure previste dalla legislazione e dalla normativa vigente.

4.9.18. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua

1. Qualora sia stata dichiarata, dagli organi competenti, la non potabilità o la non usabilità dell'acqua distribuita per il consumo umano, non deve esserne consentito l'impiego per l'alimentazione o per la preparazione di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dal precedente capitolo 4.2, nonché per tutti gli altri usi che l'ASL riterrà opportuno inibire.

2. Il competente Dirigente, ricevuta la segnalazione dall'ASL, informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause.

3. In caso di inadempienza il competente Dirigente provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

4.9.19. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari

1. Per quanto concerne l'acqua utilizzata dalle industrie alimentari, si rimanda alle norme in proposito contenute nel capitolo 4.2.

2. La frequenza minima dei controlli e i parametri da determinare sono stabiliti dall'ASL.

CAPITOLO 10

PANE PASTA E SFARINATI

4.10.1. Vendita al pubblico

1. La vendita al pubblico di pane, pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle vigenti leggi in materia (v. principalmente legge 580/67, legge 1002/76, legge 426/71, decreto legislativo 109/92).

4.10.2. Conservazione ed esposizione del pane

1. Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma, comunque, in modo visibile agli stessi in appositi scaffali, scansie o vetrine perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

2. I differenti tipi di pane posti in vendita devono essere identificati con apposito cartello recante le indicazioni di legge.

4.10.3. Modalità di vendita

1. Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine in cui è esposto il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

2. Gli scaffali, le scansie e qualsiasi altro contenitore destinato a venire a contatto diretto con il pane, deve essere conforme ai disposti della legislazione e normativa vigente.

3. Il pane deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in adatto involucro.

4. L'eventuale sezionamento del pane deve avvenire su piano di lavoro e con utensili ad uso esclusivo.

4.10.4. Trasporto del pane con automezzi

1. Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi e alle comunità, devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione e normativa vigente, e devono essere muniti di idonea separazione dall'abitacolo di guida.

4.10.5. Contenitori per il commercio del pane

1. Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dalla legislazione e normativa vigente.

2. Nelle varie fasi della commercializzazione, tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

3. È consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi), purché siano in possesso di requisiti specifici previsti dalla legislazione e normativa vigente.

4. Le disposizioni di cui ai precedenti commi, devono essere rispettate anche nella fase di consegna a domicilio purché il pane sia stato preincartato nell'esercizio di vendita.

4.10.6. Distinta di accompagnamento

1. Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi, alle comunità, deve avvenire con le modalità previste dai commi 3 e 4 dell'articolo 24 della legge 580/67.

4.10.7. Pane grattugiato

1. Il pane grattugiato può essere posto in vendita solo se in confezione originale e sigillata, oppure preparato estemporaneamente a richiesta del cliente.

2. Non è consentito l'uso per la preparazione del pane grattugiato di pane contenente oli e grassi o di pane ammuffito o irrancidito.

CAPITOLO 11

LATTE E DERIVATI

4.11.1. Latte ammesso alla vendita

1. È ammesso alla vendita per il consumo diretto, nel territorio comunale solo il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e brucellosi e, comunque, proveniente da animali in buono stato di salute che non presentino sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte e che siano sottoposti al controllo sistematico della mammella.

2. Le aziende di produzione del latte devono essere autorizzate dal competente Dirigente.

3. Il latte prima di essere posto in commercio deve essere sottoposto a pastorizzazione e sterilizzazione; altri trattamenti possono essere autorizzati con decreto del Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica o a normative della CEE.

4. È ammesso il latte da consumarsi crudo, purché nel rispetto delle modalità di cui al successivo articolo 4.11.4 e limitatamente al latte proveniente da allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e da brucellosi.

4.11.2. Latte per il consumo diretto

1. Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura deve essere filtrato e, se non viene spedito entro le 2 ore successive, deve essere mantenuto a temperatura non superiore a 4°C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di raccolta e di bonifica.

2. I locali a tal fine utilizzati devono essere costituiti e gestiti in modo da garantire condizioni igieniche soddisfacenti.

3. Il latte deve pervenire agli stabilimenti di raccolta o di bonifica a temperatura non superiore a + 6°C e deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione relativi a peso specifico, tenore in materia grassa, tenore in materia proteica, tenore in materia secca sgrassata e punto di congelamento, previsti dalla legislazione e normativa vigente in materia; deve, inoltre, possedere i requisiti igienico-sanitari relativi a tenore in germi a + 30°C, tenore in cellule somatiche, residui di antibiotici previsti nei decreti ministeriali di cui sopra.

4.11.3.Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte

1. I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione, le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienicostrutturali previste nel Capitolo 4.2 per gli stabilimenti e i laboratori di sostanze alimentari, sulla base delle prescrizioni impartite, in modo tale da garantire una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e una buona conservazione del latte.

2. La direzione deve essere affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita.

3. Il trasporto del latte a detti centri deve essere effettuato con automezzi adeguatamente protetti e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge, nonché a quanto

previsto al Capitolo 4.8, utilizzando contenitori idonei provvisti di chiusura ermetica ai quali devono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza.

4. I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate, devono essere conservati per almeno tre mesi.

4.11.4. Latte crudo

1. Il latte da potersi consumare crudo deve possedere i requisiti chimico-fisici di composizione e i requisiti igienico-sanitari indicati nel precedente articolo 4.11.2.

2. Le aziende agricole che intendono vendere latte crudo di propria produzione, sono obbligate a esporre, nel locale destinato alla vendita, apposito cartello recante la scritta "latte crudo da consumarsi dopo bollitura prolungata", nonché le modalità e i tempi di conservazione.

4.11.5. Latte presso i centri e i punti di vendita

1. Il latte destinato al consumo viene distinto in:

- latte pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato ad Alta qualità;
- latte UHT a lunga conservazione;
- latte sterile a lunga conservazione.

2. Presso i centri e i punti di vendita, il latte deve presentare le caratteristiche qualitative e microbiologiche stabilite dalla legislazione e normativa vigente.

4.11.6. Conservazione del latte

1. Nella conservazione del latte nelle centrali e nei centri di pastorizzazione, nonché (per il latte pastorizzato, fresco pastorizzato e fresco pastorizzato di Alta Qualità) durante il trasporto alle rivendite deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature di legge.

4.11.7. Rivendite di latte

1. Le rivendite di latte possono vendere latte confezionato pastorizzato solo se dispongono di armadio o banco frigorifero all'interno del quale sarà ricavato uno scomparto di capacità tale da contenerlo tutto ed esclusivamente a ciò destinato, in grado di mantenerlo tutto ad una temperatura da + 1°C a + 6°C.

4.11.8. Derivati del latte

1. La panna, i latti fermentati, gli yogurt, ecc., devono essere conservati alle temperature di legge e con le modalità di cui ai precedenti articoli 4.11.6 e 4.11.7.

4.11.9. Panna posta in commercio

1. La panna posta in commercio deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche dei corrispondenti tipi di latte da consumo.

4.11.10. Panna destinata a successive trasformazioni

1. La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente e sterilizzabili al calore.

CAPITOLO 12

GELATI

4.12.1. Autorizzazioni

1. Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda al competente Dirigente, il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver accertato l'idoneità dei locali, delle attrezzature e del personale.

4.12.2. Locali di produzione

1. Il laboratorio per la produzione dei gelati deve essere costituito da apposito locale o vano destinato alla sola produzione del gelato, idoneamente separato da altre lavorazioni ed aventi i requisiti di cui al precedente Capitolo

2 del presente titolo, in quanto applicabili.

4.12.3. Vendita ambulante o in chioschi

1. La vendita di gelati in forma ambulante o in chioschi è consentita nel rispetto delle modalità di cui all'articolo 4.3.15, purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo articolo 4.12.13.

4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati

1. Chi intende installare macchinari per la produzione estemporanea di gelati in esercizi pubblici già dotati di autorizzazione sanitaria, deve darne comunicazione al competente Dirigente impegnandosi a rispettare i seguenti requisiti:

a) apposito ed idoneo locale o vano per la conservazione delle materie prime e per la preparazione delle miscele;

b) attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e disinfezione delle parti interne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide o gelificate;

c) idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;

d) ugello terminale protetto con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione

1. L'esercente autorizzato alla preparazione di gelati deve, a propria cura e spese, almeno 1 volta nei seguenti periodi: 1 ottobre-31 marzo, 1 aprile-30 giugno, 1 luglio-30 settembre, o, comunque, secondo le indicazioni dell'ASL, fare effettuare prelievi ed esami

del prodotto da idonei laboratori con certificazione debitamente sottoscritta da professionisti abilitati.

2. Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 2 anni ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico-sanitario.

4.12.6. Campionamento di saggio

1. Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere, in qualsiasi momento, a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto, attraverso l'analisi eseguita da strutture idonee.

2. A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, nei laboratori annessi alla somministrazione, per finalità puramente conoscitive della qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in due aliquote.

3. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede ad un campionamento regolamentare.

4.12.7. Caso di esito sfavorevole

1. Fatti salvi i provvedimenti urgenti motivati dall'occorrenza di situazioni di rischio igienico-sanitario, qualora due campionamenti di saggio, anche non consecutivi, dovessero dare esito sfavorevole, il competente Dirigente può sospendere l'autorizzazione alla produzione del gelato, su proposta dell'ASL o in relazione alla situazione oggettiva o alle inadempienze accertate.

4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione

1. Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.

2. Prima di ogni uso devono essere sempre puliti e conservati in idonei armadi, al riparo dalla polvere e da ogni altra fonte di insudiciamento.

3. I macchinari devono essere sottoposti ad accurata pulizia giornalmente o alla fine di ogni ciclo di lavorazione.

4.12.9. Modalità igieniche di produzione

1. Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni tali da non apportare inquinamenti al prodotto finito.

2. La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

3. La panna utilizzata deve essere sottoposta almeno ad un processo di pastorizzazione.

4.12.10. Residui scongelati

1. I residui scongelati che si trovano nel fondo della gelatiera e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati.

4.12.11 Banchi di vendita

1. La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto o, comunque, separato in modo idoneo dal banco impiegato per il commercio di altri generi.

2. Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo dalla polvere fino al momento dell'utilizzazione.

3. Il gelato nei contenitori pronti per la distribuzione deve essere conservato a temperatura inferiore a 0°C.

4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita

1. Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili idonei.

2. Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e disinfettabile, e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumentario deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso corrente di acqua potabile.

3. In alternativa è consentito utilizzare una paletta per ogni singola vaschetta, tenendo la paletta costantemente immersa nel gelato.

4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati

1. I contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di - 15°C.

CAPITOLO 13

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI

4.13.1. Vendita

1. È consentita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenze, polloni, ecc.) purché non siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti, o comunque alterati.

2. È vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri.

3. È, altresì, consentita la vendita di funghi e tartufi purché siano in buono stato di conservazione, e non siano invasi da parassiti o, altrimenti avariati, carbonizzati, di sapore e/o odore sgradevole o che appartengano a specie diverse da quelle consentite.

4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni

1. Gli esercizi di vendita dei prodotti di cui al presente capitolo sono soggetti, oltre che alle disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, anche alle norme contenute nei precedenti capitoli 4.3. e 4.4. nonché dei successivi articoli del presente capitolo.

4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita

1. I prodotti ortofrutticoli, prima di essere messi in vendita, devono essere adeguatamente puliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino eventuali tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

2. È, altresì, vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o, comunque, non rispondente ai requisiti previsti dalla legislazione e normativa vigente.

4.13.4. Vendita dei funghi freschi spontanei

1. La vendita dei funghi freschi spontanei è soggetta ad autorizzazione del competente Dirigente.

2. L'autorizzazione comunale viene rilasciata esclusivamente agli esercenti che siano stati riconosciuti idonei dalle Aziende Sanitarie Locali, alla identificazione delle specie fungine commercializzate 3. La vendita dei funghi coltivati freschi rimane assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.

4. Per l'esercizio della attività di vendita, lavorazione, conservazione e confezionamento delle diverse specie di funghi, è richiesta l'autorizzazione sanitaria prevista dalla legislazione e normativa vigente.

4.13.5 Certificazione sanitaria

1. La vendita dei funghi freschi spontanei destinati al dettaglio è consentita, previa certificazione di avvenuto controllo da parte dell'ASL, secondo le modalità previste dalla legislazione e normativa vigente.

4.13.6. Commercializzazione delle specie di funghi

1. È consentita la commercializzazione delle specie di funghi freschi spontanei e coltivati elencati all'allegato IV.1.

2. È consentita la commercializzazione di altre specie di funghi freschi spontanei e coltivati provenienti da altri Paesi, purché riconosciuti commestibili dalla competente autorità del Paese di origine. A tal fine l'ispettorato micologico competente per territorio effettua verifiche a sondaggio sulle partite poste in commercio.

4.13.7 Denominazione "funghi secchi"

1. Con la denominazione di "funghi secchi" si intende il prodotto che, dopo essiccamento naturale o meccanico, presenta un tasso di umidità non superiore a 12% + 2% m/m e con tale denominazione possono essere posti in commercio funghi appartenenti alle seguenti specie:

a) Boletus edulis e relativo gruppo (Boletus pinicola, Boletus aereus, Boletus reticulatus);

b) Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varietà lutescens e muscigenus);

c) Agaricus bisporus;

d) Marasmius oreades;

e) Auricularia auricula-judae;

f) Morchella (tutte le specie);

g) Boletus granulaus;

h) Boletus luteus;

i) Boletus badius;

l) Craterellus cornucupioides;

m) Psalliota hortensis;

n) Lentinus edodes;

o) Pleurotus ostreatus;

p) Lactarius deliciosus;

q) Amanita caesarea.

2. Possono altresì essere poste in commercio altre specie riconosciute idonee con successivi decreti del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, nonché quelle provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea e dai Paesi aderenti all'accordo sullo spazio economico europeo, purché legalmente commercializzate in detti Paesi.

3. I funghi secchi, provenienti da altri Paesi dell'Unione europea e dai Paesi aderenti all'accordo sullo spazio economico europeo, possono essere commercializzati anche con altre denominazioni che facciano riferimento al trattamento di disidratazione subito, se queste sono consentite nei Paesi suddetti.

4. La durabilità dei funghi secchi non può essere superiore a 12 mesi dal confezionamento.

5. L'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate, per ogni singola confezione, non deve superare, a seconda della categoria qualitativa di cui al comma 5, il range di 25-40 % m/m, suddiviso come segue:

a) impurezze minerali, non più del 2% m/m;

b) impurezze organiche di origine vegetale, non più dello 0,02% m/m;

c) tramiti di larve di ditteri micetofilidi, non più del 25% m/m;

d) funghi anneriti, non più del 20% m/m.

6. La denominazione di vendita dei funghi secchi di cui al comma I, lettera a), deve essere accompagnata da menzioni qualificative rispondenti alle caratteristiche dei funghi.

4.13.8 Confezionamento dei funghi

1. I funghi secchi sono venduti interi o sminuzzati, in confezioni chiuse, con l'indicazione facilmente visibile del nome scientifico accompagnato dalla menzione.

2. Le imprese ed i soggetti singoli o associati che svolgono attività di preparazione o confezionamento di funghi spontanei secchi o conservati indicano nella richiesta di autorizzazione sanitaria, anche le generalità del micologo sotto il cui controllo avviene l'identificazione delle specie.

4.13.9 Funghi porcini

1. È vietata la vendita al minuto di funghi secchi allo stato sfuso, ad eccezione dei funghi appartenenti alla specie Boletus Edulis e relativo gruppo (porcini).

2. Con la denominazione “funghi porcini” possono essere posti in commercio solo funghi appartenenti alla specie Boletus Edulis e relativo gruppo.

3. La vendita dei funghi secchi sfusi è soggetta all’autorizzazione comunale.

4.13.10 Gamme di quantità nominale

1. Con decreto del Ministero dell’industria, del commercio e dell’artigianato possono essere stabilite gamme di quantità nominale dei preimballaggi di funghi secchi destinati al consumatore.

2. Le gamme di cui al comma 1 possono essere modificate o integrate con decreto del Ministro dell’industria, del commercio e dell’artigianato.

4.13.11 Trattamento dei funghi

1. I funghi delle specie elencate nell’allegato IV.2. possono essere conservati sott’olio, sott’aceto, in salamoia, congelati, surgelati o altrimenti preparati.

2. L’elenco di cui all’allegato IV.2. può essere modificato con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro dell’industria, del commercio e dell’artigianato.

3. È consentita la commercializzazione di altre specie di funghi conservati o secchi o comunque preparati, provenienti da altri Paesi, purché riconosciuti commestibili dalla competente autorità del Paesi di origine.

4. I funghi di cui ai commi 1 e 3 debbono essere sottoposti a trattamenti termici per tempi e temperature atti ad inattivare le spore del clostridium botulinum, e/o acidificati a valori di pH inferiori a 4,6 e/o addizionati di inibenti atti ad impedire la germinazione delle spore.

5. La disposizione di cui al comma 4 non si applica ai funghi congelati, surgelati o secchi.

6. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

4.13.12 Etichettatura dei funghi

1. L’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei funghi devono essere conformi alle disposizioni previste dalla legislazione e normativa concernente l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

2. Per la designazione dei funghi devono essere utilizzati i nomi scientifici delle relative specie.

3. L’etichettatura dei funghi freschi sfusi o preconfezionati, che non possono essere consumati crudi, deve riportare l’indicazione dell’obbligo della cottura.

4. La dicitura “ai funghi” o simili, utilizzata nell’etichettatura di prodotti alimentari a base di funghi, non comporta l’obbligo di ulteriori specificazioni.

ALLEGATI IV

Allegato IV.1.: Specie di funghi freschi spontanei e coltivati di cui è consentita la commercializzazione

1) Agaricus arvensis;
2) Agaricus bisporis;
3) Agaricus bitorquis;
4) Agaricus campestris;
5) Agaricus hortensis;
6) Amanita caesarea;
7) Armillaria mellea;
8) Auricolaria auricola-judae;
9) Boletus aereus;
10) Boletus appendiculatus;
11) Boletus badius;
12) Boletus edulis;
13) Boletus granulatus;
14) Boletus impolitus;
15) Boletus luteus;
16) Boletus pinicola;
17) Boletus regius;
18) Boletus reticulatus;
19) Boletus rufus;
20) Boletus scaber;
21) Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varietà lutescens e muscigenus);
22) Clitocybe geotropa;
23) Clitocybe gigantea;
24) Craterellus cornucopioides;
25) Hydnum repandum;
26) Lactarius deliciosus;
27) Leccinum (tutte le specie);
28) Lentinus edodes;
29) Macrolepiota procera;
30) Marasmius oreades;
31) Morchella (tutte le specie);
32) Pleurotus cornucopiae;
33) Pleurotus eryngii;

34) Pleurotus ostreatus;

35) Pholiota mutabilis;

36) Pholiota nameko mutabilis;

37) Psalliota bispora;

38) Psalliota hortensis;

39) Tricholoma columbetta;

40) Tricholoma equestre;

41) Tricholoma georgii;

42) Tricholoma imbricatum;

43) Tricholoma portentoso;

44) Tricholoma terreum;

45) Volvariella esculenta;

46) Volvariella valvacea;

47) Agrocybe aegerita (Pholiota aegerita);

48) Pleurotus eringii;

49) Stropharia rugosoannulata.

Allegato IV.2.: Specie di funghi che possono essere conservati

1) Agaricus arvensis;

2) Agaricus bisporis;

3) Agaricus campestris;

4) Amanita caesarea;

5) Armillaria mellea;

6) Auricolaria auricola-judae;

7) Boletus aereus;

8) Boletus badius;

9) Boletus edulis;

10) Boletus granulatus;

11) Boletus luteus;

12) Boletus pinicola;

13) Boletus reticulatus;

14) Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varietà lutescens e muscigenus);

15) Clitocybe gigantea;

16) Clitocybe geotropa;

17) Craterellus cornucopioides;

18) Hydnum repandum;

19) Lactarius deliciosus;

20) Lentinus edodes;

21) Macrolepiota procera;

22) Marasmius oreades;

23) Morchella (tutte le specie);

24) Pholiota mutabilis;

25) Pholiota nameko mutabilis;

26) Pleurotus ostreatus;

27) Psalliota hortensis;

28) Psalliota bispora;

29) Tricholoma columbetta;

30) Tricholoma equestre;

31) Tricholoma georgii;

32) Tricholoma imbricatum;

33) Tricholoma portentoso;

34) Tricholoma terreum;

35) Volvariella valvacea;

36) Volvariella esculenta;

37) Agrocybe aegerita (Pholiota aegerita);

38) Pleurotus eringii;

39) Stropharia rugosoannulata.

Allegato IV.3.: Valori indicativi di qualità microbiologica degli alimenti

1. Gli indici microbiologici di seguito riportati devono essere considerati solo quali punti di riferimento tecnico finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

2. Qualora l'accertamento analitico metta in evidenza valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, il competente Servizio provvede ad invitare gli interessati ad adottare i necessari accorgimenti per individuare ed eliminare le cause che determinano i valori riscontrati.

a) Crema e pasticceria a base di crema

La crema e la pasticceria a base di crema non devono presentare Esterichia coli né Staphilococcus aureus superiori a 10/g.

b) Prodotti di gastronomia

I prodotti di gastronomia non devono presentare Esterichia coli né Staphilococcus aureus superiori a 10/g e salmonella deve essere assente in 25 g.

c) Prodotti cotti surgelati

I prodotti cotti surgelati non devono presentare Esterichia coli né Staphilococcus aureus né Anaerobi solfitoriduttori superiori a 10/g e Salmonella deve essere assente in 25 g.

d) Pasta all'uovo

Le paste all'uovo e le paste speciali, anche con ripieno, sia secche che fresche, devono essere esenti da Salmonella in 25 g e Staphilococcus aureus non deve essere superiore a 100/g.

e) Latte destinato agli stabilimenti

Il latte che perviene agli stabilimenti deve, tra l'altro, avere le seguenti caratteristiche:

- caratteristiche organolettiche proprie del latte al consumo;
- assenza di antibiotici e conservanti e di ogni altra sostanza estranea;
- carica microbica totale non superiore a 500.000 unità formanti colone a + 32°C.

f) Latte parzialmente disidratato

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato non deve contenere Staphilococcus aureus in 1 ml non deve contenere salmonella in 25 ml deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità dopo incubazione di 3 settimane a + 32°C e di 10 giorni a + 55°C.Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1:3 deve presentare Staphilococcus aureus assente in 1 ml mentre i saprofiti, esclusi i lattobacilli, non devono essere superiori a 20.000/ml e i coliformi devono essere assenti in 1 ml.

g) Latte totalmente disidratato

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere), comunque posti in vendita, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- fosfatasi negativa;
- Salmonella assente in 25 g e Staphilococcus aureus non superiore a 10/g;
- carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g, esclusi i fermenti;
- carica micetica non superiore a 10/g;

Limitatamente ai campioni di saggio i tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere) per la prima infanzia devono rispondere ai seguenti requisiti:

- carica batterica totale (flora aerobica a + 32°C) non superiore a 10.000 colonie/g;
- coliformi assenti in 1 g;
- salmonella assente in 25 g;
- carica micetica non superiore a 100/g;
- fosfatasi negativa;
- assenza di sostanze inibenti;
- assenza di aflatossine e metalli pesanti.

Il prodotto finito non può avere un contenuto in umidità superiore al 5% in peso.

h) Panna montata

Alla vendita la panna montata disaerata deve avere le seguenti caratteristiche:

- Esterichia coli non superiore a 10/g;
- Staphilococcus aureus non superiore a 10/g;
- salmonella assente in 25 g.

i) Yogurt

Con la denominazione yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e, comunque, in numero non inferiore a 1.000.000/g.Il latte impiegato per la produzione dello yogurt, deve essere comunque sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione.Nello yogurt Coliformi e Staphilococcus aureus non devono essere superiori a 10/ml.

l) Burro

La fosfatasi deve essere negativa, la carica in muffe deve essere inferiore a 100/g, i coliformi devono essere inferiori a 100/g e Staphilococcus aureus inferiore a 100/g.

m) Formaggi freschi

I formaggi freschi a pasta cruda e a pasta filata non devono contenere Esterichia coli in numero superiore a 10/g, Staphilococcus aureus in numero superiore a 100/g; in particolare, i formaggi freschi a pasta cruda devono presentare prova della fosfatasi negativa alla produzione.

n) Formaggi duri e semiduri

La produzione deve essere fatta con latte possibilmente pastorizzato e, comunque, di buona qualità.Nel caso in cui non sia possibile latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.Il prodotto non deve presentare Staphilococcus aureus superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g, purché non siano appositamente aggiunte. È ammessa, qualora la tecnologia di produzione lo richieda, la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie.

o) Formaggio grattugiato

Il formaggio grattugiato, alla vendita, non deve presentare Staphilococcus aureus superiore a 100/g né muffe superiori a 100/g.

p) Ricotte e mascarpone

Le ricotte e il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- E. coli non superiore a 10/g.
- Staphilococcus aureus non superiore a 100/g;
- salmonella assente in 25 g.

q) Formaggi fusi

I formaggi fusi devono essere conservati in modo da evitare lo scadimento della qualità e deve essere garantita l'assenza di ogni tipo di microflora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

r) Ghiaccioli

I cosiddetti ghiaccioli non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie/ml né coliformi superiori a 10/ml e salmonella deve essere assente in 25 ml.

s) Funghi secchi

È vietata la vendita di funghi secchi polverizzati o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione delle specie di appartenenza, anneriti, che siano stati colorati artificialmente, che contengano residui di antiparassitari, e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie/g.