

REGOLAMENTO COMUNALE D'IGIENE

Il Regolamento è stato approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 21 in data 30 Marzo 1992 (CO.RE.CO. 11.5.92 prot. n. 012467) e successivamente modificato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 165 in data 14 Dic. 1994 (CO.RE.CO. 30.1.95 prot. n. 95/001798), modificato con deliberazione Consiglio Comunale n. 122 del 09.10.1995 (CO.RE.CO. 06.11.1995 prot. n. 95/039546), successivamente modificato con atto C.C. n. 63 del 26.06.1997 (CO.RE.CO. 09.07.97 prot. n. 97/016016). DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 - Campo di applicazione

Il regolamento di Igiene del Comune di Cento detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali, in materia di igiene del territorio, igiene edilizia e degli ambienti confinanti, igiene degli alimenti e delle bevande, profilassi delle malattie infettive, vigilanza sulle professioni e arti sanitarie.

Art. 2 - Validità

Il regolamento Comunale di Igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore 15 giorni dopo l'avvenuta pubblicazione del deliberato all'Albo Pretorio del Comune, ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione; mentre per l'esistente vi è l'obbligo di adeguamento entro 3 anni dalla data di entrata in vigore, salvo casi particolari espressamente previsti negli articoli del Regolamento.

Art. 3 - Violazioni

Le violazioni al Regolamento Comunale di Igiene, quando non comportino violazioni di legge altrimenti sanzionate, sono punite con l'ammenda, fatto salvo il caso dell'oblazione in forma ridotta, siccome previsto dalla Legge da £ 200.000 a £ 1.000.000.

Per l'applicazione delle contravvenzioni si attua quanto previsto dalla Legge Regionale 28.4.1984 n. 21 e successive circolari di applicazione, nonché da quella del T.U.L.C.P. in materia di conciliazione amministrativa.

Art. 4 - Abrogazione norme precedenti

Con l'approvazione del Regolamento Locale di Igiene si intendono abrogate tutte le norme precedenti contenute in Regolamenti Comunali incompatibili od in contrasto con quelle approvate.

ATTRIBUZIONI, STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI DEL SINDACO

Art. 5 - Attribuzioni del Sindaco

Il Sindaco è l'autorità sanitaria locale cui compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi e prescrittivi comprese le ordinanze contingibili ed urgenti in materia di igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale.

Il sindaco quale ufficiale di Governo, sovrintende, ai sensi dell'art. 28 della legge 8 giugno 1990, n. 142, alla emanazione degli atti che gli sono attribuiti dalle leggi e dai regolamenti in materia di sanità ed igiene pubblica e adotta, con atto motivato e nel rispetto dei principi generali dell'ordinamento giuridico, provvedimenti contingibili e urgenti nelle stesse materie, al fine di prevenire ed eliminare gravi pericoli che minacciano la incolumità dei cittadini. Per l'esecuzione dei relativi ordini può richiedere al Prefetto, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica. Se l'ordinanza é rivolta a persone che non ottemperano all'ordine impartito, il Sindaco può provvedere d'ufficio a spese degli interessati, senza pregiudizio dell'azione penale per i reati in cui fossero incorsi.

Il Sindaco può formulare proposte di atti e di iniziative di competenza degli organi dell'Unità sanitaria locale n. 30

di Cento.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni, di operatori sanitari o di privati cittadini venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigeniche o a rischio della salute pubblica può richiedere, attraverso la direzione dei servizi, l'intervento immediato degli organi tecnici dell'Unità sanitaria locale. In tal caso il Sindaco deve dare comunicazione della circostanza al Comitato di Gestione dell'U.S.L.

Qualora i provvedimenti proposti dal Sindaco comportino conseguenze patrimoniali a carico dell'Unità sanitaria locale o incidano anche per via indiretta sul territorio di altri comuni, essi dovranno essere preventivamente sottoposti all'Assemblea dell'Associazione dei Comuni o, in caso di urgenza al Comitato di Gestione dell'USL o al suo Presidente.

Art. 6 - Strutture e supporti operativi del Sindaco

Il Sindaco nell'esercizio delle sue prerogative si avvale del Dipartimento di Ecologia e Prevenzione dell'USL n. 30 e in particolare dei seguenti servizi:

- Servizio di Igiene Pubblica;
- Servizio di medicina preventiva e di igiene del lavoro
- Servizio veterinario

Il Sindaco si avvale inoltre del Servizio Medicina di base, assistenza specialistica ambulatoriale e farmaceutica limitatamente al Settore vigilanza sulle farmacie nonché del Servizio materno infantile relativamente alla tutela sulle comunità infantili e alla vigilanza alle strutture protette.

Il Sindaco dà tempestive comunicazione al Presidente dell'Unità Sanitaria Locale dell'impiego dei predetti servizi.

Art. 7 - Compiti delle strutture e dei supporti operativi

dell'Unità Sanitaria Locale n. 30

I servizi elencati nell'articolo precedente sono tenuti al preciso e puntuale adempimento dei compiti di legge ed in particolare dei seguenti:

- a) svolgono, per le parti di rispettiva competenza, gli interventi di vigilanza e controllo richiesti dal Sindaco;
- b) devono riferire al Sindaco su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità;
- c) predispongono gli atti tecnici e amministrativi di competenza per l'emanazione degli atti di competenza del Sindaco indicati all'art. 5 del presente regolamento;
- d) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità e veterinaria.

Art. 8 - Supporti propri e ausiliari del Sindaco

Di fronte a situazioni di emergenza ed urgenza, il Sindaco può avvalersi anche in materia di sanità, in via provvisoria e qualora i servizi dell'Unità Sanitaria Locale risultino insufficienti, degli uffici tecnici e di polizia comunali, ponendoli alle dipendenze funzionali del servizio dell'U.S.L. competente per materia e dandone comunicazione al Consiglio Comunale.

Art. 9 - Organizzazione locale dei servizi sanitari

L'Organizzazione dei servizi sanitari è fornita dalle strutture dell'U.S.L. n. 30 e garantisce al Sindaco le condizioni per lo svolgimento delle sue attribuzioni.

L'individuazione puntuale delle singole funzioni deve essere riferita ai livelli centrale e distrettuale della U.S.L.

con possibilità di subarticolazioni comunali, qualora il territorio distrettuale, in cui il Comune è inserito, sia più vasto.

Art. 10 - Esercizio della Vigilanza Igienico-Ambientale

L'attività di vigilanza igienica sugli ambienti di vita e di lavoro è svolta dai servizi competenti per disciplina, ai cui operatori spetta la qualifica di ufficiali di Polizia Giudiziaria.

L'esito delle ispezioni effettuate in tale veste forma oggetto di riferimenti scritti al Responsabile del Settore o di Sezione competente e, nei casi di accertata violazione della Legge di referto per l'Autorità Giudiziaria, alla quale esso è trasmesso dal Responsabile stesso.

Quando la violazione concerne la norma di un Regolamento comunale o sia soggetta a depenalizzazione, il referto è inviato al Sindaco.

ATTIVITA' INFORMATIVA

Art. 11 - Raccolta dati.

Spetta al Dipartimento Ecologia e Prevenzione raccogliere dati, promuovere ed espletare indagini epidemiologiche e di valutazione dello stato dell'ambiente e dello stato sanitario della popolazione nelle materie di competenza, anche ai fini della determinazione delle mappe territoriali di rischio.

In particolare deve tenere costantemente aggiornati i dati derivati da denunce obbligatorie per legge, quali:

- Denuncia malattia infettive
- Denuncia cause di morte
- Denuncia intossicazione da antiparassitari
- Denuncia di infortuni sul lavoro e malattie professionali.

Art. 12 - Relazione Semestrale

Il Servizio d'Igiene Pubblica dell'USL n. 30, sulla base dei dati raccolti, invia al Sindaco una relazione semestrale di cui, oltre all'esposizione e alla valutazione dei dati, dovrà essere riferita l'attività svolta dal Servizio; il Sindaco ai sensi dell'art. 18 della l.r. 10 maggio 1982, n. 11 ne dovrà curare, nelle forme e nei modi ritenuti più opportuni, la massima diffusione alla popolazione.

Art. 13 - Denuncia cause di morte

Per permettere all'USL n.30 l'aggiornamento preciso e puntuale del registro delle cause di morte ai sensi dell'art.1 del DPR 10 settembre 1990 n.289, l'Ufficio di Stato Civile del Comune deve trasmettere mensilmente al Servizio d'igiene pubblica dell'USL n.30 una copia della scheda di morte dei deceduti presenti e residenti nel territorio comunale.

Art. 14 - Rapporti con l'utenza

Il cittadino che singolarmente o in gruppo ed in qualunque forma si rivolge al Sindaco per richiedere informazioni o per usufruire di prestazioni in materia di igiene e sanità pubblica deve aver sempre una risposta esauriente ed in tempo utile: a tal fine il Sindaco si può avvalere dei competenti servizi del Dipartimento di ecologia e prevenzione della USL n.30.

Le segnalazioni di inconvenienti che riguardano la salute pubblica o rischi collettivi e la richiesta di interventi urgenti possono essere fatte anche telefonicamente.

Il Dipartimento ecologia e prevenzione assicura, tramite il servizio di Guardia igienica permanente, un sistema di pronta reperibilità per tutto il periodo eccedente l'orario d'ufficio.

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

Art. 15 - Compiti del Comune

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffuse il Sindaco dispone accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori ai sensi dell'art. 33 della legge 23 dicembre 1978, n. 833, su proposta dei competenti servizi dell'USL n.30.

Art. 16 - Compiti dell'Unità Sanitaria Locale n.30

Spetta all'Unità sanitaria locale n.30 provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffuse attraverso l'adozione delle misure idonee a prevenirne l'insorgenza.

In questo ambito l'U.S.L. provvede:

- 1) a raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive di cui all'elenco ufficiale.
- 2) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.
- 3) alla trasmissione dei dati agli organi tecnici regionali e nazionali.

Art. 17 - Obbligo della denuncia-Raccolta e trasmissione dei dati

La denuncia da parte dei medici, prevista dall'art. 254 del R.D. 27.7.1934, n. 1265 (T.U.LL.SS.), deve essere fatta immediatamente al Servizio di Igiene Pubblica, per ciascuna malattia infettiva e diffusiva accertata o sospetta specificata al precedente articolo, sugli appositi moduli.

Nella denuncia dovrà essere indicato:

- 1) il nome, cognome, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui cominciò la malattia;
- 2) la diagnosi della malattia;
- 3) tutte le osservazioni che il sanitario considera di fare per la norma del Servizio di Igiene Pubblica;
- 4) le misure del medico adottate per prevenire la diffusione della malattia.

L'obbligo della denuncia compete, nei casi previsti dalla legge, anche ai Direttori di scuole, collegi, educandati, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili, ai direttori di piscine, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verificano nelle rispettive collettività.

Art. 18 - Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree, di portatori sani di epatite virale B, di AIDS.

E' fatto obbligo ai medici di denunciare, nel più breve tempo, al Servizio di Igiene Pubblica, qualunque manifestazione di malattia infettiva non soggetta a denuncia ai sensi della normativa vigente, che per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Il medico che constata un caso di malattia venerea deve darne, ai sensi dell'art. 5 della L. 27.7.1956 n. 837, notizia immediata al Servizio di Igiene Pubblica segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio e comunicando il sesso l'età ed il Comune di residenza del malato, esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

Per la notifica degli stati di portatore sano di epatite virale di tipo B e dei casi di AIDS é fatto obbligo ai medici di attenersi alle procedure previste dalle normative nazionali e regionali in materia.

Art. 19 - Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure

Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetta di esserlo, il servizio di Igiene Pubblica provvede all'inchiesta epidemiologica e, quando occorre, alla raccolta del materiale patologico.

In caso di malattie infettive in soggetti inferiori ai 15 anni i provvedimenti sono di competenza del Servizio Materno Infantile di concerto col Servizio di Igiene Pubblica.

Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché la presenza di portatori sani e di contatti, il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio Materno Infantile, dispongono per quanto di competenza, tutte le misure di profilassi ritenute necessarie: isolamento del malato, contumacia dai contatti, profilassi chemio-antibiotica, vaccinazione, disinfezione, sorveglianza epidemiologica e quant'altro si renda necessario ad impedire la diffusione della malattia.

L'isolamento del malato può anche essere domiciliare, affidato alla famiglia o a persone di fiducia.

Segnalano inoltre sollecitamente, accertandosi, che il medico curante abbia dato, e la famiglia eseguito, le istruzioni atte ad impedire la diffusione della malattia, i casi di particolare interesse ai fini profilattici all'Assessorato Sanità della Regione Emilia Romagna.

Art. 20 - Trasporto di malati infettivi

Il trasporto di malati di forme infettive contagiose deve, di regola, essere effettuato mediante autolettighe di volta in volta disinfettate.

In caso d'urgenza ne è consentito il trasporto anche a mezzo di vettura pubblica o privata e il medico curante deve darne comunicazione al servizio di Igiene Pubblica.

Spetta al medico responsabile del pronto soccorso e della accettazione valutare la necessità di disporre, in caso di ricovero di malato infettivo contagioso, che il proprietario sottoponga l'automezzo alla disinfezione, informandone contemporaneamente il servizio di Igiene Pubblica.

Art. 21 - Disinfezione continua e finale dei locali di abitazione.

E' obbligatoria la disinfezione della biancheria, degli effetti lettereschi e personali nonché di tutti gli altri oggetti che siano stati a contatto con ammalati di malattie infettive o parassitarie per la quali tali misure siano previste dalla Circolare Ministeriale n.53. Ugualmente i prodotti di rifiuto, gli escrementi e gli altri materiali biologici infetti prima di essere allontanati o smaltiti devono essere sottoposti a disinfezione.

Il Servizio di Igiene Pubblica può disporre la disinfezione delle abitazioni, degli ambienti di vita, di lavoro e di studio frequentati da detti ammalati, nonché dei locali degli Istituti di Cura e di Ricovero sia pubblici che privati, degli alberghi, delle locande, delle pensioni, dei teatri, dei cinema, dei mezzi di trasporto, e in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo.

Dette disinfezioni sono a carico dei titolari degli esercizi.

Art. 22 - Disinfezione dei vestiti ed altri effetti di uso personale e di stracci e libri usati.

E' proibito vendere o tenere per vendere abiti, effetti di vestiario o lettereschi usati che non siano stati disinfettati e che non portino un segno speciale, stabilito dal Servizio di Igiene Pubblica, della subita disinfezione.

Le biblioteche circolanti devono essere fornite di un'apposita attrezzatura per la disinfezione periodica dei libri.

Art. 23 - Disinfestazione.

Spetta al Comune provvedere alla disinfestazione da blatte, ratti e mosche nelle scuole e negli altri edifici pubblici. Le modalità della disinfestazione possono essere dettate dal Servizio di Igiene Pubblica cui compete anche la vigilanza sulle operazioni di disinfestazione, comprese quelle eseguite per motivi di carattere turistico ambientale.

Art. 24 - Lotta contro insetti, roditori, ed altri animali nocivi.

In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, devono essere attuate a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro insetti, roditori, ed altri animali nocivi secondo metodi e mezzi riconosciuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica.

Coloro che usano e impiegano prodotti dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, sono tenuti ad osservare le cautele indicate nelle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

Qualora i privati intendessero praticare direttamente operazioni di disinfezione e disinfestazione di rilevante entità (grosse ditte, stabilimenti, magazzini e simili) devono presentare al Servizio di Igiene Pubblica il relativo piano in cui vengono illustrati il numero e la tipologia degli interventi, i prodotti scelti e i luoghi dove saranno utilizzati.

Presso le officine di riparazione e qualsiasi punto di deposito, rigenerazione, commercio pneumatici, sia nuovi che già utilizzati, non è di norma consentito l'accatastamento all'esterno dei pneumatici stessi. Nei casi in cui ciò non sia possibile, occorre comunque ricoprire i pneumatici con teloni plastici che impediscano la raccolta di acqua al loro interno.

Presso aziende agricole, zootecniche e vivaistiche, presso autodromi, i campi gioco e in generale in qualsiasi altra circostanza, non è consentito utilizzare pneumatici come zavorre per teli plastici o per altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto. Nei casi in cui tale uso non sia evitabile, occorrerà comunque dotare i pneumatici di fori di diametro tale da impedire il ristagno in essi di acqua piovana.

Art. 25 - Vaccinazioni

Il Servizio di Igiene Pubblica provvede, negli orari e secondo le modalità all'uopo stabilite, alle seguenti vaccinazioni d'obbligo e facoltative:

- Antitetanica, secondo le norme della Legge 5/3/1963 n. 292 del regolamento approvato con D.P.R. 7/9/1965, modificate con Legge 20/3/1968 n. 419 e con D.M. 22/3/1975, ulteriormente modificate con L. 27/4/81 n. 166 e con D.M. del 9/8/82 n. 52 nelle categorie indicate nelle suddette Leggi;
- Antitifo-paratifica: secondo le norme stabilite dal D.C.G. 2/12/1926, nonché dalla legge 30 aprile 1962 n. 283 e suo regolamento di esecuzione DPR 26 marzo 1980 n. 327.
- Antinfluenzale, in applicazione delle direttive annualmente impartite dal Ministero della Sanità e dalla Regione Emilia Romagna.
- Antiepatite B: secondo le direttive nazionali e regionali in materia.

Il Servizio Materno Infantile provvede invece alle seguenti vaccinazioni d'obbligo nei riguardi della popolazione e della comunità infantile, a norma della Legge Regionale 10/6/1976 n. 22 e della Legge Regionale 10/5/1982 n. 19:

- Antidifterica, secondo le norme già stabilite dalla L. 6/6/1939 n. 891 del D.G.C. 7/3/1940 modificato con L. 20/3/1968 n. 419;
- Antitetanica, a norma delle Leggi su indicate;
- Antipoliomelitica, secondo le norme della L. 4/2/1966 n. 51, del D.M. 25/5/1967 e del D.M. 14/1/1972;
- Antirosolia, che è volontaria e gratuita e viene eseguita nei riguardi della popolazione infantile di sesso femminile in età prepubere e delle donne in età feconda secondo le disposizioni della già menzionata L. R. 10/6/1976 n. 22;
- Antimorbillosa, che è volontaria e gratuita e viene effettuata secondo le modalità e scadenze stabilite

dall'U.S.L. in applicazione di direttive nazionali e regionali in materia.

Il Servizio Materno Infantile provvede altresì ad ogni altra vaccinazione prevista obbligatoriamente per la popolazione infantile e in età evolutiva.

Le vaccinazioni per le malattie quarantenarie previste dagli accordi internazionali, possono essere eseguite dal Servizio di Igiene Pubblica solo nei casi in cui il suddetto Servizio risulti autorizzato ai sensi del D.M. 24/5/1963 e del D.M. 16/4/1969 e successive modifiche.

Art. 26 - Esecuzione e registrazione delle vaccinazioni.

L'esecuzione delle vaccinazioni obbligatorie é gratuita.

Possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni coloro che a giudizio dei competenti servizi siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere assoggettati senza danno.

Presso tutti i servizi che eseguono vaccinazioni é tenuta nota, in appositi schedari o registri, delle vaccinazioni eseguite.

I suddetti servizi danno comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica delle vaccinazioni eseguite secondo le modalità previste in materia dalla Regione Emilia Romagna.

Art. 27 - Compiti dell'Ufficio di Stato Civile - Registrazioni Certificazioni.

Gli Uffici di Stato Civile del Comune trasmettono mensilmente al Servizio Materno Infantile i dati anagrafici di ogni nato.

Gli stessi Uffici trasmettono parimenti ogni mese al Servizio Materno Infantile l'elenco corredato delle generalità degli immigrati, degli emigranti, e dei deceduti in età inferiore ai 15 anni.

Il rilascio di certificazioni di vaccinazioni obbligatorie é gratuito.

Art. 28 - Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite.

I medici sia liberi esercenti che dipendenti da Enti pubblici o privati hanno l'obbligo di dare comunicazione al Servizio di Igiene Pubblica per iscritto, delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato con il nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, data in cui sono state eseguite.

Art. 29 - Vaccinazioni e frequenza in collettività.

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola dell'obbligo e altre collettività se non dimostra, con apposito certificato, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte.

I direttori di scuole, istituti, fabbriche, opifici e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti di ufficio ed esibita ad ogni richiesta del personale dei servizi competenti.

Art. 30 - Misure di profilassi antirabbica-detenzione di cani.

Quando un cane, un gatto, o un altro animale, capace di trasmettere la rabbia morsichi una persona, deve essere fatta denuncia tanto dal proprietario detentore dell'animale quanto dal medico che ha assistito la persona, al Servizio di Igiene Pubblica, il quale provvede a:

- a) segnalare l'animale morsicatore al Servizio Veterinario per gli accertamenti e la conseguente osservazione per il tempo previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria;
- b) indirizzare il morsicato a un Istituto Antirabbico per un eventuale trattamento profilattico.

Il Servizio Veterinario comunicherà sollecitamente l'esito della osservazione praticata sull'animale morsicatore.

A cura dei proprietari, i cani circolanti sulle vie o in altro luogo aperto al pubblico, devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

Nei luoghi pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto i cani devono portare museruola e devono essere tenuti al guinzaglio.

Possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola i cani da guardia soltanto entro i limiti da sorvegliare purchè non aperti al pubblico.

I cani pastori e da caccia, quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonchè i cani delle Forze Armate e di Polizia utilizzati per il servizio, possono essere tenuti liberi nei limiti della loro specifica utilizzazione.

I cani devono essere muniti di collare robusto con le indicazioni anagrafiche del proprietario facilmente leggibili.

VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

Art. 31 - Esercizio delle professioni sanitarie e delle professioni sanitarie ausiliarie.

Per l'esercizio, anche temporaneo, nel Comune, sia privato che in qualsiasi forma di dipendenza, delle professioni sanitarie di medico chirurgo, veterinario, farmacista, ostetrica, assistente sanitario, infermiere professionale, vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, tecnico di radiologia e delle arti ausiliarie, di odontotecnico, ottico, meccanico-ortopedico ed ernista, massaggiatore, puericultrice, bagnino di Istituto idrotermale ed arti assimilate, gli interessati devono fare registrare, ai sensi delle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione originale presso il servizio di Igiene Pubblica entro un mese dal giorno in cui hanno preso residenza o hanno iniziato l'attività se non residenti.

Presso il Servizio di Igiene Pubblica è tenuto un registro speciale con le firme dei singoli esercenti.

Art. 32 - Apertura di presidi diagnostici curativi e riabilitativi ambulatoriali privati.

L'autorizzazione all'apertura e all'esercizio di presidi diagnostici curativi e riabilitativi ambulatoriali privati è subordinata a quanto previsto dalla L.R. 8/1/1980 n. 2 e dalla L.R. 1/4/1985 n. 10.

Ai sensi della vigente normativa nazionale e regionale in materia sono considerati ambulatori gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione.

Non sono pertanto soggetti ad autorizzazione, ma esclusivamente alla vigilanza igienico-sanitaria da parte del Servizio di Igiene Pubblica gli studi professionali ed i locali destinati all'esercizio professionale del singolo medico semprechè non rientrino per complessità di strutture o per le attrezzature ivi impiegate nelle previsioni di cui all'art. 17 della L.R. 8/1/1980 n.2.

Art. 33 - Modalità di inoltro delle domande di autorizzazione di cui al precedente articolo.

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione di cui al precedente articolo, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, corredandola con i seguenti documenti:

- 1) Planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad ambulatorio e relativi servizi (Pianta e sezione in scala 1:100);
- 2) Descrizione delle attrezzature e dell'arredamento;
- 3) Dichiarazione firmata di accettazione delle funzioni da parte del direttore tecnico;
- 4) Certificato attestante che detto direttore tecnico è regolarmente iscritto all'ordine professionale di appartenenza;
- 5) Elenco del personale sanitario e non che esercita nell'ambito della struttura;
- 6) Orario di apertura al pubblico;
- 7) Certificato di usabilità degli ambienti o copia dell'istanza di usabilità già inoltrata al Sindaco.

In caso di variazione di elementi costitutivi del provvedimento di autorizzazione verranno attuate procedure in applicazione dalle direttive regionali in materia.

Art. 34 - Disciplina della pubblicità sanitaria.

La pubblicità relativa agli ambulatori ed agli esercenti le professioni sanitarie, diffusa a mezzo della stampa o con qualsiasi mezzo, deve essere preventivamente autorizzata dal Sindaco che provvede su parere favorevole, secondo le rispettive competenze, dell'Ordine dei Medici o dei Veterinari, nonché del Servizio di Igiene Pubblica.

Alla medesima preventiva autorizzazione deve essere sottoposta la pubblicità degli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie.

Il rilascio delle autorizzazioni suddette è subordinato al pagamento della tassa di concessione prescritta dalle vigenti disposizioni.

Gli interessati devono inoltrare al Sindaco le domande intese ad ottenere l'autorizzazione alla diffusione dei testi pubblicitari tenendo presente le seguenti norme:

- l'istanza deve essere redatta in bollo e deve essere accompagnata da un foglio bollato in bianco per la compilazione dell'autorizzazione e dalla quietanza di pagamento della prescritta tassa di concessione;
- con un'unica domanda può essere richiesta l'autorizzazione per più testi pubblicitari, sempre, però, riferentisi alla stessa persona o allo stesso ambulatorio o stabilimento termale;

- di ciascun testo pubblicitario, debbono essere allegati alla domanda due bozze o due disegni (qualora si tratti di cartelli, insegne luminose, proiezioni cinematografiche e simili). Nei testi pubblicitari relativi ad esercenti le arti ausiliarie (ernisti - ortopedisti - infermieri - ottici - odontotecnici, ecc.) non è ammesso alcun riferimento a pratiche di competenza del medico o del chirurgo;

- Nella pubblicità relativa agli ambulatori deve essere sempre indicato il nome del medico dirigente responsabile;
- nella pubblicità dei sanitari, la dicitura "specialista" è ammessa solo per i medici in possesso del diploma accademico di specializzazione. Per i medici, invece, che, pur non possedendo tale diploma, risultino cultori di particolari branche della medicina, potrà essere concessa la sola dizione relativa alla branca medesima.

Art. 35 - Denuncia di nato morto. Adempimenti.

Quando al momento della dichiarazione di nascita il bambino non è vivo, il dichiarante deve fare conoscere se il bambino è nato morto o è morto posteriormente alla nascita, indicandone in questo caso la causa di morte. Tali circostanze devono essere comprovate dal dichiarante con il certificato di assistenza al parto di cui al R.D.L. 15/10/1936 n. 2128.

In entrambi i casi l'Ufficiale di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia del certificato al Servizio di Igiene Pubblica per le relative annotazioni sul registro prescritto dall'art. 1 del D.P.R. 10/9/1990 n. 285.

Art. 36 - Obblighi degli esercenti la professione di medico chirurgo negli eventi di decesso, di aborto, di nascita infante deforme o di altri eventi interessanti la sanità pubblica.

A norma dell'art. 103 del R.D. 27/7/1934 n. 1265 (T.U.LL.SS) gli esercenti la professione di medico-chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

- a) denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento del decesso, nel rispetto di quanto previsto dal D.P.R. 10/9/1990 n. 285.
- b) a denunciare al Servizio di Igiene Pubblica, entro due giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è fatta secondo le norme del regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del Codice Penale e dell'art. 334 del Codice di procedura Penale;
- c) a denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;

- d) a denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesioni da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
- e) a denunciare al Servizio di Igiene Pubblica i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma della L. 2/12/1975 n. 638;
- f) ad informare il Servizio di Igiene Pubblica dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

Art. 37 - Obblighi dell'ostetrica negli eventi di nato deforme o immaturo. Registri dei parti e degli aborti.

A norma del D.P.R. 7/3/1975 n. 163, l'ostetrica ha l'obbligo:

- 1) di redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto;
- 2) di denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica ogni nascita di neonato deforme, sempre che la denuncia non sia fatta dal medico il cui intervento deve essere sempre richiesto ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. sopra citato;
- 3) di segnalare sollecitamente al Servizio di Igiene Pubblica la nascita di immaturi o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero per gli immediati interventi;
- 4) di annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito negli appositi registri che le sono forniti dal Comune, segnando in esso le annotazioni richieste. L'ostetrica è tenuta a consegnare ogni due mesi detti registri al Servizio di Igiene Pubblica che appone il proprio visto. Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.

Alla fine di ciascun trimestre l'ostetrica consegna i due registri dei parti e trasmette quello degli aborti al Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 38 - Licenza di commercio per sanitari e Presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie.

La licenza di commercio per la vendita di strumenti sanitari, apparecchi e Presidi medico-chirurgici di qualsiasi specie, non può essere rilasciata dal Sindaco a chi non abbia registrato il titolo di abilitazione all'esercizio delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie e non proponga alla vendita persona autorizzata, esibendone il regolare titolo.

Sono proibite sul suolo pubblico le operazioni relative all'arte salutare e le vendite di strumenti, apparecchi e sostanze medicamentose, od annunziate come tali, tanto di uso interno quanto esterno.

Art. 39 - Servizi pubblici e privati per il trasporto
infermi.

Fatta eccezione per i mezzi ed i servizi dipendenti da Enti Pubblici a ciò specificamente deputati, le associazioni di qualsiasi natura e di privati non possono esercitare servizi di trasporti di infermi senza apposita autorizzazione del Sindaco.

A questo fine gli interessati dovranno presentare al Sindaco apposita istanza in bollo, allegando la seguente documentazione:

1) Planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad

- autorimessa e relativi servizi idrosanitari (Pianta e sezione scala 1:100);
- 2) Descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfestazione dei locali e dei mezzi;
- 3) Dichiarazione di un esercente la professione di medico chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione del Servizio;
- 4) Elenco del personale adibito al Servizio ed eventuali titoli professionali;
- 5) Elenco degli automezzi adibiti al Servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione).

Anche per eventuali modificazioni o sostituzioni degli impianti e dei mezzi, dovrà essere richiesta preventiva

autorizzazione al Sindaco.

L'autorizzazione sindacale viene rilasciata previa acquisizione di parere da parte dei competenti Servizi dell'U.S.L. n. 30.

L'autorizzazione ha validità biennale. Ogni autolettiga autorizzata deve conservare nell'abitacolo copia dell'autorizzazione da esibire ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

Art. 40 - Vigilanza sulle farmacie.

Ai sensi della legge regionale 5 maggio 1982, n. 19, l'U.S.L. n. 30 assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite l'Ufficio Farmaceutico e il Servizio di Igiene Pubblica. Ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta ogni due anni dall'apposita commissione prevista dalla Legge Regionale suddetta.

Le farmacie sono tenute al pieno rispetto delle norme vigenti. Nel caso in cui siano state riscontrate violazioni il titolare è diffidato dal Sindaco ad adottare le necessarie misure entro un termine rapportato alla situazione specifica; decorso tale termine infruttuosamente, il Sindaco su proposta del Comitato di gestione dell'U.S.L. n. 30, dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

Qualora nel corso dell'ispezione l'ispettore, che riveste la qualifica di polizia giudiziaria, ravvisi situazioni di pericolo, provvede immediatamente a rimuoverle impartendo le opportune disposizioni al responsabile della farmacia, assicurandosi della loro esecuzione; di tali provvedimenti, fermo restando ogni obbligo, è data tempestiva segnalazione al Sindaco e agli organi dell'U.S.L..

Eventuali sanzioni amministrative previste dalle vigenti norme nei confronti del titolare della farmacia sono applicate conformemente a quanto previsto dalla L.R. 28/4/1984 n. 21 e successive modifiche ed integrazioni attuative.

TITOLO II

IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE,

INDUSTRIALE, COLLETTIVO E SPECIALE

NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

Art. 41 - Concessione o autorizzazione alla costruzione.

Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità, di variazioni d'uso, di manutenzione straordinaria di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal regolamento edilizio e da quello presente, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.

Contestualmente a tale domanda deve essere presentata quella per l'autorizzazione allo scarico delle acque.

Nella relazione e nei disegni da allegarsi debbono essere illustrati ed indicati: la provvista e la distribuzione dell'acqua potabile; i materiali e le sezioni dei muri con la descrizione dei mezzi adottati per assicurare la difesa termica dell'edificio; la destinazione dei singoli vani; le caratteristiche degli infissi esterni ai fini dell'isolamento termo-acustico; la rete di smaltimento delle acque luride, corredata dalla ubicazione, sezione e volumetria delle canalizzazioni fino al recapito terminale e dai disegni, in pianta e in sezione, degli eventuali impianti di depurazione, la rete di smaltimento delle acque pluviali; il sistema di ventilazione secondaria delle latrine; il sistema di riscaldamento con l'ubicazione, le sezioni, i tipi delle canne di esalazione e delle canne da fumo; il

sistema di raccolta e smaltimento dei rifiuti domestici.

Per gli insediamenti produttivi in genere, la domanda deve essere corredata dalla scheda informativa di cui all'allegato n.1.

Alla suddetta scheda dovrà essere allegata, ai sensi dell'art. 5 del D.P.C.M. 1 marzo 1991 (pubblicato sulla G.U. n.57 dell'8 marzo 1991) idonea documentazione di previsione di impatto acustico.

La scheda informativa deve essere presentata ad ogni variazione delle attività svolte anche se queste non modificano gli indici urbanistici ed edilizi.

La scheda informativa vale come notifica al Servizio di Medicina preventiva ed Igiene del lavoro prevista dall'art. 48 del D.P.R. 303/1956.

Per quanto concerne le emissioni nell'atmosfera di fumi, polveri, gas, si applica a quanto previsto dal D.P.R. n. 203 del 24/5/1988 e successive disposizioni nazionali e regionali in materia.

Il Sindaco provvede al rilascio di concessione o autorizzazione edilizia, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, del Servizio di Igiene e Medicina Preventiva e del Lavoro in caso di attività lavorative in genere, del Servizio Veterinario in caso di attività zootecniche e di annesse attività di trasformazione.

Analoga procedura si applica per l'approvazione degli strumenti urbanistici generali e per i piani attuativi di cui al successivo art. 42.

Il parere del Servizio di Igiene Pubblica sostituisce il parere obbligatorio e autonomo previsto dall'art. 220 del R.D. 27/7/1934 n. 1265 (T.U.LL.SS).

Art. 42 - Strumenti Urbanistici Generali

Gli strumenti urbanistici generali e i piani attuativi adottati a livello Comunale o Intercomunale sono inviati in copia al Servizio di Igiene Pubblica in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione di osservazioni, i Servizi di Igiene Pubblica in accordo coi Servizi di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro ed i Servizi Veterinari, devono fare pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo ed a una più corretta collocazione degli insediamenti abitativi e produttivi per la tutela igienica dell'ambiente e della salute.

Art. 43 - Autorizzazione all'abitabilità e all'usabilità degli edifici.

Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi in tutto o in parte, oppure adibiti ad uso ed attività diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata, a richiesta dell'interessato, quando, a seguito di accertamenti effettuati dalle strutture tecniche competenti, ai sensi della normativa nazionale e regionale in materia, risulti:

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

All'autorizzazione all'abitabilità o usabilità sarà allegata l'autorizzazione allo scarico con eventuali prescrizioni.

Art. 44 - Visite ai fabbricati per il rilascio dell'abitabilità o usabilità.

Ai fini dell'espressione del parere di competenza da parte dei Servizi della U.S.L. la proprietà deve inviare all'Ufficio tecnico comunale due distinte comunicazioni:

- Termine della posa degli impianti di depurazione e smaltimento dei acque reflue e relativi sfiati prima che i suddetti manufatti siano coperti da terreno o da opere edili;
- Termine definitivo dei lavori.

I competenti Servizi dell'U.S.L. potranno effettuare in ogni momento le ispezioni ritenute necessarie al fine di valutare l'ottemperanza a tutto quanto previsto dal presente regolamento e alle prescrizioni presenti nella concessione edilizia.

Qualora si rilevino condizioni di insalubrità e/o difformità dal presente regolamento o dalle prescrizioni da altre leggi e normative igienico-sanitarie, il Sindaco, su proposta dei Servizi dell'U.S.L., può ordinare opportuni lavori di modifica o risanamento in relazione al progetto approvato.

Art. 45 - Dichiarazione di alloggio antigenico (art.7 punto 4/b D.P.R. n. 1935/72).

L'alloggio è da ritenersi antigenico quando si presenta privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio; quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti, anche tenuto conto del grado di affollamento dell'alloggio accertate dai competenti uffici comunali.

La dichiarazione di alloggio antigenico viene certificata dal Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica previo accertamento tecnico e rilasciata ai fini di preferenza per l'assegnazione di alloggi di edilizia residenziale pubblica.

Un alloggio dichiarato antigenico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'U.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigenicità.

Art. 46 - Dichiarazione di alloggio inabitabile.

Il Sindaco, sentito il parere o su richiesta del Responsabile del Servizio di Igiene Pubblica può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.

Ai fini della dichiarazione di inabitabilità vengono accertate le condizioni strutturali e manutentive dell'edificio, i requisiti di superficie e di altezza dei locali, l'aeroilluminazione, la disponibilità di servizi igienici e le modalità di approvvigionamento di acqua potabile.

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

Art. 47 - Misure igieniche nei cantieri edili.

In ogni intervento edilizio debbono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.

I materiali di demolizione debbono essere fatti scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite trombe o recipienti, per evitare il sollevamento delle polveri.

I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico, potranno effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.

Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il proprietario o il costruttore dovrà assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici.

Le eventuali latrine provvisorie, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppresse appena sia possibile e sostituite con altre all'interno dell'edificio.

Art. 48 - Demolizione di fabbricati.

Durante le demolizioni si dovranno adottare mezzi idonei per evitare il sollevamento di polveri.

I pozzi neri e i pozzetti dovranno essere preventivamente vuotati e disinfettati; così pure le fosse settiche, le fognature e le canalizzazioni sotterranee.

E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate ed in genere in tutti gli spazi di ragione privata, di terreni e materiali di rifiuto, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie, per un tempo superiore a venti

giorni.

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

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

Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine.

PRESCRIZIONI IGIENICO EDILIZIE DI ORDINE GENERALE PER GLI ALLOGGI

Art. 49 - Condizioni e salubrità del terreno

Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito d'immondizie, di liquame o di altro materiale insalubre che abbia potuto comunque inquinare il suolo; se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente.

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio.

In ogni caso è fatto obbligo di adottare provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.

Un terreno per essere dichiarato fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche, nonché di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

Le abitazioni presso i rilievi montani o terrapieni anche se sostenuti da muri, devono distare da essi almeno m. 3 dal punto più vicino della scarpata ed essere dotate di mezzi idonei per l'allontanamento delle acque e meteoriche e di infiltrazione.

La distanza delle finestre o porte dei locali di soggiorno non dovrà tuttavia essere minore di m. 5 dalla scarpata o dal muro di sostegno.

Art. 50 - Isolamento termico. Spessore dei muri.

Lo spessore dei muri esterni non deve essere inferiore a cm 30 se costruiti in mattoni pieni di cotto, o cm 45 se costruiti in sassi o pietre.

Chi nella costruzione dei muri esterni intenda far uso di materiali diversi, deve allegare certificati di idoneità rilasciati da competente istituto universitario italiano, da cui risulti una condizione di idoneità non inferiore a quella suddetta.

Condizioni pari a quella suddetta si ritiene osservata quando il coefficiente di trasmissione termica globale è uguale o inferiore a $1 \text{ kcal/h mq } ^\circ\text{C}$.

I locali di abitazione posti sotto i tetti o lastrici solari devono avere una camera d'aria isolata di almeno cm 15 interposta tra il soffitto e la copertura.

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

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

Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di proporzioni regolamentari riferite ad 1/8 della superficie del pavimento.

I muri esterni delle case di nuova costruzione o di recupero, ad eccezione di quelle eseguite a pietra a vista, debbono essere intonacati o stuccati, oppure rivestiti con pietra da taglio, naturale o artificiale, o con altro materiale decorativo.

Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione Edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, debbono comunque essere osservate le norme previste dalla L. 30/4/1976 n. 373 e relativo regolamento di applicazione (D.P.R. 28/6/1977 n. 1052 e D.M. 10/3/1977).

Art. 51 - Protezione acustica.

I materiali utilizzati per la costruzione di alloggi e la loro messa in opera debbono garantire un'adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori di traffico, rumori di impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui o da locali o spazi destinati a servizi comuni, rumori da laboratori o da industrie, rumori da locali di pubblico spettacolo.

Le singole parti delle pareti perimetrali esterne degli alloggi di persone a qualunque scopo destinate (abitativo, di riposo, di studio, di cura), debbono avere indici di valutazione, dedotti da misure di laboratorio, del potere fonoisolante non inferiori ai seguenti:

- pareti opache 40 dB (A)
- pareti trasparenti complete di telaio e cassonetti 25 dB (A)
- griglie e prese d'aria 25 dB (A)

Le pareti perimetrali interne degli alloggi debbono avere indici di valutazione, dedotte da misure in opera dell'isolamento acustico o da misure di laboratorio del potere fonoisolante, non inferiore rispettivamente ai seguenti valori:

- pareti volte verso locali destinati alla circolazione orizzontale e verticale 35-40 dB (A)
- pareti volte verso altri alloggi 42-47 dB (A)
- pareti volte verso locali destinati ad attività artigiane, commerciali, industriali e comunque tali da poter arrecare disturbi sonori 47-53 dB (A)

Art. 52 - Ampiezza dei cortili interni

L'area dei cortili deve essere superiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda.

L'altezza massima di ciascun muro prospiciente sui cortili non deve essere superiore ad una volta e mezzo la distanza tra esso muro e la parete opposta.

La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m 6.

Le rientranze nei perimetri dei cortili sono ammesse quando la loro profondità non oltrepassi la metà del lato di esse aperto sul cortile.

Negli altri casi di profondità maggiore, le rientranze sono equiparate alle chiostrine e devono perciò, agli effetti degli ambienti e delle dimensioni, rispondere alle norme fissate per le chiostrine medesime.

Per i muri di fabbrica in arretrato, rispetto ad uno o più lati del cortile, è consentita una maggiore altezza pari alla profondità dell'arretramento.

Nei cortili destinati ad illuminare e aerare case di civile abitazione è vietato aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività, che a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica, possono essere causa di insalubrità o disturbare gli inquilini stessi.

Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento, nel limite massimo di quattro stanze per ciascun piano, semprechè l'alloggio di cui fanno parte consti di non meno di tre stanze oltre l'ingresso e gli accessori.

Non è ammesso l'affacciamento sui cortili secondari di monolocali o miniappartamenti, residences o simili.

Ogni cortile secondario deve avere un'area libera minima pari a un dodicesimo della somma delle superfici dei

muri che lo circondano e netta dell'area delle proiezioni orizzontali sotto gronda.

La normale minima misurata tra le finestre ed il muro opposto deve essere di metri 4, se i muri prospicienti il cortile non superano metri 10 di altezza; di metri 4,50 se l'altezza è compresa tra i metri 10 e metri 16; di metri 5 se l'altezza è superiore a metri 16.

I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per la nettezza.

Art. 53 - Pozzi di luce e chiostrine.

Nel risanamento dei vecchi edifici è permessa la costruzione di pozzi-luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria solo in linea di massima alle scale o ai servizi. La superficie minima ammissibile non dovrà essere inferiore a 1/18 della somma delle superfici delle pareti che delimitano il pozzo luce e comunque non inferiore a mq 6 con lato minore non inferiore a ml 2. I pozzi di luce e le chiostrine devono essere facilmente accessibili per la nettezza.

Nei pozzi di luce e nelle chiostrine non sono permesse rientranze nei perimetri.

Art. 54 - Pavimento dei cortili.

I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno cm 100 lungo i muri dei fabbricati, purchè sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.

E' vietato ricoprire con vetrate i cortili al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Art. 55 - Igiene dei passaggi e spazi privati.

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

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

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

Art. 56 - Umidità interna.

Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità.

Qualora si verificassero, ne devono essere eliminate prontamente le cause a cura del proprietario e del locatario in rapporto alla natura delle cause stesse.

Ad evitare qualsiasi ristagno di acqua o le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini pensili e coperture piane devono essere adeguatamente impermeabilizzati.

Art. 57 - Misure contro la penetrazione dei ratti e dei volatili negli edifici.

In tutti gli edifici esistenti e di nuova costruzione vanno adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei ratti, dei piccioni e di animali in genere.

Nei sottotetti vanno rese impenetrabili, con griglie o reti, le finestre e tutte le aperture di aerazione, compresi i foratoni in cotto, sia per i tetti a coppi sia per quelli in tegole marsigliesi.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare la aerazione dei locali, le buffe, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere; le connessioni dei pavimenti e delle pareti debbono essere stuccate.

Nel caso di solai o vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione debbono essere sbarrati con reti a maglie fitte e, per le condotte, debbono essere usati tubi in cemento o gres a forte inclinazione o verticali.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione, oppure con aerazione forzata, le aperture debbono essere munite di reti a maglie fitte alla sommità delle canne stesse o in posizioni facilmente accessibili per i necessari controlli.

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

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

I cavi elettrici, telefonici, per T.V., per illuminazione pubblica debbono essere posti, di norma, in canalizzazioni stagne.

Tutti gli spazi inter-esterni (portici, androni, loggiati, ecc.) le corti, i cortili, e le chiostrine debbono presentare superfici senza distacchi o crepe sia nelle pareti che nelle pavimentazioni.

Art. 58 - Marciapiede

Tutti gli edifici di nuova costruzione dovranno essere dotati di marciapiede perimetrale di larghezza minima pari a cm 100, oppure si possono costruire intercapedini aerate o drenanti, realizzate all'esterno dei muri perimetrali finiti al di sotto del piano di calpestio.

Nel caso di impossibilità a tale esecuzione sarà consentito l'uso di idonea pavimentazione.

Art. 59- Ringhiere e parapetti

I davanzali delle finestre nei nuovi fabbricati dovranno avere un'altezza minima di m 0,90 e comunque la somma dell'altezza dei davanzali e della larghezza degli stessi non dovrà essere inferiore a m 1,20.

Nelle finestre a tutta altezza i parapetti hanno un'altezza non inferiore a m 1,20.

Le ringhiere delle scale dovranno avere un'altezza minima, misurata al centro della pedata, di m 1,00; gli interspazi fra gli elementi costituenti dovranno avere almeno una delle due dimensioni inferiore a cm 16,00 fatto salvo quanto previsto dalla legge del 9/1/1989 n.13 e successivi provvedimenti di attuazione (D.M. 14/6/1989 n.236).

I parapetti dei balconi dovranno avere un'altezza minima di m 1,00.

Nel caso di parapetti non pieni, valgono per gli interspazi tra gli elementi costituenti le stesse norme delle ringhiere e delle scale.

Art. 60 - Canali di gronda.

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

Tali condotte non debbono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.

Le giunture dei tubi debbono essere a perfetta tenuta.

E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acquai, di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

Art. 61 - Conduitture di scarico delle latrine e degli acquai.

Le conduitture di scarico delle latrine debbono essere facilmente ispezionabili e riparabili e debbono essere costruite con materiali impermeabili, di diametro adeguato al numero delle latrine servite. I pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

Le conduitture di scarico saranno di regola verticali e prolungate sopra al tetto, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicinato e sifonate al piede. Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di genere alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.

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

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

Le conduitture dei bagni, acquai, ecc. devono essere di materiale impermeabile, termoresistente e possono convogliare i liquidi nel tubo di latrine e mai viceversa.

Art. 62 - Obbligo dell'allacciamento alla fognatura

Comunale.

Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il servizio pubblico competente giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto da Comune. Nei quartieri o borgate ove l'Amministrazione comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici devono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari, in conformità alle norme previste nel Regolamento Comunale di Fognatura.

In caso di nuova costruzione o di risanamento di edifici esistenti in zone non servite da fognatura dinamica il trattamento delle acque di scarico dovrà avvenire mediante fossa tipo Imhof.

L'acqua in uscita dovrà essere smaltita preferibilmente per subirrigazione o tramite vasca a tenuta; qualora le caratteristiche geologiche del terreno lo consentano potranno essere adottati altri sistemi di smaltimento (di cui all'allegato 5 della delibera del Comitato dei Ministri del 4/2/1977).

Gli elaborati grafici di progetto (pianta e sezione in scala adeguata) delle opere da eseguire corredati da relazione tecnico-illustrativa comprendente le caratteristiche geologiche del terreno dovranno essere presentati presso i competenti uffici comunali contestualmente alla domanda di concessione o autorizzazione edilizia e dovranno essere conformi agli schemi allegati al presente regolamento.

- SCHEMA A. - sub-irrigazione
- SCHEMA B. - vasca a tenuta
- SCHEMA C. - pozzo a dispersione
- SCHEMA D. - scarico in acque superficiali

Art. 63 - Approvvigionamento di acqua potabile.

Ogni tipo di alloggio deve essere provvisto di acqua potabile, distribuita proporzionalmente al numero dei locali abitabili.

La conduittura di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

L'impianto di approvvigionamento idrico esterno al fabbricato deve essere realizzato in conformità a quanto previsto da successivo art. 273 del presente regolamento.

E' proibito ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione, o chi per essi, privare detti locali dell'erogazione di acqua potabile.

Art. 64 - Barriere architettoniche.

I progetti relativi alla costruzione di nuovi edifici, ovvero alla ristrutturazione di interi edifici, ivi compresi quelli di edilizia residenziale pubblica, sovvenzionata ed agevolata, sono redatti in osservanza delle prescrizioni tecniche previste dal D.P.R. 24/4/1978 n. 384, relativamente ai fabbricati pubblici, con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo-sociale e dalla legge 9/1/1989 n. 13 e successivo D.M. 14/6/1989 n. 236 relativamente agli edifici privati.

REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI

Art. 65 - Campo di applicazione

Le norme seguenti si applicano per tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazione d'uso.

Il Sindaco, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica o dei competenti Uffici Comunali e della Commissione Edilizia, può ammettere interventi edilizi su fabbricati esistenti anche in deroga alle norme previste dal presente regolamento quando ne risulti un evidente miglioramento igienico.

Art. 66 - Classificazione dei locali.

Sono locali di abitazione quelli in cui si svolge la vita, e l'attività domestica dei cittadini:

A.1. soggiorni, pranzo, cucine, camere da letto;

A.2. Studi, sale di lettura, uffici ed ambulatori libero professionali.

Sono classificati come locali accessori quelli nei quali la permanenza delle persone è limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni:

B.1. servizi igienici e bagni negli edifici di abitazione individuale e collettiva, negli alberghi, nelle pensioni;

B.2. a) scale che collegano più di due piani;

b) corridoi e disimpegni comunicanti quando superano i mq 10 di superficie o m 8 di lunghezza;

c) magazzini e depositi in genere;

d) garages di solo posteggio;

e) salette di macchinari che necessitano solo di avviamento o di scarsa sorveglianza;

f) lavanderie private, stenditori, legnaie, cantine e simili.

B.3. a) disimpegni inferiori a mq 10;

b) ripostigli, magazzini, armadi a muro e simili

inferiori a mq 5;

c) vani scala colleganti solo due piani;

d) salette macchine con funzionamento automatico, salve le particolari norme degli Enti preposti alla sorveglianza di impianti e gestioni.

I locali non espressamente elencati vengono classificati per analogia.

Art. 67 - Dimensioni e caratteristiche dei locali di abitazione.

L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione è fissata in m 2,70, riducibili a m 2,40 per i corridoi, i disimpegni in genere, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.

Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m 2,70 con minimo di gronda di m 1,80 per i locali di categoria "A" per i locali di categoria "B" l'altezza minima consentita è di m 2,40 con l'esclusione dei

locali:

- B.2. c) magazzini e depositi in genere;
- B.2. d) garage di solo posteggio;
- B.2. e) saletta di macchinari che necessitano di solo avviamento o di scarsa sorveglianza;
- B.2. f) lavanderie private, stenditoi, legnaie, cantine e simili;
- B.3. b) ripostigli, magazzini, armadi a muro e simili inferiori a mq 5;
- B.3. d) saletta macchine con funzionamento automatico, salve le particolari norme degli Enti preposti alla sorveglianza di impianti e gestione;

per i quali l'altezza minima può essere di m 2,20.

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

Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di superficie non inferiore a mq 14.

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

Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina debbono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.

Le dimensioni minime dei locali devono essere:

- lineari planimetriche ml. 2,10;
- superficiali mq 9;
- cubiche mc 24,30;

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

I locali accessori di categoria B.1. non possono avere accesso da locali categoria A, se non attraverso disimpegno, salvo il caso di unità edilizia (alloggio, albergo o simili) con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso da disimpegno di categoria B.

Ogni appartamento o monolocale ad uso abitazione deve comprendere un locale di almeno mq 9 di superficie o uno spazio adibito a cucina.

In alloggi di superficie netta inferiore a mq 100, sono consentite cucine di dimensioni inferiori, purchè abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq 14.

La superficie di tali cucine non deve essere inferiore a mq 5,50 con finestratura non inferiore a mq 1 e con bocchetta per ventilazione esterna regolabile indipendente dalla finestra.

Sono consentiti, inoltre, cucine in nicchia prive di finestre, se ampiamente aperte su altro locale regolamentare, del volume di almeno mc 15, purchè la superficie non sia inferiore a mq 5,50 e la nicchia sia dotata oltre che di canna fumaria, di canna di aspirazione indipendente di almeno 200 cmq di sezione libera.

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

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

Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento, deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di : WC, lavabo, bidet, e doccia o vasca da bagno.

La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq 4,50 una finestra che misuri almeno mq 1 di luce libera e non avere accesso da stanze di soggiorno, da pranzo, cucine, e camere da letto se non attraverso disimpegno, salvo il caso di alloggio monostanza e di unità edilizie con più servizi igienici, almeno uno dei quali con accesso da disimpegno di categoria B. E' in ogni caso vietato l'accesso diretto dalla cucina e dalla stanza da pranzo.

Sono ammesse dimensioni inferiori purchè con:

- superficie del pavimento non inferiore a mq 1,20;
- lato minore non inferiore a m 0,90;
- finestra di dimensioni non inferiore a mq 0,60 di luce libera;
- anti latrina di superficie del pavimento non inferiore a mq 1,20;
- esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale di uguale categoria con dimensioni della superficie del pavimento e della finestra regolamentari.

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

Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali debbono avere spessore non inferiore a m 0,15 se in materiali tradizionali, inferiore se in altro materiale purchè adeguatamente coibentato.

Le aperture di illuminazione e ventilazione debbono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.

Anche l'anti latrina, quando necessaria, deve essere dotata di illuminazione e ventilazione naturali, anche indirette tramite finestre del bagno.

E' permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi e nelle condizioni previste dal presente regolamento, alla voce condizionamento dell'aria.

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

Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi debbono essere muniti di dispositivi di sicurezza che impediscano il risucchio.

I vasi di latrina debbono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita conduttura sino al tetto della casa e indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

Art. 68 - MANUTENZIONE E PULIZIA DEI LOCALI DI ABITAZIONE.

I locali di abitazione debbono essere pavimentati con materiale ben connesso e a superficie liscia e piana facilmente lavabili e disinfettabile.

Inoltre debbono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.

Le pareti non dovranno essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

Art. 69 - REQUISITI MINIMI DI ILLUMINAZIONE NATURALE DIRETTA

La superficie finestrata, dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore allo 0,02 misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ad una altezza di m 0,90 dal pavimento.

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

Tale norma vale solo per i locali la cui profondità, compresi anche sporgenze esterne superiori non superiori di 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento e quando non esistono ostacoli, come precisato nei successivi articoli potrà essere ammessa una profondità maggiore a 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra dal pavimento a condizione che le pareti finestrate siano almeno 2 con aperture in posizione idonea e che sia rispettato il requisito di superficie finestrata utile pari a 1/8 della superficie del pavimento.

Art. 70 - SUPERFICIE ILLUMINANTE UTILE.

Per superficie illuminante utile, che deve essere riportata in tabella sul progetto, si intende la superficie totale

della apertura finestrata detratta la eventuale quota inferiore fino ad una altezza di cm 80 e la quota superiore eventualmente coperta da sporgenza oggetti, velette (balconi, coperture ecc.) calcolata per una altezza $p=L/2$ (ove p = proiezione della sporgenza della parete e L = lunghezza della sporgenza all'estremo della parete, in perpendicolare) così come dato dallo schema esplicativo.

La porzione di parete finestrata che si verrà a trovare nella porzione "p" sarà considerata utile per un terzo agli effetti illuminanti.

Art. 71 - SUPERFICIE ILLUMINANTE UTILE IN PRESENZA DI OSTACOLI E SPORGENZE ESTERNE.

Nel caso che nel circondario dell'edificio da costruire, ristrutturare, ampliare (in questi ultimi casi tenendo però conto di quanto previsto dagli strumenti urbanistici vigenti nel territorio) esistano entro una distanza inferiore a m 8 dalla finestra, ostacoli alla diffusione della luce che occupino un angolo uguale o superiore di 45° rispetto ad ogni angolo piatto orizzontale costruito sul baricentro della finestra (fig. 2), e/o un angolo uguale o superiore di 30° rispetto ad ogni angolo retto verticale costruito sul baricentro della finestra (fig.1), l'indice di superficie finestrata di cui ai precedenti articoli, deve essere proporzionalmente aumentato fino a raggiungere $\frac{1}{4}$ per uguale 60° e uguale 90° .

Art. 72 - REQUISITI DELLE FINESTRE.

La superficie finestrata e comunque tutte le parti trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture degli alloggi devono essere dotate di dispositivi che consentano il loro oscuramento parziale o totale.

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

Resta inteso che tutte le superfici finestrate devono essere comunque accessibili per la pulizia anche dalla parte esterna.

Art. 73 - Illuminazione artificiale.

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

Gli impianti dovranno essere progettati e realizzati conformemente a quanto previsto dalla legge 5/3/1990 n. 46 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 74 - Illuminazione notturna esterna.

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

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

Art. 75 - Locali abitabili: superficie apribile e ricambio

minimo d'aria.

La superficie finestrata apribile dei locali di categoria A1 e A2 non deve essere inferiore al 12,50% (un ottavo) della superficie del pavimento.

I locali degli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione, siano compatibili con il benessere e la salute delle persone, ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.

Art. 76 - Locali accessori: superficie apribile minima per

il ricambio d'aria, ventilazione forzata.

La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a mq 1,00 per il ricambio dell'aria.

Nel caso di bagni ciechi, l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 7 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.

I locali cat. B.3. possono essere privi di aperture sull'esterno, di ventilazione e di illuminazione naturali, a condizione che non vi siano installati apparecchi a fiamma libera.

I locali di cat. B.1. possono essere ventilati artificialmente nei seguenti casi:

- a) abitazioni del centro storico; abitazioni in edifici vincolati; abitazioni comprese nei piani di recupero con conservazione tipologica;
- b) alloggi monostanza;
- c) alloggi che abbiano almeno un locale della stessa categoria con ventilazione diretta dall'esterno;
- d) alberghi, abitazioni collettive, pubblici esercizi e locali di pubblico ritrovo;
- e) servizi singoli annessi a studi, ambulatori, uffici, esercizi commerciali.

Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza non inferiore a m 8 superfici non inferiori a mq 12, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni o alternativamente una ventilazione forzata almeno per il periodo d'uso, che assicuri il ricambio e la purezza dell'aria.

Art. 77 - Canne di ventilazione: definizione

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.

Art. 78 - Installazione apparecchi a combustioni negli alloggi: ventilazione dei locali.

Nei locali degli alloggi dove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione. L'afflusso di aria dovrà avvenire mediante aperture sull'esterno con sezione libera totale di almeno 6 cmq per ogni 1000 kcal/h con un minimo di 100 cmq.

Art. 79 - Condizionamento: caratteristiche degli impianti.

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

- a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona, nei locali di uso privato e a 30 mc/persona nei locali di uso pubblico. I valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino ad 1/3 del totale, purchè l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;
- b) temperatura di $20+1\text{ }^{\circ}\text{C}$ con U.R. di 40-60% nelle stagioni invernali; nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra 25 e $27\text{ }^{\circ}\text{C}$ con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura tra l'aria interna ed esterna non inferiore a $7\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se dal caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;

d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad un'altezza di 2,00 m.

Sono fatte salve diverse disposizioni dell'autorità sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, ecc.

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m 3,00 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili, e ad almeno m 6,00 se su spazi pubblici.

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

Art. 80 - Apparecchi di controllo: misuratori umidità per
condensa.

Nelle normali condizioni di occupazione e uso degli alloggi, le superfici interne delle pareti perimetrali nonché i soffitti dei locali con coperture a terrazzo non devono presentare tracce di condensa permanente nei locali di abitazione e accessori.

Nei locali di servizio, con rivestimento perimetrale impermeabile, le superfici delle pareti interne, nelle normali condizioni di occupazione e uso e usufruendo della ventilazione naturale, non deve presentare tracce di condensa a mezz'ora dalla chiusura di eventuali fonti di umidità (cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente).

Art. 81 - Divieto installazione apparecchi a combustione.

Nelle stanze da bagno, nei WC e nei garage anche di solo posteggio è proibita l'installazione di apparecchi a combustione a fiamma libera.

Art. 82 - Installazione apparecchi a gas.

La corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonché l'installazione di accessori e apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definita dalle norme UNI-CIG di cui alla L. 6/12/1971 n. 1083 e D.M. 7/6/1973, deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dal personale qualificato che esegue i lavori di messa in opera e provvede al collaudo successivo.

La manutenzione degli impianti di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato.

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

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

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

Art. 83 - Apparecchi a combustione: targhe e istruzioni.

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

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

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

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

Art. 84 - Canna fumaria: definizione.

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

Art. 85 - Canne di esalazione: definizione.

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumi anche se effettuato con apparecchi a fiamma libera.

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

Art. 86 - Allontanamento dei prodotti della combustione di

odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura.

Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso ad eccezione degli apparecchi a combustione con scarico bilanciato già disciplinati dalle norme UNI-CIG di cui alla legge 6/12/1971 n.1083, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaio.

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

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

Art. 87 - Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe

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

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

Art. 88 - Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti.

E' vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate.

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

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

Art. 89 - Limitazione del tiraggio.

E' proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali soggiorno o da letto a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da istituti pubblici.

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

Art. 90 - Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento, caratteristiche e messa in opera.

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

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

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

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da rendere facile la periodica pulizia; per questo scopo esse devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

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.

Art. 91 - Canne fumarie singole.

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

Art. 92 - Canne fumarie collettive.

Le canne fumarie collettive possono ricevere solo scarichi simili:

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

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

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

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

Art. 93 - Comignoli: tipi, altezze, ubicazioni.

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

Tutte le bocche dei camini, fatte salve le disposizioni di cui al punto 3.6.15 dell'art. 6 del D.P.R. del 22/12/1970 n. 1391, devono risultare più alte di almeno cm 40 al colmo dei tetti, ai parapetti ed a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di m 8.

Art. 94 - Riscaldamento e impianti termici.

Gli alloggi debbono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare temperature dell'aria interna comprese tra i 18°C e i 20°C.

La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei sevizi, esclusi i ripostigli.

Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 100 kcal/h debbono ottemperare alle disposizioni di legge vigenti.

E' vietato l'uso di impianti di abbattimento dei fumi, funzionanti secondo il ciclo a umido che comporti scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato nelle pubbliche fognature o nei corsi d'acqua.

Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento di depurazione dei fumi, deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato ai servizi di nettezza urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili.

Art. 95 - Impianto elettrico.

Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni o norme particolari in relazione alla destinazione d'uso, deve essere conforme con quanto previsto dalla legge 5/3/90 n. 46 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 96 - Installazione di bombole di gas liquefatti.

Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, debbono essere previste all'esterno dell'edificio nicchie per l'installazione di bombole di gas di peso superiore ai 25 kg. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.

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

Qualora l'impianto sia centralizzato, debbono essere osservate le norme vigenti prescritte del VV.FF.

Art. 97 - Impianto di ascensore.

Gli impianti di ascensore e di montacarichi, debbono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, e degli infortuni nonché nel rispetto di quanto previsto dall'art. 8 punto 1.12 del D.M. 14/6/89 n. 236.

Art. 98 - Scale.

Le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) debbono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano di superficie libera non inferiore a mq 1.

Eccezionalmente potrà essere consentita la illuminazione dall'alto con lucernaio, la cui apertura di ventilazione sia pari a mq 0,40 per ogni piano servito, compreso quello terreno.

Gli infissi delle aperture di ventilazione debbono essere agevolmente apribili.

I vetri che costituiscono parete debbono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiore ad un metro dal pavimento devono essere infrangibili, oppure protetti da una ringhiera di altezza di almeno m 1,00.

All'interno della tromba delle scale deve essere lasciata completamente e permanentemente libera a ciascun piano una superficie di mq 0,60 per ogni piano servito, compreso quello terreno.

Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione di locali contigui; potrà essere tollerata l'apertura di finestre murate di vetrocemento o con vetri opachi e telai fissi a scopo esclusivo di illuminazione di ingressi.

L'illuminazione artificiale dei vani scale deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 50 Lux.

Le pareti dei vani scale debbono essere rivestite fino all'altezza di m 1,50 con materiali impermeabili, resistenti al fuoco, di facile lavatura e disinfezione.

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m 0,90 e 1,00, conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.

La larghezza di rampa deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti.

La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m 1,20.

I gradini devono essere caratterizzati da un corretto rapporto tra alzata e pedata (pedata minima 30 cm) la cui somma tra il doppio dell'alzata e la pedata deve essere compresa tra 62/64 cm.

Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm 10 ogni due piani serviti oltre i primi due.

Nei casi di scale interne che collegano vani abitativi la larghezza minima di rampa non deve essere inferiore a m 0,90; in tal caso devono comunque essere rispettati il già citato rapporto tra alzata e pedata (in questo caso minimo 25 cm).

Sono ammesse dimensioni inferiori per le rampe di scale che collegano vani abitabili con vani di servizio.

Art. 99 - Soppalchi.

I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:

- la proiezione orizzontale del soppalco non eccede 1/3 della superficie del locale;
- l'altezza minima dei locali ottenuta col soppalco non scende sotto i m 2,20;
- le zone abitabili dei soppalchi sono aperte e la parte superiore è munita di balaustra;
- la superficie aeroilluminata del locale è almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alle superfici superiore ed inferiore del soppalco;
- l'altezza media del vano principale e dei vani secondari deve essere almeno di m 2,70.

Possono essere creati soppalchi anche in difetto della superficie aeroilluminante se esiste il condizionamento integrale del locale rispondente alle prescrizioni del Regolamento Comunale d'Igiene.

Art. 100 - Locali a piano terreno.

Tutti i locali destinati ad abitazione a piano terreno devono essere più elevati dal suolo circostante di almeno cm 20.

Devono inoltre essere provvisti di sotterranei e, in mancanza di essi, di vespaio di spessore di cm 50 tra il terreno battuto ed il pavimento, oppure di solaio sovrastante camere d'aria di altezza non inferiore a cm 20.

Tali vespai devono essere riempiti di ghiaia, scorie o materiali simili e di aperture di ventilazione protette in modo

da evitare la penetrazione di insetti, topi, ed altri animali.

Art. 101 - Piani seminterrati.

I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma solo a servizi facenti parte dell'abitazione.

Sia i locali seminterrati che quelli interrati debbono avere aperture per assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.

E' vietata l'emissione di esalazioni, gas, vapori, polveri attraverso le aperture che danno aria a tali locali.

PRESCRIZIONI IGIENICHE PARTICOLARI

PER EDIFICI

SOGGETTI ALLA CONSERVAZIONE

UBICATI

NEL CENTRO STORICO

O VINCOLATI DA PIANO REGOLATORE

Art. 102 - Muri esterni.

Ove lo spessore dei muri esterni sia inferiore ai cm 30, si dovrà provvedere al loro ispessimento fino a raggiungere tale valore, oppure si dovrà procedere al loro rivestimento mediante l'impiego di idoneo materiale coibente onde ottemperare, allorchè la Commissione Consultiva Edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche, alle norme previste dalla legge 30/4/1976, n. 373 e relativi regolamenti di applicazione in materia di contenimento dei consumi energetici.

In ogni caso non debbono risultare alterate le partiture e le caratteristiche architettoniche.

Art. 103 - Seminterrati e sotterranei.

Nella ricostruzione e nel risanamento di locali seminterrati e sotterranei, è prescritta la costruzione di intercapedini aerate e drenate realizzate all'esterno dei muri perimetrali (esterni di confine con gli spazi aperti) fino al di sotto del piano di calpestio.

Nel caso di impossibilità a tale esecuzione, sarà consentito l'uso di idonee impermeabilizzazioni.

Tutti i locali sotterranei dovranno, ove possibile, avere aperture per una costante aerazione direttamente dall'esterno.

Ove non siano considerati sufficienti i requisiti igienici di aerazione, è ammesso l'impianto di apparecchiature tecniche di ventilazione forzata in aggiunta alle buffe o bocchette di aerazione; queste ultime vanno protette mediante griglie.

Qualora sia necessario lo scarico di acque locali, ciò deve avvenire attraverso chiusini sifonati opportunamente protetti con griglie e collegati al sistema fognante.

Le altezze originarie dei locali seminterrati e interrati vanno mantenute, a meno che non sia possibile eseguire idonee sottomurazioni di consolidamento e di risanamento.

Art. 104 - Altezze dei piani.

Le altezze tra i vari livelli vanno mantenute nelle quote originarie.

Solamente nel caso di solai lignei di particolare interesse, la prescrizione di conservare le membrature originali scaricate dalla loro funzione statica da un solaio sovrapposto, può far recedere dalla norma, ma l'altezza relativa non dovrà comunque risultare inferiore a m 2,40 e fatti salvi i minimi di cubatura e di superficie utile fissati dal presente regolamento.

In ogni caso gli interventi devono perseguire il fine di assicurare condizioni idonee e sufficienti per la salubrità dei locali, anche in riferimento alla loro ventilazione e illuminazione.

Dovrà essere favorita la eliminazione di uno o più gradini, qualora esistenti, ai singoli piani dei vecchi edifici ai sensi del D.P.R. 27/4/1978 n. 384.

Art. 105 - Sottotetti

Ove le norme tecniche consentano l'utilizzazione dei sottotetti o di loro parti ai fini abitativi, l'altezza minima dei sottotetti a copertura inclinata potrà essere ridotta a m 1,80 a condizione che siano garantite le condizioni igieniche di altezza media di m 2,50, di superficie e di cubo d'aria disponibili fissate dal presente regolamento. A tali fini non sono computati gli spazi con altezze inferiori, che possono essere lasciati in diretta comunicazione con i restanti ambienti.

Vigono anche per questi ambienti le norme di isolamento termico e di protezione acustica fissate dal presente regolamento.

L'illuminazione naturale dei sottotetti abitati dovrà essere assicurata mediante aperture di superficie idonea; ai fini di un'adeguata ventilazione naturale i locali sottotetto abitati dovranno disporre di riscontro d'aria.

L'aerazione naturale delle soffitte non abitate dovrà essere assicurata mediante elementi tradizionali in laterizio (tipo fratoni o simili), opportunamente protetti per evitare l'accesso di volatili o altri animali.

Art. 106 - Forature.

Le forature delle pareti esterne, comprese quelle delle chiostrine, potranno essere conservate o ricondotte alle dimensioni originali.

I vani destinati a soggiorno, camera da letto e cucina dovranno, comunque, avere una superficie finestrata non inferiore a 1/15 della superficie del locale.

Art. 107 - Chiostrine.

E' ammesso il mantenimento delle chiostrine nel rispetto della tipologia originaria; in tali chiostrine sono ammesse aperture purchè queste costituiscano un miglioramento delle condizioni di illuminazione e di aerazione dei locali interessati.

In ogni caso deve essere assicurata idonea accessibilità alle chiostrine per permetterne la costante pulizia.

Art. 108 - Scale.

Le scale di collegamento possono essere conservate nelle dimensioni, pendenze e condizioni originali, anche quando le rampe risultino di larghezza inferiore a m ; è ammesso il ripristino della scala originaria, allorchè si ravvisi una comprovata alterazione all'organismo tipologico.

In entrambi i casi l'incremento della densità abitativa non può essere superiore al 25%.

Sono consentite scale non illuminate e non aerate direttamente dall'esterno, purchè provviste di idonei sistemi di aerazione e di illuminazione indiretta o artificiale.

Le scale interne di collegamento tra livelli della medesima abitazione saranno consentite sia con rampa di larghezza non inferiore a m 0,75, sia a chiocciola con diametro non inferiore a m 1,50.

Sul vano scale sono vietate aperture e prese d'aria da vani abitativi, cucine, servizi igienici.

CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE.

Art. 109 - Case coloniche e costruzioni accessorie.

Le abitazioni rurali debbono ottemperare alle norme igieniche delle costruzioni residenziali urbane.

Art. 110 - Stalle.

Le stalle non devono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione e devono essere dotate di pavimentazione impermeabile con idonei scoli.

Le stalle per le vacche lattifere debbono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e il deposito dei recipienti.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto, deve essere attiguo alla stalla, con pavimento in materiale impermeabile che permetta lo scolo delle acque verso un pozzetto esterno munito di chiusura idraulica; le pareti debbono essere rivestite di materiale impermeabile e lavabile fino all'altezza di almeno m 1,80; le finestre debbono essere apribili sull'esterno e munite di serramenti a vetro e reti antimosche; il locale deve disporre di acqua potabile corrente per il lavaggio dei recipienti e lavandino per la pulizia degli addetti.

Art. 111 - Letamai.

Le stalle che ospitano più di due capi adulti, debbono essere dotate di letamaio.

I manufatti debbono essere costruiti con fondo e pareti resistenti e impermeabili.

La platea deve essere costruita con idonea pendenza verso una cunetta impermeabile, la quale convogli il liquame ad una cisterna a perfetta tenuta.

Le caratteristiche e le dimensioni sono riportate all'art. 199.

Art. 112 - Porcili, pollai e ricoveri di animali in genere, di allevamento domestico.

I porcili debbono essere costruiti in muratura ed a una distanza non inferiore a metri 10 dalle abitazioni e dalle strade; debbono essere dotati di aperture ventilanti, onde permettere un sufficiente ricambio d'aria, di pavimenti e mangiatoie ben connessi e di materiale impermeabile; il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo delle urine in pozzetto a tenuta.

I ricoveri per animali in genere debbono essere possibilmente staccati dalla casa di abitazione; in ogni caso non debbono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione.

Art. 113 - Distanze delle concimaie e pozzi neri dalle strade.

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine e in genere tutti i depositi di rifiuti devono essere ubicati a valle dei pozzi comuni e di qualsiasi altro serbatoio di acqua potabile, e a non meno di 20 m.

Uguale distanza deve osservarsi tra le concimaie e le case di abitazione ed i dormitori.

Art. 114 - Cessazione attività allevamenti animali.

Quando a seguito dell'espansione del centro abitato, i ricoveri di animali esistenti non rispettano più le distanze previste dal presente regolamento dovranno entro un anno cessare l'attività.

Art. 115 - Abbeveratoi-Lavanderie-Vasche per la lavatura ed il rinfrescamento degli ortaggi.

Gli abbeveratoi debbono essere ubicati ad opportuna distanza ed a valle del pozzo e costruiti con materiale di facile lavatura.

Le vasche per il bucato e quelle usate per il lavaggio ed il rinfrescamento di ortaggi, debbono essere ubicate a sufficiente distanza ed a valle del pozzo ed alimentate con acqua potabile.

Abbeveratoi e vasche debbono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque usate o di supero in condotti di materiali impermeabili fino alla distanza di m 20 dal pozzo e per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

Art. 116 - Aziende condotte in economia.

Alle grandi aziende condotte in economia si applicano anche le vigenti norme di igiene del lavoro. I ricoveri ed i dormitori per lavoratori stagionali, oltre che possedere i requisiti di abitabilità previsti dal presente regolamento, debbono in particolare corrispondere alle vigenti norme di igiene sugli ambienti di lavoro.

Art. 117 - Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi.

Il proprietario è obbligato a mantenere le case rurali nelle condizioni di abitabilità sancite dal presente regolamento o, quando tali condizioni manchino, ad apportarvi le opportune riparazioni o completamenti. In caso che il proprietario non provveda, il Sindaco ordina l'esecuzione dei lavori occorrenti eventualmente, provvedendo d'ufficio, secondo le procedure stabilite dall'art. di legge citato. I conduttori di case coloniche debbono praticare a loro spese la lotta contro le mosche, le zanzare e i pappataci nelle stalle, nei letamai, nei depositi di materiale putrescibile, nei maceri od altri invasi di acqua. A richiesta del personale di vigilanza del Servizio di Igiene Pubblica, essi sono tenuti ad esibire il materiale disinfettante con i relativi strumenti d'uso.

EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE.

DISPOSIZIONI GENERALI PER GLI EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE.

Art. 118 - Campo di applicazione.

In attesa dell'emanazione del T.U. di cui all'art. 24 della Legge 833/78, sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici destinati ad attività industriali, artigianali, commerciali, agricole, di prestazioni di servizio e di deposito anche se svolte temporaneamente e/o saltuariamente.

Per quanto non espressamente specificato, si rinvia alle vigenti norme riguardanti l'Igiene e la Sicurezza del lavoro.

Art. 119 - Classificazione dei locali.

I locali di cui all'art. 1 del presente capo sono così classificati:

CATEGORIA C1

- Laboratori e locali adibiti ad attività lavorativa,
- Magazzini e depositi.

CATEGORIA C2

- Uffici,
- Spogliatoi,
- Ambulatorio aziendale/camera di medicazione,

- Refettorio,
- Archivi.

CATEGORIA C3

- Latrine,
- Docce,
- Disimpegni,
- Ripostigli (intesi come locali utilizzati come deposito di materiali inerti e movimentati a mano aventi una superficie non superiore a mq 8).

CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEI FABBRICATI E DEI LOCALI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE.

Art. 120 - Altezza dei locali.

Per i locali di Categoria C1 l'altezza minima assoluta è di m 3 ad esclusione dei locali destinati ad attività commerciali, per i quali è ammessa una altezza minima assoluta di m 2,70.

Per i locali esistenti di altezza inferiore a m 3, è ammessa una altezza minima di m 2,70 unicamente per quelli destinati a magazzini e depositi.

Per i locali di Categoria C2, l'altezza minima richiesta è di m 2,70.

Per i locali di Categoria C3, l'altezza minima assoluta è di m 2,40, ad esclusione delle docce che devono avere una altezza minima di m 2,70.

Art. 121 - Superfici dei locali.

Fatte salve motivate esigenze e/o specifiche prescrizioni del SMPIL, la superficie minima dei locali di Categoria C1 deve essere la seguente:

- Laboratori, magazzini e depositi: mq 20 x addetto;

Per i locali di Categoria C2 la superficie minima deve essere:

- Uffici mq 6 x addetto con una S.U. minima di mq 12;
- Spogliatoi: mq 1,2 x addetto;
- Ambulatorio aziendale/camera di medicazione: S.U. minima di mq 12;
- Refettorio: mq 2 x utilizzatore previsto con una S.U. minima di mq 12;
- Archivi: secondo necessità.

Per i locali di Categoria C3 devono essere rispettate le seguenti S.U. minime: Latrine mq 1, Docce mq 1.

Art. 122 - Locali interrati e seminterrati.

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

Quando ricorrono particolari esigenze tecniche, può essere derogato da quanto sopra con esplicita autorizzazione del Servizio di Medicina preventiva ed igiene del lavoro, d'intesa con il Servizio d'Igiene Pubblica.

Nell'ambito della deroga dovranno essere previsti specifici presidi tecnici integrativi per aerazione e illuminazione.

Dovranno soddisfare inoltre i seguenti parametri:

- Vespaio ventilato sotto il perimetro di altezza minima di m 0,40;
- Quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al di sotto del piano di posa del vespaio;

- Pavimento e superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

Non è ammessa deroga per lavorazioni o depositi con pericolo di esplosione e/o d'incendio con sviluppo di emanazioni nocive, o sviluppo di elevate temperature.

Art. 123 - Uscite.

Le uscite dai locali di lavoro devono essere realizzate in conformità alle misure di sicurezza previste dagli art. 13 e 14 del D.P.R. 547/55.

Nei locali soggetti a prevenzioni incendi (D.P.R. 577/82) le porte di sicurezza devono essere sempre in numero superiore a 1 ed in posizione contrapposta; in ogni caso deve essere assicurato quanto previsto dall'art. 34 lettera D) del D.P.R. 547/55 ove sia richiesto dalla normativa vigente rispetto al quantitativo e al tipo di sostanze e alle caratteristiche delle lavorazioni, deve essere prodotto esplicito parere preventivo del Comando dei VV.FF.

Art. 124 - Soppalchi.

I soppalchi, cioè i dimezzamenti dei piani, non sono considerati come piani distinti.

Sono ammessi soltanto:

- Se costruiti in ferro o in muratura;
- Se tali da garantire nella parte sottostante e sovrastante, quando adibiti a luoghi di lavoro, la rispondenza delle caratteristiche previste per gli ambienti di lavoro di cui agli art. 120 e 121, art. 129 con esclusione della lettera a), art. 130 e 131 del presente regolamento.

I soppalchi dovranno inoltre essere conformi per i parapetti e protezioni verso il vuoto e per le scale, accessi e uscite a quanto previsto dagli art. 26,27,16,17,13,14, del D.P.R. 547/55, e dagli art. 123 e 125 del presente regolamento.

Sui soppalchi dovranno essere esposti, in punti ben visibili, cartelli riportanti il carico massimo ammissibile (kg/mq) non superabile desunto dalla relazione di calcolo strutturale a firma di un tecnico abilitato.

La distribuzione di carichi dovrà avvenire in modo razionale e sempre nel rispetto della stabilità.

In genere per i soppalchi destinati solamente a deposito senza presenza fissa di lavoratori, valgono tutte le condizioni su esposte, ad eccezione di quelle previste al 2° comma del presente articolo.

Art. 125 - Scale e parapetti.

Le scale fisse a gradini, destinate al normale transito negli ambienti di lavoro, devono essere realizzate in conformità all'art. 16 del D.P.R. 547/55 e i relativi parapetti all'art. 26 dello stesso D.P.R.

Le scale devono presentare un andamento regolare ed omogeneo per tutto il loro sviluppo.

La pavimentazione delle scale deve essere antisdrucciolevole. Sono vietate le scale a chiocciola ad esclusione di quelle utilizzate per l'accesso agli archivi.

Art. 126 - Barriere architettoniche.

Devono osservare le presenti norme, volte ad eliminare gli impedimenti fisici comunemente definiti "barriere architettoniche" che siano di ostacolo alla attività dei minorati:

- i privati datori di lavoro,
- le amministrazioni,
- le aziende ed Enti Pubblici,

che abbiano alle loro dipendenze un invalido o che, fatte salve le eccezioni di legge, siano obbligati alla assunzione di invalidi in quanto aventi alle loro dipendenze più di 35 addetti, fra operai e impiegati, in attuazione della legge n. 482/68 (Disciplina generale delle assunzioni obbligatorie presso le pubbliche amministrazioni e le aziende private).

Gli interventi sulle strutture esterne degli edifici, nonché sulla struttura edilizia devono rispettare il disposto del D.P.R. 384/78 e dalla legge 9/1/1989 n. 13 e successivo D.M. 14/6/1989 n. 236.

Art. 127 - Dotazione dei servizi igienico-assistenziali.

Tutti i luoghi di lavoro di cui all'art. 118 devono essere dotati dei seguenti servizi:

- Latrine
- Lavandini
- Spogliatoi
- Ambulatorio/camere di medicazione (vale quanto disposto dall'art. 30 del D.P.R. 303/56)
- Refettorio (per le attività che occupano più di 5 addetti)
- Docce (fatte salve eventuali prescrizioni o deroghe, le docce sono obbligatorie per le attività industriali, artigianali e agricole).

Art. 128 - Numero e caratteristiche dei servizi.

- Latrine: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti. Dovranno essere tamponate a tutta altezza e dotate di antilatrina con lavandino.

Va assicurata la ventilazione dotando il locale di finestra completamente apribile, comunicante con l'esterno, di almeno mq 0,60.

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

Le latrine dovranno essere collocate in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.

- Lavandini: almeno uno ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti.
- Docce: almeno una ogni 10 lavoratori (o frazioni di 10) contemporaneamente presenti.

Devono comunicare con gli spogliatoi.

Devono essere corredate di apposito spazio antidoccia utile per il deposito degli indumenti.

L'aerazione naturale deve essere garantita con finestre apribili, comunicanti con l'esterno, di superfici pari ad almeno 1/8 della S.U. delle docce o attraverso aperture comunicanti con gli spogliatoi.

- Spogliatoi: la superficie per garantire illuminazione e ventilazione naturali deve essere pari ad almeno 1/8 della S.U. dello spogliatoio.
- Ove non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale e un ricambio continuo dell'aria pari a 3 volumi/ora.
- Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto.

Le latrine, le docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso, e avere pavimento e pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di ml 2 dal suolo.

- Ambulatorio aziendale - camera di medicazione: devono essere rispettati i parametri riguardanti illuminazione e ventilazione naturali previsti per locali di categoria C1 di cui agli artt. 129 lett. c) e 130.
- Refettorio: devono essere rispettati i parametri di illuminazione e ventilazione naturali previsti per i locali di Categoria C1 di cui agli artt. 129 lett. c) e 130.

Inoltre dovrà essere opportunamente ubicato in modo da evitare contagio con gli inquinanti eventualmente presenti nei locali di lavoro.

Art. 129 - Isolamento termico, riscaldamento, aerazione.

Nell'ambito di quanto stabilito dalla normativa vigente sulle direttive per il contenimento dei consumi energetici relativi alla termoventilazione e climatizzazione degli edifici, per i locali di cui all'art. 126 del presente regolamento è necessario assicurare le condizioni di cui alle lettere successive.

a) Isolamento termico delle pareti disperdenti, coperture e pavimenti. Nei locali di Categoria C1 l'isolamento termico delle pareti disperdenti e delle coperture deve essere realizzato con l'impiego di materiali che garantiscono una trasmittanza $k \leq 1 \text{ kcal/h mq } ^\circ\text{C}$.

Per i pavimenti si dovrà avere $k \leq 2 \text{ kcal/h mq } ^\circ\text{C}$.

I coefficienti di trasmittanza dei materiali usati dovranno essere desunti dalle norme UNIFA 161.

Per i locali di Categoria C2 e C3 vale quanto disposto dalla L. 373/76 e successive integrazioni.

b) Riscaldamento.

I locali di Categoria C1, fatte salve particolari esigenze connesse alle tecniche di lavorazioni o alla loro pericolosità, valutabili di volta in volta, devono essere adeguatamente riscaldati, assicurando il benessere termico in relazione all'attività svolta, e comunque una temperatura minima dell'ambiente di 16°C .

Nei locali di Categoria C2 e C3 vale quanto disposto dalla L. 373/76 e successive integrazioni e comunque va assicurata una temperatura minima dell'ambiente di 18°C .

c) Aerazione naturale.

Tutti i locali appartenenti alle Categorie C1 e C2 (ad esclusione degli archivi, magazzini e depositi, dove la permanenza delle persone non è prolungata oltre le operazioni di carico, scarico e pulizia) devono essere dotati di superficie finestrata apribile pari ad almeno $1/16$ della S.U. del locale.

Almeno il 50% della superficie finestrata apribile deve essere a parete e deve avere la soglia non superiore alla metà dell'altezza della parete netta.

Di norma le aperture devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne.

d) Aerazione artificiale.

Possono fruire di aerazione naturale indiretta e/o artificiale i seguenti locali:

- 1 - Locali destinati ad ufficio, la cui estensione non consente l'adeguata aerazione naturale dei piani di utilizzazione;
- 2 - Locali aperti al pubblico destinati ad attività commerciali, culturali e ricreative, nonché i pubblici esercizi;
- 3 - I locali destinati ad attività che richiedono particolari condizioni di aerazione;

I ricambi orari devono essere riferiti al tipo di attività svolta e assicurati da flussi razionalmente distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

L'impianto di aerazione artificiale non può essere utilizzato per la rimozione degli inquinamenti dovuti alle lavorazioni, in sostituzione dell'aspirazione localizzata.

L'aria di rinnovo deve essere prelevata da zona non inquinata.

L'impianto di termoventilazione e climatizzazione deve essere realizzato in modo da evitare sulle postazioni di lavoro una velocità dell'aria superiore a $0,30 \text{ m/secondo}$.

Art. 130 - Illuminazione naturale.

Tutti i locali appartenenti alle categorie C1 e C2 (ad esclusione degli archivi, magazzini e depositi, dove la permanenza delle persone non è prolungata oltre le operazioni di carico, scarico e pulizia) devono essere dotati di superfici illuminanti pari ad almeno $1/8$ della S.U. del locale.

Il 50% della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da lucernai; il 25% della superficie illuminante deve essere collocata a parete se la restante parte è costituita da aperture a shed o a lanterna.

La superficie illuminante deve essere rapportata al coefficiente di trasmissione della luce del vetro naturale. Con

coefficienti di trasmissione della luce più bassi occorre proporzionalmente adeguare la superficie illuminante.

Art. 131 - Illuminazione artificiale.

Possono fruire di illuminazione naturale indiretta e/o artificiale i seguenti locali:

- 1 - Locali destinati ad ufficio, la cui estensione non consente l'adeguata illuminazione naturale dei piani di utilizzazione;
- 2 - Locali aperti al pubblico destinati ad attività commerciali, culturali e ricreative, nonché i pubblici esercizi;
- 3 - Locali destinati ad attività che richiedono particolari condizioni di illuminazione.

L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessaria una illuminazione localizzata, il rapporto di illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore ad 1/5.

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

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

L'indice di resa cromatica deve essere adeguato al compito visivo e, in ogni caso, mai inferiore all'85%

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

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

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

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere, devono esistere mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (art. 31 del D.P.R. 547/55).

DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI.

Art. 132 - Inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori).

Tutti gli inquinanti aerei devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano e in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.

Pertanto la velocità di cattura, la geometria e la posizione delle cappe devono essere rapportate alle caratteristiche fisiche, chimiche e tossicologiche degli inquinanti.

Art. 133 - Rumore.

Le lavorazioni rumorose vanno effettuate in ambienti separati.

Le macchine ed i componenti degli impianti rumorosi, anche se ausiliari alla produzione, devono essere opportunamente insonorizzati.

L'installazione di elementi fono-isolanti e fono-assorbenti non deve contrastare con le esigenze di illuminazione naturale, artificiale e di ricambio dell'aria.

I materiali fono-isolanti e fono-assorbenti non devono disperdere fibre dannose nell'ambiente e non devono

produrre fumi e gas tossici in caso di incendio.

Art. 134 - Vibrazioni.

In presenza di attrezzature in grado di causare vibrazioni (es. presse, magli, macchine rotanti), tutti i basamenti devono essere costruiti su supporti antivibranti e, nel caso di impianti di maggior impegno, senza punti di contatto con il resto della pavimentazione e con strutture portanti dell'edificio.

In ogni caso, l'isolamento delle vibrazioni deve riguardare anche le specifiche postazioni di lavoro.

Art. 135 - Alte temperature.

In presenza di sorgenti di calore radiante, devono essere adottati accorgimenti tali da evitare l'irraggiamento diretto del posto di lavoro.

EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO.

Art. 136 - Ospedali, case di cura e di assistenza ostetrica, istituti di cura, stabilimenti termali, farmacie, magazzini: prescrizioni generali.

Tutti gli stabilimenti sanitari pubblici e privati, qualunque ne sia la specie debbono avere, a norma dell'art. 87 del Regolamento Generale Sanitario R.D. 3 febbraio 1901, n. 45, un regolamento proprio sul servizio igienico sanitario, formalmente approvato.

Qualora si giovinò dell'impiego di gas tossici (come l'ossido di etilene compreso nell'elenco dei gas tossici), di cui al D.M. 6/2/1935 e successive modifiche, debbono attenersi alle norme del R.D. 9/1/1927 n. 147 (Regolamento per l'impiego dei gas tossici).

I medici e gli altri sanitari pubblici e privati, e chiunque detenga apparecchi radiologici e sostanze radioattive, è obbligato a farne denuncia la Servizio di Igiene Pubblica, ai sensi del D.P.R. 13/2/1964 n. 185 (sicurezza degli impianti e protezione sanitaria dei lavoratori e della popolazione contro i pericoli delle radiazioni ionizzanti derivanti dall'impiego pacifico dell'energia nucleare).

L'esercizio di tali attività è disciplinato dalle norme del succitato D.P.R. e successive modificazioni. I laboratori nei quali si impiegano sostanze radioattive sono compresi nell'elenco delle industrie insalubri, di cui al D.M. 23/12/1976 e successive modifiche e sono assoggettati alla disciplina di cui al Titolo III, Capo III (delle Lavorazioni Insalubri), del T.U.LL.SS. R.D. 27/7/1934, n. 1265 ed agli artt. 102 e seguenti del Regolamento Generale Sanitario R.D. 3/2/1901 n. 45.

Gli ambienti di lavoro debbono corrispondere ai requisiti stabiliti dal D.P.R. 19/3/1956 n. 303 (norme generali per l'igiene del lavoro) il quale fissa anche le prescrizioni per la difesa dei lavoratori dagli agenti nocivi.

Lo smaltimento dei rifiuti solidi presso gli Istituti di cura e prevenzione pubblici e privati, è disciplinato dal D.P.R. 915/1982.

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti radioattivi devono essere effettuati secondo le norme stabilite dagli artt. 104, 105, 106, 107, 108 del citato D.P.R. 13/2/1964 n. 185.

Gli impianti termici di riscaldamento, quelli delle cucine, delle lavanderie e di incenerimento dei rifiuti debbono rispondere alle norme di cui all'art. 206 del presente Regolamento.

Per la normativa riguardante il trattamento delle acque reflue, gli Istituti di cura sono equiparati, a norma dell'art. 1 quater della Legge 8/10/1976 n. 690 agli "Insediamenti civili" e debbono ottemperare alla disciplina della L. 10/5/1976, n. 319 (norme per la tutela delle acque dall'inquinamento) e della L.R. n. 7/83. I relativi impianti di depurazione debbono essere inoltre dotati di idonei sistemi di disinfezione.

Negli istituti di ricovero e di cura, pubblici e privati, ai sensi dell'art. 28 del D.P.R. 10/6/1955 n. 854, debbono essere messe in atto misure idonee ad impedire la moltiplicazione e la disseminazione delle mosche, secondo le norme nella specie stabilite dall'art. 13 del D.C.G. 20/5/1928.

Negli istituti di cura privati sono applicabili le norme di cui all'art. 1 della L. 11/11/1975 n. 584, (divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico), salvo l'applicazione di norme più restrittive da parte del Servizio

di Igiene Pubblica.

Per quanto non sia disoccupato da norme speciali, si fa riferimento a quelle concernenti materia analoga del presente Regolamento.

Art. 137 - Ospedali e case di cura.

I requisiti igienico-edilizi delle costruzioni di ricovero ospedaliero gestite da Enti pubblici ospedalieri o dagli Enti ecclesiastici di cui al quinto comma dell'art. 1 della L. 12/2/1968 n. 132 (Enti ospedalieri ed assistenza ospedaliera), sono stabiliti dalle istruzioni dettate dal D.C.G. 20/7/1939. Per le case di cura private o dipendenti da Istituti ed Enti di cui al sopra citato comma della L. 12/2/1968 n. 132, valgono le norme di cui al D.M. 5/8/1977 (G.U. n. 236 del 31/8/1977).

Art. 138 - Alberghi e simili.

Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, case di riposo, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24/5/1925 n. 1102 (Regolamento per rendere obbligatorio l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modif. con D.P.R. 30/12/1970 n. 1437, nonchè dal D.M. 22/7/1977 (G.U. 246 del 9/9/1977).

Per l'apertura di tali esercizi è necessaria l'autorizzazione di pubblica sicurezza a norma del D.P.R. 24/7/1977 n. 616 nonchè l'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 231 del R.D. 27/7/1934 n. 1265 (T.U.LL.SS.), in relazione al D.P.R. 11/2/1961 n. 264 e della L. 16/6/1939 n. 1112.

L'autorizzazione sanitaria ha validità permanente per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentirne l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei di riscaldamento.

Quando gli alberghi e gli altri servizi di ospitalità restino chiusi per oltre tre mesi, devono comunque richiedere nuovo sopraluogo igienico e conseguente nuova autorizzazione sanitaria.

Art. 139 - Personale.

Il personale degli alberghi, delle pensioni, e delle locande non potrà essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente, e comunque non anteriore a tre mesi dalla data di assunzione rilasciato dal Servizio Igiene Pubblica o da altro medico la cui firma sia debitamente autenticata, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.

E' fatto, in conseguenza, divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere personale sprovvisto di detto certificato, che è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonchè per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo, negli esercizi suddetti.

Sopravvenendo al personale in servizio, di cui innanzi, o alle persone con esso conviventi, una malattia contagiosa, dovrà essere allontanato al più presto.

Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, prima di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi a controllo.

Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art. 14 del R.D. del 24/5/1925 n. 1102 e successive modifiche.

Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature ed il personale addetti sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30/4/1962 n. 283 e del D.P.R. 327/1980.

Art. 140 - Vigilanza igienico-sanitaria degli alberghi, pensioni e locande.

Gli alberghi, le pensioni e le locande debbono avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via o comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di fabbricati addetti ad abitazioni private.

Art. 141 - Affittacamere.

Le condizioni igieniche di esercizio ed il regime autorizzatorio per gli affittacamere, debbono eseguire le disposizioni dell'art. 138 del presente regolamento.

La norma di cui all'art. 140 non si applica ad esercizi con una disponibilità fino a 6 posti letto.

Le camere di affitto in ogni caso debbono corrispondere alle prescrizioni in vigore per l'edilizia residenziale privata.

L'accesso ai servizi igienici dovrà in ogni caso essere disposto in modo da evitare il passaggio attraverso altre camere da letto o la cucina dell'appartamento.

Qualora i posti letto siano più di quattro, l'esercizio dovrà essere dotato di doppi servizi.

Art. 142 - Farmacie.

I locali destinati a farmacie debbono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottima condizione di ordine e di pulizia.

Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dall'art 128 del presente regolamento.

L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere alle prescrizioni dell'art. 6 del D.P.R. 19/3/1956 n. 303 (norme generali per l'igiene del lavoro) ed è vietato, ai sensi dell'art.8 della stessa Legge, destinare a tale uso locali sotterranei o seminterrati.

Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad un terzo della intera superficie.

I soppalchi saranno ammessi solo nei locali aventi luce ed aria direttamente dall'esterno e che siano alti almeno m 5; devono essere di comodo accesso e la loro superficie non potrà superare complessivamente 1/3 della superficie del locale e la loro altezza libera non dovrà essere inferiore a m 2.

La farmacia deve disporre di un adeguato retro e di aperture atte ad assicurare costante e naturale controaerazione ed una buona illuminazione naturale.

Il tavolo di preparazione deve essere dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con condotto autonomo di esalazioni sfociante all'esterno, in posizione che non arrechi danno e molestia al vicinato.

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

Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigorifero ed armadi termostatici, in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale e successive modifiche.

Art. 143 - Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici.

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

Detti depositi debbono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della F.U. e successive modifiche.

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

Art. 144 - Abitazioni collettive.

I collegi, convitti, conventi, ed altre istituzioni occupate con orario diurno e notturno da comunità comunque costituite devono disporre di:

a) dormitori con una superficie non inferiore a mq 6 e mc 18 per ogni posto letto;

- b) refettori con una superficie da mq 0,80 a mq 1,20 per ogni convivente;
- c) cucina di superficie proporzionata, dotata di cella frigorifera e dispensa;
- d) gruppi di servizi composti di una latrina ogni 10 persone, un lavabo ogni 5, una doccia per ogni 10; le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno; disimpegnate da un'ampia antilatrina con aria e luce diretta;
- e) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- f) lavanderia o in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
- g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di quattro letti e dotata di servizi propri.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino a m 1,80, idonea aerazione ed illuminazione naturale ed artificiale.

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

Art. 145 - Scuola

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari, secondarie di primo e secondo grado, sono fissate dal D.M. 18/12/1975 (norme tecniche aggiornate e relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modificato con D.M. 13/9/1977 (G.U. n. 338 del 13/12/1977).

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della Legge 5/8/1975 n. 412, hanno vigore le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.

Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, rispondenti alle prescrizioni stabilite dagli artt. 3, 4, 5, 6, 7, del D.P.R. 22/12/1967 n. 1518 (regolamento per l'applicazione del Titolo III - Servizi di medicina scolastica) del D.P.R. 11/2/1961 n. 2610.

Sia il locale di visita, sia il servizio di attesa, sia il servizio igienico annesso all'ambulatorio dovranno essere convenientemente aerati, illuminati e riscaldati.

Le aule a piano terra devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopraelevato rispetto al terreno circostante.

Art. 146 - Norme igieniche di ordine generale. Disinfezione annuale. Divieto di fumare.

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, come le autoscuole, i doposcuola e simili, è assoggettata al nulla osta rilasciato dall'autorità sanitaria locale.

Le scuole od istituzioni simili debbono essere alimentate ad acqua potabile e dotate di idonei sistemi di fognatura e di raccolta di rifiuti solidi.

La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e di ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili, con l'impiego di apparecchi di aspirazione oppure ad umido.

E' di norma vietato servirsi dei locali scolastici per ogni altro uso diverso dall'insegnamento; nel caso che gli ambienti siano stati usati ad altro scopo (riunioni, elezioni, ecc.) non potrà esservi riammessa la scolaresca senza previa pulizia e disinfezione.

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili nido e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati almeno una volta all'anno.

E' vietato fumare nelle aule delle scuole di ogni ordine e grado, nonchè nei locali degli asili nido ai sensi della Legge 11/11/1975 n. 584.

Art. 147 - Asili nido di nuova costruzione.

La costruzione, la gestione ed il controllo degli asili nido dovranno essere effettuati nel rispetto di quanto previsto dalla Legge Regionale 7/3/1973 n. 15 e successivo regolamento di esecuzione (Regolamento Regionale 27/12/1973 n. 51) in applicazione dell'art. 6 della Legge 6/12/1971 n. 1044.

Art. 148 - Asili nido ubicati nei centri storici od in edifici residenziali.

Quando per necessità, l'asilo nido debba essere localizzato in edifici preesistenti, devono essere individuate quelle unità abitative che per parametri dimensionali e possibilità di spazio aperto, si configurano più idonee ad una tale utilizzazione.

In questi casi potranno essere adottati riduzioni degli standards ambientali previsti dalla vigente normativa in materia nel rispetto di idonei livelli di abitabilità dei locali.

Art. 149 - Nurseries.

L'apertura e l'esercizio di locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli in età prescolastica, affidati all'assistenza privata, sono sottoposte ad autorizzazione del Sindaco, il quale provvede, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. n. 30.

Per i requisiti igienico-edilizi, di attrezzature, di articolazione e di esercizio di tali istituzioni, si fa riferimento alla vigente normativa in materia inerente alle strutture pubbliche assimilabili tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata della loro sosta, del numero e della qualificazione delle persone addette. Tale personale addetto deve essere sottoposto agli accertamenti sanitari previsti per legge per il personale dipendente della scuola pubblica di pari grado.

I locali nei quali i bambini vengono ospitati non possono essere adibiti ad altro uso, non debbono contenere altri mobili od arredi all'infuori di quelli necessari ai bambini.

Debbono essere inoltre mantenuti in condizione di ordine e di pulizia ed essere periodicamente disinfettati.

Art. 150 - Locali di pubblico spettacolo.

Sono locali di pubblico spettacolo: teatri, cinematografi, cinema-teatri, altri locali di trattenimento, circhi, serragli, stadi sferisteri ed in genere luoghi per divertimento e spettacolo all'aperto, baracche in legno o tende per spettacoli ambulanti, così come classificati e definiti dall'art. 17 della Circolare Ministero dell'interno Dir. gen. Serv. Antincendi n. 16 del 15/2/1951; i requisiti igienico-costruttivi e le norme generali di esercizio e di sicurezza di detti locali sono fissati nella circolare su menzionata.

L'autorizzazione alla costruzione ed all'apertura di tali locali è regolata dalle disposizioni del D.P.R. 24/7/1977 n. 616.

Le sale per proiezione a passo ridotto e le arene estive, ai sensi della L. 21/6/1975 n. 287 sono assoggettate allo stesso regime autorizzatorio e di verifica periodica.

Art. 151 - Locali privati di riunione e di divertimento.

Si comprendono con tale definizione le sale chiuse di spettacolo cinematografico o teatrale, le sale chiuse da ballo, le sale corsa, le sale di riunioni o di esposizioni, gestite da privati, da associazioni e circoli, le quali non siano assoggettate al regime autorizzatorio del T.U. leggi di pubblica sicurezza R.D. 18/6/1934 n. 773 e del relativo regolamento di applicazione sopra citato.

La costruzione, la modificazione, l'apertura e la voltura di questi locali è condizionata ad autorizzazione del Sindaco, il quale decide sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica.

Questi locali debbono essere provvisti di un numero adeguato di lavandini, di orinatoi, e di latrine, di superficie corrispondente a quelle stabilite dall'art. 128.

Debbono inoltre essere provvisti di spazio per spogliatoio, di idonee uscite di sicurezza, di sistemi di ventilazione

naturale o meccanica e di riscaldamento tali da garantire negli ambienti condizioni di temperatura effettiva rispondente alle fasce di benessere.

Negli ambienti debbono essere assicurate condizioni igieniche adeguate di illuminazione naturale od artificiale.

Art. 152 - Condizioni igieniche di esercizio dei locali pubblici e privati di riunioni e di divertimento.

I locali di ritrovo e di divertimento di cui ai precedenti artt. devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di ordine e di pulizia, mediante spazzatura ad umido od apparecchiature ad aspirazione. I rifiuti debbono essere raccolti in recipienti a tenuta sino alla loro asportazione.

Nell'eventualità che vi sia un sistema di ventilazione o di condizionamento di aria, con parziale recupero dell'aria interna, la parte riciclata d'aria deve essere disinfettata attraverso una batteria di radiazioni ultraviolette.

Almeno due giorni per settimana i locali debbono essere disinfettati.

Per evitare che siano alterati i parametri sui quali sono state calcolate le condizioni di igiene ambientale del locale, nelle sale di spettacolo non può essere dato accesso ad un numero di persone superiore a quello dei posti a sedere.

Negli intervalli degli spettacoli, ove e nella misura possibile e igienicamente tollerabile, deve provvedere alla aerazione.

I proprietari ed i gestori di cinematografi dovranno avere cura che i mezzi audiovisivi del locale non vengano impiegati per quadri e programmi di pubblicità sanitaria non regolarmente autorizzata.

In tutti i locali di ritrovo e di divertimento ha libero accesso il personale di vigilanza del Servizio di Igiene Pubblica.

Per la protezione acustica e la rumorosità di tali ambienti valgono i parametri di cui all'art. 51 e agli artt. 211-215 del presente regolamento.

Art. 153 - Divieto di fumare.

E' vietato fumare nei locali di cui all'art. 1 della L. 11/11/1975 n. 584.

L'esenzione dell'osservanza del divieto può essere autorizzata dal Sindaco, sentito il Servizio di Igiene Pubblica, quando il conduttore del locale installi un impianto di condizionamento dell'aria od un impianto di ventilazione corrispondenti alle caratteristiche di definizione e di classificazione determinate dall'Ente Italiano di Unificazione.

I requisiti igienici ambientali, relativi dispositivi di controllo, i tipi e la dislocazione dei cartelli indicatori del divieto o dell'esistenza dell'impianto installato, sono definiti dal D.M. 18/5/1976 (Disposizione in ordine agli impianti di condizionamento o di ventilazione di cui alla L. 11/11/1975 n. 584).

Non rientrano nel divieto gli atri, i fojers, le sale di attesa e simili quando siano ben aerati e muniti di mezzi idonei di ventilazione. Tali norme inoltre non si applicano ovviamente alle arene estive ed alle sale da ballo all'aperto.

Art. 154 - Arene estive - Pavimentazione.

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

Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale, alla galleria ed ai palchi dovranno corrispondere alle norme di P.S. indicate nella circolare ministeriale n. 16 del 15/2/1951, artt. 49, 49, 50, 51.

In particolare i gradini dovranno essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende. I gradini debbono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm ed alzata non superiore a cm 17.

Tali norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per i cinema al chiuso.

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

Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti alla attività propria del locale.

Art. 155 - Arene estive: latrine.

Ogni arena deve essere dotata di un adeguato numero di latrine in relazione al numero di posti autorizzati, di-

tribuite in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalate da scritte indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza. Le latrine dovranno essere almeno due ogni 300 posti, una riservata alle donne ed una agli uomini, con accessi indipendenti e precedute ciascuna da una antilatrina. Ogni latrina deve avere dimensioni minime corrispondenti a m 1,20 x 0,90, conveniente aerazione; buona illuminazione artificiale; pavimento resistente, impermeabile, lavabile e dotato di sifone di scarico; pareti intonacate, tinteggiate e rivestite con materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino all'altezza di m 2.

Nella latrina deve essere posto un vaso inglese porcellanato, con sistema di lavaggio a cacciata d'acqua, seditore ribaltabile a ferro di cavallo, aperto anteriormente e con sifone a chiusura idraulica.

Ogni antilatrina deve avere le stesse caratteristiche della latrina e dimensioni adeguate al numero delle latrine servite. Nelle antilatrine deve essere posto almeno un lavandino con acqua potabile corrente e scarico libero con sifone a chiusura idraulica. Nella antilatrina uomini, in pieno rispetto della funzionalità e compatibilmente con la superficie della stessa, debbono trovare posto almeno due orinatoi in materiale porcellanato dotati di efficiente impianto di lavaggio continuo.

Art. 156 - Arene estive - Posti a sedere - Acustica - Illuminazione - Gestione.

I posti a sedere devono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e comunque mai meno di m 6, se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo debbono almeno distare quanto i $\frac{3}{4}$ del diametro trasversale dello schermo.

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

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

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

L'esercizio dovrà essere mantenuto in buone condizioni di pulizia; le latrine dovranno essere inoltre periodicamente disinfettate e protette dalle penetrazioni di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre. All'inizio della stagione cinematografica dovrà essere eseguito un adeguato trattamento disinfettante contro gli altri insetti all'interno dell'arena e nelle immediate vicinanze.

Nelle arene è vietata la vendita e la consumazione di semi di zucca e di altri generi e sostanze da cui possa derivare imbrattamento della pavimentazione con pregiudizio dell'igiene e del decoro.

Art. 157 - Padiglioni per pubblici spettacoli - Alloggi mobili per girovaghi.

Tutto il personale addetto ai circhi equestri, padiglioni di divertimenti, spettacoli ambulanti, giostre ed attrazioni varie, durante la permanenza nel Comune, deve sottostare a sorveglianza igienico sanitaria ed alle misure profilattiche disposte dal servizio di Igiene Pubblica.

Conseguentemente nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche o aperte al pubblico, sia in aree di proprietà privata, è vietato l'impianto di attrezzature atte all'esercizio di attività ambulanti, nonchè la sosta per oltre 24 ore di girovaghi di altro tipo, dotati di alloggi mobili, esclusi quelli a carattere turistico, senza la preventiva autorizzazione scritta dall'Autorità Comunale.

Detta autorizzazione è subordinata, ai fini igienico-sanitari, al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica, in relazione a motivi di tutela igienica generale ed ai seguenti requisiti particolari:

- a) che il personale dell'impresa, della carovana, del padiglione, ecc. sia immune da malattie trasmissibili per via orale o per contatto;
- b) che la località scelta per la sosta degli alloggi mobili sia dotata di servizi igienici di uso pubblico (latrine e fontane) salvo che i proprietari dei padiglioni o della carovana non dispongano di attrezzature proprie, riconosciute idonee dal Servizio di Igiene Pubblica, o dimostrino di potersi agevolmente servire di analoghi servizi di proprietà altrui;

c) che vengano date sufficienti garanzie relativamente alla pulizia del suolo pubblico o privato, al momento della partenza dal luogo di sosta.

I complessi di notevole entità, quali circhi equestri, saranno tenuti al versamento di una cauzione ai competenti uffici comunali, da restituirsi previo accertamento dell'avvenuta bonifica igienica ambientale. In caso di mancata bonifica del suolo al momento della partenza, la cauzione sarà incamerata fino alla concorrenza della spesa che il Servizio di Nettezza Urbana avrà sostenuto per effettuare la pulizia del suolo stesso.

Art. 158 - Palestre ed istituti di ginnastica - saune e simili.

Le palestre e gli istituti di ginnastica, le scuole di danza e simili sono assoggettate alla disciplina prevista dall'art. 151 ed alle norme igieniche di esercizio, dall'art. 152 del presente regolamento.

Qualora venga praticata ginnastica correttiva si applica no le norme di cui all'art. 194 del R.D. 1265/1934 (T.U.LL.SS.), al titolo II del R.D. n. 1924/1919 e alle disposizioni regionali.

Non possono essere aperti o posti in esercizio saune o simili senza autorizzazione del Sindaco, il quale la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica.

In caso di apertura senza autorizzazione, si applicano le sanzioni previste dall'art. 194 del R.D. 27/7/1934 n. 1265 (T.U.LL.SS.), modificato dall'art. 24 del D.P.R. 10/6/1955 n. 854.

Art. 159 - Lavanderie.

Per l'attivazione di lavanderie deve essere inoltrata domanda alla Autorità Comunale per ottenere l'autorizzazione, che è subordinata al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

I locali delle lavanderie devono possedere i requisiti fissati dalle norme generali di igiene del lavoro prescritto dal D.P.R. 19/3/1956 n. 303 e successive modifiche e devono rispettare l'art. 207 del presente regolamento.

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

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

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

- Un settore apposito e separato sarà destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essicatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie
- fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.
- Le lavanderie devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.
- Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività come convitti, ecc., devono corrispondere alle suddette norme.
- Gli ospedali e le case di cura ed istituti debbono in ogni caso provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta.
- Le lavanderie a secco devono disporre di locali che oltre alle caratteristiche di struttura suddette, abbiano in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria. I locali di queste lavanderie non debbono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.
- La ventilazione naturale sarà assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso.
- Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.
- Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.
- In ogni caso si provvederà all'aspirazione di aria dall'ambiente in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti almeno un volume d'aria pari alla cubatura del locale, evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini.

- Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice dovrà essere collocata in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria.
- Durante il funzionamento della macchina, il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di ricircolo interno di condensazione, sì che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori sensibili di trielina o di altro solvente usato.
- E' vietato effettuare la pulizia dei filtri, in locali del negozio e nei pressi delle abitazioni. Quando occorre provvedere alla pulizia i filtri devono essere tolti con sollecitudine, sistemati in recipienti metallici chiusi ermeticamente, quindi allontanati dall'abitato per la loro essiccazione e pulizia.
- E' fatto divieto che personale di sorta abbia a dormire nei locali adibiti a laboratorio.
- Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).
- E' fatto inoltre divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumare nei laboratori.
- Altre particolari prescrizioni saranno eventualmente disposte, caso per caso, da parte del Servizio di Igiene Pubblica.
- Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria.
- Il personale addetto alle lavanderie a secco, dovrà essere sottoposto a cura del proprietario a visita medica avanti l'assunzione ed a visite periodiche successive, ad intervalli non maggiori di tre mesi.
- Non è consentito che il personale consumi il vitto begli ambienti di lavoro, a meno che a ciò non sia adibito apposito locale.

-
-

Art. 160 - Autorimesse - Requisiti Igienici.

-
-

- I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme generali d'Igiene del Lavoro, di cui al D.P.R. 19/3/1956 n. 303 e successive modificazioni.
- I pavimenti saranno lavabili e di materiale ben connesso, in modo da evitare il ristagno di liquidi e l'accumulo di polveri negli interstizi.
- Le pareti devono avere un basamento impermeabile e lavabile fino all'altezza di m 1,50.
- I locali devono essere mantenuti sempre in buono stato di manutenzione ed in buone condizioni di pulizia, con particolare riguardo alle polveri.
- Salvo quanto è previsto ai commi seguenti in merito alla ventilazione dei locali, le finestre ed i lucernai prospicienti i cortili interni devono essere costruiti (con telaio a vetrocemento o simili) in modo da consentire una buona illuminazione ed impedire la fuoriuscita di gas e di esalazioni nocive o moleste, che possano contaminare l'aria dei cortili e pregiudicare comunque la salubrità delle abitazioni circostanti.
- Le autorimesse devono essere fornite di idonei impianti di aerazione forzata a regime di decompressione in modo da provocare riscontro d'aria con le aperture dell'esercizio e determinare almeno quattro ricambi orari. Canne di aspirazione devono convogliare l'aria inquinata dell'autorimessa al di sopra dei tetti degli edifici circostanti per un raggio di m 30, e non devono attraversare locali di abitazione, dovranno essere collegate con una condotta orizzontale con bocche di presa in numero e con sezione o disposizione adeguate alla cubatura dei locali, disposte in modo alterno alla base del soffitto ed al piano di calpestio, in modo da facilitare l'aspirazione dei gas leggeri e pesanti. Le ventole per l'aspirazione meccanica devono essere dotate di congegni che assicurino il funzionamento intermittente ed a comando e non devono produrre rumori o vibrazioni trasmissibili o moleste per gli ambienti di abitazione civile. Il funzionamento di questi impianti dovrà essere regolato in maniera che comunque non possano mai essere superati nell'ambiente i tassi limite di concentrazione del CO, CO₂, e del Pb e idrocarburi nell'aria ammissibile per i luoghi di lavoro.
- Dalle prescrizioni sull'impianto meccanico d'aerazione potrà essere derogato quando, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica l'autorimessa abbia caratteristiche ambientali e volumetriche igienicamente tali da rendere superfluo, dal punto di vista igienico, le suddette norme protettive.
- E' vietato adibire ad autorimessa pubblica cortili sui quali si aprono finestre di abitazioni o di laboratori.

-
-

Art. 161 - Locali accessori ed impianti delle autorimesse.

-
- I locali accessori sotterranei o a livello inferiore comunicanti con l'autorimessa (buche di ispezione, ripostigli, magazzini, ecc.) devono essere aerati abbondantemente mediante collegamento con l'impianto di aspirazione forzata o con impianto analogo indipendente.
- In ogni autorimessa devono essere installati almeno una latrina con antilatrina dotata di lavabo, di altezza non inferiore a m 3; superficie non inferiore singolarmente a mq 1,50 con lato minimo di m 1,10, abbondantemente aerata, con rivestimenti in mattonelle maiolicate o materiale analogo fino all'altezza di m 2 ed un secondo lavandino fuori dalla latrina. Nelle autorimesse di maggiore importanza devono essere installati doppi servizi per uomini e donne, docce e spogliatoi per il personale. Anche lo spazio adibito a guardiola sarà provvisto di idoneo sistema di aerazione, il lettino per la vigilanza notturna dovrà essere sopraelevato dal piano del pavimento di almeno m 1. Per l'operazione di lavaggio l'autorimessa deve essere fornita
- di apposita cabina o locale chiuso con telai in ferro e vetro o equivalenti, con pareti rivestite di materiale liscio, impermeabile e lavabile fino all'altezza di m 2, dotato di presa locale di acqua, di adeguata aerazione forzata mediante allacciamento all'impianto interno dell'autorimessa od altro indipendente, di fogna di scarico delle acque di lavaggio collegato con pozzetti di sedimentazione e di separazione degli oli minerali. Le stazioni di lavaggio all'aperto devono essere sprovviste di platee impermeabili e di condotti di scolo collegati con le fognature mediante gli stessi tipi di pozzetti.

-
-
-

Art. 162 - Caseifici e burrifici.

- I caseifici e burrifici, oltre a possedere le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento per i locali di produzione e deposito di sostanze alimentari, devono disporre di vani ed arredamento per:
- a) ricevimento latte e burro grezzo;
- b) lavaggio e deposito di bidoni ed attrezzi;
- c) burrificio (cremeria) con cella frigorifera;
- d) caseificio;
- e) salatoio e stagionatura;
- f) confezione e magazzino;
- g) servizi igienici.
- Il caseificio deve avere cappe aspiratrici sugli apparecchi e sulle vasche che producono vapore assicurando in ogni caso un buon ricambio d'aria anche eventualmente con ventilatori meccanici.

-
-
-

Art. 163 - Barbieri, parrucchieri: regime autorizzatorio.

- Per esercitare, nel territorio del Comune, le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e mestieri affini, ivi compresi gli istituti di bellezza comunque denominati, dovunque tali attività siano esercitate, in luogo pubblico o privato, anche a titolo gratuito, sia che si tratti di imprese individuali in forma societaria di persone o di capitali, occorre apposita autorizzazione a norma della Legge 14/2/1963 n. 161, modificata con Legge 23/12/1970 n. 1142, e dello speciale regolamento Comunale previsto dalle citate leggi.

-
-
-

Art. 164 - Esercizi di vendita di generi non alimentari: regime autorizzatorio.

- Per aprire, ampliare o comunque modificare, ovvero trasferire in altra sede un esercizio di vendita al dettaglio o all'ingrosso di generi non alimentari è necessaria l'autorizzazione amministrativa comunale prescritta dalla normativa vigente, che il Sindaco rilascerà previa acquisizione del parere igienico-sanitario dei competenti servizi del Dipartimento di ecologia e prevenzione, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.
- La variazione del nome o ragione sociale dell'impresa titolare dell'esercizio di cui trattasi comporterà esclusivamente un'aggiornamento dell'autorizzazione amministrativa precedentemente rilasciata.

Art. 165 - Piscine.

- La costruzione, l'apertura e l'esercizio di piscine pubbliche o private, indipendentemente dall'osservanza delle norme di P.S., ove questa occorra, ai sensi della C.M. n. 16 del 15/2/1951, è condizionata dall'autorizzazione del Sindaco ai sensi dell'art. 24 del D.P.R. 10/6/1955 n. 854, che la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica.
- L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico, ivi comprese quelle di esercizi di ospitalità o di piscine private di capienza superiore ai 40 bagnanti, deve essere regolato da un regolamento interno.

Art. 166 - Caratteristiche della vasca.

- Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite di materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro).
- Allo scopo di garantire, oltre che l'impermeabilizzazione, anche una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere preferibilmente di colore chiaro.
- La piscina, per almeno una profondità di m 0,80, deve avere pareti perfettamente piane allo scopo di assicurare una regolare virata.
- Su almeno metà del perimetro della piscina, in posizione idonea devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro dell'acqua che devono recapitare in fognatura.
- La vasca deve essere circondata lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m 1,50, costituita o rivestita di materiale antidrucciolevole.

Art. 167 - Acqua di alimentazione: caratteristiche.

- Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche. In particolare gli indici non devono eccedere i limiti di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16/7/1971.
- E' prevista la possibilità di aggiungere l'acqua in entrata con piccole quantità di sostanze algicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g./mc.

Art. 168 - Alimentazione delle piscine.

In base alle modalità con cui viene effettuata, le piscine possono essere alimentate:

- 1) a circuito aperto;
- 2) a circuito chiuso:
- 1) L'acqua viene prelevata da un corpo idrico situato in prossimità della vasca, e viene fatta quindi passare attraverso la vasca natatoria e poi inviata allo scarico.
- L'uso di queste piscine, è consentito solo quando l'acqua di alimentazione è idonea alla balneazione o viene sottoposta, prima dell'ingresso in vasca ad idoneo trattamento di disinfezione e che il tempo di detenzione dell'acqua nella vasca non superi il limite di 6 ore e che, sempre per ogni bagnate, sia

previsto un volume di acqua in misura non inferiore a mc. 5.

- 2) questo sistema consiste nel fatto che l'acqua viene fatta continuamente passare attraverso un apposito impianto di trattamento che restituisce all'acqua già utilizzata i suoi dovuti requisiti, dopodichè essa viene rinviata all'uso.
- Le perdite dovute ad evaporazione, sgocciolamento dei bagnanti, ecc., vengono quotidianamente reintegrate con nuove acque provenienti dal sistema esterno di alimentazione.
-
- Art. 169 - Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua.
- L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata.
- Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 6 ore.
- L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo; a questa portata deve in ogni caso sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base.
- La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16/6/1971.
- L'impianto dovrà essere comunque dimensionato in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore ed il ricambio totale in 6 ore.
-
- Art. 170 - Caratteristiche delle canalette di sfioro.
- Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta di materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc.) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per versarvi le secrezioni nasali e salivari.
- Nella stessa canaletta, possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca.
- La tubazione principale di raccolta degli scarichi collegati alla gronda di sfioro deve essere raccordata alla fognatura comunale.
-
- Art. 171 - Accesso in vasca.
- Per le piscine aperte al pubblico, all'ingresso deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce individuali e comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce e zampilli e ad acqua corrente sul pavimento, per una profondità di cm 15 minimo e per una lunghezza non inferiore a m 5, allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.
- Se la piscina è dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm 15 e lunga almeno m 2.
-
- Art. 172 - Uso della cuffia.
- In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligatorio l'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso.
-
- Art. 173 - Temperatura dell'acqua e dell'ambiente.
- La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori generalmente compresi tra 20° e 22° C negli impianti al coperto e tra 18° e 25° C in quelli all'aperto.
- La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4 - 5° C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca; comunque non deve mai essere superiore a 30° C o inferiore a 24° C.
-
- Art. 174 - Capienza della vasca.
- La capienza della vasca si calcola preferibilmente in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq 2,50 per bagnante, quando la profondità della vasca sia maggiore di m 1,50. Per profondità inferiori al rapporto sarà di mq 3,50 per utente.
-
- Art. 175 - Tipi di spogliatoi.
- Gli spogliatoi possono essere di tipo a:
 - rotazione;

- singolo;
- collettivo.
-
- E' consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. territorialmente competente che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggate e usate da una sola persona di dimensioni minime di m.l. x 1) o spogliatoi collettivi.
-
- Art. 176 - Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione.
- Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in numero non inferiore a 20% del numero massimo degli utenti calcolata ai sensi dell'art. 195, detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti. Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m.l. 5 x 1,5; avere due porte poste sui lati opposti l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come meglio specificato all'art. successivo; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si bloccino dall'interno.
- Le pareti devono avere un'altezza di m 2,00 complessiva ed uno spazio libero tra pavimento e parete di altezza pari a cm 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati devono essere costituite o rivestite interamente con materiali lavabili.
- Le cabine degli spogliatoi a rotazione oltre ad avere le porte a chiusura simultanea, come sopra detto, devono essere dotate di un sedile ribaltabile, e di uno specchio; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile o di buona resistenza.
-
- Art. 177 - Corsie - Corridoio.
- Negli spogliatoi a rotazione, devono essere previste due corsie-corridoio affinché il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito ingresso registratore, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuabile perchè a porte aperte; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca come descritto nell'art. 192.
- Sul percorso a piedi nudi e prima dell'ingresso all'accesso della vasca, dovrà essere previsto apposito spazio o locale per il recapito degli indumenti.
-
- Art. 178 - Rientro del bagnante dalla vasca.
- Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente agli spazi dei servizi (docce, servizi spogliatoi) senza dover attraversare la zona "accesso alla vasca".
-
- Art. 179 - Proporzionamento delle docce e dei WC.
- Le piscine aperte al pubblico devono avere almeno:
 - 1 - Per uomini:
 - a) 1 WC ogni 6 cabine,
 - b) 1 orinatoio ogni 4 cabine,
 - c) 1 doccia ogni 4 cabine;
 - 2 - Per donne:
 - a) 1 WC ogni 4 cabine,
 - b) 1 doccia ogni 4 cabine.
-
-
- Art. 180 - Caratteristiche delle zone docce e del WC.
- La zona docce deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.
- I locali WC devono avere superficie non inferiore a mq 1,50, essere provvisti di bidet (solo per donne) e di tazza (turca).
- E' consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina, ove dovranno essere sistemati più lavabi od un unico

lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda ogni tre servizi.

- Le pareti verticali dei servizi e delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino ad una altezza di m 2,00.
- Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati.
- In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati.
- I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito o a cellula fotoelettrica.
- Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine, distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.
- Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

•

- Art. 181 - Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi.

•

- Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestre e possibilmente a vasistas.
- Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente.

•

•

- Art. 182 - Insonorizzazione.

•

- Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone vasca, dovranno essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza.

•

•

- Art. 183 - Obblighi del gestore.

•

- In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo, a cura del gestore, esporre, in zona ben visibile (alla cassa):

- 1) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;
- 2) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;
- 3) i valori di cloruri misurati nella vasca con specificato limite massimo ammesso.

•

- Questi valori oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o a scadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

•

- Art. 184 - Zone riservate ai tuffi.

- Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15/2/1951.

•

- Art. 185 - Pronto soccorso.

- In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale di superficie minima di mq 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

- N.B.: Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità, dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato ad infermiere.

•

- Art. 186 - Piscine con accesso agli spettatori.

- Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza

a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

-
- Art. 187 - Deposito materiale.
- In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.
-
- TITOLO III
- IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO DI VITA
-
-
- ACQUE
- Art. 188 - Riferimenti legislativi.
- Tutte le norme seguenti sulla tutela delle acque si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.
-
- Art. 189 - Acque meteoriche.
- Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico debbono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.
- Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili, e dai suoli di zona fabbricata devono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari.
- E' vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque piovane.
- E' vietato usare i pluviali come canne di esalazione dei fumi, gas e vapori.
- I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, devono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce qualora siano fonte di inconveniente igienico.
-
- Art. 190 - Deflusso delle acque.
- E' vietato far defluire sul suolo acque di rifiuto provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi in casi espressamente regolamentati. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.
- E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in alcun modo il normale deflusso delle acque sotterranee.
- E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione del Sindaco. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso d'inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio, a spese dell'inadempiente.
- I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, devono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.
- Da parte dei proprietari dovrà essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione.
- Le acque stagnanti nel territorio del Comune devono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.
-
- Art. 191 - Procedure per l'autorizzazione allo scarico di insediamenti produttivi, agrozootecnici, civili e assimilabili in pubblica fognatura in acque superficiali, suolo e sottosuolo.
-
- La domanda di autorizzazione compilata su carta bollata, da presentare unitamente alla domanda di concessione edilizia se del caso per i nuovi insediamenti e per quelli soggetti ad ampliamento, ovvero per gli insediamenti soggetti a diversa destinazione o ristrutturazione, che comportino un aumento o una modifica dello scarico deve contenere:
- 1) dati del responsabile legale dell'azienda;

- 2) nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
- 3) ubicazione;
- 4) tipo di attività;
- 5) provenienza dei reflui;
- 6) corpo ricettore.

- La domanda deve essere inoltre corredata dai seguenti allegati:
- compilazione in ogni sua parte della "nota informativa sul ciclo delle acque" secondo il modello predisposto dal Servizio di Igiene Pubblica;
- planimetria completa con indicazione delle vie di adduzione dell'acqua dai punti d'uso (cicli di produzione, nonché delle vie di adduzione al corpo ricettore finale con chiara indicazione del punto assunto per il controllo dello scarico;
- planimetria con indicata la destinazione ed il percorso delle varie condutture che compongono lo schema della rete fognante, suddivise per utilizzo (acque civili, produttive, di raffreddamento, ecc.).

• Art. 192 - Pubblica fognatura - trasporto e smaltimento fanghi biologici, liquami e acque reflue.

- Per quanto attiene la classificazione, le caratteristiche tecniche e le modalità di gestione delle pubbliche fognature, si rinvia a quanto previsto in materia dal relativo Regolamento Comunale.
- Presso il Comune che gestisce il pubblico servizio sono depositate il censimento delle pubbliche fognature e la relativa classificazione e livello di depurazione secondo quanto riportato negli articoli 32 e 33 della Legge Regionale 29/1/1983 n. 7 e nella Legge Regionale 28/11/1986 n. 42 e successive circolari esplicative.
- Qualsiasi opera interessante la pubblica fognatura non può essere intrapresa senza aver ottenuto la preventiva autorizzazione del Comune.
- Allo stesso regolamento di cui al 1° comma del presente articolo si rinvia per la disciplina del trasporto e smaltimento fanghi biologici, liquami e acque reflue.

• Art. 193 - Pozzi neri a perfetta tenuta: caratteristiche.

- I pozzi neri, ove ne sia consentita la costruzione, devono avere le seguenti caratteristiche:
- a) impermeabilità assoluta;
- b) ubicazione in terreno libero, a valle dei pozzi, tubature o serbatoi di acqua potabile, ad una distanza dalle fondazioni e muri perimetrali degli edifici, non inferiore a 1 m con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile;
- c) essere provvisti di adeguato sistema di sfiato.

• Art. 194 - Divieto di scarico nel sottosuolo.

- L'immissione nel sottosuolo di acque di qualunque natura ed origine e provenienza è tassativamente vietata, ad esclusione degli impianti di subirrigazione, che dovranno comunque essere autorizzati.

• SUOLO

• Art. 195 - Igiene del suolo - Riferimenti legislativi.

- Tutte le norme sull'igiene del suolo si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello statale e regionale, e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale, per quanto non diversamente disposto.

• Art. 196 - Pulizia del suolo.

- Coloro, che per qualsiasi titolo, ne hanno l'uso, sono tenuti a provvedere solidariamente alla pulizia delle aree, degli spazi, dei viali, dei cortili, dei passaggi di ragione privata che li fronteggiano.

- I concessionari di suolo pubblico provvedono alla pulizia delle aree avute in concessione.
-
- Art. 197 - Spandimento dei liquami zootecnici - Procedure per l'autorizzazione. (1)
-
- Lo spandimento dei liquami zootecnici è disciplinato dalle disposizioni contenute nella L. 319/76, nelle delibere del Comitato dei Ministri 4 Febbraio 1977 e nella L.R. 29 gennaio 1983, n. 7, L.R. 23 marzo 1984, n. 13, L.R. 28 Novembre 1986, n. 42, L.R. 9 aprile 1990, n. 25, ed è regolamentata dai seguenti atti deliberativi di Consiglio e Giunta Regionale: D.G.R. n. 1868/84, D.G.R. n. 351/87, D.C.R. n. 3049/90, D.G.R. n. 988/90, D.G.R. n. 2123/90, D.G.R. n. 1481/91 e D.G.R. n. 5568/92.
- Il titolare dell'allevamento zootecnico che ricade nel campo di applicazione delle direttive tecniche contenute nel Decreto della Giunta Regionale n. 988/90 deve presentare:
 - a) domanda di rinnovo dell'autorizzazione allo scarico se l'allevamento è già esistente;
 - b) richiesta di autorizzazione allo scarico se l'insediamento è nuovo o in caso di modifiche di quello esistente.
- In tal caso, il titolare dell'allevamento zootecnico, ai fini del rilascio dell'autorizzazione allo scarico, ha la possibilità di optare per il piano di spandimento o per il piano di concimazione, per le cui definizioni si rimanda a quanto riportato negli artt. n. 7 e 8 delle Direttive Tecniche sopracitate.
- Nel caso in cui l'allevamento non ricada nel campo di applicazione delle Direttive Tecniche, il titolare ha comunque l'obbligo di presentare la domanda di autorizzazione allo scarico in due casi:
 - 1) se si tratta di nuovo insediamento;
 - 2) in caso di modifica di quello esistente.
-
-
- (1) Articolo così modificato con deliberazione del C.C. n. 165/94.
-
- Tali tipi di insediamenti possono distribuire sul suolo le deizioni in forma liquida o solida purchè nel rispetto dei limiti massimi indicati al punto 2.3.2. dell'allegato n. 5 della delibera del Comitato dei Ministri 4 febbraio 1977 (40 q.li di peso vivo per ettaro).
-
- Per gli insediamenti soggetti all'obbligo dell'autorizzazione la domanda dovrà essere presentata dal titolare o dal legale rappresentante della ditta esercente l'attività al Sindaco del comune in cui avviene lo scarico dei liquami, in triplice copia con bollo da apporre solo su una delle tre qualora previsto, allegando la relativa documentazione.
-
- A cura del Comune ricevente una copia della domanda sarà trasmessa al servizio di Igiene pubblica dell'U.S.L. territorialmente competente ed una copia all'Amministrazione provinciale.
-
- Se lo scarico avviene in più comuni la domanda va inoltrata ai rispettivi Sindaci che lo autorizzeranno in relazione all'ubicazione dei terreni, nei loro territori di competenza, coordinandosi tra loro nella fase istruttoria, al fine di garantire il reciproco scambio di informazioni per il rilascio delle autorizzazioni allo scarico.
-
- La domanda di autorizzazione allo scarico dovrà essere redatta secondo l'apposito modulo predisposto dal Comune sulla base dei modelli regionali corredato dalla seguente documentazione:
 - 1) ALLEGATO "A" consistente in una scheda tecnica per la determinazione della potenzialità massima dell'allevamento;
 - 2) ALLEGATO "B" contenente l'elenco dei terreni disponibili per lo spandimento;
 - 3) Piano di spandimento o piano di concimazione;
 - 4) documentazione attestante l'adeguamento dello stoccaggio in base alla L.R. n. 25/90.
-
- I soggetti non compresi nel campo di applicazione della delibera n. 988/90 potranno presentare la domanda corredata unicamente dagli allegati "A" e "B".
-
- Il piano di concimazione dovrà essere redatto e sottoscritto da un tecnico agrario iscritto ad albro professionale

o da un tecnico dei Servizi di Sviluppo Agricolo secondo i criteri contenuti all'art. 8 delle Direttive Tecniche, esplicitati nella circolare dell'Assessorato agricoltura e alimentazione del 25.09.90 prot. n. 24987/2.

-
- Il piano di spandimento dovrà contenere:
 - a) relazione tecnica che illustri il tipo di attività, ciclo produttivo, tipologia, consistenza di bestiame mediamente allevato e tipo di alimentazione relativi all'allevamento unitamente alla tipologia del trattamento e stoccaggio dei reflui e modalità di utilizzazione degli stessi sui terreni effettivamente disponibili;
 -
 - b) planimetria dell'allevamento dalla quale possa essere desunta la superficie utile di allevamento.
 -
 - c) copie dei documenti catastali dai quali possa essere desunta la superficie dei terreni interessati allo spandimento.
 -
 - d) Carta Tecnica Regionale in scala 1:5.000 o 1:10.000 sulla quale siano localizzati i terreni riportati nell'allegato "B",
 -
 - e) documenti probanti l'effettiva disponibilità dei terreni oggetto di spandimento.
 -
- Si precisa che l'eventuale autorizzazione allo scarico rilasciata ai sensi dell'art. 9 della L.R. 29 gennaio 1983, n. 7 e in base all'art. 10 della Del. n. 988/90 rappresenta l'atto autorizzativo per lo spandimento dei liquami sul suolo agricolo, mentre per l'attivazione di scarichi di altra natura o in altri corpi recettori questi dovranno essere autorizzati in base alle normative in vigore.
-
-
- Art. 198 - Norme generali per lo smaltimento sul suolo di liquami zootecnici. (1)
-
- La distribuzione di liquami sul suolo agricolo è ammessa unicamente ai fini agronomici.
-
- Lo spandimento è vietato:
 - nelle aree urbane e di rispetto dei piani regolatori;
 - in prossimità di pozzi attenendosi a quanto previsto dal D.P.R. 236/88
 - nelle aree di rispetto dei corsi d'acqua e nelle casse di espansione fluviale;
 - nelle superfici golenali aperte;
 - nelle aree boschive, esclusi i pioppeti che non si trovino in superfici golenali;
 - nelle aree di rispetto dei monumenti, cimiteri ed edifici religiosi;
 - nelle aree agricole non coltivate.
 -
- I titolari degli allevamenti zootecnici che effettuano la distribuzione dei liquami sui terreni non direttamente annessi all'allevamento, sono obbligati a tenere, presso la
-
- (1) Articolo così modificato con deliberazione del C.C. n. 165/94.
-
- sede dell'allevamento, un apposito registro di carico e scarico del liquame sul quale dovranno essere puntualmente annotati la data e la quantità di liquame prelevato per la distribuzione, l'identificazione del trasportatore, la destinazione finale del liquame con l'indicazione del terreno agricolo interessato.
- All'uopo si precisa che per terreno annesso all'allevamento deve intendersi tutto il terreno posseduto a qualunque titolo (proprietà, affitto, concessione).
- Il trasporto dei liquami dovrà essere effettuato mediante veicoli adeguatamente attrezzati e condotti in modo tale da evitare spandimenti ed emissioni durante il trasporto.
- La distribuzione dei liquami è vietata nel periodo compreso tra il 15 dicembre e il 28 febbraio; è inoltre vietata la distribuzione di liquami zootecnici durante le piogge e per almeno un giorno dopo ogni precipitazione, nei 60 giorni antecedenti e susseguenti i periodi di divieto assoluto sopraindicati nonchè sul terreno gelato e/o ricoperto di neve.
- A seguito di particolari e persistenti condizioni meteoriche anomale, l'autorità comunale può stabilire

modifiche temporanee, ai termini sopra previsti previo parere conforme e vincolante espresso dalla Commissione tecnica prevista all'art. 10 - comma 5 - delle Direttive Tecniche allegate alla D.G.R. n. 988/90.

•
•
• Art. 199 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI PER LO STOCCAGGIO DEI LIQUAMI E PER LO STOCCAGGIO DEL LETAME. (1)

• 1) Le caratteristiche dei contenitori per lo stoccaggio dei liquami sono quelle specificate all'art. 1 della L.R. 25/90.

• Gli insediamenti dediti all'allevamento zootecnico di consistenza superiore a 8000 Kg. di bestiame allevato che effettuano lo spandimento dei liquami sul suolo, dovranno essere dotati di contenitori per lo stoccaggio dei liquami aventi capacità utile complessiva non inferiore al volume di liquame prodotto dall'allevamento in 180 giorni, valutato in base alla potenzialità massima dell'insediamento; risultano esclusi quelli espressamente indicati nella circolare emanata dall'Assessorato Ambiente della Regione Emilia Romagna in data 13 luglio 1990 per i quali rimane valido quanto espressamente previsto dalla L.R. n. 13/84.

• (1) Articolo così modificato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 165/94.

• Il volume dei contenitori dovrà essere calcolato, tenendo conto delle caratteristiche e della collocazione dell'allevamento, delle caratteristiche dei terreni e delle coltivazioni, dei mezzi di trasporto e dei mezzi di distribuzione nonché della potenzialità massima dell'allevamento.

• Per il calcolo del volume dei liquami prodotti potranno essere utilizzati i dati di seguito riportati:

• a) parametri di riferimento per la valutazione della superficie utile di allevamento (S.U.A.) che rappresenta la superficie di calpestio al lordo delle mangiatoie e che verrà calcolata detraendo le aree non destinate a stazionamento degli animali (la corsia di alimentazione, le zone di preparazione degli alimenti e le eventuali zone di stazionamento temporaneo come la zona quaratena e la zona infermeria) unitamente all'eventuale superficie relativa ai box inutilizzati.

• SUINI S.U.A. espressa in mq/capo riferita a:

• categorie Pavimento fessurato Pavimento pieno

• lattanzolo	0,20	0,30
• magroncello	0,37	0,47
• magrone e scrofetta	0,62	0,72
• suino magro da macelleria	0,75	0,95
• suino grasso da macello	1,00	1,15
• verro	4,00	8,00
• scrofa in ciclo		
• nelle sale parto	4,00	4,00
• in gestazione		
• se in gabbie	1,20	1,20
• se in box	2,00	3,00

-
- AVICUNICOLI
- Categoria di animali Limite di età Peso medio S.U.A.
- (Kg)
- Gallina ovaiola ----- 1,8 0,45
- Pollo da carne 0 - 2 mesi 1,0 0,3
- Pollastra 0 - 4 mesi 0,8 0,25
- Tacchino da carne 0 - 5 mesi 7,5 1,0
- Tacchina da carne 0 - 4 mesi 5,0 0,8
- Faraona da carne 0 - 3 mesi 0,8 0,25
- Coniglio riproduttore ----- 3,5 0,9
- Coniglio da carne 0 - 3 mesi 1,2 0,4

-
-
-
-
- BOVINI

-
- Categoria Limite di età Tipo di S.U.A. (mq.)
- di animali e peso medio stabulazione o poste (n.)

-
- stab. fissa n. poste

-
- Capo adulto > 15 mesi lettiera
- (500 Kg) permanente 6,5

-
- stab. libera
- cuccetta n. poste
- lettiera
- inclinata 5,5

-
- Vitellone e su lettiera 5,0
- capo da rimonta >6 mesi
- (300 Kg) su fessurato 3,5

-
- ingrasso in box singolo n. box
- Vitelli 0-6 mesi svezzamento su fessurato 2,0
- (100 Kg) svezzamento su lettiera 3,0

-
- NOTA: per i bovini la S.U.A. rappresenta la superficie della zona di riposo e non l'intera superficie stabulativa.

- b) parametri per il calcolo del peso vivo del bestiame

-
-
-
- Categoria di animali Limiti di peso Peso medio
- o di età (Kg)

-
- SUINI

- Lattanzolo 7 - 25 Kg 15
- Magroncello 25 - 50 Kg 35
- Magrone e scroffetta da rimonta 50 - 90 Kg 70
- Suino magro da macelleria 90 -115 Kg 100
- Suino grasso da macello 90 -160 Kg 120

- Scrofa in ciclo e maternità 160 -200 Kg 180
- Verro ----- 200

- BOVINI

- Capo adulto e manza 15-27 mesi 500
- Vitellone o manzetta 6-15 mesi 300
- Vitello 0-6 mesi 100

- EQUINI

- Fattrice o stallone ----- 550
- Puledro da ingrasso 0-10 mesi 170

- ALTRI

- Pecora o capra ----- 50
- Agnellone 0-3 mesi 15
- Coniglio riproduttore ----- 3,5
- Coniglio da carne 0-3 mesi 1,2
- Gallina ovaiola ----- 1,8
- Pollo da carne 0-2 mesi 1,0
- Pollastra 0-4 mesi 0,8
- Tacchino da carne 0-5 mesi 7,5
- Tacchina da carne 0-4 mesi 5,0
- Faraona da carne 0-3 mesi 0,8

- c) produzione giornaliera ed annua di liquame, in relazione al tipo di pavimentazione e di rimozione delle deiezioni.

- SUINI 1/100 Kg mc/t
- pv x giorno pv x anno

- in gabbie parto con fosse di stoccaggio sottostanti 20 73
- in gabbie parto con rimozione ad acqua delle deiezioni ricadenti sul pavimento sottostante 25 91

- in gabbie o poste singole su pavimento fessurato 10 37
- in gabbie o poste singole su pavimento pieno 20 73

- SUINI 1/100 Kg mc/t

- pv x giorno pv x anno
-
- in gabbie multiple con fosse
- di stoccaggio sottostanti 10 37
- in gabbie multiple con rimozione
- ad acqua delle deiezioni ricaden-
- ti sul pavimento sottostante 15 55
- in box multipli a pavimento inte-
- ramente fessurato 10 37
- in box multipli a pavimento par-
- zialmente fessurato 15 55
- in box a pavimento pieno con corsie
- esterne di defecazione fessurata 15 55
- in box a pavimento pieno con corsia
- esterna di defecazione piena
- lavaggio con acqua a bassa pres-
- sione 20 73
- lavaggio con acqua ad alta pres-
- sione o con cassoni di ribalta-
- mento 15 55
-
- in box a pavimento pieno senza corsia
- esterna di defecazione
- acqua a bassa pressione 25 91
- acqua ad alta pressione 20 73
-
-
- BOVINI DA LATTE (peso medio 500 Kg) 1/100 Kg mc/t
- pv x giorno pv x anno
-
- Stabulazione fissa
- con lettiera 2,9 10,8
- senza lettiera 9,6 36,0
-
- Stabulazione libera a cuccette
- senza o con uso modesto di lettiera 9,6 36,0
- con lettiera (cuccette
- "groppa a groppa") 3,9 14,4
- con lettiera (cuccette "testa a
- testa") 2,9 10,8
-
- Stabulazione libera a lettiera
- con asporto a lettiera ogni 3 mesi 3,6 13,2
- con asporto a lettiera ogni
- 30-60 giorni 3,6 13,2
- a scarico continuo (lettiera in-
- clinata) 2,6 9,6
- BOVINI DA RIMONTA E VITELLONI (peso medio 300 Kg.)
- Stabulazione libera in box
- pavimento fessurato 6,5 24,0
-
- Stabulazione libera a lettiera
- solo zona di riposo

- (asportazione a fine ciclo) 2,7 10,0
- anche in zona di alimentazione
- (asportazione frequente) 1,1 4,0
- con lettiera inclinata 1,1 4,0

- VITELLI (peso medio 100 Kg)
- svezzamento su lettiera 1,0 3,6
- svezzamento su fessurato 9,9 36,0
- ingrasso in singoli box
- (pulizia ad acqua) 30,0 110,0

• I valori sopraindicati non sono comprensivi dei reflui derivanti dalla sala di mungitura e annessi e dai paddock scoperti.

- ALTRI 1/100 Kg mc/t
- pv x giorno pv x anno

- ovaiole in gabbia 8 29

- Categoria Durata del Deiezione Stoccaggio Stoccaggio
- del ciclo solido liquido

- Polli da 2 mesi 3 mc ogni 2 mq ogni -----
- carne 1000 capi/ciclo 1000 capi/ciclo

- Galline 6 mesi 150-200 Kg ogni ---- 27 mc ogni
- ovaiole 1000 capi/giorno 1000 capi/ciclo

- Categoria Durata del Deiezione Stoccaggio Stoccaggio
- del ciclo solido liquido

- Tacchini 6 mesi 48 mc ogni 36 mq ogni 6 mc ogni
- 1000 capi/ 1000 capi/ 1000 capi/
- ciclo ciclo ciclo

- Faraone 3 mesi 7 mc ogni 4,5 mq ogni -----
- 1000 capi/ 1000 capi/
- ciclo ciclo

- Coniglio 3 mesi 250 Kg ogni --- 45 mc ogni
- da carne 1000 capi/giorno capi/6 mesi

• REFLUI DERIVANTI DALLA SALA DI MUNGITURA.

- COMPARTO REFLUI
- (M3 X MESE)

• AREA ATTESA

- a buca a più falde 0.6 - 1.2*
- in pendenza 0.4 - 0.5
- in resina eposidica + sabbia
- (si può lavare con idropulitrice) 0.1
- AREA MUNGITURA
- a spina di pesce o a tandem 0.4 - 0.5
- circolare 0.5 - 0.6

- ALTRE AREE
- lavaggio mammelle 0.0 - 0.1
- servizi e sala latte 0.1

- TOTALE 0.6 - 2.0

• in dipendenza della frequenza e del grado di riempimento della buca.

• I volumi di reflui derivanti dalla sala di mungitura potranno subire diminuzioni nel caso che il titolare dell'allevamento dimostri di aver adottato idonei sistemi atti a limitare i consumi idrici nelle fasi di lavaggio dei pavimenti.

• 2) Contenitori per lo stoccaggio del letame.

• a) I principali tipi di contenitori per il letame sono:

• concimaia a platea con cordolo perimetrale:

• è costituita da una superficie pavimentata a uno o più piani inclinati, racchiusa da un cordolo perimetrale alto 30 cm. ad esclusione della zona adibita ad accesso dei mezzi meccanici per le operazioni di carico e scarico. Le pendenze della pavimentazione (1,5 - 2,0% verso i pozzetti di sgrondo) devono permettere il rapido allontanamento della frazione più liquida del letame, nonché dell'acqua piovana raccolta dalla platea; il percolato deve essere raccolto in una vasca, adeguatamente dimensionata, posta a fianco o al di sotto della platea.

• concimaia a platea di sgocciolamento:

• è costituita da una superficie pavimentata a più piani inclinati racchiusa da un muro perimetrale alto 120 - 200 c.m. - Le pendenze della pavimentazione (1,5 - 2,5%), di norma verso i quattro lati della platea devono consentire lo sgocciolamento della massa di letame; per lo stesso motivo le pareti perimetrali devono presentare delle fessurazioni; esternamente ai muri è prevista una cunetta, realizzata con le opportune pendenze, per la raccolta e l'allontanamento della frazione liquida; quest'ultima verrà fatta confluire in una vasca di raccolta posta a fianco della platea. La parete perimetrale deve presentare un settore apribile o amovibile per consentire l'ingresso dei mezzi adibiti alla movimentazione del letame.

• b) Produzione di letame da avviare allo stoccaggio nell'allevamento bovini

• CATEGORIA DI ANIMALI LETAME
(mc x mese)

• BOVINI DA LATTE (peso medio 500 Kg)

• Stabulazione Fissa

• con lettiera 1.60

• senza lettiera ----

• Stabulazione libera a cuccette

• senza o con uso modesto di lettiera ----

- con lettiera (cucette “groppa a groppa”) 0.90
- con lettiera (cucette “testa a testa”) 1.40
-
-
- Stabulazione libera a lettiera
- con asporto a lettiera ogni 3 mesi ---
- con asporto a lettiera ogni 30-60 giorni 1.40
- a scarico continuo (lettiera inclinata) 1.70
-
- BOVINI DA RIMONTA E VITELLONI (peso medio 300 Kg)
- Stabulazione libera in box
- pavimento fessurato ---
-
- Stabulazione libera a lettiera
- solo zona di riposo
- (asportazione a fine ciclo) ---
- anche in zona di alimentazione
- (asportazione frequente) 1.00
- con lettiera inclinata 1.00
-
- VITELLI (peso medio 100 Kg)
- svezzamento su lettiera 0.25
- svezzamento su fessurato ---
- ingrasso in singoli box
- (pulizia ad acqua) ---
-
-
- c) Dimensionamento della concimaia
- Per il calcolo della superficie di concimaia necessaria dovranno essere presi in considerazione i seguenti fattori:
- quantitativo di letame prodotto dagli animali allevati dipendente soprattutto dalla tipologia dell'allevamento;
- intervallo di tempo fra due svuotamenti successivi, dipendente dal tempo di maturazione del letame e dall'assetto agronomico e colturale dell'azienda, di norma non inferiore a 4-5 mesi;
- altezza media ed estensione del cumulo, dipendenti, oltre che dal tipo di letame (più o meno fluido), dal tipo di attrezzature adibite al carico in concimaia.
-
- Superficie di platea richiesta per lo stoccaggio del letame nelle diverse speci animali.
-
-
- CATEGORIA BOVINA SUPERFICIE PLATEA
- E TIPO DI STABULAZIONE (mq x capo x mese)
-
- Bovini da latte (peso medio 500 Kg)
- Stabulazione fissa con impiego di paglia 0,80
- Stabulazione libera
-
- a lettiera permanente con asportazione
- frequente della lettiera (ogni 30-60 gg.) 0,60
- a lettiera inclinata 0,85
- a cucette con produzione di letame
- in zona di riposo (cucetta “groppa
- a groppa”) 0,50
- a cucette con produzione di letame in

- zona di riposo e alimentazione (cuccette
- “testa a testa” o su singola fila) 0,80
- Bovini da ingrasso (peso medio 300 Kg)
- Stabulazione in box a lettiera inclinata 0,65
- Stabulazione in box a lettiera permanente
- con asportazione frequente della lettiera 0,65
-
- Vitelli (peso medio 100 Kg)
- Svezzamento su lettiera permanente 0,10
- Suini da ingrasso (peso medio 100 Kg)
- Stabulazione in box su lettiera di paglia 0,15
-
-
- CUMULI DI LETAME IN CAMPAGNA
- Il letame, prodotto in proprio o proveniente da terzi, può essere accumulato temporaneamente, prima dello spandimento, in prossimità dei terreni destinati a riceverlo, direttamente sul terreno se questo è di natura argillosa.
- Se il suolo è permeabile è necessario posizionare un idoneo telo che preservi dalle infiltrazioni di percolato in profondità.
- Il terreno da utilizzare per tali stoccaggi temporanei dovrà essere predisposto compattandolo con macchine operatrici e predisponendo attorno alla piattaforma così composta un piccolo argine di terreno per evitare dispersioni di percolato e di lavamenti da parte di acque piovane.
- Il cumulo dovrà essere posizionato ad idonea distanza da acque superficiali, case di civile abitazione e strade trafficate.
- Se lo stesso è destinato a permanere per più di due giorni dovrà essere coperto con paglia, terreno o telo di plastica o dovrà essere sottoposto a trattamenti insetticidi, allo scopo di limitare il più possibile lo sviluppo di mosche.
-
- Art. 200 - Requisiti tecnici dei contenitori di stoccaggio e bacini di accumulo. (1)
-
- Requisiti tecnici e di salvaguardia ambientale dei contenitori di liquami zootecnici (art. 1 - comma 3 - L.R. 9 aprile 1990, n. 25 e D.G.R. n. 2123 del 2 maggio 1990).
- 1) L'opera dovrà essere progettata e realizzata a regola d'arte con tutti gli accorgimenti necessari ad assicurare il suo buon funzionamento nel tempo e nel rispetto di tutte le norme vigenti.
- 2) Il fondo e le pareti dei contenitori dovranno essere costruiti in materiale artificiale avente spessore e caratteristiche tali da impedire la permeazione dei liquami per almeno 10 anni.
- 3) Il rispetto di quanto indicato ai punti 1) e 2) dovrà essere comprovato da apposita relazione tecnica sul manufatto corredata da relazione geologica-geotecnica e da una relazione di collaudo finale comprovante la conformità dell'opera eseguita.
- 4) Il fondo del contenitore dei liquami dovrà trovarsi al di sopra del tetto del corpo acquifero in condizioni tali da evitare rischi di contaminazione dello stesso.
- 5) Il volume minimo complessivo dei contenitori, calcolato sulla base della potenzialità massima dell'insediamento, dovrà essere aumentato del 10% nel caso di contenitori verticali, del 15% nel caso di contenitori in terra per tener conto del volume delle acque meteoriche, di un opportuno coefficiente di sicurezza dovuto a variazioni improvvise del volume di acqua utilizzata per i lavaggi e di un idoneo franco di sicurezza.
- 6) I contenitori di liquami a cielo aperto dovranno essere articolati in almeno due comparti separati realizzati e condotti in modo tale da assicurare una permanenza effettiva del liquame non inferiore a 180 giorni, come previsto nell'art. 199 punto 1, al fine di garantire una adeguata maturazione e stabilizzazione prima della distribuzione sul suolo agricolo.
- 7) Il volume massimo di ogni singolo contenitore di nuova costruzione non potrà essere superiore a 5.000 mc.
- 8) Lungo tutto il perimetro del contenitore dovrà essere prevista alberatura di protezione realizzata con essenze arboree di alto fusto scelte fra quelle tipiche della zona, costituita da un doppio filare di alberi

disposti a quinconce a non più di 5 metri l'uno dall'altro, posto ad una distanza compresa tra i 5 e i 10 metri dal muro perimetrale del contenitore.

- 9) I contenitori a cielo aperto dovranno essere ubicati a
- distanza non inferiore a 80 metri dagli edifici di civile abitazione, non inferiore a 20 metri dai confini di proprietà e non inferiore a 300 metri dai confini di zona agricola e all'interno di essa, salvo deroghe dell'autorità di controllo con speciale riferimento agli insediamenti esistenti.

• (1) Articolo così modificato con deliberazione del C.C. N. 165/94

- 10) Dopo 10 anni dall'entrata in esercizio il contenitore di liquami dovrà essere sottoposto a verifica mediante nuova relazione di collaudo comprovante il rispetto di quanto disposto ai punti precedenti.
- Ove necessario l'Amministrazione dovrà richiedere a corredo della domanda per la concessione della costruzione del contenitore, il censimento dei pozzi a monte ed a valle del bacino di stoccaggio e nella eventualità non esistano pozzi, far realizzare un punto di prelievo a monte ed a valle e per la verifica della perfetta tenuta del bacino far provvedere ad almeno un controllo annuale da parte dell'U.S.L.-

• Art. 201 - Controllo e riduzione del consumo di acque.

- E' fatto obbligo ai titolari di allevamenti zootecnici di adottare tutti gli accorgimenti idonei a ridurre il consumo di acque da usare per il lavaggio dei locali di allevamento e delle deiezioni.

• Art. 202 - Denuncia di modifiche e variazioni dell'allevamento e del piano di smaltimento dei liquami.

- Qualunque variazione o modifica delle caratteristiche quantitative e qualitative dell'allevamento zootecnico e del piano di smaltimento e di utilizzazione dei liquami devono essere tempestivamente denunciati, a cura del titolare dell'autorizzazione, all'Autorità comunale.

• Art. 203 - Nettezza Urbana.

- La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la nettezza del suolo pubblico, vengono praticati in conformità al regolamento comunale di cui al D.P.R. 915/82 e successive modifiche.
- E' vietato spargere, depositare in recipienti aperti, od accumulare sul suolo pubblico o negli spazi o terreni

• privati immondizie, sostanze putrescibili, materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri o moleste.

- Le aree scoperte entro il perimetro dell'abitato devono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, residui industriali o materiali od oggetti o scorie di qualsiasi natura.

• Negli scarichi, nei depositi e nei luoghi di cernita e di utilizzazione delle immondizie e delle materie fermentescibili o putrescibili deve attuarsi a cura del gestore il trattamento obbligatorio contro le mosche e la sistematica derattizzazione con mezzi idonei.

- E' vietato l'impianto di trituratori, dissipatori e inceneritori privati di rifiuti solidi urbani, senza la preventiva autorizzazione del Sindaco. La domanda di autorizzazione dovrà essere corredata da una dettagliata relazione descrittiva degli impianti e degli apparecchi e dovrà essere preventivamente sottoposta a parere del Servizio di Igiene Pubblica.

• E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, stoppie, residui di gomma, materie plastiche, stracci, pellami, cascami vari o di altri materiali che possano originare fumi od esalazioni tossiche o moleste.

- L'accumulo, la raccolta, il trasporto e lo smaltimento di scorie radioattive, sono regolamentate dalle specifiche

- Tutte le attività produttive o di servizio che usano solventi organici di qualunque natura, devono essere dotate di idonei sistemi di captazione e abbattimento delle emissioni e non devono arrecare molestia o danno al vicinato.
- 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 in canne di esalazione comuni o canne fumarie in fognatura, ecc.).
- Le attività di aut carrozzeria e quelle adibite prevalentemente a verniciatura che usano vernici a base di solventi organici sono sottoposte alle procedure previste dal D.P.R. 24/5/1988 n. 203 e successive norme attuative.
- Alle medesime norme sono soggette le lavorazioni di vetroresina.
- Gli insediamenti produttivi esistenti dovranno adeguarsi alle vigenti disposizioni in materia entro i tempi e secondo le modalità previste dal D.P.R. 24/5/1988 n. 203 e successive norme attuative.

-
-

• Art. 209 - Serbatoi di accumulo di prodotti chimici.

- I serbatoi di accumulo di prodotti chimici impiegati direttamente in cicli produttivi o in sosta presso grossisti, o dettaglianti, che vengono alimentati mediante travaso da autocisterne o da fusti ed altri contenitori, devono portare ben visibile e non deteriorabile un cartello con l'indicazione dei nomi d'uso o scientifici di tutti i composti e della eventuale miscela.
- Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M. 17/12/1977 pubblicato sulla G.U. n. 30 del 31/1/1978.
- Per detti serbatoi devono essere previste idonee protezioni al suolo al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti.
- Dette protezioni, mediante vasche a tenuta devono essere di volume complessivo pari a quello dei contenitori di cui sono a servizio; devono essere costruite a perfetta tenuta ed in materiale inattaccabile dai prodotti chimici. Contenitori di prodotti reattivi (es. acidi e basi) devono essere tenuti perfettamente separati mediante un muro divisorio costruito, con le stesse modalità delle protezioni a terra.
- I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili devono essere dotati di valvola di sicurezza e nel caso di prodotti tossici o nocivi di impianti ad innesto automatico per la captazione ed abbattimento dei gas o vapori. Dovrà inoltre essere evitato qualsiasi fuoriuscita di liquidi o vapori tramite sistemi di polmonazioni in cisterne.
- Oltre a quanto previsto nelle norme per la prevenzione degli incendi, le attività che detengono, impiegano o commerciano prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo devono essere dotati di:
 - estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
 - maschera antigas con filtro universale;
 - riserva di prodotti assorbenti;
 - pronto soccorso dotato di:
 - 1) manuale o schede di pronto soccorso in ragione dei prodotti detenuti, tenuto in luogo accessibile e di immediata consultazione;
 - 2) bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido borico e bicarbonato di sodio);
 - 3) bombole di ossigeno portatile;
 - 4) occhiali protettivi di laboratorio.

-
-

• Art. 210 - Protezione di materiali trasportati da autocarri.

- Gli autocarri che trasportano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e materiali di rifiuto putrescibile e maleodorante, dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di polveri, odori e materiali che possano rappresentare rischio e nocimento per la popolazione,
- Particolari cautele dovranno essere adottate per gli autocarri che trasportano merci pericolose. In questo caso si applicano le norme stabilite dagli artt. 352 e segg. del D.P.R. 30/6/1959 n. 420 e dal D.P.R. 915/1982 e successive integrazioni e modificazioni.

-
-
-

RUMORE

- Art. 211 - Campo di applicazione.
- Il presente articolato da attuazione a quanto previsto in materia di tutela dall'inquinamento acustico dal D.P.C.M. 1 marzo 1991 (pubblicato sulla G.U. n. 57 dell'8 marzo 1991) e resta in vigore fino all'approvazione della legge quadro in materia di tutela dell'ambiente dall'inquinamento acustico.
-
- Art. 212 - Definizioni.
- Si definisce:
 - Rumore: qualsiasi emissione sonora che provochi sull'uomo effetti indesiderati, disturbanti o dannosi, o che determini un qualsiasi deterioramento qualitativo dell'ambiente.
 - Livello di rumore residuo (Lr): è il livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato "A" che si rileva quando si escludono le specifiche sorgenti disturbanti.
 - Esso deve essere misurato con le identiche modalità impiegate per la misura del rumore ambientale.
 - Livello di rumore ambientale (La): è il livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato "A" prodotto da tutte le sorgenti di rumore esistenti in un dato luogo e durante un determinato tempo. Il rumore ambientale è costituito dall'insieme del rumore residuo e da quello prodotto dalle specifiche sorgenti disturbanti.
 - Sorgente sonora: qualsiasi oggetto, dispositivo, macchina o impianto o essere vivente idoneo a produrre emissioni sonore.
 - Sorgente specifica: sorgente sonora selettivamente identificabile che costituisce la causa del disturbo.
 - Livello di pressione sonora: esprime il valore della pressione acustica di un fenomeno sonoro mediante la scala logaritmica dei decibel (dB).
 - Livello continuo equivalente di pressione sonora ponderato "A" - Leq (A): è espresso in decibel dBA ed esprime il livello energetico medio del rumore ponderato in curva A, nell'intervallo di tempo considerato.
 - Livello differenziale di rumore: differenza fra il livello di rumore ambientale e quello di rumore residuo.
 - Il tempo di riferimento (Tr): è il parametro che rappresenta la collocazione del fenomeno acustico nell'arco delle 24 ore: si individuano il periodo diurno e notturno. Il periodo diurno è di norma quello relativo all'intervallo di tempo compreso fra le h. 6.00 e le h. 22.00. Il periodo notturno è quello relativo all'intervallo di tempo compreso tra le h. 22.00 e le h. 6.00.
 - Il Sindaco, in considerazione di specifiche esigenze ed esclusivamente nel periodo estivo, può prorogare l'applicazione dei limiti diurni. La proroga del limite diurno non può comunque superare le ore 23.00; inoltre resta inteso che la durata del periodo notturno non deve essere inferiore a h. 7 continuative.
 - Tempo di osservazione (To): è un periodo di tempo durante il quale l'operatore effettua il controllo e la verifica delle condizioni di rumorosità.
 - Tempo di misura TM: è il periodo di tempo, compreso entro il tempo di osservazione, durante il quale vengono effettuate le misure di rumore.
- Si definisce altresì "ambiente abitativo" ogni ambiente interno ad un edificio destinato alla permanenza di persone o comunità ed utilizzato per le diverse attività umane; vengono esclusi gli ambienti di lavoro salvo quanto concerne l'immissione di rumore da sorgenti esterne o interne non connesse con attività lavorativa.
- Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo sono valide le definizioni di cui all'allegato A del D.P.C.M. 1 marzo 1991.

Art. 213 - Limiti delle emissioni sonore in relazione alla zonizzazione urbana.

I limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno sono quelli di cui alla tabella 2 del D.P.C.M. 1 marzo 1991; i tempi di adeguamento ai suddetti limiti sono quelli di cui all'art. 3 del D.P.C.M. 1 marzo 1991.

In attesa della suddivisione del territorio comunale nelle zone di cui alla tabella 1 del citato D.P.C.M., si applicano per le sorgenti sonore fisse i limiti di accettabilità di cui all'art. 6 del già citato D.P.C.M.

Oltre ai limiti massimi in assoluto per il rumore, sono stabilite, ai sensi dell'art. 2 comma 2 del D.P.C.M. 1 marzo

1991, anche le seguenti differenze da non superare tra il livello equivalente del rumore ambientale e quello residuo (criterio differenziale):

5 dB (A) eq. durante il periodo diurno,

3 dB (A) eq. durante il periodo notturno.

La misura deve essere effettuata all'interno degli ambienti abitativi e nel tempo di osservazione del fenomeno acustico.

I tempi di adeguamento degli impianti a ciclo produttivo continuo al soprascriptificato livello differenziale sono stabiliti nell'art. 2 comma 3 del citato D.P.C.M. 1 marzo 1991.

Art. 214 - Strumentazione e modalità di misura e valutazione del rumore.

Ai fini delle rilevazioni devono essere utilizzati strumenti di misura almeno di classe I come definiti nelle norme Standard I.E.C. (International Electro-Technical Commission) n. 651 del 1979 e n. 804 del 1984; le misure devono essere effettuate con un misuratore di livello sonoro (fonometro) integratore o strumenti equivalenti.

Si deve poter procedere anche a misure dei livelli sonori massimi con costante di tempo "slow" e "impulse" ed all'analisi per bande di un terzo di ottava.

Il rilevamento del livello di rumore deve essere eseguito misurando il livello sonoro equivalente ponderato in curva A (Leq.A), per un tempo di misura sufficiente ad ottenere una valutazione significativa del fenomeno sonoro esaminato. Per le sorgenti fisse tale rilevamento dovrà, comunque, essere eseguito nel periodo di massimo disturbo ed in corrispondenza del luogo disturbato. Il microfono del fonometro deve essere posizionato 1,2-1,5 m dal suolo, ad almeno 1 m da altre superfici interferenti (pareti ed ostacoli in genere), e deve essere orientato verso la sorgente del rumore la cui provenienza sia identificabile.

Le misure devono essere effettuate in condizioni meteorologiche normali e in assenza di precipitazioni atmosferiche: umidità inferiore al 90%, assenza di neve anche al suolo, velocità del vento inferiore a 4 m/s.

Nelle rilevazioni in esterno il microfono deve essere munito di cuffia antivento. Nel caso di edifici con facciata a filo della sede stradale o di spazi liberi, il microfono deve essere collocato a 1 m dalla facciata stessa.

Nel caso di edifici con distacco dalla sede stradale o di spazi liberi, il microfono deve essere collocato ad un metro dalla proprietà. Nelle aree esterne pubbliche, i rilevamenti devono essere effettuati in corrispondenza degli spazi utilizzati da persone o comunità.

Nelle rilevazioni all'interno di ambienti abitativi la misura deve essere effettuata a finestre chiuse e/o aperte, tenendo conto delle condizioni più significative ad un metro da esse. Ferme restando le modalità precedentemente indicate per quanto riguarda il rilevamento del livello assoluto del rumore, per il rilevamento del livello differenziale si deve effettuare la misura del rumore ambientale e del rumore residuo. La differenza fra rumore ambientale e rumore residuo verrà confrontata con i limiti massimi differenziali. Qualora il livello del rumore ambientale sia inferiore a 35 dBA durante il periodo diurno e 25 dBA durante il periodo notturno, ogni effetto di disturbo del rumore è ritenuto trascurabile e, quindi, il livello del rumore ambientale rilevato deve considerarsi accettabile.

Inoltre i valori del rumore ambientale superiore a 60 dBA durante il periodo diurno e a 45 dBA durante il periodo notturno non devono essere considerati accettabili ai fini dell'applicabilità del criterio del limite massimo differenziale, restando comunque valida l'applicabilità del criterio stesso per livelli di rumore ambientale inferiori ai valori sopradetti.

Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si rinvia alle indicazioni di cui all'allegato B del D.P.C.M. 1 marzo 1991.

Art. 215 - Presentazione dei risultati.

I risultati dei rilevamenti devono essere trascritti in un rapporto che contenga i seguenti dati:

- data, luogo e ora della misura;
- descrizione della zona e del punto disturbato e determinazione della classe di destinazione d'uso alla quale appartiene il luogo di misura e relativi valori dei limiti massimi ammissibili di rumorosità;
- descrizione della sorgente imputata del disturbo e attività cui è connessa;
- strumentazione impiegata e relativo grado di precisione secondo lo Standard I.E.C. n. 651 del 1979 e n. 804 del 1984;
- tempi di ricevimento, tempi di osservazione e di tempi di misura come precedentemente definiti;
- valori di Leq A rilevati del rumore residuo, all'interno degli ambienti confinati eventualmente corretti per la

- presenza di componenti impulsive e/o tonali;
- valori di Leq A rilevati del rumore ambientale all'interno degli ambienti confinati;
- differenza rilevata fra Leq A del rumore ambientale e Leq A del rumore residuo;
- limite massimo differenziale applicato nel tempo di riferimento considerato (diurno, notturno);
- valori di Leq A del rumore ambientale rilevato in esterno;
- giudizio complessivo.

Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si rinvia alle indicazioni di cui al punto 9 dell'allegato B del D.P.C.M. 1 marzo 1991.

VIBRAZIONI

Art. 216 - Limiti di accettabilità delle vibrazioni.

Le vibrazioni devono essere rilevate in corrispondenza dei punti d'ingresso di tali sollecitazioni nel corpo umano e vanno caratterizzate misurando il valore efficace dell'accelerazione (m/s²) od il corrispondente livello (dB).

Per le modalità di esecuzione dei rilievi così come per l'analisi dei dati si fa riferimento a quanto proposto da norma I.S.O. 2631 (1974), norma I.S.O. 2631/2 (1989) e norma U.N.I. 9614 (1990) "Misura delle vibrazioni negli edifici e criteri di valutazione del disturbo".

PRODOTTI ANTIPARASSITARI

Art. 217 - Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita.

Tutte le norme seguenti relative alla tutela igienico-sanitaria dalle conseguenze dell'uso o dell'esposizione a prodotti antiparassitari si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

Art. 218 - Locali di deposito e vendita - Mezzi di trasporto.

I locali da adibire a deposito e vendita dei presidi sanitari, oltre che rispondere ai requisiti di legge, devono:

- a) essere isolati da case di abitazione;
- b) essere separati da locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
- c) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;
- d) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
- e) disporre di abbondante acqua potabile corrente;
- f) disporre di un vano o di armadi ove tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe.

E' consentita deroga alle disposizioni di cui ai punti a) e c) per i negozi di vendita che detengono modesti quantitativi, che non danno luogo alla produzione di odori o esalazioni moleste.

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

Art. 219 - Modalità d'uso.

L'acquirente dei presidi sanitari di I e II classe è responsabile della conservazione e del modo in cui il prodotto viene utilizzato.

In particolare deve curare che:

a) il prodotto sia conservato fino al momento dell'uso in un luogo chiuso a chiave e non accessibile ai ragazzi e alle persone estranee all'azienda, e mai in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e mangimi;

b) i contenitori vuoti vengono conferiti ad appositi centri di distruzione e in caso di loro mancanza con metodi approvati dal Servizio di Igiene Pubblica;

c) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengano attuate tutte le cautele atte ad evitare infortuni sia a terzi che allo stesso operatore.

A tal fine si deve:

- far apporre cartelli con l'avvertenza Terreno o Alberi trattati con prodotti velenosi;
- evitare che, irrorando alberi vicini a strade o a case, queste vengano bagnate dalla nube contenete il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni che siano dannose o soltanto moleste;
- controllare che la raccolta o l'immissione al consumo del prodotto trattato avvenga solo dopo che sia trascorso il periodo di sicurezza prescritto dalla Legge e riportato nelle istruzioni allegate alla confezione del presidio utilizzato;
- esigere dall'operatore di non mangiare o fumare durante l'utilizzazione di un presidio sanitario, e di adoperare tuta idonea, guanti, occhiali, maschera e filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; si deve altresì esigere a lavoro ultimato un'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi.

d) tenere un registro con l'annotazione della data del trattamento, il presidio impiegato, le dosi e i mezzi meccanici impiegati e le colture trattate.

Tutti gli accorgimenti sopra specificati devono essere osservati anche nelle fasi di preparazione ed utilizzazione dei presidi sanitari di III e IV classe.

Essendo questi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'eventuale inosservanza delle cautele sopra prescritte sarà imputata all'operatore eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del presidio sanitario.

Art. 220 - Autorizzazione e limiti di impiego con mezzi aerei.

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari deve essere autorizzato, sulla base delle norme amministrative impartite dalla Regione annualmente.

I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/44, 6/11/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formulati a base di principi attivi di III e IV classe di cui al D.P.R. n. 1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità num. 705/44, 78/3/82 - 10/2847 del 18 maggio 1982, contenenti, o con aggiunta, di coadiuvanti ad azione antideriva ed anti evaporante.

Art. 221 - Attività di vigilanza.

Al Servizio di Igiene Pubblica spetta il controllo e la vigilanza e la possibilità di svolgere controlli e prelevare campioni dei prodotti utilizzati.

Qualora si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, l'operatore deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.

Nei casi invece di riscontro di irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, può disporre la sospensione.

In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata al Sindaco e al presidente della Giunta Regionale per la conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

Qualora abbiano a verificarsi incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, l'operatore deve avvisare i servizi della U.S.L. interessati.

ATTIVITA' VARIE

Art. 222 - Allevamenti di animali nei centri abitati.

Nei centri e nei nuclei abitati è vietato tenere animali di qualsiasi specie ad eccezione di animali di affezione: cani, gatti, uccelli in gabbia, in numero limitato e in relazione allo spazio disponibile; nonchè di animali di bassa corte: volatili e conigli per uso strettamente familiare e animali ad uso sportivo: cani da caccia, colombi, cavalli, purchè l'ubicazione e la condizione dell'allevamento siano tali da non arrecare disturbo al vicinato.

Art. 223 - Maceri.

Nei corsi d'acqua e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione della canapa e in genere delle piante tessili. Essa può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al Sindaco, il quale rilascia il relativo permesso sentito il Servizio di Igiene Pubblica.

I bacini nuovi di macerazione devono distanziare almeno 200 m da ogni centro e nucleo abitato, classificati tali secondo ISTAT, ad almeno 50 m da ogni altra abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi d'acqua potabile; devono essere inoltre provvisti di condotti di scarico sboccanti lungi dall'abitato.

E' vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune, senza avere chiesto ed ottenuto l'autorizzazione della Autorità competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dell'inquinamento.

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 224 - Vigilanza, Prevenzione, Informazione.

La vigilanza igienica, la prevenzione e l'informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione di qualsiasi sostanza destinata alla alimentazione o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari è esercitata dal personale del Servizio di Igiene Pubblica, con l'eventuale collaborazione, per l'effettuazione degli interventi di competenza del Servizio di Medicina Preventiva ed Igiene del Lavoro.

Art. 225 - Ispezioni, Controlli, Accertamenti.

La vigilanza di cui al precedente articolo si effettua mediante:

- ispezioni, intese a rilevare l'idoneità igienica dei locali, dell'arredamento e delle attrezzature, nonchè l'idoneità tecnico-funzionale all'attività cui sono adibiti o si intende adibirli;
- controllo igienico delle sostanze alimentari e dei prodotti di uso personale e domestico, nonchè della loro qualità merceologica e rispondenza alle norme vigenti in materia;
- accertamento che i titolari o conduttori o le persone comunque addette alle aziende soggette alla L. 30/04/1962 n. 283, adempiano agli obblighi previsti dalle leggi vigenti e dal presente regolamento.

Art. 226 - Modalità d'esecuzione delle ispezioni.

L'addetto alla vigilanza esegue le ispezioni di cui al precedente art. 225 solo dopo essersi qualificato e, se richiesto, dopo aver documentato la sua qualifica esibendo la tessera di servizio.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi alle ispezioni e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi le esegue per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento della ispezione.

L'interessato ha diritto di chiedere che dell'ispezione venga redatto apposito verbale in triplice copia, in cui siano riportati fedelmente i suoi eventuali rilievi. Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

Art. 227 - Modalità di esecuzione dei controlli.

I controlli di cui sopra si eseguono con:

1) esame diretto della merce per accertare che:

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

2) esami ed analisi di laboratorio intesi ad accertare i requisiti intrinseci del prodotto e ad accertare o escludere l'esistenza di difetti altrimenti non rilevabili. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui ai successivi articoli.

Art. 228 - Campioni regolamentari e di saggio.

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere regolamentari o di saggio.

Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla Legge. E' obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistano fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme a legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno.

Il Campione di saggi è prelevato previo consenso dell'interessato con la sola osservanza delle norme tecniche, e viene eseguito:

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, allo scopo di acquisire elementi di giudizio statistici sulla qualità delle merci;
- per seguire a scopo puramente conoscitivo i processi produttivi dei singoli alimenti.

Art. 229 - Verbale di prelevamento di un campione.

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale.

Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Servizio.

Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

Art. 230 - Quantitativi dei prodotti occorrenti per la formazione dei campioni.

I quantitativi da prelevare per l'esecuzione di analisi chimiche e microbiologiche dovranno essere desunti dalla vigente normativa nazionale in materia relativamente alle matrici alimentari da questa espressamente indicate; relativamente ad altri tipi di matrice alimentare si procederà, in accordo con le strutture competenti all'esecuzione delle analisi, al prelievo del quantitativo minimo tecnicamente necessario per le ricerche che si intendono effettuare.

Art. 231 - Deficienze del locale e delle attrezzature.

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, irregolarità a carico dei locali e delle attrezzature e nella

loro conduzione, i competenti Servizi del Dipartimento di Ecologia e Prevenzione, possono proporre al Sindaco:

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

I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

Art. 232 - Irregolarità delle merci.

Gli addetti alla vigilanza quando:

- abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengano inopportuno lasciarla in libera disponibilità al detentore, durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- accertino che la merce è nociva, ed il detentore non si oppone ne propongono al Sindaco la distruzione oppure la destinazione sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana;
- accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o per motivi che non compromettano apparentemente la salubrità dello stesso, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo;
- le merci detenute in mostra nei negozi o aree aperte al pubblico sono sempre e comunque considerate in vendita.

Art.233 - Del sequestro.

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto anche per arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non corrispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadeguati.

Le merci o cose sottoposte a sequestro, devono essere assicurate con l'apposizione di sigilli.

L'operazione di sequestro dovrà essere attuata in conformità a quanto disposto dall'art. 20 del D.P.R. 26/3/1980 n. 327.

Nell'apposito verbale dovrà essere comunque precisato:

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

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

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione del servizio che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda a denuncia, della Autorità Giudiziaria.

Art. 234 - Del dissequestro.

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo, il Sindaco sentito il parere dei servizi competenti può disporre il dissequestro.

Art. 235 - Il libretto di idoneità sanitaria.

Il personale addetto anche temporaneamente od occasionalmente alla produzione, preparazione, manipolazione, vendita, deposito, trasporto e somministrazione di sostanze alimentari e bevande, deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dal Sindaco dal Comune di residenza, previa visita medica ed eventuali accertamenti disposti dal Servizio di Igiene Pubblica. L'accertamento dell'idoneità comporta la verifica che il richiedente non sia affetto da manifestazioni a carattere contagioso a carico della cute, delle mucose esposte e/o da eventuali malattie contagiose e che lo stesso sia stato sottoposto ai trattamenti profilattici previsti per legge.

Inoltre particolare cura dovrà essere posta al fine di verificare l'acquisizione teorica e pratica di norme di comportamento corretto sotto il profilo igienico.

Il controllo dello stato di portatori di enterobatteri patogeni viene disposto dal Servizio Igiene Pubblica in relazione all'andamento epidemiologico di tali infezioni nel territorio di competenza dell'U.S.L. n. 30 e viene periodicamente aggiornato in funzione di eventuali variazioni delle caratteristiche epidemiologiche dei suddetti agenti infettivi.

Il Sindaco 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.

I titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di segnalare immediatamente ai competenti servizi dell'U.S.L. n. 30 casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente, per l'adozione degli eventuali provvedimenti.

Essi hanno altresì l'obbligo di richiedere al personale assentatosi per causa di malattia per oltre 5 giorni, una certificazione medica da cui risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia (art. 41 del D.P.R. 327/80).

Art. 236 - Modalità per il rilascio e il rinnovo del Libretto di Idoneità Sanitaria.

Il Sindaco del Comune di residenza rilascia il Libretto di Idoneità Sanitaria a richiesta dell'interessato, tramite il servizio di Igiene Pubblica, che cura inoltre i rinnovi annuali.

Art. 237 - Igiene del Personale.

Le persone addette, anche temporaneamente od occasionalmente, alla produzione, preparazione, manipolazione, trasporto e vendita di alimenti e/o bevande devono attenersi al rispetto delle norme che le leggi ed il presente Regolamento prescrivono.

I titolari delle autorizzazioni, rilasciate ai sensi del presente Regolamento, devono inoltre curare la scrupolosa osservanza di tali norme anche da parte del personale dipendente.

Art. 238 - Autorizzazione degli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande.

Chiunque intende aprire, ampliare o comunque modificare, ovvero trasferire in altra sede:

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche o private, di militari, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole negli ospedali;

deve ottenere l'autorizzazione amministrativa Comunale, prescritta dalle norme vigenti, che il Sindaco rilascerà previa acquisizione del parere igienico-sanitario del Servizio di Igiene Pubblica attestante che i locali e/o le attrezzature corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente regolamento.

La variazione del nome o ragione sociale dell'impresa titolare degli esercizi di cui trattasi comporta esclusivamente un aggiornamento dell'autorizzazione amministrativa precedentemente rilasciata.

Art. 239 - Autorizzazione Sanitaria per stabilimenti, confezionamento, nonchè depositi all'ingrosso di

laboratori di produzione, preparazione e sostanze alimentari ed esercizi per la

somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e le attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è subordinato ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e, nei casi previsti, dal Servizio Veterinario.

Art. 240 - Modalità di inoltro delle richieste di autorizzazione.

Le domande per ottenere la concessione delle autorizzazioni di cui ai precedenti articoli, compilate su carta bollata, ed indirizzate al Sindaco, devono indicare:

a) per qualsiasi tipo di esercizio:

- 1 - nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
- 2 - ubicazione;
- 3 - indicazioni dei generi merceologici e/o delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare o tenere in deposito.

La domanda deve essere inoltre corredata dai seguenti allegati:

- pianta planimetrica dei locali, in duplice copia, firmata dall'interessato o da un tecnico iscritto all'albo professionale in scala 1:100, ovvero in scala indicata dal Servizio di Igiene Pubblica tenuto conto delle dimensioni dei locali. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e la destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;
- questionario informativo sullo stato dei locali, sul tipo e funzione delle attrezzature, secondo il modello predisposto dal Servizio di Igiene Pubblica, compilato in duplice copia, dall'interessato o da un tecnico all'uopo incaricato;
- in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 90 gg.;
- relazione tecnica concernente gli eventuali impianti di aerazione artificiale o di impianto di condizionamento dell'aria siano essi relativi a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso (ad esclusione del servizio igienico);
- copia della ricevuta comprovante il versamento per le prestazioni dell'U.S.L. di cui all'art. 14 della L.R. 4/5/1982 n. 19.

b) per i laboratori di produzione:

- 1 - tutta la documentazione prevista alla precedente lettera a);
- 2 - tipo di lavorazione;
- 3 - descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
- 4 - eventuale carattere stagionale della lavorazione.

Oltre agli allegati precedentemente elencati, la domanda dovrà essere corredata anche da:

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

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

La variazione dell'ubicazione e/o la modifica delle sostanze alimentari prodotte, confezionate nonché depositate presso gli esercizi precedentemente autorizzati comporta il rilascio di una nuova autorizzazione sanitaria.

Le modifiche ai locali ed agli impianti precedentemente autorizzati potranno essere apportate previo nulla-osta

dell'autorità sanitaria competente che si intenderà tacitamente concesso qualora non esplicitato entro sessanta giorni dal ricevimento dell'istanza prodotta dall'impresa titolare dell'autorizzazione.
La variazione di nome o ragione sociale dell'impresa nonché degli eventuali marchi depositati e degli estremi relativi al deposito degli stessi comporta l'aggiornamento, da parte dell'autorità sanitaria competente, dell'autorizzazione precedentemente rilasciata.

Art. 241 - Rilascio di autorizzazioni sanitarie.

Le autorizzazioni sanitarie dovranno essere rilasciate in conformità a quanto descritto nell'art. 27 del D.P.R. 26/3/1980 n. 327.

Le autorizzazioni sanitarie, i nulla-osta e gli aggiornamenti di autorizzazione di cui ai precedenti articoli dovranno essere trasmesse, al momento del rilascio, ai competenti servizi dell'U.S.L. n. 30.

Art. 242 - Distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande.

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- 1) essere di facile pulizia e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- 2) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari, di materiale idoneo e resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione;
- 3) essere collocati in maniera tale da non essere situati in vicinanza di sorgenti di calore;
- 4) avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni.

Ove la natura dell'alimento o della bevanda lo richieda, si deve provvedere alla sistemazione di recipienti o di portarifiuti che debbono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza.

Della installazione dei suddetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'autorità cui spetta l'esercizio della vigilanza igienico-sanitaria, ai sensi dell'art. 3, comma primo, n. 3) del D.P.R. 26/3/1980 n. 327.

IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE.

Art. 243 - Requisiti comuni a tutti gli esercizi.

Salvo diverse disposizioni previste da Leggi Regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono corrispondere ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dal presente Regolamento.

Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico ed essere forniti di servizi igienici.

I servizi igienici dovranno essere:

conformi a quanto previsto dall'art. 128 del presente regolamento;
non direttamente comunicanti con i locali adibiti a lavorazione, deposito, vendita e somministrazione delle sostanze alimentari;
dotati di lavandino con erogazione dell'acqua a comando non manuale, di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e relativo raccogliitore.

L'aerazione dei predetti locali deve essere realizzata in conformità a quanto indicato nell'art. 128 del presente regolamento; in caso di aerazione naturale dovrà comunque essere prevista l'installazione di dispositivo idoneo ad evitare la presenza di insetti, roditori ed altri animali.

Art. 244 - Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, nonché i relativi locali di servizio, debbono corrispondere oltre che ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro, a quelli indicati agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 26/3/1980 n. 327.

I laboratori industriali debbono inoltre osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella Circolare n. 20 del 5/4/1976 del Ministero della Sanità.

Salvo diverso parere dei Servizi competenti dell'U.S.L., i laboratori artigianali che svolgono un volume di lavoro limitato e quelli annessi a negozi di vendita non sono tenuti a disporre di locali di deposito purchè l'approvvigionamento delle materie prime, dei contenitori, imballaggi od altro sia continuo e l'eventuale riserva sia quantitativamente modesta e sistemata in settori del laboratorio in modo da non costituire ostacolo alla lavorazione ed alla esecuzione delle pulizie.

Questi laboratori possono essere autorizzati nell'aggregato urbano a condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati, al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installate, a mezzo di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

I laboratori artigianali che producono alimentazioni (generi di pasticceria, di rosticceria, pasta alimentare fresca) debbono inoltre dotarsi di attrezzature che consentano l'adeguata conservazione dei prodotti.

Art. 245 - Requisiti per cucine industriali.

Si intendono per cucine industriali i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

L'istituzione e la conduzione di una cucina industriale è soggetta ad Autorizzazione Sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli.

Le cucine industriali debbono possedere, in quanto applicabili i requisiti di cui agli artt. 243 - 244 del presente Regolamento, ed una superficie totale dei locali di lavorazione, deposito e servizi non inferiore a mq 0,50 per pasto preparato giornalmente con un minimo di mq 60.

Per un numero di pasti giornaliero superiore a cinquecento, si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

Le cucine industriali debbono essere dotate dei seguenti locali e/o settori:

ricevimento merci;
conservazione derrate non deperibili;
conservazione derrate deperibili con opportuna distinzione per verdure, carni fresche, insaccati, formaggi ed altri generi;
lavaggio e preparazione verdure;
preparazione pasti;
cottura;
confezionamento;
deposito di materiale per il confezionamento;
deposito d'uscita e distribuzione;
lavaggio stoviglie;
deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
spogliatoio per il personale con armadietti individuali lavabili, a due scomparti;
WC e docce;
locale mensa per il personale;
ufficio amministrativo;
autorimessa;
altri servizi, se del caso.

Tutti i settori devono avere sede in locali separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale, purchè i competenti Settori o Servizi del Dipartimento Ecologia e Prevenzione lo giudichino sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.

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

Il personale addetto alla preparazione ed al confezionamento dei pasti deve essere costantemente sottoposto, a cura del personale responsabile della conduzione, a vigilanza e controllo sanitario, al fine di evitare ogni possibile

contaminazione degli alimenti.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti in materiale idoneo per alimenti, recante apposito contrassegno e devono essere sottoposti a periodici controlli igienico-sanitari a cura del responsabile della produzione.

Art. 246 - Requisiti degli esercizi di deposito e vendita.

Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere:

- 1- locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e di dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio; la dispensa o il magazzino possono essere ubicati in locali discosti o distanti dall'esercizio;
- 2 - arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
- 3 - banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;
- 4 - banchi-armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- 5 - idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- 6 - utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno;
- 7 - un vano per i servizi, comprendente almeno:
 - armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
 - un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;
- 8 - servizi igienici;
- 9 - idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- 10- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie.

Il Sindaco può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti strutturali soprastipulati per gli esercizi situati in locali di costruzione antecedente all'entrata in vigore del presente Regolamento; tali deroghe sono subordinate al parere dei competenti Servizi del Dipartimento Ecologia e Prevenzione ed all'esecuzione degli eventuali provvedimenti da essi suggeriti.

Art. 247 - Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita.

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

- essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale;
- al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature e gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché pavimenti e se del caso le pareti;
- attivare una efficace lotta contro le mosche ed i roditori.

E' vietato:

- adibire i locali ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50 cm dal suolo;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso,

in particolare modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici.

Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distinti e separati, con soluzione di continuità, dai reparti di alimentari.

Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.

I prodotti alimentari compresi gli insaccati non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura nè di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.

I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione "per alimenti" e debbono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive.

Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. E' vietato l'uso di giornali di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. E' altresì vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante. E' permesso al pubblico autoservirsi utilizzando idonei guanti a perdere solo nei casi consentiti. L'esercizio che intenda adottare tale modalità di vendita dovrà presentare richiesta al Sindaco di specifico nulla-osta che potrà essere rilasciato previo parere del Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 248 - Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande.

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande comprendono.

Bar-caffè (con sosta o senza sosta)

Paninoteche

Osterie

Gelaterie

Pasticcerie ed esercizi similari

Pizzerie

Birrerie

Tavole calde

Self-Service

Trattorie

Ristoranti.

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

Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, gnocco fritto, piadine, salse varie, eccetera) che vengono somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dall'art. 244 del presente Regolamento.

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

L'esercizio di TAVOLA CALDA è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina installato a vista del locale di somministrazione, ma in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.

L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni tipo di preparazione gastronomica esclusivamente a tavola sia tramite personale addetto che per autoservizio.

I diversi tipi di esercizio sopraspecificati ed eventuali altri a questi assimilabili possono essere istituiti singolarmente e collettivamente, e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o

divertimento.

Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di cui agli specifici Piani e Regolamenti Comunali. Il Sindaco può consentire deroghe, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, per gli esercizi situati in edifici del Centro Storico o comunque costruiti prima dell'entrata in vigore del presente Regolamento.

L'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati. Inoltre:

tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, (eccetto i bar e caffè senza sosta), aventi i requisiti di cui al precedente art. 243 facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità ricettiva dell'esercizio.

Il ristorante o trattoria ed altri esercizi assimilabili devono avere:

1□ - un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;

2□ - un vano dispensa per la conservazione degli alimenti dotati di idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili, di armadio o celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura o per quella degli altri alimenti deperibili;

3□ - una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata ai servizi di cucina del suo insieme non può essere comunque inferiore a mq 20 e, per dimensioni maggiori, rapportata a mq 0,50 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio come previsto dal presente regolamento;

4□ - un vano o un settore in cui tenere sistemati e pronti all'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetriere, le bevande e la frutta;

5□ - una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq 1,20 per ciascun posto a tavola;

6□ - servizi igienici in misura di:

a) fino a 100 posti 1 lavandino e 1 gabinetto per
le donne 1 lavandino e 1 gabinetto per gli uomini

b) da 101 a 200 posti 2 lavandini e 2 gabinetti per le donne
2 lavandini e 2 gabinetti per gli uomini

c) oltre 200 posti 3 lavandini e 3 gabinetti per le donne
3 lavandini e 3 gabinetti per gli uomini

L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti al 1□, 2□ e 3□ punto precedenti.

Durante la stagione estiva, il Sindaco può consentire ai titolari delle licenze di ristoranti e bar di collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale.

Art. 248/Bis - Requisiti igienico sanitari minimi ed indirizzi operativi obbligatori per effettuare il congelamento negli esercizi di ristorazione collettiva (Mense aziendali, scolastiche, ospedaliere e di comunità) e di ristorazione pubblica (ristorante, trattoria, pizzeria tavola calda, fast food, bar, gastronomie, paninoteche ecc.)

I locali di ristorazione collettiva e pubblica, compresi i centri di produzione pasti che intendono effettuare il congelamento (come modalità di conservazione) dovranno possedere i requisiti igienico sanitari minimi sottoelencati. In tal caso l'autorizzazione sanitaria, rilasciata ai sensi della Legge 283/62, comprenderà anche l'esercizio di ogni modalità di conservazione mediante il freddo, applicata agli alimenti prodotti nella struttura. Tale pratica dovrà essere esplicitamente dichiarata all'atto della presentazione della domanda per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria e dettagliatamente descritta, relativamente a strumenti e procedure, nella scheda

tecnica da allegarsi all'istanza.

Le attività già in possesso di autorizzazione sanitaria, che non hanno dichiarato al momento della presentazione della domanda la volontà di effettuare il congelamento degli alimenti, e che intendono adeguarsi ai requisiti igienico sanitari minimi per effettuare il congelamento, dovranno inoltrare comunicazione all'Autorità Sanitaria, ai sensi dell'Art. 27, Il comma lett. c) e d) del D.P.R. 327/80 per l'ottenimento del nulla osta igienico sanitario.

Tale comunicazione dovrà essere debitamente integrata da scheda tecnica relativa alle caratteristiche dell'impianto (capacità di stoccaggio, presenza di termometri rilevatori a lettura esterna, potenzialità refrigerante, possibilità di conservazione separata di matrici di tipo diverso) e alla tipologia degli alimenti da conservare mediante congelamento (materie prime, semilavorati, precucinati, precotti, prodotti finiti). Il termine ultimo previsto per l'adeguamento è fissato al 01.01.1999.

Tutti gli esercizi che intendono realizzare il congelamento dovranno essere dotati almeno di un abbattitore di temperatura destinato a realizzare un rapido processo di congelamento, e di un congelatore da impiegare esclusivamente per la conservazione degli alimenti congelati.

L'abbattitore di temperatura dovrà essere in grado di garantire che il fronte di congelamento proceda, preferibilmente, a velocità non inferiore ad 1 cm/h e che il congelamento totale dell'alimento, a temperature pari od inferiori a -18°C , avvenga in un periodo non superiore alle 4 ore. Qualora venga effettuato il congelamento di cibi cotti, poichè tale operazione deve iniziare immediatamente dopo la cottura (previo raffreddamento ad almeno $+7^{\circ}\text{C}$ nel centro dell'alimento, da raggiungere entro il tempo massimo di 60 minuti) è altresì indispensabile che quest'attrezzatura sia in grado di effettuare anche l'abbattimento della temperatura da $+80^{\circ}\text{C}/+90^{\circ}\text{C}$ a temperatura di refrigerazione.

L'apparecchiatura frigorifera (congelatore) da impiegare per la conservazione dei prodotti congelati dovrà essere munita di adeguato strumento di rilevazione della temperatura e dovrà essere idonea ad assicurare l'ininterrotto mantenimento di una corretta temperatura di congelamento.

Le sopraccitate apparecchiature utilizzate per le attività di congelamento e di scongelamento, inserite nei locali destinati alla produzione alimenti e comunque idonei ai sensi dell'art. 28 D.P.R. 327/80, non devono costituire elemento negativo, sotto l'aspetto igienico sanitario, per l'organizzazione della restante attività oggetto di autorizzazione sanitaria.

Le materie prime destinate alla produzione degli alimenti congelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, con cariche microbiche entro i minimi di legge, ove previsti e raccomandati.

Per la produzione di alimenti elaborati, è inoltre ammesso l'impiego di componenti alimentari, che, per la loro natura, devono necessariamente essere stati sottoposti ad un precedente trattamento di conservazione, nonchè l'utilizzo di semilavorati congelati.

La singola pezzatura dei prodotti alimentari da congelare, deve consentire il raggiungimento della temperatura di congelamento al cuore del prodotto in un tempo quanto più rapido possibile, a tal fine è opportuno che vengano utilizzate porzioni di alimenti di spessore non maggiore di 10 cm. e peso non maggiore di 1 Kg.

Il congelamento dei prodotti alimentari deve avvenire mediante speciali apparecchiature che assicurino la rapidità del processo: il fronte del congelamento dovrebbe procedere preferibilmente alla velocità non inferiore ad 1 cm/h ed il congelamento totale dell'alimento, a temperature pari od inferiori a -18°C al cuore del prodotto, dovrebbe avvenire in un periodo non superiore alle 4 ore.

Per i prodotti cotti il processo di congelamento dovrebbe iniziare immediatamente dopo l'ultimazione della cottura e previo raffreddamento ad almeno $+7^{\circ}\text{C}$ nel centro dell'alimento, da raggiungere nel tempo massimo di 60 minuti.

I prodotti alimentari da congelare devono essere riposti in involucri protettivi, costituiti da materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti, al fine di proteggere il prodotto dalle modificazioni sensoriali (odore, sapore, ecc.). Sull'involucro dovrà essere apposta un'etichetta che dovrà riportare:

- 1) Data inizio congelamento;
- 2) Denominazione merceologica dell'alimento.

E' buona norma che i prodotti alimentari congelati siano conservati in modo tale da attuare una netta separazione fisica delle categorie merceologiche. In ogni caso deve essere evitata ogni tipo di contaminazione dei prodotti congelati.

La temperatura di conservazione dei prodotti alimentari congelati deve essere tale da mantenere in tutti i punti del prodotto un valore pari od inferiore a -18°C . E' raccomandabile che il tempo di conservazione dei prodotti alimentari congelati non superi i sessanta giorni, periodo entro il quale una corretta modalità di conservazione assicura la garanzia del mantenimento delle qualità sensoriali e nutrizionali anche per le categorie più deperibili.

Posto che in ogni caso non è ammissibile lo scongelamento a temperatura ambiente, il processo di scongelamento deve avvenire in modo rapido, (ad esempio mediante il forno a microonde) oppure lento, ma igienicamente sicuro, collocando il prodotto da scongelare in apparecchiatura frigorifera a temperatura non superiore a + 4° C. E' inoltre possibile la cottura diretta per alimenti congelati già porzionati.

TRASPORTO E COMMERCIO AMBULANTE.

Art. 249 - Autorizzazione Sanitaria e idoneità dei mezzi di trasporto.

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 44 del D.P.R. 327/80 e dall'altra normativa statale in materia, tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere muniti di apposita certificazione rilasciata dal competente Servizio di Igiene Pubblica.

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

Art. 250 - Requisiti igienici dei mezzi di trasporto.

Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce ed una accurata protezione della stessa durante il trasporto;
possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.

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

Art. 251 - Commercio ambulante.

E' considerato Commercio Ambulante il commercio che si svolge nelle piazze, nelle strade e/o in altro luogo accessibile al pubblico in forma girovaga, con l'ausilio di attrezzature mobili, e che può essere esercitato presso il domicilio dei compratori o su qualsiasi area pubblica, nel rispetto di quanto previsto dalle norme e dai regolamenti comunali in materia.

Il Commercio Ambulante in posto fisso (che può essere esercitato soltanto su quella parte di suolo pubblico a tale uso destinato dal Comune) è assimilato al commercio che si svolge negli esercizi di vendita e somministrazione.

Art. 252 - Caratteristiche delle aree destinate al commercio ambulante.

Fatte salve eventuali deroghe da parte delle amministrazioni comunali competenti, l'area su cui si svolge il commercio ambulante in posto fisso deve possedere i seguenti requisiti:

essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti; in ogni caso non può essere consentito l'ingresso a autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;
essere dotate di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio e tenuta;
avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura e con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
essere dotate di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;
disporre di un adeguato numero di servizi igienici in possesso dei requisiti previsti dal presente regolamento.

L'area in cui si svolge il Commercio ambulante di generi alimentari non in sede fissa deve possedere i seguenti requisiti:

prevedere la dislocazione dei mezzi utilizzati per la vendita di generi alimentari in un'unica zona, che non presenti pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti;
essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta.

Art. 253 - Autorizzazioni.

L'esercizio del commercio ambulante è subordinato all'iscrizione in una speciale sezione del registro previsto dalle Leggi Nazionali, ed al possesso di una autorizzazione amministrativa rilasciata dal Sindaco del Comune di residenza del richiedente.

Art. 254 - Requisiti per la vendita ambulante di generi alimentari e bevande.

La vendita ambulante è consentita per tutti i generi alimentari, purchè ne siano garantite la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico.

Le norme prescritte dalla vigente normativa in materia per l'igiene del personale e la conduzione degli esercizi si applicano anche alla vendita ambulante.

I mezzi utilizzati per la vendita ambulante devono, oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

presenza di idoneo piano di lavoro in acciaio inox;

dotazione di un idoneo armadio frigorifero, ad uno o più scomparti nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;

presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione degli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;

esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;

esistenza di adeguato e razionale sistema di raccolta dei rifiuti solidi prodotti;

Il banco non è richiesto quando si disponga di un automezzo specificatamente carrozzato ed arredato a guisa di negozio alimentare.

I mezzi di cui trattasi dovranno essere muniti di certificato di idoneità igienico-sanitaria rilasciato dai competenti servizi del Dipartimento di ecologia e prevenzione, da esibire in caso di richiesta da parte degli organi di vigilanza preposti.

Art. 255 - Produzione, preparazione e manipolazione di alimenti e bevande.

La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande nell'ambito del Commercio Ambulante non è di norma consentita.

Deroghe a tale divieto, possono essere concesse su espressa autorizzazione del Sindaco, previo parere dei competenti Servizi del Dipartimento di ecologia e prevenzione.

Art. 256 - Fiere e sagre paesane - Festival e feste.

Lo svolgimento di fiere, festival e sagre paesane è subordinato alla concessione di una autorizzazione rilasciata dal Sindaco del Comune interessato.

La domanda di autorizzazione deve essere corredata da una planimetria e da relazione descrittiva delle caratteristiche degli stands, dei servizi igienici e delle strutture di supporto; copia della suddetta domanda deve essere trasmessa, per gli eventuali interventi di competenza, al Servizio di Igiene Pubblica.

L'autorizzazione è limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori con possibilità di proroga a seguito di specifica richiesta.

Le opere devono essere realizzate nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza degli impianti, devono rispondere, in quanto applicabili, ai requisiti previsti dal presente regolamento per i locali di produzione e somministrazione di sostanze alimentari e bevande. Il personale che presta la propria opera è sottoposto agli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia.

Art. 257 - Chioschi.

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale riconosciuto idoneo dal Sindaco e

devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.

L'approvvigionamento idrico deve avvenire mediante l'allacciamento fisso alla rete idrica pubblica.

I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua corrente con lavabo idoneo, dotato di dispositivo non manuale ed automatico per l'erogazione dell'acqua, ed idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.

Devono possedere almeno una mensola di materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono inoltre essere dotati di un locale o reparto o armadietti da adibirsi a razionale deposito delle provviste; di idoneo frigorifero per la conservazione dei prodotti deperibili.

I chioschi in cui vengono preparati direttamente i prodotti da somministrare al pubblico devono rispondere, in quanto applicabili, ai requisiti previsti del presente regolamento relativamente ai laboratori artigianali.

REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE.

Art. 258 - Salvaguardia della genuinità e della regolarità delle sostanze alimentari.

E' vietato produrre, commercializzare, offrire in vendita e propagandare a mezzo stampa od in qualsiasi altro modo sostanze alimentari, adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa natura, sostanza, qualità, origine, provenienza e proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari azioni medicamentose, o confezionate o etichettate in modo incompleto o difforme da quanto previsto dalle Leggi vigenti in materia e dal presente Regolamento.

Le sostanze alimentari prodotte, commercializzate o offerte in vendita in violazione delle norme dettate al comma precedente, affinché il consumatore e la lealtà commerciale non abbiano a subire ulteriore e maggiore danno, vengono sottoposte ad immediato sequestro cautelativo, ovunque trovansi, con custodia fiduciaria gratuita a carico di detentori e con conseguente inoltro degli atti relativi all'Autorità Giudiziaria per i provvedimenti di competenza.

Per quanto attiene la produzione, il deposito, il trasporto, la vendita di sostanze alimentari e bevande, nonché i requisiti chimici e microbiologici delle stesse, fatto salvo quanto disposto dai successivi articoli del presente regolamento, si applica a quanto stabilito dalla vigente normativa nazionale e regionale in materia.

Art. 259 - Ghiaccio.

Il ghiaccio utilizzato nella preparazione e conservazione di alimenti deve essere quello definito per uso alimentare, ai sensi dell'art. 123 del R.D. 3/2/1901 n. 45, prodotto con acqua potabile, e che alla fusione dà ancora acqua potabile.

Art. 260 - Latte e derivati.

Per latte alimentare si intende il prodotto destinato ad essere venduto come tale al consumatore.

Il latte intero fresco può essere messo in vendita esclusivamente in confezioni originali e nelle rivendite alimentari autorizzate che posseggono attrezzature capaci di conservarlo ad una temperatura non superiore a + 4°C.

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa di commercio qualsiasi esercizio intenda attuare la rivendita di latte intero fresco deve essere in possesso di specifica

autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco previa verifica da parte del Servizio di Igiene Pubblica della presenza dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

I derivati del latte per uso umano (aromatizzati, fermentati, in polvere, condensato, ecc.) dovranno essere conservati secondo le modalità stabilite dalla vigente normativa in materia e posti in vendita in confezioni originali sigillate recanti impresse le indicazioni previste per legge.

E' vietato detenere per uso alimentare umano o destinare a tale uso latte magro in polvere, importato per la preparazione degli alimenti per il bestiame.

E' vietato detenere per vendere, porre in vendita o cedere a qualsiasi titolo, prodotti per l'alimentazione

umana che contengano lo stesso tipo di latte sopra precisato.

Art. 261 - Formaggi.

I formaggi devono essere indicati con il nome della specie animale che ha fornito il latte con cui sono stati prodotti, ovvero per i formaggi tipici, con la denominazione specifica propria attribuita ai singoli prodotti per usi o consuetudini tradizionali o per legge.

I formaggi da consumarsi allo stato fresco e la ricotta devono essere prodotti con latte preventivamente sottoposto a trattamento termico di risanamento.

I formaggi non definiti freschi possono essere immessi al consumo solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell'acquirente.

E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate, recanti impresse le indicazioni previste per legge.

Art. 262 - Gelati.

Negli esercizi di produzione e vendita al dettaglio di gelati è consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita a condizione che sia convenientemente protetto dal contatto con il pubblico.

La preparazione delle miscele, ed il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico deve sempre essere effettuato in un vano apposito o in un settore del vano vendite avente caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.

Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con mezzi idonei e con rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.

E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento e la rigelificazione del prodotto scongelato.

I gelati venduti in confezioni originali chiuse devono essere tenuti a temperatura inferiore a - 18°C in banchi frigoriferi anche se del tipo a cassone aperto per l'autoservizio da parte del cliente.

Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituire di volta in volta, deve essere:

- a - contenuto in recipienti posti in un banco refrigerante riservato esclusivamente a tale uso;
- b - conservato ad una temperatura inferiore a 0°C tale da consentire un certo grado di malleabilità del prodotto per la formazione delle razioni ma che ne impedisca il disgelo o il rammollimento anche parziale;
- c - distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabile anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso.

La vendita ambulante è consentita a condizione che il prodotto provenga da laboratori regolarmente autorizzati, limitatamente alle preparazioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti impresse le dichiarazioni obbligatorie per legge.

I veicoli utilizzati per la vendita ambulante dei gelati devono possedere, in quanto applicabili, i requisiti previsti dall'art. 254 del presente regolamento.

Art. 263 - Ortaggi e frutta.

E' vietata l'irrigazione a pioggia degli ortaggi e frutti con acque di fogna o provenienti da corpi idrici recettori di scarichi civili e/o produttivi.

E' vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze vischiose ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

E' vietata la vendita di:

- a - frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modesta entità nonchè imbrattate di terriccio o altri materiali organici;
- b - frutta rotta o tagliata;

c - frutta e verdura che contengano residui di fitofarmaci superiori ai limiti consentiti per legge.

In deroga al disposto punto b) e limitatamente alla vendita al dettaglio è consentito il taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi, per i meloni, i cocomeri, e le zucche secche a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e convenientemente protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento. Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio, il commercio all'ingrosso e al dettaglio della frutta e degli ortaggi devono sempre essere puliti e realizzati in materiale riconosciuto idoneo al contatto con alimenti ai sensi della vigente normativa in materia. E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acqua, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO.

Art. 264 - Requisiti delle acque destinate al consumo umano.

E' vietato destinare al consumo umano acque che non corrispondono ai requisiti previsti dal D.P.R. 24/5/1988 n. 236 (attuazione della direttiva CEE n. 80/78 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art. 15 della legge 16 aprile 1987 n. 183).

Art. 265 - Inquinamenti delle acque ad uso potabile.

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate all'uso potabile, alla sorgente o canalette, il Sindaco su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica, adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 266 - Protezione delle sorgenti e delle opere di presa.

I pozzi e sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di protezione immediata di almeno 10 m.

Tale zona dovrà essere recintata a cura di chi ha diritto alla utilizzazione dell'acqua.

Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo di animali, la coltivazione del terreno, qualunque opera di escavazione e fabbricazione nonché lo scolo delle acque di rifiuto e la formazione di depositi di rifiuti e di qualunque altro materiale che a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica, sulla base delle norme contenute nel P.R.G. e nel presente Regolamento, possono costituire pericolo per la purezza delle acque.

Sono inoltre definite per le opere di captazione pubbliche o di uso pubblico:

zona di protezione ravvicinata: area nella quale non devono essere presenti fonti inquinanti di qualunque natura; sono perimetrate nell'ambito del Piano Regolatore Comunale, che detta norme specifiche su parere del Servizio di Igiene Pubblica.

zona di protezione allargata: area di vaste dimensioni nella quale, in relazione al regime idrologico, sono da prevedere particolari precauzioni; queste aree sono indicate nel P.R.G., che detta norme generali di protezione, su parere del Servizio di Igiene Pubblica.

Le opere di presa devono essere protette da ogni possibile infiltrazione di acque estranee.

Per le opere di presa di acque superficiali il Sindaco, sentito il Servizio di Igiene Pubblica, stabilirà di volta in volta i vincoli di protezione con particolare riguardo alla balneazione, alle immissioni cloacali, alla pesca ed alla navigazione.

Per i pozzi a scavo deve essere prevista almeno un'idonea copertura perfettamente sigillata e la captazione dell'acqua deve avvenire mediante pompa. Dovrà altresì essere assicurata una adeguata manutenzione periodica.

L'immissione nel sottosuolo a qualunque titolo di acque di qualunque natura origine e provenienza, è tassativamente vietata ad esclusione degli impianti di sub-irrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R. n. 7/1983 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 267 - Dotazione idrica.

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è imposto l'obbligo dell'allacciamento ove questo sia tecnicamente possibile.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico del pubblico servizio, il Sindaco su parere dei Servizi competenti ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati

all'erogazione di acqua non potabile.

In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento, è fatto obbligo al titolare di provvedere ad una verifica almeno annuale della potabilità chimica e batteriologica dandone comunicazione ai competenti Servizi dell'U.S.L.

Art. 268 - Escavazione dei pozzi.

Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, previa autorizzazione del Sindaco, su conforme parere dei competenti organismi regionali.

I pozzi ad uso potabile e domestico dovranno:

- a) essere del tipo tubolare;
- b) attingere ad una falda profonda;
- c) la intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo deve essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda, e da qui alla superficie deve essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
- d) essere provvisti di avampozzo totalmente fuori terra e protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m 0,50 di larghezza sigillato da copertura mobile;
- e) essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua; f) essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetta al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi a cura e a spese del proprietario prima dell'inizio dell'uso dell'acqua e successivamente a scadenza annuale.

Le norme di P.R.G. prevederanno il regolamento dell'uso delle acque sotterranee, al fine di una protezione generale delle risorse idriche.

Art. 269 - Opere di presa e cisterne.

L'apparecchiatura di presa consiste, in linea di massima, in una camera di captazione dalla quale l'acqua passa ad una camera di sedimentazione; da qui o da una camera successiva, parte la condotta per la distribuzione.

Le opere di presa con le relative camere devono essere: interrato, con aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto, chiuse in modo che venga impedito l'ingresso alla luce e agli animali.

Il manufatto dovrà essere contornato da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno e dovrà essere costruito in buona muratura, con pareti perfettamente impermeabili e con possibilità di ingresso che permetta una facile pulitura e disinfezione.

Le cisterne devono essere installate lontano da qualsiasi causa di inquinamento, almeno 10 m da pozzi neri e 20 m da depositi di letame; devono essere interrato e disporre di un'apertura ben protetta dall'eventuale ingresso di animali; la cisterna deve essere contornata da una platea impermeabile con inclinazione verso l'esterno, l'apertura per

l'accesso deve essere chiusa con lucchetto.

Le cisterne rivestite internamente con materiali impermeabili dovranno avere preferibilmente il fondo semi sferico e dovranno essere periodicamente svuotate e pulite.

Eventuali sfioratori di opere di presa e cisterne, devono essere adeguatamente protetti dall'ingresso di animali e con scarico rivolto al basso.

Art. 270 - Inattivazione e chiusura di pozzi.

I pozzi preesistenti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'articolo precedente, non possono essere utilizzati a scopo potabile o domestico. Possono essere tenuti in funzione solamente per irrigazione o per altro uso agricolo.

I pozzi non più utilizzati devono essere disattivati secondo le seguenti norme:

per i pozzi "tubolari" si deve provvedere alla rimozione della camicia metallica;

il riempimento va effettuato con ghiaietto fino alla falda e con calcestruzzo fino a 2 m dal piano campagna; la copertura deve avvenire con terreno di riporto.

per i pozzi "a scavo" si deve provvedere ad abbattimento della camicia per quanto possibile con un limite minimo di un metro dal piano campagna; il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a 2 m dal piano campagna; la copertura deve avvenire con un terreno di riporto.

E' comunque assolutamente vietato immettere nei pozzi disattivati scarichi di liquami di ogni tipo e natura.

Art. 271 - Serbatoio negli edifici.

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti.

Sono comunque vietati tali stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi.

Detti strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente.

Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrate; specifiche deroghe possono essere concesse dal Sindaco dopo aver acquisito il parere del Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 272 - Rete idrica interna.

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possono miscelare l'acqua dalla rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Nei casi in cui la distribuzione di acqua potabile nelle abitazioni avvenga tramite impianto di trattamento di qualunque tipo, il titolare dovrà garantire la potabilità con opportuna manutenzione ed una gestione corretta, fornendo all'Autorità Sanitaria notizie dell'avvenuto controllo analitico annuale e dei risultati.

Art. 273 - Rete idrica e fognature.

I tubi dell'acquedotto devono essere posti di norma a non meno di metri 1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognatura.

Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste di norma, al di sotto di 50 cm dalle tubazioni dell'acqua potabile.

Quando non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due precedenti commi, le tubature fognarie, oltre ad essere costruite in modo da evitare qualunque perdita, devono essere collocate in un cunicolo con fondo e pareti impermeabili, con pozzetti di ispezione distanti fra loro non più di 3 metri.

La costruzione di fognature nei casi in cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale, previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica.

Le opere interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

Art. 274 - Regolamentazione del consumo dell'acqua potabile.

Il Sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantire la dotazione per i bisogni prioritari sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica.