

COMUNE DI VEZZANO SUL CROSTOLO
(Provincia di Reggio Emilia)

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE

INDICE GENERALE

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

1

1.1. DISPOSIZIONI GENERALI	1
1.1.1 Regolamento Comunale di Igiene	1
1.1.2 Entrata in vigore	1
1.1.3 Regime sanzionatorio	1
1.1.4 Abrogazione norme precedenti	2
1.2. AUTORITA' SANITARIA LOCALE: SUE STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI.	2
1.2.1 Autorità Sanitaria Locale	2
1.2.2 Strutture e supporti operativi dell'Autorità Sanitaria Locale	2
1.2.3 Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA	2
1.2.4 Supporti propri e ausiliari dell'Autorità Sanitaria Locale	4
1.2.5 Attribuzioni del Comune	4
1.2.6 Compiti del Comune	4
1.2.7 Compiti dell'Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA	4
1.2.8 Regolamenti interni	4
1.2.9 Esercizio della vigilanza igienica e ambientale	4
1.2.10 Esito della vigilanza	5
1.2.11 Violazioni amministrative	5
1.2.12 Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria Locale	5
1.2.13 Esazione delle sanzioni	5
1.3. ATTIVITA' INFORMATIVA.	5
1.3.1 Raccolta dati	5
1.3.2 Denuncia cause di morte	5
1.3.3 Rapporti con l'utenza	6
1.4. PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE	6
1.4.1 Compiti del Comune	6
1.4.2 Compiti dell'A. Unità Sanitaria Locale	6
1.4.3 Situazione in cui deve avvenire la denuncia	6
1.4.4 Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree	6
1.4.5 Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati	6
1.4.6 Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure	7
1.4.7 Lotta contro le mosche e altri insetti e parassiti	7
1.4.8 Derattizzazione	7
1.4.9 Vaccinazioni	8
1.4.10 Compiti dell'Ufficio di Stato Civile - Registre Certificazioni	8
1.4.11 Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite	8
1.4.12 Misure di profilassi antirabbica - Detenzione di cani	8
1.5. VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE.	9
1.5.1 Apertura di studi professionali medici.	9
1.5.2 Apertura di strutture sanitarie veterinarie private	9
1.5.3 Apertura di studi professionali di professioni sanitarie non mediche	9
1.5.4 Requisiti degli studi professionali medici e degli altri esercenti le professioni sanitarie e documentazione necessaria per il rilascio della certificazione di idoneità-sanitaria.	10
1.5.5 Requisiti delle strutture sanitarie veterinarie private e documentazione necessaria per il rilascio della certificazione di idoneità-sanitaria.	10
1.5.6 Apertura di presidi diagnostici, curativi e riabilitativi, ambulatoriali e poliambulatoriali privati.	11
1.5.7 Gestione degli studi professionali medici e dei presidi sanitari privati.	11
1.5.8 Case di cura private	11
1.5.9 Strutture socio - assistenziali.	12
1.5.10 Disciplina della pubblicità sanitaria	12
1.5.11 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	12
1.5.12 Commercio di Dispositivi medici e Presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie	12
1.5.13 Disciplina del servizio privato di trasporto e soccorso infermi a mezzo autoambulanza.	12
1.5.14 Vigilanza sulle farmacie	13
1.5.15 Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico chirurgici	14
1.5.16 Erboristerie	14

TITOLO II

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

2.1. NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI	15
2.1.1 Rapporto con il Regolamento Edilizio	15
2.1.2 Parere su progetti di strutture a rilevante potenziale influsso sulla salute e sull'ambiente.	15
2.1.3 Strumenti urbanistici generali e attuativi	15
2.1.4 Insediamenti produttivi	15
2.1.5 Inizio dell'attività per gli insediamenti produttivi	15
2.1.6 Visite ai fabbricati per il rilascio dell'abitabilità o usabilità	16
2.1.7 Alloggio antigienico - decreto d'inaffittabilità	16
2.1.8 Dichiarazione di alloggio inabitabile	16
2.1.9 Misure igieniche nei cantieri edili	16
2.1.10 Demolizione di fabbricati	16
2.1.11 Condizioni e salubrità del terreno	17
2.2. PRESCRIZIONI IGIENICHE D'ORDINE GENERALE PER LE COSTRUZIONI	17
2.2.1 Igiene e manutenzione degli edifici e delle aree esterne private	17
2.2.2 Ringhiere e parapetti	18
2.2.3 Canali di gronda	18
2.2.4 Approvvigionamento di acqua potabile	18
2.2.5 Condotture di scarico dei W.C. cucine e lavatoi:	18
2.2.6 Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale	18
2.2.7 Combustibili utilizzabili nelle centrali termiche	19
2.2.8 Umidità interna	19
2.2.9 Misure contro la intrusione e diffusione di insetti, animali nocivi e dei volatili negli edifici	19
2.3. REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI	19
2.3.1 Campo di applicazione	19
2.3.2 Caratteristiche dei locali	19
2.3.3 Requisiti delle finestre	21
2.3.4 Illuminazione artificiale	22
2.3.5 Illuminazione notturna esterna	22
2.3.6 Impianti di Condizionamento	22
2.3.7 Umidità per condensa	22
2.3.8 Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione	22
2.3.9 Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi.	22
2.3.10 Progettazione, installazione manutenzione ed esercizio di impianti termici degli edifici al fine del contenimento dei consumi di energia	22
2.3.11 Progettazione, installazione e manutenzione impianti di combustione a gas per uso domestico	23
2.3.12 Progettazione, installazione e manutenzione di impianti termici alimentati a combustibile liquido o solido per uso domestico	23
2.3.13 Servitu' essenziali ai fini della tutela dell'igiene abitativa	23
2.3.14 Canne di ventilazione: definizione	23
2.3.15 Canna fumaria: definizione	23
2.3.16 Canna di esalazione: definizione	23
2.3.17 Allontanamento dei prodotti della combustione di odori, vapori o fumi	23
2.3.18 Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti	24
2.3.19 Limitazione del tiraggio	24
2.3.20 Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento, caratteristiche e messa in opera	24
2.3.21 Comignoli: Tipi, altezze ubicazioni :	24
2.3.22 Riscaldamento e impianti termici	24
2.3.23 Installazione di bombole di gas liquefatti	25
2.3.24 Impianto elettrico	25
2.3.25 Impianti di ascensore	25
2.4. CASE RURALI , PERTINENZE E STALLE	25
2.4.1 Case coloniche e costruzioni accessorie	25
2.4.2 Stalle, porcili, pollai e ricoveri di animali in genere	26
2.4.3 Stalle per vacche lattifere	26
2.4.4 Concimaie e bacini di raccolta dei liquami	27
2.4.5 Abbeveratoi	27
2.4.6 Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi	27
2.5. EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE -	28
2.5.1 Campo di applicazione	28
2.5.2 Classificazione e requisiti dei locali	28
2.5.3 Locali interrati e seminterrati	28
2.5.4 Scale, porte e portoni	28
2.5.5 Soppalchi	28
2.5.6 Barriere architettoniche in ambiente di lavoro	29
2.5.7 Dotazione dei servizi igienico - assistenziali (Dlgs 626/94,art.30 e Dlgs 242/96)	29
2.5.8 Numero e caratteristiche dei servizi igienici, lavandini, docce e spogliatoi	29
2.5.9 Mensa , locale o zona ristoro, locale di riposo, infermeria, pronto soccorso	30
2.5.10 Isolamento termico, riscaldamento, aerazione	31

2.5.11 Illuminazione naturale e artificiale	31
2.5.12 Inquinanti aerei	31
2.5.13 Rumore e vibrazioni	31
2.5.14 Altri rischi	31
2.6. EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO	32
2.6.1 Ospedali, case di cura, istituzioni sanitarie, ambulatori e poliambulatori pubblici e privati	32
2.6.2 Strutture ricettive	32
2.6.3 Abitazioni collettive	33
2.6.4 Dormitori stabili o temporanei per lavoratori	34
2.6.5 Dormitori pubblici	34
2.6.6 Soggiorni di vacanza per minori	34
2.6.7 Alberghi diurni	34
2.6.8 Lavanderie	35
2.6.9 Scuole e strutture recettive per l'infanzia (vedi all. B)	36
2.6.10 Piscine (vedi all. C)	36
2.7. LOCALI DI RITROVO, PRIVATI DI RIUNIONE E DI DIVERTIMENTO E PER PUBBLICI SPETTACOLI (impianti sportivi e palestre)	37
2.7.1 Normativa generale	37
2.7.2 Divieto di fumare	37
2.7.3 Impianti sportivi, Palestre e Istituti di ginnastica	37
2.7.4 Arene estive cinematografiche	37
2.7.5 Arene estive posti a sedere acustica-illuminazione -gestione	38
2.7.6 Carovane e alloggi mobili per i girovaghi	38
2.7.7 Apparecchi idrici	39
2.8. ATTIVITA' DI: Barbieri - Parrucchiere uomo e donna – Estetista – Podologo – Tatuatore – Attività di Piercing e altre attività similari	40
2.8.1 Barbieri - Parrucchiere uomo e donna – Estetista – Podologo – Tatuatore – Attività di Piercing e altre attività similari	40
2.8.2 Locali e servizi	40
2.8.3 Attrezzature, procedimenti e tecnologie	40
2.8.4 Conduzione igienica delle attività di barbieri parrucchiere ed estetista	41
2.8.5 Conduzione igienico sanitaria delle attività di tatuaggio e piercing	41
2.8.6 Limitazione delle procedure di tatuaggio e piercing	42
2.8.5 Personale addetto	42
TITOLO III	
IGIENE E TUTELA DELL'AMBIENTE	
3.0. TUTELA DELL'AMBIENTE	43
3.0.1 Principi	43
3.0.2 Informazioni ambientali	43
3.1. ACQUE	43
3.1.1 Riferimenti legislativi	43
3.1.2 Acque meteoriche	43
3.1.3 Deflusso delle acque	44
3.1.4 Autorizzazione allo scarico	44
3.1.5 Modalità di depurazione e smaltimento degli effluenti provenienti da fosse biologiche	45
3.1.6 Caratteristiche a perfetta tenuta delle fosse settiche	45
3.1.7 Protezione dell'inquinamento delle acque sotterranee provocato da depositi di prodotti pericolosi	45
3.1.8 Eliminazione degli oli usati	46
3.1.9 Trasporto di liquami, acque reflue e fanghi di depurazione	47
3.1.10 Divieto di balneazione	47
3.1.11 Tutela dell'habitat dei corsi idrici superficiali.	47
3.2. SUOLO	47
3.2.1 Riferimenti legislativi	47
3.2.2 Pulizia del suolo	47
3.2.3 Protezione del suolo dall'inquinamento - Depositi esterni	47
3.2.4 Protezione del suolo agricolo	48
3.2.5 Rifiuti	49
3.2.6 Bonifiche di suoli o falde contaminati	50
3.2.7 Detenzione di rifiuti putrescibili - divieto di canne di caduta	50
3.2.8 Pulizia indumenti, tappeti	50
3.2.9 Norme generali per lo spandimento agronomico sul suolo dei liquami zootecnici	50
3.2.10 Modalità di spandimento di liquami di origine animale	50
3.2.11 Interramento e movimentazione del terreno	51
3.2.12 Depositi odorigeni	51
3.3. ARIA	52
3.3.1 Inquinamento atmosferico e qualità dell'aria: riferimenti legislativi	52
3.3.2 Classificazione delle emissioni in atmosfera	52

3.3.3	Provvedimenti locali per la salvaguardia della qualità dell'aria	52
3.3.4	Impianti produttivi e di servizio	52
3.3.5	Depositi polverulenti	53
3.3.6	Protezione di materiali trasportati da autocarri	53
3.4.	INCIDENTI DI RILEVANZA AMBIENTALE	53
3.4.1	Incidenti stradali	53
3.4.2	Incidenti in imprese produttive di beni o servizi	53
3.5.	RUMORE E VIBRAZIONI IN AMBIENTE ABITATIVO	54
3.5.1	Disciplina delle attività rumorose	54
3.5.2	Limiti di accettabilità delle vibrazioni	54
3.6.	RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE NON IONIZZANTI	54
3.6.1	Inquinamento elettromagnetico - Generalità	54
3.6.2	Campi elettromagnetici a frequenza compresa tra 0 Hz e 300 GHz.	55
3.6.3	Campi elettrici e magnetici a frequenza compresa a 50 Hz.	55
3.6.4	Sistemi fissi delle telecomunicazioni e radiotelevisivi che operano a frequenze tra 100 KHz e 300 GHz.	55
3.6.5	Radiazione ottica coerente con lunghezza d'onda compresa tra 1mm e 180nm	55
3.6.6	Radiazione ottica non coerente con lunghezza d'onda compresa tra 180nm e 400 nm	55
3.7.	TRATTAMENTI ANTIPARASSITARI	55
3.7.1	Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita	55
3.7.2	Locali di deposito e vendita. Mezzi di trasporto	56
3.7.3	Modalità d'uso	56
3.7.4	Divieto di trattamenti insetticidi e acaricidi alle colture frutticole, foraggiere, orticole e floricole da seme, durante la fioritura	56
3.7.5	I Trattamenti antiparassitari con impiego di mezzi aerei	56
3.7.6	Divieto di diserbo chimico nei corsi d'acqua	57
3.7.7	Uso dei fitofarmaci nelle aree urbane	57
3.7.8	Trattamenti con fitofarmaci al verde ornamentale Pubblico	57
3.7.9	Trattamenti con fitofarmaci al verde ornamentale privato	57
3.7.10	Norme precauzionali durante i trattamenti antiparassitari nelle aree urbane	57
3.7.11	Trattamenti con fitofarmaci su appezzamenti investiti a colture agricole	58
3.8.	ATTIVITA' VARIE	58
3.8.1	Allevamento di animali	58
3.8.2	Detenzione di animali	58
3.8.4	Detenzione di specie animali pericolose per la sanità' e l'incolumità' pubblica.	58
3.8.5	Esercizi di toelettatura animale	59
3.8.6	Cave	59

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

4.1.	DISPOSIZIONI GENERALI	60
4.1.1.	Vigilanza, prevenzione e informazione	60
4.1.2.	Controlli, ispezioni ed accertamenti	60
4.1.3	Modalità d'esecuzione delle ispezioni	60
4.1.4	Campioni regolamentari e di saggio	61
4.1.5.	Verbale di prelievamento di un campione	61
4.1.6.	Deficienze dei locali e delle attrezzature	61
4.1.7	Irregolarità delle merci	61
4.1.8	Del sequestro	61
4.1.9	Del dissequestro	62
4.1.10.	Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio	62
4.1.11	Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento nonché, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande.	62
4.1.12	Modalità per il conseguimento del nullaosta e dell'autorizzazione sanitaria	62
4.1.13	Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati	63
4.2.	IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, E PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE	63
4.2.1	Requisiti comuni a tutti gli esercizi	63
4.2.2	Requisiti degli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento	64
4.2.3	Requisiti per centri produzione pasti	64
4.2.4	Requisiti degli esercizi di deposito e vendita	65
4.2.5	Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande	65
4.2.6	Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita e somministrazione	67
4.2.7	Preparazioni in forma ambulante ed in occasione di feste popolari, fiere, sagre paesane e festival.	68
4.2.9	Requisiti dei distributori automatici di alimenti e bevande.	69
4.3.	TRASPORTO E COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE	69
4.3.1	Requisiti igienici dei mezzi di trasporto.	69
4.3.2	Vendita su aree pubbliche	70

4.3.3	Caratteristiche delle aree pubbliche destinate al commercio	70
4.3.4	Requisiti per la vendita su aree pubbliche	70
4.3.5	Attività di somministrazione su aree pubbliche	70
4.3.6	Cocomeriaie	70
4.4.	REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE	71
4.4.1	Requisiti di Legge di determinati alimenti, degli additivi e degli imballaggi	71
4.4.2	Trasporto del pane	71
4.4.3	Paste dolci, secche e fresche, trasporto e vendita	71
4.4.4	Modalità di vendita dei gelati	72
4.4.5	Ortaggi	72
4.4.6	Frutta	72
4.5.	ACQUE POTABILI	72
4.5.1	Requisiti delle acque destinate ad uso potabili	72
4.5.2	Inquinamento delle acque ad uso potabile	73
4.5.3	Salvaguardia delle risorse idriche	73
4.5.4	Dotazione idrica degli edifici	73
4.5.5	Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile	73
4.5.6	Captazione di sorgenti	74
4.5.7	Captazione di acque superficiali	74
4.5.8	Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile	75
4.5.9	Utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento in insediamenti al servizio di collettività	75
4.5.10	Pozzi domestici di uso non potabile	75
4.5.11	Adeguamento di pozzi preesistenti	76
4.5.12	Inattivazione e chiusura di pozzi	76
4.5.13	Deroghe ai requisiti di qualità	76
4.5.14	Distribuzione idrica interna agli edifici	76
4.5.15	Rete idrica e fognature .	77
4.5.16	Regolamentazione del consumo di acqua potabile	77
4.5.17	Tutela della risorsa idrica	77
ALLEGATO "A" - AGRITURISMO		
ALLEGATO "B" - SCUOLE E STRUTTURE RECETTIVE PER L'INFANZIA		
ALLEGATO "C" - PISCINE E IMPIANTI NATATORI		
ALLEGATO "D" - DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' RUMOROSE		
I.	DISPOSIZIONI GENERALI	9
1.1	CAMPO di APPLICAZIONE	9
II.	DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO	9
2.1	DEFINIZIONI	9
2.2	CANTIERI EDILI, STRADALI ED ASSIMILABILI	9
2.3	MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO, FESTE POPOLARI ED ASSIMILABILI	10
III.	DISCOTECHE, SALE DA BALLO E SIMILARI E TUTTE LE STRUTTURE DESTINATE ALLO SPETTACOLO	10
3.1	DISPOSIZIONI GENERALI	10
3.2	RICHIESTA DI CONCESSIONE / AUTORIZZAZIONE	11
IV.	ATTIVITA' RUMOROSE E INCOMODE	11
4.1	DEFINIZIONI	11
V.	SISTEMA SANZIONATORIO E DISPOSIZIONI FINALI	11
5.1	SANZIONI	11
5.2	MISURAZIONI E CONTROLLI	12
5.3	ALLEGATI al REGOLAMENTO delle ATTIVITA' RUMOROSE	13

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

1.1. DISPOSIZIONI GENERALI

1.1.1 Regolamento Comunale di Igiene

Il Regolamento Comunale di Igiene detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali, in materia di:

- tutela della salute pubblica
- salvaguardia dell'ambiente e del territorio
- igiene edilizia e degli ambienti confinati;
- igiene degli alimenti e delle bevande;
- profilassi delle malattie infettive;
- vigilanza sulle professioni e arti sanitarie.

1.1.2 Entrata in vigore

Il Regolamento è approvato dal Consiglio Comunale, pubblicato all'Albo Pretorio ed inviato all'Organo Regionale di Controllo.

Diventa esecutiva la delibera, il Regolamento viene ripubblicato all'Albo Pretorio per 15 giorni e diviene efficace ed operante, a tutti gli effetti dal primo giorno del mese successivo a quello in cui la delibera è divenuta esecutiva.

Nel caso di edifici o attività esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento e limitatamente ai nuovi requisiti da esso introdotti, sono concessi 365 giorni di tempo per l'adeguamento (*potranno essere richieste, all'autorità sanitaria locale, debitamente motivate e sulla base di impegni effettivi a realizzare gli eventuali interventi di adeguamento necessari, specifiche modalità e tempi di adeguamento, in relazione all'entità degli interventi*).

Nel caso l'adeguamento ai requisiti comporti significative modifiche di tipo edilizio, sono concessi 5 anni di tempo, fermo restando l'obbligo di conformità al presente regolamento per tutti gli interventi edilizi successivi all'adozione, nonché l'obbligo di adeguamento immediato nel caso di insorgenza di inconveniente igienico.

Contemporaneamente alla seconda pubblicazione il Regolamento viene inviato alla Regione (circolare diramata dal Ministero della Sanità n. 12 del 19/02/1979 prot. 4001/1/3 ag. 12/131 con riferimento agli artt. 4, 13, 27, e 35 del D.P.R. n. 616/77).

1.1.3 Regime sanzionatorio

Le violazioni alle prescrizioni del Regolamento Comunale d'Igiene, quando non comportino infrazioni penali, o violazioni a norme altrimenti sanzionate dalla normativa statale e regionale, sono punite con sanzione amministrativa da lire 100.000 fino a un massimo di lire 1.000.000.

Per categorie di infrazioni, sulla base di apposita ordinanza sindacale, non esiste possibilità di oblazione.

Vige inoltre l'obbligo per il contraente la sanzione il ripristino dello stato dei luoghi e l'adeguamento delle strutture e attrezzature ai sensi delle disposizioni di cui al presente regolamento, secondo tempi tecnici valutati congrui dall'organo accertatore.

Il Sindaco può subordinare l'applicazione al minimo della sanzione alla verifica dell'effettivo ripristino dello stato dei luoghi e dell'adeguamento delle strutture e attrezzature ai sensi delle disposizioni di cui al presente regolamento, come da rapporto degli agenti accertatori.

Il Sindaco provvede tramite diffida e/o sospensione dell'attività nei casi di mancato ripristino, carente adeguamento o ripetuta violazione dello stesso dispositivo.

Per l'applicazione delle sanzioni, il Sindaco, tramite i propri uffici, applicherà le disposizioni vigenti.

1.1.4 Abrogazione norme precedenti

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

1.2. AUTORITÀ SANITARIA LOCALE: SUE STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI.**1.2.1 Autorità Sanitaria Locale**

Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria Locale cui compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi e prescrittivi comprese le ordinanze contingibili e urgenti in materia di igiene, sanità e salvaguardia dell'ambiente nell'ambito del territorio comunale.

In particolare fa capo al Sindaco nella veste sopra specificata il compito di perseguire e vigilare sulla tutela della pubblica salute e dell'ambiente, in ordine alla quale promuove l'adozione dei provvedimenti tecnici di diretta competenza dei servizi territoriali e, se del caso, dei servizi cui è attribuita la gestione degli stabilimenti sanitari.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazioni di altri uffici o enti, di associazioni di operatori sanitari o di privati cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o illegali nel campo sanitario e ambientale può richiedere, attraverso la direzione dei servizi, l'intervento immediato degli organi tecnici dell'Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA.

Qualora i provvedimenti proposti dal Sindaco coinvolgano specifiche competenze dell'Unità Sanitaria Locale, dell'ARPA o di altri Comuni o della Provincia, o della Regione, dovrà esserne data preventiva informazione alle rispettive Amministrazioni.

Nel caso di ordinanze contingibili ed urgenti tale comunicazione dovrà essere contestuale al provvedimento.

1.2.2 Strutture e supporti operativi dell'Autorità Sanitaria Locale

Il Sindaco nell'esercizio delle sue prerogative di Autorità Sanitaria Locale si avvale dei Servizi dell'Unità Sanitaria Locale e del Servizio Territoriale dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente (ARPA).

In particolare per l'azienda USL dei seguenti:

- a) Servizio o ufficio farmaceutico;
- b) Servizio di Igiene Pubblica (SIP);
- c) Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN)
- d) Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro (SPSAL);
- e) Unità Operativa Impiantistica Antinfortunistica
- f) Servizio Assistenza Ospedaliera;
- g) Servizio Pediatria di Comunità relativamente alla tutela sulle comunità infantile e protette;
- h) Servizio Medicina Veterinaria (SMV);
- i) SIMAP
- j) SERT.

Ai fini dell'erogazione delle prestazioni analitiche di rilievo sia sanitario che ambientale il Sindaco si avvale del Dipartimento Tecnico dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente, nonché dell'Istituto Zooprofilattico per le specifiche spettanze.

1.2.3 Compiti delle strutture e dei supporti operativi dell'Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA

I servizi elencati nel punto precedente sono tenuti al preciso e puntuale adempimento dei compiti seguenti:

- a) devono riferire all'Autorità Sanitaria Locale e Ambientale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e dell'ambiente;
- b) curano l'istruttoria tecnica degli atti di competenza del Comune indicati al primo comma, punto 1.2.1. del presente Regolamento;
- c) curano l'esecuzione materiale e amministrativa degli interventi richiesti dal Sindaco come specificato al 3° comma, punto 1.2.1. del presente Regolamento;
- d) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Sindaco in materia di igiene, sanità, ambiente e veterinaria.

1.2.3.1: Funzioni del Dipartimento di Sanità Pubblica (DSP): Definizione, Finalità, Funzioni.

Il Dipartimento di Sanità Pubblica è costituito dai seguenti Servizi :

- Servizio di Igiene Pubblica (SIP);
- Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione (SIAN)
- Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro (SPSAL);
- Servizio Medicina Veterinaria (SMV);
- Unità Operativa Impiantistica Antinfortunistica

Il Dipartimento di Sanità Pubblica (D.S.P) dell'Azienda Unità Sanitaria Locale (A.U.S.L.) di Reggio Emilia è la struttura preposta alle attività di prevenzione collettive e di tutela della salute pubblica dai rischi di origine ambientale alimentare e lavorativa e alla salvaguardia della salute e del benessere degli animali.

Al Dipartimento di Sanità Pubblica sono attribuite funzioni, esercitate direttamente e/o a supporto dell'autorità sanitaria locale secondo le normative vigenti, nelle seguenti materie:

- osservazione epidemiologica dei fattori di rischio e degli indicatori di danno relativi alle funzioni attribuite al Dipartimento di Sanità Pubblica;
- verifica e revisione della qualità delle prestazioni erogate in relazione ai bisogni individuati e alle risorse impiegate;
- predisposizione e gestione di un sistema informativo sui rischi per la salute e sullo stato di salute della popolazione lavorativa, civile ed animale;
- individuazione, accertamento e controllo dei fattori di nocività, pericolosità e deterioramento negli ambienti di lavoro ;
- individuazione, accertamento e controllo dei fattori di rischio negli ambienti di vita e valutazione dell'impatto sanitario delle modificazioni ambientali nel rispetto delle competenze assegnate all'A.R.P.A. e in coordinamento con essa;
- formulazione e aggiornamento di mappe di rischio;
- individuazione e indicazione delle misure idonee all'eliminazione o riduzione dei fattori di rischio;
- programmazione, coordinamento ed organizzazione di iniziative di prevenzione relativamente ai rischi individuati negli ambienti di vita e di lavoro e sui conseguenti problemi di salute;
- igiene dell'abitato e verifica della compatibilità dei piani urbanistici, dei progetti di insediamenti industriali e di attività produttive per quanto di competenza;
- controllo su produzione, commercio e impiego di gas tossici e delle altre sostanze pericolose;
- controllo sulla radioprotezione e la radioattività ambientale per quanto di competenza;
- controllo sull'idoneità dei locali e delle attrezzature per il commercio e il deposito di sostanze radioattive e degli apparecchi generatori di radiazioni ionizzanti;
- controllo dell'igiene e della sicurezza delle strutture ad uso collettivo;
- tutela igienica degli alimenti e bevande , igiene della nutrizione e controllo sulla produzione;
- trasformazione e commercializzazione degli alimenti;
- vigilanza e controllo delle acque potabili e balneabili;
- vigilanza delle arti e professioni sanitarie e assimilabili;
- polizia mortuaria;
- profilassi delle malattie infettive e diffuse comprese le zoonosi e prevenzione degli eventi morbosi;
- zooprofilassi e igiene urbana veterinaria;
- controllo sull'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche;
- attività sanitarie di medicina del lavoro;
- educazione alla salute;
- medicina legale;
- vigilanza e ispezione sugli impianti a rischio di incidente rilevante, nel rispetto delle competenze assegnate all'A.R.P.A. e in coordinamento con essa;
- verifiche di sicurezza di impianti industriali e civili;
- concorso nella progettazione e nella gestione degli interventi di protezione civile.

1.2.3.2 Funzioni dell' ARPA

L'ARPA è ente strumentale della Regione Emilia - Romagna preposto all'esercizio delle funzioni tecniche per la prevenzione collettiva e per i controlli ambientali, nonché all'erogazione di prestazioni analitiche di rilievo sia ambientale sia sanitario. L'ARPA svolge le attività e i compiti di cui all'art.01 della Legge 21 gennaio 1994 n.61 e all'art.5 della Legge Regionale 19 aprile 1995 n.44 ed in particolare a livello territoriale:

- a) esercita la prevenzione e il controllo ambientale con riferimento all'inquinamento di acqua, aria, suolo e sottosuolo, da rifiuti solidi e liquidi, alla radioattività ambientale, ai grandi rischi industriali e all'inquinamento acustico negli ambienti di vita;
- b) effettua il controllo preventivo e periodico dei fenomeni di inquinamento e dei fattori di rischio legati alle immissioni continue, discontinue o accidentali, nell'ambiente esterno, di agenti fisici, chimici e biologici;

- c) formula i pareri e fornisce il supporto tecnico alle istruttorie su progetti o procedimenti per il rilascio di autorizzazioni, licenze, concessioni, nulla - osta o altri atti di assenso comunque denominati di competenza del Sindaco con riferimento alle matrici o alle problematiche ambientali indicati al precedente punto a) ;
- d) concorre esplicitamente in qualsiasi altro procedimento istruttorio, sul quale non detiene responsabilità primaria, che sia collegato alle competenze in materia ambientale;
- e) riferisce all'Autorità Sanitaria Locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela dell'ambiente o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della prevenzione collettiva e della protezione ambientale;
- f) in rapporto alle situazioni di inadempienza o di emergenza relative all'ambiente propone i provvedimenti da sottoporre alla firma del Sindaco;
- g) raccoglie dati, promuove indagini ed elabora informazioni di interesse ambientale ai fini della determinazione di mappe territoriali di rischio;
- h) redige periodiche relazioni sullo stato dell'ambiente.

L'assetto organizzativo dell'ARPA, i compiti, le dimensioni e le forme di direzione e coordinamento delle sue strutture, compreso l'esercizio integrato e coordinato delle funzioni in comune con il Dipartimento di Prevenzione dell'USL, sono definiti nel regolamento dell'ARPA di cui all'art.15, comma 8, della L.R. 19 aprile 1995 n.44.

1.2.4 Supporti propri e ausiliari dell'Autorità Sanitaria Locale

Di fronte a situazioni di emergenza e di urgenza che abbiano saturato la capacità operativa dei servizi dell'Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA, il Sindaco può avvalersi, anche in materia di sanità e controllo e prevenzione ambientale, dei propri uffici tecnici e di polizia, ponendoli alle dipendenze funzionali del Servizio dell'Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA competente per materia.

1.2.5 Attribuzioni del Comune

Spetta al Comune il mantenimento dei rapporti giuridici, inerenti le funzioni amministrative di sanità e ambiente, per quanto di specifica spettanza, con gli utenti, sia che si tratti di singoli cittadini che di associazione o enti.

1.2.6 Compiti del Comune

Il comune riceve dagli utenti le istanze, i ricorsi e gli atti comunque determinati, ne cura la conservazione, nonché la trasmissione ai servizi per l'ulteriore svolgimento tecnico.

Al Comune spetta inoltre la consegna agli utenti degli atti perfezionati, nonché la stesura degli stessi.

1.2.7 Compiti dell'Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA

I Servizi dell'Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA, ricevuti gli atti, in copia o in originale, ne effettuano l'istruttoria tecnica, formulano i verbali e i pareri e li trasmettono al Comune per la definizione.

Alla stessa stregua trasmettono atti e proposte d'iniziativa autonoma, che comportano comunque l'emanazione di provvedimenti da parte del Sindaco, quale Autorità Sanitaria Locale.

Per le materie attinenti alla tutela dell'ambiente i compiti di cui al paragrafo 1.2.3.2 sono svolti dall'ARPA.

1.2.8 Regolamenti interni

Ai fini di quanto sopra regolamentato, ci si deve riferire anche ai Regolamenti interni di ciascuno dei servizi territoriali.

1.2.9 Esercizio della vigilanza igienica e ambientale

L'attività di vigilanza igienica sugli ambienti di vita e di lavoro, alimenti, acque potabili, arti sanitarie è svolta dai Servizi competenti per disciplina ai cui operatori spetta la qualifica di Ufficiali di Polizia Giudiziaria secondo le rispettive normative specifiche.

Per le materie attinenti alla tutela dell'ambiente, come dal precedente punto 1.2.3.2, i compiti di vigilanza sono svolti dall'organo territoriale della sezione provinciale ARPA.

1.2.10 Esito della vigilanza

Gli operatori che effettuano servizio di vigilanza, oltre all'obbligo di informare dell'esito dell'ispezione e vigilanza i dirigenti responsabili del Servizio, nei casi di illecito penale, invieranno l'apposito rapporto all'Autorità Giudiziaria competente.

1.2.11 Violazioni amministrative

Quando la violazione è punita con la sola sanzione amministrativa, si ottempera a quanto disposto dalla Legge 24.11.1981, n. 689.

1.2.12 Provvedimenti dell'Autorità Sanitaria Locale

Resta comunque fissato l'obbligo sia per gli accertatori che per il Responsabile del Servizio di dare all'Autorità Sanitaria Locale comunicazione di quelle violazioni di legge o regolamento che determinano situazioni anche contingenti di rischio o pericolo per la salute pubblica e per l'ambiente.

1.2.13 Esazione delle sanzioni

Il corrispettivo della sanzione determinato con propria ordinanza ingiunzione dal Sindaco, Autorità Sanitaria Locale, viene devoluto secondo le disposizioni di legge vigenti.

1.3. ATTIVITA' INFORMATIVA.**1.3.1 Raccolta dati**

Spetta ai Servizi dell'Azienda Unità Sanitaria Locale e dell'ARPA 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 il Dipartimento di Sanità Pubblica deve tenere costantemente aggiornati i dati relativi allo stato di salute della popolazione e quelli derivanti da denunce obbligatorie per legge, in particolare quelle di sua competenza:

- denuncia malattie infettive;
- denuncia cause di morte;
- denuncia intossicazione da antiparassitari.

1.3.2 Denuncia cause di morte

I medici, a norma dell'art. 103, del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con R.D. n. 1265 del 27/7/34, debbono per ogni caso di morte di persona da loro assistita denunciare al Sindaco la malattia che, a loro giudizio, ne sarebbe stata la causa.

Nel caso di decesso senza assistenza medica la denuncia della presunta causa di morte è fatta dal medico necroscopo nominato dall'Azienda U.S.L. competente. Nell'ospedale la funzione di medico necroscopo è svolta dal Direttore Sanitario o da un medico da lui delegato.

Nel caso di morte per malattia infettiva compresa nell'apposito elenco pubblicato dal Ministero della Sanità, il comune deve darne informazione immediatamente al Servizio di Igiene Pubblica del Distretto dove è avvenuto il decesso.

La denuncia della causa di morte deve essere fatta entro 24 ore dall'accertamento del decesso su apposita scheda ISTAT di morte.

Gli Uffici di Stato Civile trasmettono entro trenta giorni al Servizio di Igiene Pubblica copia delle schede ISTAT relative alle cause di morte di tutte le persone decedute nel Comune ed un elenco nominativo delle persone residenti decedute in altri Comuni.

Il Servizio di Igiene Pubblica ha il compito di trasmettere copia delle schede di morte al Servizio competente dell'AUSL di residenza nel caso in cui il deceduto fosse residente nel territorio di altra AUSL;

Presso il Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL di Reggio Emilia è istituito e tenuto costantemente aggiornato il registro comunale dei deceduti contenente l'elenco dei deceduti nell'anno e le relative cause di morte.

1.3.3 Rapporti con l'utenza

E' riconosciuto e garantito il diritto di ogni privato cittadino, singolarmente o in forma associata, di accedere agli Uffici e Servizi competenti per informazioni, richieste di intervento, segnalazioni in materia di Igiene e Sanità Pubblica, nonché per prendere visione degli atti prodotti dai servizi il cui procedimento sia ad essi in carico, secondo quanto disposto dalla legge 7/8/1990 n.241.

Sono fatte salve le limitazioni derivanti dal rispetto del segreto professionale e dal dovere di riservatezza connesso alle singole prestazioni sanitarie.

1.4. PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE**1.4.1 Compiti del Comune**

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffusive il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori su richiesta dei servizi dell'Unità Sanitaria Locale, nonché di assumere i provvedimenti necessari per fare fronte ad urgenti necessità a tutela della salute pubblica.

1.4.2 Compiti dell'A.Unità Sanitaria Locale

Spetta all'Unità Sanitaria Locale provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffusive attraverso l'adozione delle misure idonee a prevenirne l'insorgenza. In questo ambito l'Unità Sanitaria Locale provvede:

- 1) a raccogliere le denunce di malattie infettive;
- 2) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.
- 3) attivare ai diversi livelli di competenza il Sistema Informativo sulle malattie infettive ai sensi del D.M. 15/12/90

Tale funzione viene coordinata dal Servizio d'Igiene Pubblica cui competono in modo specifico le funzioni di cui al punto 1 e 3 del presente articolo.

Il Servizio di Igiene Pubblica provvederà direttamente ad adottare i provvedimenti di profilassi previsti dalla Circolare Ministeriale n. 4 del 13 marzo 1998 ed eventuali successive integrazioni. Nel caso che , per gravità ed urgenza, si rendano necessari provvedimenti che coinvolgano intere comunità con necessità di adozione di misure sanitarie collettive (es. chiusura di collettività infantili o strutture recettive e sportive, disinfezioni straordinarie ecc.) , il Sindaco ne sarà informato e provvederà ad emettere gli atti necessari o a delegare il Servizio di Igiene Pubblica ad adottarli autonomamente.

1.4.3 Situazione in cui deve avvenire la denuncia

La denuncia da parte dei medici, prevista dall'art.254 del T.U. delle leggi sanitarie, deve essere fatta immediatamente al Servizio di Igiene Pubblica, per ciascuna malattia infettiva e diffusiva accertata o sospetta specificata al precedente punto, sugli appositi moduli forniti gratuitamente dall'Unità Sanitaria Locale ai sensi del D.M.15/12/90.

1.4.4 Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree

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

Il sanitario che constata un caso di malattia venerea deve darne , ai sensi dell'art. 5 della legge 25 luglio 1956, n. 837, notizia immediata al Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio, comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato, esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità. In modo simile deve avvenire la segnalazione dei casi di AIDS.

1.4.5 Obbligo della denuncia. Raccolta e trasmissione dei dati

I sanitari che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, debbono farne sollecita denuncia, per iscritto, al Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale compilando in maniera completa l'apposito modulo fornito gratuitamente dalla Unità Sanitaria Locale.

La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta. 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 tutela della salute pubblica;
- 4) le misure adottate dal medico per prevenire la diffusione della malattia.
- 5) la firma chiara e leggibile del sanitario e il timbro dello stesso.

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 evidenzino nelle rispettive collettività.

Il Servizio Veterinario dell'Unità Sanitaria Locale segnala al Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali indicando anche le misure adottate per impedire il contagio umano.

Il Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale parimenti segnala al Servizio Veterinario dell'Unità Sanitaria Locale i casi di zoonosi per l'effettuazione delle necessarie indagini e per l'adozione dei provvedimenti specifici di spettazione atti ad impedirne la diffusione in ambito animale.

Il Servizio di Igiene Pubblica provvede a trasmettere mensilmente agli organi competenti il numero di notifiche delle malattie infettive .

Il Servizio d'Igiene Pubblica trasmette in copia al Servizio Materno Infantile le denunce concernenti i minori di anni 15.

1.4.6 Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure

Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetta di esserlo, il Servizio di Igiene Pubblica, nei casi in cui ciò sia necessario ed utile, provvede alla inchiesta epidemiologica

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 di Pediatria di Comunità, per quanto di competenza, dispongono per tutte le misure di profilassi ritenute necessarie: isolamento e controllo del malato, eventuali proposizioni di contumacia e interventi sui contatti, eventuali controlli chimico-clinici da inviare ai Laboratori di competenza, profilassi chemio antibiotica, vaccinazione, disinfezione, sorveglianza epidemiologica e quant'altro si renda necessario ad impedire la diffusione della malattia.

Al Servizio di Pediatria di Comunità compete l'intervento di profilassi all'interno delle collettività scolastiche, dagli asili nido fino alle scuole medie inferiori, mentre il Servizio di Igiene Pubblica provvederà a disporre gli interventi di profilassi nelle scuole medie superiori oltre che in tutte le altre tipologie di contatti .

L'isolamento del malato può essere domiciliare, affidato alla famiglia o a persone di fiducia o avvenire presso comunità appositamente formate in campo igienico sanitario.

1.4.7 Lotta contro le mosche e altri insetti e parassiti

In tutte le fabbriche dove si lavorano o si depositano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi, nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi dove sono depositati i rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari ed utenti, misure di lotta contro le mosche. Coloro che usano e impiegano insetticidi 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.

Le norme del TT.UU.LL.SS. relative alla lotta alle mosche e altri insetti dannosi e fastidiosi, sono da ritenersi a tutti gli effetti estese a acari, zecche e a qualunque altro macroparassita che venga specificamente individuato potenzialmente pericoloso o dannoso per la salute pubblica

La lotta contro altri insetti nocivi o molesti e macroparassiti deve essere effettuata ogni qualvolta l'Autorità Sanitaria ne ravvisi la necessità .

1.4.8 Derattizzazione

I proprietari o gli utilizzatori di immobili a qualsiasi uso destinati, sono tenuti ad adottare tutte le precauzioni per impedire la infestazione da topi o ratti e a provvedere con opportuni interventi di derattizzazione .

Quando per la presenza di ratti o topi, accertata in un edificio, possa temersi un danno per la salute pubblica, il Sindaco su parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale ordina le necessarie operazioni di derattizzazione e le necessarie opere di bonifica ambientale.

La zona da derattizzare viene delimitata da chi effettua l'intervento.

1.4.9 Vaccinazioni

Il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio Pediatria di Comunità dell'Unità Sanitaria Locale, secondo le rispettive competenze, provvedono ad attuare gli interventi di immunizzazione attiva o passiva a carattere facoltativo od obbligatorio contingente su disposizione del Ministero della Sanità.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite. Possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni coloro che, a giudizio del medico vaccinatore dell'Unità Sanitaria Locale, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere assoggettati senza danno.

Presso tutti i servizi, gli ambulatori privati, gli studi medici di assistenza primaria, ove si eseguono vaccinazioni, è tenuta nota, in appositi schedari o registri, delle vaccinazioni eseguite, registrate in modo da rendere segnalabile ogni inconveniente vaccinale occorso.

Gli stessi medici vaccinatori sono tenuti a comunicare al Servizio di Igiene Pubblica le vaccinazioni effettuate con cadenza quantomeno semestrale.

1.4.10 Compiti dell'Ufficio di Stato Civile - Registrazioni Certificazioni

Gli Uffici di Stato Civile di ogni Comune trasmettono mensilmente al Distretto dell'AUSL i dati anagrafici di ogni nato.

Gli stessi uffici trasmettono ogni mese all'Unità Sanitaria Locale l'elenco corredato delle generalità, degli immigrati, degli emigranti e dei deceduti.

1.4.11 Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite

I medici, liberi professionisti, convenzionati, dipendenti da Enti Pubblici e da Aziende hanno l'obbligo di dare comunicazione delle vaccinazioni praticate, per iscritto, al Servizio Igiene Pubblica dell'A.U.S.L., che le registra nell'apposito schedario, indicando, per ogni soggetto, nome, cognome, sesso, data di nascita, domicilio, tipo di vaccino adoperato, nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo di Stato, date in cui sono state eseguite le vaccinazioni.

1.4.12 Misure di profilassi antirabbica - Detenzione di cani

Quando un cane, un gatto o altro animale, capace di trasmettere la rabbia, morsi 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.

La denuncia deve contestualmente consentire di:

- a) segnalare l'animale morsicatore, con tutti gli elementi utili al fine dell'identificazione, al Servizio Veterinario per gli accertamenti e la conseguente osservazione per il tempo previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria;
- b) indirizzare il morsicato al locale Servizio Igiene Pubblica, per gli interventi del caso.

Il Servizio Veterinario comunicherà sollecitamente l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore al Servizio Igiene Pubblica.

Il proprietario del cane è tenuto a rendere il cane reperibile per l'osservazione clinica per almeno 10 giorni dall'avvenuta morsicatura.

1.5. VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE.

1.5.1 Apertura di studi professionali medici.

Si definisce come studio professionale medico - gabinetto medico privato, lo studio dove il singolo medico esercita la *propria* personale attività, che non possiede un'organizzazione tale da consentirgli di funzionare anche in sua assenza e che non rientra, per complessità di struttura o per le attrezzature ivi impiegate in una delle tipologie di cui al successivo art. 1.5.6.

La presenza nello studio professionale di semplici attrezzature di diagnostica per immagini non comporta il rientro dello studio nella categoria dei presidi soggetti ad autorizzazione allorché tali attrezzature vengano utilizzate dal professionista come ausilio dell'esame clinico e non come attività diagnostica comportante refertazione ad altri sanitari.

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio studi professionali o gabinetti medici privati senza certificazione di idoneità igienico - sanitaria dei locali e delle attrezzature utilizzate per l'attività professionale, rilasciata dal Servizio Igiene Pubblica del Distretto competente dell'Azienda U.S.L. di Reggio Emilia.

La stessa certificazione di idoneità igienico - sanitaria è richiesta anche in caso di ampliamento dello studio professionale medico .

Ai fini dell'instaurazione e del mantenimento del rapporto convenzionale i medici di medicina generale, i pediatri di libera scelta e gli specialisti convenzionati esterni devono avere la disponibilità di uno studio professionale idoneo nel quale esercitare l'attività convenzionata

Non è ammesso nel territorio comunale l'esercizio di una professione sanitaria o arte ausiliaria di professione sanitaria in forma ambulante ad eccezione dei mezzi mobili debitamente autorizzati dal Sindaco, per l'esecuzione di radiografie od altri eventuali esami diagnostici.

1.5.2 Apertura di strutture sanitarie veterinarie private

Le strutture veterinarie private si differenziano in:

1. studio veterinario
2. ambulatorio veterinario
3. clinica veterinaria-casa di cura veterinaria-ospedale veterinario privato
4. laboratorio veterinario di analisi

Tali strutture, che sono soggette al rispetto delle norme generali e specifiche in materia di igiene nonché alle norme sul benessere animale, sono così descritte:

1. studio veterinario: il locale dove il medico veterinario, generico o specialista, esplica la propria attività professionale in forma privata e personale o in forma associata, nel quale comunque non possono essere effettuate prestazioni che comportano attività clinica, terapeutica, chirurgica o diagnostica
2. ambulatorio veterinario: è l'ambulatorio dove uno o più medici veterinari, generici o specialisti, forniscono prestazioni veterinarie cliniche
3. casa di cura veterinaria: è la clinica o casa di cura dove più medici veterinari, generici o specialisti, forniscono prestazioni veterinarie con possibilità di degenza oltre quella giornaliera
4. ospedale privato: è l'ospedale dove oltre a quanto già indicato al punto 3) deve essere assicurata la degenza oltre quella giornaliera ed attivati i servizi di pronto soccorso e di laboratorio
5. laboratorio di analisi: è il laboratorio dove si eseguono per conto di terzi e con richiesta veterinaria, indagini diagnostiche strumentali di carattere fisico, chimico, immunologico, virologico, microbiologico, citologico, istologico su liquidi e materiali biologici animali

L'esercizio di una struttura veterinaria è sempre soggetto ad autorizzazione del Sindaco; viene escluso lo studio medico veterinario in cui l'esercizio professionale non comporta attività clinico terapeutica.

L'autorizzazione del Sindaco viene rilasciata previo parere espresso dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL.

Per l'attivazione di uno studio veterinario il medico veterinario deve darne comunicazione scritta al Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per territorio.

Chiunque può essere titolare di una struttura veterinaria, eccettuato lo studio, purché la stessa sia affidata alla direzione responsabile di un medico veterinario.

1.5.3 Apertura di studi professionali di professioni sanitarie non mediche

Si definisce come studio professionale privato lo studio dove il professionista sanitario, in possesso del titolo di studio abilitante, esercita in modo individuale la sua professione.

Qualunque professionista sanitario che intenda aprire uno studio per l'esercizio di professione sanitaria è tenuto a richiedere un certificato di idoneità dei locali e delle attrezzature al Servizio di Igiene Pubblica.

Non è ammesso nel territorio comunale l'esercizio di una professione sanitaria o arte ausiliaria delle professioni sanitarie in forma ambulante ad eccezione dei mezzi mobili per l'esecuzione di radiografie, debitamente autorizzati.

1.5.4 Requisiti degli studi professionali medici e degli altri esercenti le professioni sanitarie e documentazione necessaria per il rilascio della certificazione di idoneità-sanitaria.

Ai fini del rilascio della certificazione di idoneità di cui al precedente articolo, gli interessati devono farne richiesta scritta al Servizio Igiene Pubblica. La domanda dovrà contenere, oltre le generalità del richiedente e l'ubicazione dello studio professionale, indicazioni sul tipo di attività che si intende espletare, l'elenco delle attrezzature installate nonché l'orario di apertura al pubblico dello studio medico.

Alla domanda dovrà essere allegata una planimetria dei locali in scala 1:100 riportante la destinazione d'uso, le dimensioni, le altezze e i rapporti aero - illuminanti dei singoli vani.

I locali adibiti ad uso studio professionale devono possedere dal punto di vista igienico-sanitario i seguenti requisiti strutturali:

- 1) essere costituiti da almeno un locale di visita di superficie non inferiore a 12 mq. in modo da consentire lo svolgimento dell'attività diagnostico - terapeutica, da un locale attesa di almeno 10 mq. di superficie e un servizio igienico accessibile dalla sala d'attesa;
- 2) i locali di visita e la sala attesa devono avere un'altezza non inferiore a 2.70 mt. ed una aerazione ed illuminazione naturale con superficie finestrata apribile non inferiore ad 1/8 della superficie di calpestio; il servizio igienico può essere anche privo di aero - illuminazione naturale purchè munito di sistema di ventilazione automatica in grado di assicurare almeno 10 ricambi d'aria/ora.
- 3) il locale di visita ed il servizio igienico devono avere pavimenti in materiale impermeabile ben connessi e pareti con rivestimento impermeabile e facilmente lavabili e disinfettabili fino all'altezza minima di 2,00 mt. dal pavimento; il locale di visita deve essere dotato di una zona con lavandino e retrostante piastrellatura, rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone liquido, asciugamani a perdere e relativo raccoglitore; il servizio igienico, inoltre, deve avere accesso dalla sala attesa, tramite corridoio, antibagno o disimpegno, deve essere dotato di lavandino con rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere con relativo raccoglitore;
- 4) se lo studio è ubicato presso edifici adibiti ad altre attività, lo stesso deve essere isolato dall'ambiente circostante per quanto attiene all'aspetto visivo ed acustico;
- 5) per gli studi medici di medicina generale convenzionati si applicano i requisiti stabiliti inoltre dall'art.22 del DPR 28.7.2000, n. 270 "Regolamento di esecuzione dell'accordo collettivo nazionale per la disciplina dei rapporti con i medici di medicina generale". Lo studio del medico convenzionato con il Servizio Sanitario Nazionale, essendo destinato in parte allo svolgimento di un pubblico servizio, deve rispettare le norme in materia di superamento delle barriere architettoniche di cui al DM 14.6.1989 n. 236 e della Legge 5.2.1992 n.104.
- 6) l'impianto elettrico degli ambulatori deve essere rispondente alle Norme CEI 64.4 ed essere classificato e periodicamente verificato ai sensi di tali norme

1.5.5 Requisiti delle strutture sanitarie veterinarie private e documentazione necessaria per il rilascio della certificazione di idoneità-sanitaria.

- L'ambulatorio veterinario deve essere dotato di locali distinti ed adeguati per la sala di attesa, per l'attività clinica e di servizi igienici
- La casa di cura veterinaria, la clinica veterinaria e l'ospedale veterinario devono essere dotati di locali distinti e adeguati per la sala d'attesa, per l'attività clinica, per l'attività chirurgica, per l'attività di laboratorio, di adeguati ambienti per la degenza, di un locale cucina e deposito degli alimenti e di servizi igienici e spogliatoi per il personale .
- Il laboratorio veterinario di analisi deve essere dotato della sala di accettazione, di servizio igienico e di adeguati ambienti per l'attività analitica.

I locali per l'attività clinica, chirurgica e per l'attività di laboratorio devono avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili e disinfettabili fino ad una altezza non inferiore a mt.2 dal pavimento.

Nei locali dove viene svolta l'attività chirurgica si dovrà prevedere un pozzetto di raccolta collegato con la fognatura ed il pavimento dovrà avere una inclinazione adeguata verso tale pozzetto, ovvero il tavolo chirurgico dovrà essere dotato di un sistema di raccolta dei liquidi organici per il loro corretto smaltimento.

I locali per la sala d'attesa, per l'attività clinica, chirurgica, di degenza e di laboratorio devono avere una altezza non inferiore a mt.2,70, aereazione naturale ed illuminazione naturale: la superficie fenestrata dovrà essere apribile per almeno 1/8 della superficie del pavimento.

I locali per l'attività clinica, chirurgica e di laboratorio devono essere dotati di un lavandino con retrostante piastrellatura, rubinetteria a comando non manuale con acqua calda e fredda.

Nel caso in cui nella stessa struttura coesista una attività di toelettatura, tale attività deve essere esercitata in locali separati e nettamente distinti.

I locali di toelettatura sono quelli di cui al punto 3.8.5 del presente regolamento.

La domanda per l'autorizzazione al funzionamento deve contenere:

- generalità del/ dei titolari o del rappresentante legale se persona giuridica

- ubicazione della struttura

Alla domanda devono essere allegati:

1. planimetria dei locali in scala 1/100 riportante la destinazione d'uso, le dimensioni, le altezze ed i rapporti aereo-illuminanti dei singoli vani
2. elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura.

1.5.6 Apertura di presidi diagnostici, curativi e riabilitativi, ambulatoriali e poliambulatoriali privati.

L'apertura di tali strutture ed i relativi requisiti strutturali organizzativi e funzionali sono disciplinati alla Legge Regionale 12.10.1998, n.34 e dalla successiva Deliberazione Regionale 8.2.1999, n. 125.

Gli ambulatori definiti in tale ambito sono gli istituti aventi individualità ed organizzazione propria autonoma e che quindi non costituiscono lo studio privato e personale in cui il medico esercita la professione.

Nessuno può aprire o ampliare o trasformare o tenere in esercizio presidi sanitari di cui alla L.R. n.34/1998, senza speciale autorizzazione del Sindaco, che la concede previo parere della Commissione Dipartimentale, di cui all'articolo 4 della suddetta L.R.

Il Sindaco, indipendentemente da altri procedimenti di legge specificamente avviati, ordina la chiusura degli ambulatori privati aperti o esercitanti senza l'autorizzazione suddetta.

Il Sindaco può altresì ordinare la chiusura, per una durata non superiore a tre mesi, degli ambulatori privati nei quali fossero accertate violazioni alle prescrizioni contenute nell'atto di autorizzazione o altre irregolarità.

Di tutti i provvedimenti adottati dal Sindaco relativamente ai presidi sanitari privati e poliambulatoriali, è data comunicazione al Presidente della Giunta Regionale, che può annullarli entro 20 giorni dalla data del ricevimento.

1.5.7 Gestione degli studi professionali medici e dei presidi sanitari privati.

Tutti i locali adibiti ad uso medico devono essere correttamente mantenuti, tramite periodiche operazioni di pulizia, sanificazione e tinteggiatura delle pareti inoltre, devono essere adottati provvedimenti per la profilassi delle malattie infettive con particolare riferimento alle norme di prevenzione contenute nel Decreto del Ministero della Sanità del 28/9/90.

I titolari di studi medici ed i direttori tecnici dei presidi sanitari privati debbono:

- informare gli operatori dei rischi specifici cui sono esposti e far conoscere le norme di prevenzione di cui al D.M. 28/9/90;
- assicurare agli operatori mezzi, presidi e materiali per l'attuazione delle norme di prevenzione;
- vigilare affinché gli operatori osservino le precauzioni stabilite ed usino i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

Le attrezzature destinate al contatto con mucose o cute lese dovranno essere sterili al momento dell'uso.

Laddove sia possibile, dovrà essere utilizzato materiale monouso, per le attrezzature che non sono disponibili in commercio nella forma monouso, lo studio dovrà essere dotato di apparecchiature e materiali per la sterilizzazione o la disinfezione di alto livello.

Per attività che richiedano materiale sterile al momento dell'uso, ovvero disinfettato o sterilizzato dopo ogni applicazione, dovranno essere indicati i sistemi di riduzione della carica microbica adottati con particolare riferimento all'utilizzo di materiale a perdere, prodotti e processi per la disinfezione, apparecchi per la sterilizzazione, modalità di conservazione delle attrezzature.

Tutti gli studi medici e gli ambulatori privati nei quali vengono effettuate attività odontoiatriche e/o chirurgiche devono essere dotati di strumentazione per la sterilizzazione con calore umido (autoclave).

I titolari degli studi medici ed i direttori tecnici dei presidi sanitari privati dotati di autoclave devono provvedere a controlli periodici sul funzionamento di tali apparecchiature: giornalmente tramite indicatori di processo e mensilmente tramite indicatori di risultato (es. prove biologiche con spore). I risultati dei controlli effettuati devono essere resi disponibili per controlli da parte degli organi preposti all'attività di vigilanza.

1.5.8 Case di cura private

Sono case di cura private, gli stabilimenti sanitari dotati di reparti di degenza e di servizi di diagnosi e cura, gestiti da privati, nei quali si provvede al ricovero a fini diagnostico, curativi e riabilitativi.

I requisiti sono determinati dalla Legge Regionale 12.10.1998, n.34 e dalla successiva Deliberazione Regionale 8.2.1999, n. 125.

Nessuno può aprire o tenere in esercizio case di cura private senza autorizzazione.

Le procedure per la richiesta di autorizzazione all'apertura, ampliamento e trasformazione di case di cura private sono quelle di cui alla Legge Regionale 34/1998 e dalla successiva Deliberazione Regionale 8.2.1999, n. 125.

1.5.9 Strutture socio - assistenziali.

Le strutture socio assistenziali a carattere residenziale o semiresidenziale per anziani e per cittadini portatori di handicap, sono disciplinate dalla L.R. n. 2/85 e dalle specifiche Direttive Regionali; in particolare il riferimento è costituito dalla Delibera Regionale n.564 del 1.3.2000 .

Per le Residenze Sanitarie Assistenziali si applicano le stesse disposizioni.

Nessuno può aprire o tenere in esercizio una struttura che offra ospitalità di tipo residenziale e semiresidenziale rientrante nelle tipologie indicate dalla direttiva 564/2000, per minori, portatori di handicap, anziani e cittadini ammalati di AIDS, senza la prevista Autorizzazione al funzionamento rilasciata dal Sindaco.

La Delibera Regionale 564/2000 all'art.3, parte I, prevede quali sono le strutture non soggette all'obbligo di autorizzazione al funzionamento.

Le strutture di cui al presente articolo devono essere mantenute nelle condizioni di igiene e sicurezza e devono garantire la presenza di personale come previsto dai requisiti indicati dalla Delibera Regionale 564/2000.

La vigilanza è di competenza dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione.

Il Sindaco o l'Amministrazione Provinciale possono richiedere verifiche ispettive anche alla Commissione di cui al paragrafo 6.2, parte I, delle Direttive 564/2000.

Qualora venga accertata in corso di vigilanza l'assenza di uno o più requisiti minimi o il superamento della capacità recettiva autorizzata, il Comune diffida il legale rappresentante del soggetto gestore a provvedere al necessario adeguamento entro un termine stabilito.

Il mancato adeguamento o l'accertamento di carenze che possono mettere in pericolo la sicurezza degli ospiti comportano l'adozione di un provvedimento di sospensione dell'attività, come disposto dalla Delibera Regionale 564/2000, parte I, art 9.

1.5.10 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 del Distretto competente dell'Azienda U.S.L.

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

1.5.11 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 T.U.LL.SS. - R.D. 27/07/1934, n. 1265, gli esercenti la professione di medico - chirurgo oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro ventiquattro ore dall'accertamento di decesso
- b) a denunciare al Sindaco e allo S.M.I.E.E., entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme;
- c) di denunciare al Servizio di Igiene Pubblica i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma della legge 02/12/1975, n. 638.

1.5.12 Commercio di Dispositivi medici e Presidi medico - chirurgici di qualsiasi specie

La produzione e commercializzazione dei Dispositivi medici è normata dal Decreto legislativo 24.2.1997, n. 46.

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

1.5.13 Disciplina del servizio privato di trasporto e soccorso infermi a mezzo autoambulanza.

Fatta eccezione per i mezzi ed i servizi dipendenti dalla Croce Rossa Italiana, Aziende U.S.L ed ospedaliere, Comuni, Province, Enti e Corpi dello Stato quali Forze Armate e Vigili del Fuoco, nessuna attività di trasporto e soccorso infermi può essere esercitata senza apposita autorizzazione rilasciata dal Sindaco del Comune sede di partenza e sosta delle autoambulanze.

A questo fine i soggetti interessati al rilascio dell'autorizzazione dovranno presentare al Sindaco apposita istanza in bollo indicando:

- le generalità del soggetto richiedente o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;

- il tipo di istituzione che si intende aprire, trasformare, ampliare o trasferire;
- l'ubicazione e la denominazione della medesima.

Alla domanda dovranno essere allegati i seguenti documenti:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi (pianta e sezione scala 1:100), corredata di relazione tecnica per ciascun ambiente destinato ad autorimessa, sosta del personale, servizi igienici, spogliatoio, guardaroba, deposito biancheria sporca o infetta, sede della direzione tecnico - sanitaria;
- 2) dichiarazione di un medico - chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione sanitaria del servizio controfirmata dal richiedente l'autorizzazione;
- 3) elenco del personale sanitario (medici ed infermieri) e non sanitario (autisti, soccorritori) con l'indicazione dei titoli professionali posseduti, delle mansioni espletate e del tipo di rapporto d'impiego;
- 4) elenco degli automezzi adibiti al servizio e dei relativi dati di identificazione (targa e libretto di circolazione);
- 5) elenco del materiale sanitario e delle attrezzature fisse di assistenza cardio - respiratoria in dotazione di ciascun automezzo.
- 6) relazione descrittiva sulle caratteristiche organizzative dell'attività (tipo di attività che si intende svolgere, modalità di ricezione delle richieste e di coordinamento delle attività, descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali, dei mezzi e della biancheria, elenco delle attrezzature e materiali in sede fissa).

Dovrà essere richiesta al Sindaco nuova autorizzazione in presenza di:

- sostituzione del Direttore Sanitario;
- integrazione o sostituzione di autoambulanze;
- trasferimento della sede di partenza e sosta delle autoambulanze;
- subingresso nella titolarità e modifica della ragione sociale.

L'autorizzazione sindacale viene rilasciata previo accertamento della idoneità dei servizi offerti, eseguita da parte del Servizio di Igiene Pubblica competente per territorio.

Le richieste di autorizzazione verranno vagliate sulla base delle seguenti prescrizioni:

- il servizio di trasporto infermi deve essere coordinato da un Direttore Sanitario che ne è il diretto responsabile;
- durante il trasporto degli infermi devono essere contemporaneamente presenti nell'autolettiga due operatori, compreso l'autista, di cui uno individuato dalla Direzione Sanitaria addetto a compiti assistenziali;
- ciascuna autoambulanza deve essere sottoposta a periodiche disinfezioni ordinarie e straordinarie, mensili o dopo il trasporto di malati infettivi - contagiosi;

Si applica per gli autoveicoli destinati al trasporto di infermi o infortunati (autoambulanze) la normativa tecnica di cui al Decreto del Ministro dei Trasporti del 7/12/1987 n. 553.

1.5.14 Vigilanza sulle farmacie

Ai sensi della L. R. n. 19/1982, l'Azienda U.S.L. assicura la vigilanza igienico - sanitaria sulle farmacie tramite il Servizio Farmaceutico ed il Servizio di Igiene Pubblica: ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta ogni due anni dall'apposita Commissione prevista dalla legge regionale n. 19/1982.

I locali destinati a farmacie devono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni di ordine e di pulizia.

Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici con caratteristiche uguali a quelle stabilite dal punto 2.5.11. del presente Regolamento.

L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere alle prescrizioni del Regolamento edilizio comunale.

Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad 1/3 della intera superficie.

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

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

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, dotati di termometri di rilevazione della temperatura in continuo.

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 dell'Unità Sanitaria Locale, dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

Qualora, nel corso dell'ispezione, il personale di vigilanza dell'Azienda U.S.L. ravvisi situazioni di pericolo, provvede immediatamente a rimuoverle, impartendo le opportune disposizioni al responsabile della farmacia e assicurandosi della loro esecuzione; di tali provvedimenti, fermo restando ogni obbligo, darà tempestiva segnalazione al Sindaco e/o all'Autorità Giudiziaria secondo le rispettive competenze.

Eventuali sanzioni amministrative previste dalle vigenti norme nei confronti del titolare della farmacia sono adottate dal Sindaco su segnalazioni degli organi preposti alla vigilanza.

Le farmacie di nuova costruzione o in fase di ristrutturazione , devono essere accessibili e prive di barriere architettoniche.

1.5.15 Depositi e magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico chirurgici

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

Detti depositi devono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della farmacopea ufficiale e successive modifiche, dotati di termometri di rilevazione della temperatura in continuo.

1.5.16 Erboristerie

Vengono definite piante officinali le piante medicinali, aromatiche e da profumo comprese nell'elenco approvato con Regio Decreto 26 maggio 1932, n. 772.

Chiunque intenda raccogliere ed utilizzare piante officinali per la preparazione industriale deve conseguire il Diploma di Erborista presso una facoltà di Farmacia universitaria ai sensi della Legge 6.1.1931, n. 99.

I preparati a base di erbe , sia estemporanei che industriali, che per loro natura sono privi di attività farmacologica dimostrabile sono di libera vendita.

I prodotti di libera vendita presso le erboristerie non devono avere caratteristiche estrinseche o modalità d'uso suggerite tali da richiamare direttamente o indirettamente una qualunque attività terapeutica, che li qualificerebbero come specialità medicinali o galenici.

L'inizio dell'attività di commercializzazione deve essere comunicata al Sindaco allegando un certificato di idoneità sanitaria dei locali rilasciato dal Servizio del Dipartimento di Sanità Pubblica competente.

I preparati, sia estemporanei che industriali, che per la loro natura posseggono attività farmacologica dimostrabile, sono da considerare medicamenti veri e propri la cui dispensazione al pubblico è riservata al farmacista in farmacia e pertanto non possono essere venduti in erboristeria

Le piante che non possono essere utilizzate nei prodotti di erboristeria "non medicamentosi", perché qualunque ne sia l'uso non può essere esclusa l'attività terapeutica, sono riportati nell'allegato alla Circolare del Ministero della Sanità n.1 del 8.1.1981.

TITOLO II

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

2.1. NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

2.1.1 Rapporto con il Regolamento Edilizio

Le procedure relative alla concessione o autorizzazione a costruire, alla abitabilità o usabilità degli edifici, nonché le norme tecniche per le costruzioni, anche di carattere igienico, sono definite dal Regolamento Edilizio vigente del Comune, e si intendono come parte integrante delle presenti norme.

2.1.2 Parere su progetti di strutture a rilevante potenziale influsso sulla salute e sull'ambiente.

Ogni progetto di nuova costruzione e ogni ristrutturazione, riconversione, variante e ampliamento di insediamenti che interessano una superficie fondiaria superiore a 10.000 metri quadrati, dovrà essere corredato, da parte del proponente, di documentazione integrativa inerente il rispetto di quanto disposto del presente Regolamento al Capitolo 3, articoli 3.1.3, 3.3.4, 3.4.2 e 3.5.1.

Tale documentazione sarà sottoposta a valutazione congiunta da parte di ARPA e Dipartimento di Sanità Pubblica. Per gli insediamenti produttivi la domanda della concessione o dell'autorizzazione a costruire deve essere corredata da documentazione specifica disponibile presso il Servizio di Prevenzione e Sicurezza Ambienti di lavoro.

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

2.1.3 Strumenti urbanistici generali e attuativi

Gli strumenti urbanistici generali e i piani attuativi adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia alla Unità Sanitaria Locale territorialmente competente.

Nei termini previsti dalle vigenti normative per la proposizione di osservazioni, i servizi della AUSL produrranno al Comune le loro valutazioni.

2.1.4 Insediamenti produttivi

Per gli insediamenti produttivi e i luoghi di lavoro in genere la domanda di concessione o dell'autorizzazione a costruire deve essere corredata da documentazione specifica disponibile presso lo Sportello Unico.

Il Comune provvede al rilascio di concessione od autorizzazione edilizia sentita la commissione edilizia e previo parere dei Servizi di prevenzione dell'Azienda USL territorialmente competente in coordinamento e con il concorso esplicito del Servizio territoriale della sezione provinciale dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente (ARPA).

Le Prescrizioni contenute nei pareri preventivi sono parte integrante della concessione o autorizzazione edilizia.

Resta fermo quanto previsto dall'art.48 del DPR 303/56 sull'obbligo di comunicare al Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli ambienti di lavoro (SPSAL) ogni trasformazione, anche se non comporta opere edilizie, riguardante luoghi di lavoro.

2.1.5 Inizio dell'attività per gli insediamenti produttivi

Il titolare delle attività rientranti nell'elenco delle industrie insalubri di 1a e 2a classe (DM 05/09/1994), è tenuto a dare comunicazione al Sindaco dell'avvio della lavorazione prima dell'inizio della stessa, sia che essa abbia a svolgersi in un insediamento nuovo, sia in un insediamento già dichiarato usabile.

Alla stessa data l'impresa deve essere già in possesso dei requisiti previsti da autorizzazioni, licenze, nulla-osta od altri atti di assenso richiesti in materia di sanità, ambiente e sicurezza.

Il Sindaco provvederà ad informare i Servizi dell'Unità Sanitaria Locale competente.

2.1.6 Visite ai fabbricati per il rilascio dell'abitabilità o usabilità

Qualora, durante il sopralluogo per il rilascio dell'abitabilità o usabilità ove previste si rilevino condizioni di difformità dal progetto licenziato, dai requisiti prescritti in sede di parere preventivo, dalle norme del presente Regolamento, il Sindaco può sospendere la procedura per il rilascio del certificato di abitabilità o usabilità e/o ordinare opportuni lavori di adeguamento al progetto approvato.

2.1.7 Alloggio antigienico - decreto d'inaffittabilità

Su richiesta del Servizio di Igiene Pubblica, il Sindaco può dichiarare antigienico e/o inaffittabile un alloggio per i seguenti motivi:

- a) degrado relativo a tetti, muri perimetrali, pavimenti, pareti, soffitti, servizi igienici;
- b) umidità non eliminabile con ordinaria manutenzione;
- c) carenze rimediabili di aereazione, coibenza termica, riscaldamento, sistemi idonei di smaltimento delle acque reflue.

Un alloggio dichiarato inaffittabile, non potrà essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio di Igiene Pubblica abbia accertato l'eliminazione delle cause di antigenicità che l'avevano reso inaffittabile.

2.1.8 Dichiarazione di alloggio inabitabile

Il Sindaco, su proposta del Servizio di Igiene Pubblica può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per ragioni igienico-sanitarie quando si rilevino le seguenti condizioni:

- condizioni di degrado tali da pregiudicare la salute degli occupanti;
- alloggio improprio (soffitta, seminterrato, box ecc..)
- requisito di superficie ed altezza ritenuti insalubri;
- mancanza di aereoilluminazione;
- mancata disponibilità di servizi igienici
- mancanza di approvvigionamento di acqua potabile.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo l'adeguamento ai requisiti richiesti, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

2.1.9 Misure igieniche nei cantieri edili

In tutti i cantieri dove si eseguono lavori di costruzione, manutenzione, riparazione o demolizione di opere edilizie, elettriche, stradali, idrauliche di sterro ecc. devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.

Per tutta la durata dei lavori il cantiere deve essere recintato per una altezza di metri 2 e provvisto di segnalazioni di ingombro e di pericolo diurne e notturne, dispositivi rifrangenti ed integrazioni dell'illuminazione stradale.

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

Nei cantieri a stretto confine con abitazioni civili le attività rumorose potranno essere svolte dietro autorizzazione in deroga da richiedersi al Sindaco, ai sensi del DPCM 1/3/91 e successive modificazioni ed integrazioni.

Nella scelta dei macchinari e delle attrezzature di cantiere suscettibili di produrre rumore l'impresa dovrà privilegiare quelle che producano il piu' basso livello di rumore (Art 46 comma 3 del Dlgs 277/91).

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

Gli eventuali W.C. provvisori, da gestire nel rispetto dell'igiene e salubrità dei luoghi, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppressi appena sia possibile sostituirli con altri all'interno dell'edificio.

2.1.10 Demolizione di fabbricati

Prima di dare corso ad opere di demolizione deve essere eliminato il materiale contenente amianto sia in matrice compatta che friabile.

L'impresa esecutrice ha l'obbligo di presentare allo SPSAL, ai sensi dell'art.34 del D.Leg.277/91, un piano di lavoro che preveda tutte le cautele e le tecniche richieste dalle disposizioni vigenti per la tutela dei lavoratori e dell'ambiente.

Prima dell'inizio lavori il piano dovrà aver ottenuto parere favorevole dai servizi preposti.

Le parti di fabbricato da demolire dovranno essere preventivamente inumidite per evitare la dispersione delle polveri nelle zone circostanti, e i materiali di demolizione devono essere fatti scendere a mezzo di apposite trombe o recipienti, per evitare il sollevamento delle polveri.

L'area di cantiere dovrà essere bagnata almeno due volte al giorno in caso di stagione secca.

I mezzi di trasporto per l'eventuale movimentazione di terre ed altri materiali polverulenti dovranno essere telonati.

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

E' vietato il deposito nei cortili e in genere in tutti gli spazi di ragione privata, di terreno e materiale di rifiuto, provenienti dall'esecuzione o dalla demolizione di opere murarie.

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

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

I rifiuti non possono essere eliminati mediante l'accensione di fuochi. Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine.

2.1.11 Condizioni e salubrità del terreno

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

Gli oneri del risanamento sono a carico del proprietario del terreno.

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 isolamento tramite realizzazione di idonee intercapedini ventilate, o vespai, o rivestimenti impermeabili ove necessario o sufficienti drenaggi. Questi ultimi realizzati nel rispetto di quanto stabilito dalle norme tecniche riguardanti le indagini sui terreni e sulle rocce, la stabilità dei pendii naturali e delle scarpate, i criteri generali e le prescrizioni per la progettazione, l'esecuzione e il collaudo delle opere di sostegno dei pendii e delle opere di fondazione di cui al D.M. 21/01/1981 come modificato dal D.M. 11/03/1988, senza dar luogo a prelievo d'acque dal sottosuolo.

L'emungimento delle acque di drenaggio, ove indispensabile, deve essere ridotto al minimo consentito. A tal fine l'impresa esecutrice dei lavori deve attuare le misure preventive indicate nella relazione geologica e/o geotecnica redatta allo scopo dal geologo o dall'ingegnere minerario.

Le acque di drenaggio, in tal caso, andranno convogliate in acque superficiali o nei condotti fognari previsti per le acque bianche.

E' fatto obbligo di adottare i provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti.

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

E' vietato per le colmate l'uso di materiali inquinanti.

2.2. PRESCRIZIONI IGIENICHE D'ORDINE GENERALE PER LE COSTRUZIONI

2.2.1 Igiene e manutenzione degli edifici e delle aree esterne private

Il proprietario e l'utilizzatore devono mantenere le costruzioni e gli spazi esterni di pertinenza, in condizioni di pulizia e costantemente sgombri da ogni rifiuto e da qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni, proliferazione di insetti e roditori.

Alla pulizia di detti spazi sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso.

Nel caso l'edificio principale o altre parti accessorie siano costituite di materiali contenenti Amianto (es. coperture, pavimenti, pareti, coibentazioni) il proprietario e/o l'utilizzatore deve predisporre un "Programma di Manutenzione e Controllo" designandone un Responsabile.

Qualora la tipologia di materiale sia "Amianto friabile" il proprietario e/o l'utilizzatore deve provvedere a far ispezionare l'edificio almeno una volta all'anno da personale tecnico in grado di valutarne lo stato di conservazione e redigere un rapporto dettagliato da trasmettere alla Azienda USL.

Gli edifici devono essere progettati ed eseguiti in modo che la manutenzione, la verifica o la riparazione dell'opera o delle sue pertinenze, comprese le componenti tecnologiche, possa avvenire in condizioni di sicurezza per i lavoratori che effettuano tali lavori e per le persone presenti nell'edificio e intorno ad esso. Lo studio degli elementi architettonici deve tenere in primaria considerazione le esigenze della sicurezza, e se del caso, essere subordinato ad esse. In particolare:

1. per l'accesso alla quota di lavoro o di transito devono essere predisposti percorsi, aperture e mezzi con caratteristiche tali da permettere il movimento delle persone ed il trasporto di materiali e attrezzature di lavoro in condizioni di sicurezza

2. per il transito ed i lavori in quota devono essere predisposti elementi permanenti a protezione delle parti non praticabili e dei lati aperti delle coperture e/o elementi che favoriscono la posa in opera e l'utilizzo di dispositivi di sicurezza

2.2.2 Ringhiere e parapetti

I parapetti delle finestre, dei balconi e le ringhiere delle scale dovranno avere i requisiti rispondenti a quanto previsto dalla L. 13/89 e D.M. 236/89 e comunque avere altezza di 1,00 mt. ed essere inattraversabile da una sfera di 10 cm. di diametro .

Nelle finestre a tutta altezza e nelle pareti vetrate che si aprono sul vuoto la parte inferiore deve essere non apribile e costituita da materiali di sicurezza o dotata di ringhiera di altezza non inferiore a m.1,00 dal pavimento.

2.2.3 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, con diametro interno non inferiore a cm. 8, e facilmente ispezionabili.

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

Le giunte dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Nei pluviali delle grondaie è consentito immettere solo acque piovane

I canali di gronda devono essere dotati di pozzetto sifonato di ispezione al piede.

2.2.4 Approvvigionamento di acqua potabile

Ogni costruzione adibita ad attività principale deve essere provvista di acqua potabile.

La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno e rispondere a tutti i requisiti fissati nel capitolo quarto del presente regolamento.

2.2.5 Conduzze di scarico dei W.C. cucine e lavatoi:

Le condutture di scarico dei W.C, devono essere costruite con materiali impermeabili, di diametro adeguato al numero dei W.C. serviti. I pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.

Le condutture di scarico saranno dotate di doppia canalizzazione, verticali , prolungate sopra il tetto, dotate di idonea copertura atta ad impedire infiltrazione di acque e sifonate al piede. Esse devono essere disposte in modo tale da non arrecare alcun danno o molestie al vicinato.

Non potranno mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a luoghi di lavoro di qualsiasi tipo.

Gli scarichi derivanti dai W.C. prima dell'immissione in pubblica fognatura dovranno essere convogliati in apposito pozzetto sifonato.

Tutti i lavandini, i bagni, ecc., devono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica, facilmente accessibili per le operazioni di manutenzione.

Gli scarichi delle cucine dovranno essere dotati di apposito pozzetto di separazione grassi.

2.2.6 Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale

Nei nuclei abitati dotati di rete fognaria le acque devono essere convogliate nella pubblica fognatura, nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento dell'Ente Gestore per la gestione delle pubbliche fognature

In ogni caso la rete di raccolta delle acque meteoriche dovrà essere separata da quella delle acque luride e nelle zone in cui è possibile, lo scarico dovrà avvenire sul suolo, in corpo idrico superficiale, o nella rete pubblica prevista a tale fine.

L'Impresa esecutrice dei lavori effettua l'allacciamento alla pubblica fognatura secondo i regolamenti tecnici previsti dal Regolamento dell'Ente Gestore e previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

Il Direttore dei lavori certifica che l'allacciamento e' stato effettuato a regola d'arte ; copia del certificato deve essere consegnato al proprietario.

Nelle zone non servite dalla pubblica fognatura si attua quanto definito dagli articoli 3.1.1 e seguenti, fino all'articolo 3.1.6 del presente regolamento.

2.2.7 Combustibili utilizzabili nelle centrali termiche

I combustibili utilizzabili negli impianti termici a combustione sono di tipo e caratteristiche merceologiche definite nel D.P.C.M. 2710/1995 a seconda delle destinazioni d'uso dell'impianto stesso individuato.

2.2.8 Umidità interna

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

Qualora si verificassero inconvenienti di questo genere sarà cura del proprietario o del locatario provvedere alla eliminazione delle cause ed al ripristino delle condizioni iniziali.

L'umidità da infiltrazione causata da guasti, rotture o altri inconvenienti deve venire risolta a cura del proprietario o del locatario del bene che provoca l'infiltrazione stessa.

Terrazze, giardini pensili e coperture piane, devono essere adeguatamente impermeabilizzate e realizzate in modo da consentire un rapido deflusso delle acque piovane, al fine di evitare qualsiasi ristagno di acqua e le conseguenti infiltrazioni.

2.2.9 Misure contro la intrusione e diffusione di insetti, animali nocivi 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.

Vanno resi impenetrabili a ratti e volatili, con griglie o reti, i sottotetti, le aperture compresi i frantoni in cotto, sia per i tetti a coppi sia per quelli in tegole marsigliesi o altre coperture che possano offrire ricettacolo.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione dei locali, le buche, le bocche di lupo e tutte le aperture in genere.

Nel caso di solai o vespai con intercapedini ventilate, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglie fitte.

Le canne di aspirazione oppure i condotti di aereazione devono essere dotati di reti a maglie fitte alla sommità o in posizioni facilmente accessibili per i necessari controlli.

I cavi elettrici, telefonici, per TV, per illuminazione pubblica devono essere posti, di norma, in canalizzazioni stagne secondo norme tecniche

2.3. REQUISITI IGIENICI DEGLI ALLOGGI**2.3.1 Campo di applicazione**

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

2.3.2 Caratteristiche dei locali

I requisiti dei locali, per quanto riguarda altezza, dimensione planimetrica, illuminazione e aerazione, vengono definiti dalle norme tecniche del Regolamento Edilizio.

Vengono comunque qui stabilite ulteriori specifiche per quanto riguarda i locali cucina e bagno e i locali seminterrati:

Illuminazione ed aereazione

Con riferimento alla destinazione residenziale e specificatamente per gli spazi di fruizione per attività principali (soggiorno, studio, pranzo, letto, cucina, con esclusione degli spazi destinati a bagno, ripostiglio, corridoio, disimpegno e altri spazi di servizio) deve essere garantita una superficie illuminante minima pari a 1/8 della superficie del pavimento (D.M.05/07/1975 ART. 5).

Il rapporto illuminante dovrà essere conteggiato considerando la superficie finestrata al lordo dei telai ed al netto di elementi strutturali o altri ostacoli che ostruiscono o riducono l'effettiva superficie illuminante.

Nelle nuove costruzioni o ristrutturazioni edilizie con cambio di destinazione d'uso il requisito si intende convenzionalmente soddisfatto se sono rispettate le seguenti condizioni:

1. Rapporto illuminante $R_i \geq 1/8$.
2. Profondità dei vani, misurata perpendicolarmente al piano della parete finestrata, minore od uguale a 2,5 volte l'altezza utile dei vani stessi.

3. Per vani affacciatisi sotto porticati, il rapporto illuminante R_i va calcolato con riferimento alla superficie del pavimento dell'ambiente interessato, aumentato della quota di superficie del porticato prospiciente l'ambiente stesso.
4. Per vani con superficie illuminante interessata da balconi o aggetti sovrastanti di profondità superiore 1,00 m, la dimensione della superficie illuminante, definita dal rapporto $R_i \geq 1/8$, dovrà essere aumentata di 0,05 m² ogni 5 cm di ulteriore oggetto oltre 1,00 m.
5. Per vani aventi come unica apertura esterna la porta a vetri di ingresso, quest'ultima dovrà essere dotata di apertura a vasistas

Per gli interventi sul patrimonio edilizio esistente che mantengono la destinazione residenziale precedente, qualora non si raggiungano i livelli previsti e non sia possibile intervenire per vincoli oggettivi sul numero e dimensione delle aperture (edifici vincolati e/o classificati), il progettista dovrà precisare il rapporto R_i raggiunto in fase di progettazione, nonché gli interventi proposti per conseguire un eventuale miglioramento della situazione preesistente.

Per il recupero alla residenza di spazi precedentemente destinati ad altra attività o non utilizzati, nella stessa situazione precedente (vincoli esterni), il requisito si intende rispettato se $R_i \geq 1/16$. In ogni caso il livello di prestazione non dovrà essere peggiorativo rispetto alla situazione iniziale.

Per il recupero alla residenza di spazi precedentemente destinati a sottotetto il requisito si intende rispettato se $R_i \geq 1/16$ qualora le finestre siano esclusivamente in falda (Legge Regionale n° 11 del 06/04/98).

Nel caso in cui siano presenti elementi strutturali (gelosie, vetrocemento non colorato) l'effettiva superficie illuminante è ridotta al 50%.

I servizi igienici possono essere ricavati in ambienti non direttamente illuminati ed aerati dall'esterno purché siano comunque dotati di impianto meccanico di estrazione che garantisca un ricambio di 5Vol/h in continuo.

I locali destinati a cantine potranno avere aerazione naturale indiretta, ma mai essere completamente chiusi.

I locali destinati a garage dovranno avere un'aerazione diretta pari a 1/100 della superficie in pianta.

Dimensione dei locali

Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a m² 14, per i primi 4 abitanti, e m² 10, per ciascuno dei successivi.

CUCINE

Ogni appartamento deve essere dotato di un locale o spazio adibito ad uso cucina, illuminato ed areato direttamente dall'esterno. Nelle nuove costruzioni i prodotti della combustione degli apparecchi di cottura devono essere scaricati all'esterno attraverso canne fumarie, o camini o altri sistemi previsti dalle norme UNI-CIG. Nel caso gli impianti a gas siano alimentati da rete di distribuzione le caratteristiche dei condotti di evacuazione e la ventilazione dei locali devono essere conformi alle indicazioni previste dalle norme UNI-CIG 7129/92 (punti 2.3.1.1. e 3)

Per appartamenti superiori a mq. 65 la superficie di questo locale dovrà essere maggiore di mq. 5,40, con finestratura non inferiore a mq. 1.

Negli appartamenti inferiori a mq. 65 sono consentiti spazi cucina in nicchia (posto di cottura) prive di finestra e di superficie non inferiore a mq. 5,40, purché ampiamente aperte in altro locale pranzo e/o soggiorno di almeno mq. 14. In tale caso il Rapporto illuminante ed aerante dovrà essere commisurato alla superficie complessiva comprendente la "zona cottura". Lo spazio soggiorno(14 mq.) è da considerare al netto della superficie della "zona cottura"

BAGNI

Ogni unità abitativa, sia essa appartamento o monolocale deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: WC, lavabo, bidet, doccia o vasca.

Nei locali privi di finestra è vietata l'installazione di apparecchi a fiamma libera

Nel caso di alloggi distribuiti su piani diversi, è consigliata la dotazione di almeno un bagno per ogni piano.

Le stanze da bagno nelle unità abitative non possono comunicare direttamente con locali soggiorno, pranzo, cucina o letto se non attraverso un disimpegno.

E' consentito l'accesso direttamente dalla camera da letto quando l'alloggio è dotato di almeno un bagno con disimpegno

Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici, debbono avere pavimenti e pareti impermeabili e facilmente lavabili.

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

I vasi di latrina debbono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di vaschetta di cacciata di adeguata portata, è consigliabile l'installazione di cassette con possibilità di due livelli di cacciata

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

La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq. 4,50 ed una finestra che misuri almeno mq. 1 di luce libera, con parte apribile di almeno mq. 0,60 oppure di dimensioni tali da garantire un Rapporto illuminante ed areante di almeno 1/8

Nel caso il locale sia privo di aperture di illuminazione e di ventilazione verso l'esterno dovrà essere dotato di impianto meccanico di estrazione che garantisca un ricambio di 4 Vol/h. in continuo.

SOGGIORNO

Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno m^2 14.

LETTO

Le stanze da letto debbono avere una superficie minima di m^2 9, se per una persona, e di m^2 14, se per due persone.

STUDIO

Il locale ad uso studio dovrà avere superficie minima di m^2 9.

MONOLOCALI

L'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie minima, comprensiva del servizio igienico e relativo antibagno, non inferiore a m^2 28, e non inferiore a m^2 38, se per due persone.

LOCALI 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 interrati che quelli seminterrati devono avere aperture tali da assicurare una costante naturale aerazione.

Oltre a tali indicazioni generali, occorre rispettare i minimi funzionali previsti dalle norme vigenti (in particolare dalla L. 9 gennaio 1989 n. 13 e relativo regolamento) per la fruizione degli spazi da parte di persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale.

Altezza dei locali

Tenuto conto che l'altezza dei vani è caratteristica correlata alla disponibilità di adeguate cubature d'aria, per gli spazi di cui sopra occorre fare riferimento ai seguenti valori minimi:

- 2,40 m** per gli spazi per attività secondaria, per gli spazi chiusi di pertinenza, per gli spazi di circolazione e collegamento interni, per gli spazi destinati alla cura ed igiene della persona
- 2,70 m** per gli altri spazi per attività principale quali soggiorno, pranzo, cucina, camere da letto, tavernette e giochi bimbi.

Nel caso di spazi con soffitto non orizzontale, si fa riferimento all'altezza media che non dovrà essere inferiore a mt 2,70 con minimo in gronda di mt 2,00; nel caso di soffitto ad andamento a più pendenze si fa riferimento all'altezza virtuale (h_v) data dal rapporto v/s dove v è il volume utile ed s la superficie utile del vano.

I locali ad uso lavanderia e bagno ricavati nel sottotetto dovranno avere altezza media di mt 2,40 con minimo in gronda di mt 1,80.

Nel caso di recupero ai fini abitativi dei sottotetti esistenti è consentita un'altezza utile media di mt 2,40 per i locali adibiti ad abitazione, e di mt 2,20 per i locali adibiti a servizi, quali corridoi disimpegni, bagni e ripostigli. Fermi restando i limiti precedenti riferiti all'altezza media così calcolata, non vanno computati gli spazi di altezza minima inferiore a m. 1,80; tali spazi potranno non essere chiusi con opere murarie o arredi fissi, soprattutto se interessati da superfici fenestrate ventilanti ed illuminanti, e saranno opportunamente perimetrati ed evidenziati negli elaborati di progetto.

Per gli interventi di recupero del patrimonio edilizio esistente che mantengono la destinazione d'uso, sono ammessi valori inferiori delle altezze, qualora non si intervenga sulle strutture orizzontali e/o non sia possibile adeguare le altezze esistenti dei vani per vincoli oggettivi (edifici vincolati e/o classificati). L'altezza non potrà comunque essere inferiore a m. 2.20.

I soppalchi nei locali abitabili negli interventi di recupero del patrimonio edilizio sono ammessi quando:

- la proiezione orizzontale del soppalco non eccede 1/2 della superficie del locale;
- l'altezza minima per le parti con soffitto orizzontale ≥ 2.20 m; nel caso di soffitto inclinato l'altezza minima dovrà essere ≥ 1.80 m ed l'altezza media ≥ 2.20 m.
- le zone abitabili dei soppalchi sono aperte e la parte superiore è munita di balaustra;
- ai fini del calcolo del Rapporto illuminante e ventilante (R_i e R_v) i livelli di prestazione dei requisiti vanno calcolati sull'effettiva superficie utilizzabile complessiva della parte a soppalco;
- l'altezza media della parte non soppalcata deve essere ≥ 2.70 m.

Per gli interventi di nuova costruzione e comunque negli alloggi minimi sono ammessi soppalchi, a condizione che l'altezza delle singole parti non sia inferiore a m 2,40 per soffitti orizzontali, con valore minimo non inferiore a 1,80 m per soffitti inclinati e con altezza virtuale ($h_v = v/s$) conteggiata relativamente all'intera cubatura e superficie. In tal caso la superficie del soppalco può essere computata ai fini della superficie minima prevista per gli alloggi monostanza dal D.M. 5.7.1975.

Per le autorimesse di solo parcheggio ad uso privato l'altezza minima deve essere di 2,40 m; è ammessa un'altezza minima di 2,00 m. nei soli casi di interventi sul patrimonio edilizio esistente e per capacità inferiore a 9 autoveicoli. Si vedano comunque le normative previste dal D.M. 1.2.1986.

2.3.3 Requisiti delle finestre

Oltre a quanto previsto dal Regolamento Edilizio al fine del perseguimento dei requisiti di temperatura e isolamento acustico, di regola i serramenti devono essere dotati di vetrocamera 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 della parte esterna.

2.3.4 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 comfort visivo per le operazioni che vi si svolgono.

2.3.5 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 posizioni ben visibili e convenientemente illuminati, sia di giorno che di notte.

2.3.6 Impianti di Condizionamento

Gli impianti di condizionamento dell'aria o di refrigerazione devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee a garantire il benessere delle persone

Quando l'impianto non è centralizzato e nei casi in cui sia prevista l'adozione di un gruppo refrigerante da installarsi esternamente all'alloggio, nell'ubicazione e nel montaggio dovranno essere adottate tutte le cautele necessarie alla limitazione della rumorosità e dei disturbi al vicinato. Nel caso di condomini, case a schiera e costruzioni similari, si fa divieto di installare apparecchi refrigeranti sui lati dello stabile in cui si aprono finestre di stanze da letto, salvo deroga sottoscritta dagli altri residenti.

La realizzazione e l'installazione di detti impianti deve essere effettuata secondo le regole dell'arte da personale qualificato e nel rispetto della legge 46/90

2.3.7 Umidità per condensa

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

2.3.8 Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

I locali di abitazione devono essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia al fine di evitare l'insorgenza di possibili problemi igienico-sanitari al vicinato.

2.3.9 Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi.

L'installazione di apparecchi di cottura, riscaldamento e produzione di acqua calda deve sempre essere effettuata nel rispetto delle regole dell'arte ed in base alle norme tecniche di riferimento a seconda dei combustibili impiegati ed alla potenzialità dei focolari

L'esecuzione dei lavori di installazione e manutenzione degli impianti dovrà essere affidata a Ditte abilitate ai sensi della L. 46/90 e successivi aggiornamenti e modifiche.

La costruzione e l'installazione di impianti alimentati a gas di potenzialità dei focolari superiore a 35kW(30.000 kcal/h) deve inoltre rispettare i disposti del D.M. 12/4/1996.

Gli impianti realizzati non devono produrre inconvenienti igienici al vicinato anche in caso di inversione termica o ristagno d'aria e devono, in tutte le condizioni ove ciò si renda possibile, avere convogliamento a tetto. Tale convogliamento diviene indispensabile in caso di inconvenienti igienici evidenziati dal vicinato.

2.3.10 Progettazione, installazione manutenzione ed esercizio di impianti termici degli edifici al fine del contenimento dei consumi di energia

La progettazione, installazione, manutenzione di detti impianti, deve essere effettuata nel rispetto delle regole dell'arte e nei disposti della Legge 10/91. Gli impianti termici di nuova installazione alimentati con qualsiasi combustibile e di qualsiasi potenzialità purché non asserviti a cicli produttivi, debbono avere caratteristiche di rendimento minimo in accordo con quanto disposto dal DPR 412/93 e successive modificazioni a seconda delle

potenzialità del focolare. Gli impianti termici già in esercizio all'entrata in vigore della L.10/91 debbono avere rendimento minimo in accordo con i disposti del DPR 412/93 e successive modificazioni.

Gli impianti esistenti che abbiano rendimento non in accordo con quanto richiesto e che non possono esservi ricondotti con azioni manutentive, debbono essere sostituiti entro i termini indicati dal DPR 412/93: Tutti gli impianti termici rientranti nei disposti della L.10/91, debbono essere condotti secondo quanto indicato nel DPR 412/93 e sottoposti a regolare manutenzione effettuata da personale abilitato secondo L.46/90, e debbono essere sottoposti aperiodica verifica del rendimento di combustione secondo la potenzialità

2.3.11 Progettazione, installazione e manutenzione impianti di combustione a gas per uso domestico

La corretta progettazione, installazione e manutenzione degli impianti domestici deve avvenire, oltre a quanto già indicato, secondo le norme tecniche dettate dalla UNI-CIG di cui alla Legge 06/12/1971 n. 1083 e del D.M. 21/04/93 e successive modificazioni., dal DPR 412/93 e DPR 551/99

Negli edifici di nuova costruzione le caldaie a flusso bilanciato (cosiddette caldaie stagne) Tipo "C" devono scaricare i prodotti della combustione in canne fumarie con recapito oltre il colmo del tetto dell'edificio come prescritto da regolamentazione tecnica vigente.

Nel caso di ristrutturazione di impianti termici già esistenti, lo scarico dei fumi deve avvenire in conformità a quanto previsto dall'art.2 comma 2 del DPR 551/99.

2.3.12 Progettazione, installazione e manutenzione di impianti termici alimentati a combustibile liquido o solido per uso domestico

La progettazione, installazione e manutenzione di detti impianti, oltre a quanto già indicato, deve essere effettuato secondo le regole dell'arte, in accordo con la L.46/90, secondo le norme tecniche specifiche di riferimento. Quando la potenzialità dei focolari supera i 35 kW (30.000 Kcal/h) debbono inoltre essere rispettati anche i disposti della L.615/66 e successive modificazioni.

2.3.13 Servitu' essenziali ai fini della tutela dell'igiene abitativa

Costituiscono servitu' essenziali ai fini igienico sanitari che devono venir realizzate in ogni alloggio , la canna di ventilazione, la canna fumaria e la canna di esalazione.

2.3.14 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.

2.3.15 Canna fumaria: definizione

Si definiscono canne fumarie quelle impiegate per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari. Possono essere singole o collettive.

Le canne fumarie devono essere realizzate secondo le indicazioni contenute nelle Norme UNI-CIG 7129/92, per gli impianti alimentati a gas di potenzialità fino a 35KW (30.000 Kcal/h). Per gli impianti alimentati a gas di potenzialità superiore, le canne fumarie vanno realizzate secondo i disposti del D.M. 12/4/96 e specifiche normative tecniche.

Per gli impianti alimentati con combustibile liquido o solido, per potenzialità dei focolari fino a 35KW (30.000 Kcal/h) le canne fumarie vanno realizzate secondo norme tecniche specifiche. Quando la potenzialità è superiore a 35KW, le canne fumarie debbono rispettare i disposti della L.615/66 e successive integrazioni.

2.3.16 Canna di esalazione: definizione

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

Le canne di esalazione sono assimilabili alle canne fumarie per quanto concerne i requisiti costruttivi, il calcolo delle sezioni, le tipologie costruttive e la messa in opera.

2.3.17 Allontanamento dei prodotti della combustione di odori, vapori o fumi

Lo scarico in atmosfera dei prodotti della combustione o cottura deve essere garantito secondo le seguenti prescrizioni:

NUOVE COSTRUZIONI

Gli impianti alimentati a gas di rete devono avere lo scarico convogliato a tetto, posizionato in conformita' a quanto previsto dall'art. 4.3.3 delle norme UNI-CIG 7129/92 ed in modo tale da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze.

COSTRUZIONI ESISTENTI

E' ammesso lo scarico a parete dei prodotti della combustione soltanto per gli apparecchi di combustione alimentati a gas di rete di distribuzione, nel rispetto delle indicazioni della norma UNI-CIG 7129/92 ed in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o forzata, quando:

- a) Le opere previste per l'adeguamento degli impianti non siano parte di interventi di ristrutturazione complessiva dell'edificio.
- b) Non sia possibile usufruire di strutture gia' esistenti, purché conformi alla Normativa, idonee al convogliamento a tetto dei prodotti della combustione (canne fumarie collettive ramificate, canne fumarie singole ecc.).
- c) Non sia possibile l'attraversamento dei piani sovrastanti.

PRESCRIZIONI COMUNI

Negli impianti dove vengono utilizzati combustibili diversi dal gas di rete di distribuzione, lo scarico dei prodotti della combustione deve essere convogliato sempre a tetto.

Per quanto riguarda il posizionamento del comignolo, si fa riferimento alle norme UNI-CIG 7129/92: in ogni caso, dovrà essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze .

Gli odori, i vapori e i fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe convogliate a tetto.

2.3.18 Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti

L'utilizzo di aspiratori meccanici nei locali in cui sono installati apparecchi a combustione alimentati a gas deve essere effettuata in conformita' a quanto prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129/92.

E' vietata l'installazione di aspiratori meccanici nelle canne fumarie, sia singole che collettive ramificate.

2.3.19 Limitazione del tiraggio

Non e' possibile utilizzare o collocare valvole o sistemi di regolazione del tiraggio degli apparecchi a combustione, salvo la messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da Istituti Pubblici preposti.

2.3.20 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. Per gli apparecchi alimentati a gas, la sezione o diametro interno dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legge 1083/1971 e dal D.M. 716/1973.

Per gli apparecchi alimentati a combustibile liquido o solido si dovrà fare riferimento a quanto previsto dalla L.615/66 e dal D.P.R. n. 1391 del 22/12/1970 per potenzialità superiore a 35KW, a norme tecniche di riferimento per impianti di potenzialità inferiore a 35KW.

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

In particolare è vietato far passare all'interno delle abitazioni, o nei muri perimetrali delle stesse, canne fumarie non sufficientemente coibentate e che possano cedere calore con fastidio e/o nocimento ai residenti.

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 che 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.

2.3.21 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 all'art. 6 del D.P.R. n. 1391 del 22/12/1970, devono avere altezza conforme a quanto previsto dalle norme UNI-CIG 7129/92 per gli impianti alimentati a gas; alle norme tecniche di riferimento per gli impianti alimentati a combustibile liquido o solido

2.3.22 Riscaldamento e impianti termici

Gli impianti termici di potenzialità superiore ai 35 KW (30.000 KCal/h) e fino a 116,6 KW (99.999 KCal/h) funzionanti con qualsiasi tipo di combustibile, devono ottemperare alle normative ed alle disposizioni delle leggi vigenti, ed in particolare:

- ◆ per gli impianti a combustibile liquido o solido, al D.P.R. n. 1931 del 22/12/1970 e successive modificazioni e circolari ministeriali;
- ◆ per gli impianti a gas di rete al D.M. 12/4/1996

All'atto della dichiarazione di fine lavori dovrà essere allegata la dichiarazione di conformità redatta dall'installatore dell'impianto .

Per gli impianti termici ad acqua calda o surriscaldata alimentati da qualsiasi combustibile e di potenzialità superiore a 35KW deve essere inoltre presentato a cura dell'installatore apposito progetto a firma di tecnico abilitato, alla sezione ISPSEL competente per territorio: Ad approvazione avvenuta e dopo conseguente realizzazione dell'impianto, deve essere richiesta l'omologazione d'impianto alla stessa sezione ISPSEL (Istituto Superiore Prevenzione e Sicurezza del Lavoro)

Per gli impianti di potenzialità superiore ai 116,6 KW (99,999 KCal/h), oltre al rispetto delle norme di legge, occorre presentare la documentazione relativa alla centrale termica, redatta da professionista abilitato, al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco per ottenere il relativo certificato di prevenzione incendi.

2.3.23 Installazione di bombole di gas liquefatti

Nel caso in cui vengano utilizzate bombole di gas liquefatto del peso superiore ai 26 kg., devono essere previste, all'esterno dell'edificio, nicchie per l'installazione di tali bombole. 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.

La realizzazione deve avvenire in accordo ai disposti del DPR 28/6/55 n. 620 ed alla relativa circolare M.I. n.74 del 20/9/56

Qualora l'impianto serva, tramite serbatoi con capacità complessiva fino a 5 metri cubi, anche per uso riscaldamento sia singolo che centralizzato, la progettazione, l'installazione, l'esercizio e la manutenzione devono rispettare le norme prescritte dal Ministero dell'Interno tramite il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di cui al D.M. I 31/3/1984 e successive integrazioni ed il D.M. 29/2/88.

2.3.24 Impianto elettrico

Qualunque costruzione deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni o norme particolari in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato a regola d'arte e come prescritto dalla L.186/68. Gli impianti eseguiti secondo norme del Comitato elettrotecnico Italiano CEI, si intendono realizzati a regola d'arte.

Sono abilitate all'installazione, alla trasformazione, all'ampliamento ed alla manutenzione, tutte le imprese singole od associate, iscritte alla Camera di Commercio ed abilitate come previsto dalla legge 5/03/1990, n. 46.

2.3.25 Impianti di ascensore

Gli impianti di ascensore piattaforme per disabili e di montacarichi devono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, nonché nel rispetto del DPR 459/96 e del DPR 162/99 e successive modifiche ed integrazioni.

L'impiantistica elettrica deve rispondere ai requisiti di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Sono abilitate all'installazione, alla trasformazione, all'ampliamento ed alla manutenzione, tutte le imprese singole od associate, in regola con quanto previsto dalla legge 5/03/1990, n. 46. Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, dovranno comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni, sia le norme in materia di superamento delle barriere architettoniche di cui al D.P.R. 24 luglio 1996, n. 503, legge 13/1989 e D.M. 236/1989.

2.4. CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

Principali riferimenti: R.D. 1265 del 27/07/1934, sulle norme sanitarie; D. Lgs. 11 maggio 1999, n. 152 sulla tutela delle acque dall'inquinamento; Legge Regionale N°50 del 24.04.95 sulla disciplina dello spandimento e stoccaggio liquami.

2.4.1 Case coloniche e costruzioni accessorie

Per casa colonica o rurale si intende una costruzione, generalmente isolata nell'unità poderale, destinata ad abitazione ed al funzionamento dell'azienda agricola e provvista dei necessari servizi a quest'ultima inerenti.

Le abitazioni rurali devono ottemperare alle norme igieniche generali delle costruzioni residenziali urbane; i locali delle case coloniche debbono avere caratteristiche igienico - costruttive delle abitazioni urbane.

Il nuovo insediamento agricolo dovrà porre in essere tutti gli accorgimenti tecnici per evitare che la futura struttura agricola costituisca inconvenienti igienico-sanitari per le civili abitazione della zona (cortine alberate, reti, ...), allo scopo di poter effettuare su queste barriere gli opportuni trattamenti per impedire gli inconvenienti sopra indicati. Tali interventi dovranno essere realizzati a cura del conduttore dell'azienda agricola, previo parere dell'U.S.L.

I prodotti specifici da destinarsi ad uso agricolo quali anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, raticidi ed altri presidi o sostanze chimiche tossiche, molto tossiche e nocive, dovranno essere conservati in luogo apposito e separato secondo le indicazioni contenute nelle schede di sicurezza di ogni prodotto, al riparo dalle derrate alimentari e dai bambini.

Devono essere realizzati servizi (wc, doccia e spogliatoio), distinti da quelli dell'abitazione, dedicati alle persone addette alle attività agricole o di allevamento sia che l'azienda sia condotta in economia che con l'impiego di dipendenti. Tali servizi dovranno essere dimensionati ed avere le caratteristiche previste per i luoghi di lavoro.

2.4.2 Stalle, porcili, pollai e ricoveri di animali in genere

I ricoveri devono assicurare agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche, etologiche e produttive.

Qualunque ambiente destinato a ricovero animale dovrà essere costruito in muratura o altro materiale in modo che le pareti e i pavimenti siano facilmente lavabili e disinfettabili; i pavimenti dovranno essere in materiale antiscivolo; i locali dovranno avere aerazione e luminosità secondo i rapporti prescritti per i luoghi di lavoro; i liquami, letami e assimilabili dovranno essere allontanati dai locali e stoccati in appositi contenitori di dimensioni adeguate rispetto al numero dei capi presenti, comunque tali da impedirne il disperdimento nel terreno circostante e disturbo o fastidio per il vicinato. Gli allevamenti non contemplati dalla L.R. 24 aprile 1995, n. 50 hanno l'obbligo di dotarsi di contenitori per le concimaie aventi una capacità minima pari al quantitativo di 45 giorni di produzione mentre per contenitori di pozzo nero la capacità minima deve essere pari a 60 giorni di produzione.

Le stalle e i ricoveri di animali in genere sono autorizzati solo all'interno della zona agricola prevista dal P.R.G. Comunale.

Qualunque ambiente destinato a ricovero degli animali, deve essere indipendente dalla casa colonica, quando ciò non sia possibile tali ricoveri vanno separati dall'abitazione mediante l'interposizione di porta morta. In ogni caso detti ricoveri non possono comunicare con gli ambienti di abitazione.

Non potranno essere costruiti ambienti di dimora sovrapposti o sottoposti alle stalle.

Stalle, pollai ecc. dovranno distare dalle case coloniche almeno di 5m, i porcili almeno 10m.

Tutti gli allevamenti devono essere costruiti a una distanza minima di 50m dalle abitazioni confinanti; 30m dai confini di proprietà, strade e latterie; 500m da centri abitati, edifici scolastici, locali di assistenza e cura.

In casi eccezionali il Sindaco, previo parere favorevole degli organi competenti, potrà permettere che dette distanze vengano modificate.

Le distanze di cui sopra sono da considerarsi come fascia di rispetto nei confronti di nuovi insediamenti, ampliamenti e ristrutturazioni, fatto salvo espressa deroga da parte del Sindaco.

2.4.3 Stalle per vacche lattifere

Tali stalle devono essere dotate di un apposito locale per la raccolta del latte e per il deposito dei recipienti autorizzato, ai sensi delle norme vigenti, dal servizio veterinario dell'A.U.S.L.

I locali nei quali si effettua la mungitura o il latte viene fatto sostare, manipolato o refrigerato, devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte.

Tali locali debbono essere facilmente pulibili e disinfettabili e devono almeno avere:

- pareti e pavimenti di agevole pulizia nelle zone in cui possono presentarsi rischi di sudiciume o infezioni;
- pavimenti costruiti in modo da agevolare il drenaggio dei liquidi e mezzi soddisfacenti per l'evacuazione dei rifiuti;
- ventilazione e illuminazione secondo i rapporti previsti per i luoghi di lavoro;
- impianto adeguato di erogazione di acqua potabile e che comunque possessa i requisiti previsti per l'acqua destinata al consumo umano diretto;
- adeguata separazione da tutte le possibili fonti di contaminazione, quali gabinetti e cumuli di letame;
- dispositivi e attrezzature di agevole lavaggio, pulizia e disinfezione.

I locali per il magazzinaggio del latte devono essere:

- muniti di impianti di refrigerazione adeguati;
- opportunamente protetti contro i parassiti;
- separati dai locali in cui sono stabulati gli animali.

Qualora venga utilizzata una rimessa da mungitura mobile, questa deve:

- disporre di impianto adeguato di acqua potabile o comunque con i requisiti previsti per l'acqua destinata al consumo umano diretto;
- disporre di dispositivi e attrezzature di agevole lavaggio, pulizia e disinfezione;
- essere collocata sul suolo ripulito da escrementi o altri rifiuti;
- essere concepita in modo che il latte sia protetto durante l'intero periodo di utilizzazione;
- essere costruita e rifinita in modo da poter mantenere pulite le superfici interne.

In caso di stabulazione libera per le vacche in produzione, nell'azienda deve essere presente una sala od una zona di mungitura adeguatamente separata dal locale di stabulazione.

Nell'azienda deve essere possibile:

- isolare efficacemente gli animali colpiti, o che si sospetta siano colpiti, da brucellosi o da tubercolosi;
- separare dal resto della mandria gli animali suscettibili di trasmettere al latte caratteristiche organolettiche anormali;
- gli animali di tutte le specie devono essere tenuti separati dai locali e dai luoghi in cui viene immagazzinato, manipolato o refrigerato il latte.

2.4.4 Concimaie e bacini di raccolta dei liquami

Tutti i ricoveri di animali in cui al punto 2.4.2. devono essere dotati di idonei contenitori per lo stoccaggio dei liquami, letami e assimilabili (come pozzi neri, concimaie, vasche e lagoni). Tali contenitori devono essere dimensionati e realizzati secondo la normativa regionale vigente in materia.

In particolare le concimaie, per quanto non previsto dalla normativa regionale, devono distare almeno 5m dai muri delle stalle, 25m dalle abitazioni coloniche, confini di proprietà, strade, da pozzi, serbatoi e opere di captazione di acqua potabile in modo da non produrre inconvenienti o disturbi al vicinato.

2.4.5 Abbeveratoi

Gli abbeveratoi devono essere ubicati ad opportuna distanza, a valle del pozzo, e costruiti con materiale di facile lavatura, devono altresì essere circondati 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, per essere disperse sul fondo in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

Le acque utilizzate per l'abbeveraggio del bestiame devono avere requisiti analitici giudicati idonei dal Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

2.4.6 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.

Nel caso in cui il proprietario non provveda, il Comune ordina l'esecuzione dei lavori occorrenti eventualmente provvedendo d'ufficio, secondo le procedure stabilite dall'art. 105 e successivi del R.D. 19/07/1906, n. 466 e art. 223 e successivi del T.U. sulle leggi sanitarie, R.D. 1265 del 27/07/1934.

Il conduttore di aziende agricole deve praticare a proprie spese la lotta contro le mosche, le zanzare e i pappataci nelle stalle, nei letamai, nei depositi di materiali putrescibili.

A richiesta del personale di vigilanza del Servizio competente, e' tenuto ad esibire il materiale utilizzato per la disinfestazione con i relativi strumenti d'uso.

2.5. EDIFICI ADIBITI AD ATTIVITA' LAVORATIVE -

2.5.1 Campo di applicazione

Sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici destinati a luoghi di lavoro per attività industriali, artigianali, commerciali, agricole, di prestazioni di servizio e di deposito.

Per luoghi di lavoro si intendono quei luoghi ubicati all'interno e all'esterno dell'azienda comunque accessibili anche se saltuariamente per ragioni di lavoro.

2.5.2 Classificazione e requisiti dei locali

Per quanto riguarda la classificazione dei locali ed i relativi valori di altezza minima, illuminazione ed aereazione naturali dirette da spazi liberi esterni o aereazione forzata, deve farsi riferimento al Regolamento Edilizio.

Inoltre, per i seguenti locali devono essere rispettati i seguenti valori di superficie minima:

- ufficio: mq 6 per addetto e comunque non inferiore a mq 9 di superficie utile;
- ambulatorio: superficie utile mq 12;
- mensa: mq 1,2 per utilizzatore e non inferiore a mq 12;
- spogliatoio: mq 1 per utilizzatore;
- wc: mq 1,20;
- doccia: 1,30;
- infermeria aziendale: mq 9 e mq 12 se le persone soggette all'obbligo di visite periodiche è superiore a 50;
- locale di riposo: mq 1,20 per utilizzatore.

I valori minimi delle superfici devono intendersi al lordo degli arredi.

2.5.3 Locali interrati e seminterrati

E' vietato adibire i locali interrati e seminterrati ad uffici e a studi professionali per attività sanitarie.

Per le altre attività è consentito l'uso di locali interrati e seminterrati solo se ricorrono particolari esigenze tecniche determinate dalla lavorazione, con esclusione quindi di esigenze di carattere organizzativo, economico o di semplice ubicazione.

Deroghe a tale limitazione possono essere richieste al Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro per quelle attività che non diano luogo ad emanazioni nocive e non espongono gli addetti a temperature eccessive, semprechè siano rispettate le altre norme di igiene e sicurezza del lavoro e si provveda con mezzi idonei alla aerazione, alla illuminazione e alla protezione contro l'umidità.

In particolare l'altezza non dovrà essere inferiore a 3 m., e gli impianti di ventilazione o condizionamento dovranno avere le caratteristiche termiche, igrometriche di qualità e movimento dell'aria previsti dalle norme di buona tecnica (UNI, ASHRAE).

2.5.4 Scale, porte e portoni

Le scale, le porte e portoni utilizzati nei luoghi di lavoro devono essere in numero ed avere le caratteristiche dimensionali e di apertura rispondenti alle norme di prevenzione degli infortuni, di prevenzione incendi e abbattimento delle barriere architettoniche.

Sono vietate le scale a chiocciola negli ambienti di lavoro, salvo specifico utilizzo per locali di servizio a cui si acceda saltuariamente, quando non sia possibile realizzare scale fisse a gradini.

2.5.5 Soppalchi

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

Sono ammessi soltanto se tali da garantire nella parte sottostante e sovrastante la rispondenza ai requisiti previsti per l'uso a cui sono destinati.

I soppalchi dovranno essere protetti da parapetti di altezza di almeno 1 m. sui lati aperti ed essere accessibili con scale aventi i requisiti di sicurezza.

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

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

2.5.6 Barriere architettoniche in ambiente di lavoro

Gli Enti e le Amministrazioni Pubbliche devono osservare le norme volte ad eliminare gli impedimenti strutturali comunemente definiti "barriere architettoniche" che siano di ostacolo all'attività dei portatori di handicap (D.P.R. 24 luglio 1996, n. 503).

Le Aziende private, in caso di ristrutturazione o costruzione ex novo, devono rispettare le norme previste dalla legge n. 13 del 09/01/1989 e dal D.M. n. 236/1989.

2.5.7 Dotazione dei servizi igienico - assistenziali (Dlgs 626/94, art. 30 e Dlgs 242/96)

Tutti i luoghi di lavoro di cui al punto 2.5.1. devono essere dotati dei seguenti servizi:

- w.c.;
- lavandini;
- docce
- spogliatoi;
- mensa, locale o zona di ristoro
- infermeria

2.5.8 Numero e caratteristiche dei servizi igienici, lavandini, docce e spogliatoi

W.C.:

- almeno un W.C. ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti
- separati per sesso se gli addetti sono più di 10
- dotati di rivestimento del pavimento e delle pareti con materiale impermeabile fino a 2 m.
- separati con pareti divisorie a tutta altezza da locali adiacenti e diversi da wc
- raggiungibili con percorsi coperti e chiusi durante il lavoro
- dotati di antiwc (anche comune tra più wc)
- RI e RA > 1/12 e comunque superficie apribile > 0,40 mq.
- se l'aerazione naturale è insufficiente o assente deve predisporre una aerazione forzata che garantisca un ricambio d'aria di 8 vol/h se in continuo o 20 vol/h se collegata all'accensione della luce mantenuta per almeno 3 min. dopo lo spegnimento della luce

Lavandini:

- almeno uno ogni 5 lavoratori (o frazione di 5) contemporaneamente presenti
- se in batteria, ogni posto deve disporre almeno di cm. 60
- parete retrostante rivestita di materiale lavabile fino a 2 m. di altezza
- devono essere collocati negli antiwc e in prossimità di docce, spogliatoi, posti di lavoro, mensa, infermeria e pronto soccorso
- devono essere dotati di mezzi detergenti (erogatori di sapone) e per asciugarsi (sistemi ad aria o asciugamani a perdere)
- dotati di acqua corrente potabile calda e fredda
- comandi a pedale o a fotocellula nelle attività a rischio di esposizione ad agenti cancerogeni, biologici e in quelle ove si lavorano e preparano alimenti

Docce: *(non obbligatorie per addetti a lavori d'ufficio o assimilabili o quando i lavoratori non devono indossare indumenti di lavoro)*

- almeno una ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti
- separate per sesso se gli addetti sono più di 5
- pareti rivestite in materiale lavabile fino ad una altezza di 2 m.
- collocazione in locali separati dai locali wc ed in comunicazione con gli spogliatoi
- l'accesso deve avvenire attraverso spazio antidoccia
- RI e RA > 0,40 mq. oppure aerazione indiretta da locale spogliatoio tramite parete non a tutta altezza

Spogliatoi: *(non obbligatori per addetti a lavori d'ufficio o assimilabili o quando i lavoratori non devono indossare indumenti di lavoro; in questo caso i lavoratori devono avere comunque a disposizione attrezzature per poter riporre e chiudere a chiave i propri indumenti)*

- distinti per sesso se gli addetti sono più di 5
- divisi a tutta altezza dai locali di lavoro
- rivestimento delle pareti in materiale lavabile fino a 2 m. di altezza
- devono essere collocati vicino ai locali di lavoro ed in comunicazione con le docce
- RI e RA > 1/10 oppure aerazione forzata che garantisca un ricambio d'aria > 25 mc/h/persona; il ricambio dovrà avvenire più volte nella giornata e indipendentemente dall'accensione della luce
- dovranno essere dotati di sedie e panche e di armadietti chiudibili a chiave in numero di 2 per ogni addetto ad attività insudicanti, polverose, o comunque pericolose, ed in numero di 1 per ogni addetto che svolge attività diverse da quelle sopraelencate

2.5.9 Mensa , locale o zona ristoro, locale di riposo, infermeria, pronto soccorso

	MENSA, LOCALE O ZONA RISTORO	LOCALE DI RIPOSO	INFERMERIA/PRONTO SOCCORSO
da predisporre	<ul style="list-style-type: none"> > se vi sono persone che rimangono in azienda per i pasti principali e non sono disponibili servizi esterni quali ad es. mense interaziendali > per le pause effettuate durante il lavoro devono essere previsti locali appositi o zone di ristoro in cui sia possibile conservare e consumare cibi e bevande in condizioni di igiene appropriate 	<ul style="list-style-type: none"> > se le attività svolte sono particolarmente usuranti (Dlgs 374/93 Tab.A) > se non esistono altri locali che possano offrire equivalenti possibilità di riposo durante le interruzioni del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> > se le attività presentano rischi di infortuni gravi, di scoppio, incendio, asfissia, infezione, avvelenamento, intossicazione > se è > 50 il numero delle persone soggette all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche
SUPERFICIE	> $\geq 1,20 \text{ m}^2$ /persona al lordo degli arredi	> $1,20 \text{ m}^2$ /persona al lordo degli arredi	<ul style="list-style-type: none"> > $\geq 9 \text{ m}^2$ > $\geq 12 \text{ m}^2$ quando è > 50 il numero delle persone soggette all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche
ALTEZZA	<ul style="list-style-type: none"> > $\geq 2,70 \text{ m}$ > $\geq 3,00 \text{ m}$ se le persone presenti contemporaneamente sono > 30 	> $\geq 2,70 \text{ m}$	> $\geq 2,70 \text{ m}$
PAVIMENTI	> rivestimento in materiale lavabile	> rivestimento in materiale lavabile	> rivestimento in materiale lavabile
PARETI	<ul style="list-style-type: none"> > a tutta altezza da locali di lavoro > tinteggiate a tinta chiara 	<ul style="list-style-type: none"> > a tutta altezza da locali di lavoro > tinteggiate a tinta chiara 	<ul style="list-style-type: none"> > a tutta altezza da locali di lavoro > rivestimento in materiale lavabile per altezza $\geq 2 \text{ m}$
COLLOCAZIONE	> in prossimità dell'azienda	> vicino ai locali di lavoro	> vicino ai locali di lavoro
ACCESSO	> accessibile ai lavoratori portatori di handicap nei casi previsti	> accessibile ai lavoratori portatori di handicap nei casi previsti	> accessibile con barelle
ILLUMINAZIONE E AERAZIONE NATURALI	> RI e RA $\geq 1/8$	> RI e RA $\geq 1/8$	> RI e RA $\geq 1/8$
AERAZIONE FORZATA	> $\geq 50 \text{ m}^3/\text{h}/\text{persona}$ di aria esterna di rinnovo se è consentito fumare	> $\geq 50 \text{ m}^3/\text{h}/\text{persona}$ di aria esterna di rinnovo, se non vi è un locale separato per non fumatori	
RISCALDAMENTO	> sì	> sì	> sì
ARREDI	> sedie, tavoli e attrezzature per conservare e riscaldare cibi e bevande	> tavoli e sedili con schienale	<ul style="list-style-type: none"> > 1 lettino > 1 lavandino > 1 armadio per contenere apparecchi e materiali di pronto soccorso
ALTRO	<ul style="list-style-type: none"> > nel caso vi sia la preparazione dei pasti devono essere osservate le norme specifiche per le cucine ed il personale addetto deve avere servizi igienici dedicati > nel caso vi sia distribuzione di pasti non porzionati e confezionati singolarmente devono essere previste apposite attrezzature ed il personale incaricato deve avere servizi igienici dedicati 		<ul style="list-style-type: none"> > quando è > 50 il numero delle persone soggette all'obbligo delle visite mediche preventive e periodiche deve essere previsto un servizio igienico con antibagno dotato di lavandino per il personale sanitario

2.5.10 Isolamento termico, riscaldamento, aerazione

Gli ambienti di lavoro e tutti gli ambienti destinati a servizi e locali accessori, tenendo conto delle norme per il contenimento dei consumi energetici, devono:

- a) avere adeguato isolamento termico delle pareti disperdenti, coperture e pavimenti.
- b) essere riscaldati in modo tale da assicurare il benessere termico in relazione all'attività svolta. Possono non essere riscaldati quei locali ove la permanenza delle persone è del tutto occasionale o saltuaria, ed i magazzini e depositi in cui, pur in presenza di persone, per le dimensioni e/o il tipo di prodotti o materiali contenuti il riscaldamento non è conveniente o possibile. In questi casi deve essere previsto il riscaldamento localizzato di quelle zone in cui le persone operano con una certa stabilità oppure in assenza di dette zone, devono essere messi a disposizione altri luoghi riscaldati in cui il personale possa permanere durante le pause di lavoro
- c) avere aperture per consentire un corretto rinnovo dell'aria e concorrere al benessere microclimatico; eventuali sistemi di ventilazione forzata, climatizzazione o condizionamento non possono essere sostitutivi della ventilazione naturale tranne i casi in cui l'apertura delle finestre contrasta con l'espletamento dell'attività

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

Gli impianti di ventilazione o condizionamento dovranno avere le caratteristiche termiche, igrometriche di qualità e movimento dell'aria previsti dalle norme di buona tecnica (UNI, ASHRAE).

2.5.11 Illuminazione naturale e artificiale

Fatti salvi i casi in cui le lavorazioni per il loro stesso espletamento richiedono una illuminazione naturale ridotta o assente, tutti i locali devono essere illuminati a luce naturale diretta per assicurare condizioni ambientali di benessere visivo. La superficie illuminante deve essere collocata in modo da garantire condizioni di illuminamento uniformi. Devono essere evitati fenomeni di abbagliamento con un corretto orientamento delle superfici trasparenti ed adottando sistemi di oscuramento.

Tutti i luoghi accessibili per lavoro devono inoltre essere illuminati con luce artificiale in modo da creare condizioni di benessere visivo ed una ottimale percezione delle informazioni visive. L'illuminamento dei locali deve essere realizzato secondo le norme UNI.

Nelle aree che possono essere utilizzate in assenza di illuminazione naturale, lungo le vie di uscita fino ad un luogo sicuro ed in quei luoghi ove le persone sono particolarmente esposte a rischi in caso di guasto dell'illuminazione artificiale, deve essere predisposta una illuminazione di sicurezza con inserimento automatico.

2.5.12 Inquinanti aerei

Tutti gli inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas o vapori), qualsiasi siano le sostanze contenute in sospensione, 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.

2.5.13 Rumore e vibrazioni

Le lavorazioni rumorose vanno effettuate in ambienti separati. Le macchine e i componenti degli impianti rumorosi, anche se ausiliari alla produzione, devono essere opportunamente insonorizzati.

L'installazione di elementi fonoisolanti e fonoassorbenti non deve contrastare con le esigenze di illuminazione naturale, artificiale e di ricambio dell'aria.

I materiali fonoisolanti e fonoassorbenti non devono disperdere fibre dannose nell'ambiente e non devono produrre fumi e gas tossici in caso di incendio.

In presenza di attrezzature in grado di causare vibrazioni (es. presse, magli, vibriere, macchine rotanti ecc.) tutti i basamenti devono essere posati su supporti antivibranti e, se necessario, senza punti di contatto con il resto della pavimentazione e con le strutture portanti dell'edificio. In ogni caso, l'isolamento dalle vibrazioni deve riguardare anche le specifiche postazioni di lavoro.

2.5.14 Altri rischi

Per quanto riguarda la presenza di altri rischi nei luoghi di lavoro deve farsi riferimento alle misure tecniche, organizzative e procedurali previste dalle norme di igiene e sicurezza del lavoro.

2.6. EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO

2.6.1 Ospedali, case di cura, istituzioni sanitarie, ambulatori e poliambulatori pubblici e privati

Per tali strutture valgono le norme specifiche contenute in leggi nazionali e regionali. Si rimanda per elementi di merito a quanto definito nel titolo primo, paragrafo numero cinque del presente regolamento.

2.6.2 Strutture ricettive

La Legge 17.05.83 n. 217 definisce strutture ricettive gli alberghi, i motels, i villaggi- albergo, le residenze turistico alberghiere, i campeggi, i villaggi turistici, gli alloggi agrituristici, gli esercizi di affitta camere, le case e gli appartamenti per vacanze, le case per ferie, gli ostelli per la gioventù, i rifugi alpini.

Alberghi, motels, villaggi albergo, residenze turistico alberghiere

- ◆ Gli alberghi sono esercizi ricettivi aperti al pubblico a gestione unitaria, che forniscono alloggio, eventualmente vitto ed altri servizi accessori, in camere ubicate in uno o più stabili o in parte di stabile.
- ◆ I motels sono alberghi particolarmente attrezzati per la sosta e l'assistenza delle autovetture, che assicurano alle stesse servizi di riparazione e rifornimento carburanti.
- ◆ I villaggi albergo sono alberghi che, in un'unica area, forniscono agli utenti unità abitative dislocate in più stabili e servizi centralizzati.
- ◆ Le residenze turistico alberghiere sono esercizi ricettivi aperti al pubblico a gestione unitaria, che forniscono alloggio e servizi accessori in unità abitative arredate costituite da uno o più locali, dotate di servizio autonomo di cucina.)

Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi e simili, le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme, di cui al R.D. 24/05/1925 n. 1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modificato con D.P.R. 30/12/1970, n. 1437, nonché dal D.M. 22/07/1977 e D.L.29-03-95 n. 97.

Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria una autorizzazione ai fini igienico-sanitari, rilasciata dal Comune, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, ai sensi dell'art. 231 del T.U.LL.SS. 27/07/1934, n. 1265 e della legge 16/06/1939, n. 1112.

L'autorizzazione sanitaria è concessa in modo definitivo anche per le attività esercitate a rotazione stagionale continua. Quando gli alberghi e gli altri esercizi di ospitalità restano chiusi per oltre 3 mesi devono comunicare al Servizio Igiene Pubblica con almeno un mese di anticipo la riapertura.

L'obbligo della comunicazione sopra citata dovrà essere esplicitamente riportato nell'autorizzazione definitiva che verrà rilasciata.

Il personale degli alberghi, 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 di Igiene Pubblica, 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, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo e a qualsiasi titolo, negli esercizi suddetti.

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

Nel caso di interruzione dal servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a 5 giorni, il titolare dovrà richiedere, al personale assentatosi, il certificato medico dal quale risulti che il lavoratore non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia medesima.

Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art. 14 del R.D. 24/05/1925, 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 e il personale addettovi sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30/04/1962, n. 283 e del D.P.R. 327/1980 e del presente regolamento.

Affittacamere

Sono esercizi di affittacamere le strutture composte da non più di sei camere ubicate in non più di due appartamenti ammobiliati in uno stesso stabile nei quali sono forniti alloggio, e, eventualmente, servizi complementari.

Gli affittacamere devono assicurare avvalendosi della normale organizzazione familiare, i seguenti servizi minimi di ospitalità compresi nel prezzo della camera:

- a) pulizia dei locali ad ogni cambio di cliente ed almeno una volta alla settimana;
- b) cambio della biancheria ad ogni cambio di cliente ed almeno una volta la settimana;
- c) fornitura di energia elettrica, acqua e riscaldamento.

Il regime autorizzatorio per gli affittacamere è quello previsto ai sensi della L.R. n. 34 del 25/08/1988 "Disciplina per la gestione delle strutture ricettive extralberghiere.

Le condizioni igieniche di esercizio devono seguire le disposizioni degli articoli del presente Regolamento.

I locali devono possedere le caratteristiche strutturali igieniche edilizie previste per i locali ad uso abitativo.

L'esercizio dovrà essere dotato di doppi servizi.

L'attività di affittacamere può essere esercitata in modo complementare rispetto all'esercizio di ristorazione qualora sia svolta dallo stesso titolare o gestore in una struttura immobiliare unitaria. In tal caso l'esercizio può assumere il nome di "LOCANDA".

Case per ferie e ostelli per la gioventù

- ◆ Sono case per ferie le strutture attrezzate per il soggiorno di persone singole o a gruppi, gestite al di fuori dei normali canali commerciali, da enti pubblici, associazioni o enti privati operanti senza scopo di lucro per il conseguimento di finalità sociali, culturali, assistenziali, religiose o sportive nonché da enti o aziende per il soggiorno di propri dipendenti e loro familiari.
- ◆ Sono ostelli per la gioventù le strutture ricettive attrezzate per il soggiorno e il pernottamento dei giovani e degli accompagnatori di gruppi di giovani.

Le case per ferie e gli ostelli devono possedere i seguenti requisiti minimi:

- a) camere a più posti letto di superficie utile non inferiore a mq 5 e mc 15 per ogni posto letto, con possibilità di disporre i letti anche col sistema "a castello";
- b) un wc ogni sei posti letto, 1 doccia ogni 10 posti letto, 1 lavabo ogni sei posti letto;
- c) almeno una camera ed un servizio igienico accessibili, dimensionati ed attrezzati in modo da consentirne l'utilizzo da parte dei disabili.

Il regime autorizzatorio è quello previsto ai sensi della L.R. n. 34 del 25/08/1988 "Disciplina per la gestione delle strutture ricettive extralberghiere".

Case e appartamenti per vacanza

Sono case ed appartamenti per vacanza gli immobili composti ciascuno da uno o più locali, arredati e dotati di servizi igienici e cucine autonome, gestiti unitariamente o in forma imprenditoriale, per l'affitto ai turisti senza offerta di altri servizi centralizzati, nel corso di una o più stagioni turistiche con contratti aventi validità non superiore a tre mesi consecutivi. Le unità abitative devono disporre di una superficie minima utile complessiva di 28 mq e garantire un rapporto non inferiore a mq 8 per posto letto; devono inoltre possedere i requisiti igienico sanitari previsti per l'edilizia residenziale. Gli arredi e le suppellettili in dotazione ai singoli alloggi debbono essere in buono stato di conservazione dal punto di vista funzionale ed igienico.

Il regime autorizzatorio per gli affittacamere è quello previsto ai sensi della L.R. n. 34 del 25/08/1988 "Disciplina per la gestione delle strutture ricettive extralberghiere.

Bed and breakfast

Costituisce attività ricettiva a conduzione familiare bed and breakfast l'offerta di alloggio e prima colazione esercitata in non più di quattro stanze dell'unità abitativa ad uso residenziale e con un massimo di 10 posti letto.

La permanenza degli ospiti non potrà superare i 30 giorni.

L'attività dovrà essere svolta in via prioritaria in costruzioni familiari con ingresso autonomo, ovvero in edifici con più unità immobiliari previa l'approvazione dell'assemblea condominiale.

I locali adibiti all'attività ricettiva dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti per l'uso abitativo. Qualora l'attività si svolga in più di una stanza dovranno comunque essere garantiti non meno di due servizi igienici per unità abitativa. L'esercizio di attività di bed and breakfast comporta per i proprietari o i possessori delle unità abitative l'obbligo di residenza nelle medesime.

Alloggi Agro-Turistici e campeggi

Le strutture agrituristiche dovranno rispettare quanto specificato nell'allegato "A" del presente regolamento, nel quadro della normativa prevista dalla Legge Regionale 28 giugno 1994, n. 26 del "Norme per l'esercizio dell'agriturismo", e delle leggi regionali 30 maggio 1995, n. 15 e 25 aprile 1999, n. 3. Le caratteristiche ed i requisiti per complessi turistici all'aria aperta sono definiti dalla legge regionale 21.12.87 n. 41.

2.6.3 Abitazioni collettive

I collegi, convitti, e le altre istituzioni a carattere residenziale devono disporre almeno dei seguenti locali:

- a) dispensa;
- b) servizi igienici composti da un W.C. del tipo alla turca ogni 6 posti letto, una doccia per ogni 10 posti letto e un lavabo ogni 6 posti letto. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità ed aventi caratteristiche previste.

- c) locale e guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- d) lavanderia o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
- e) locali per infermeria con numero di posti letto pari al 4% della ricettività totale dell'abitazione sistemati in camerette di non più di 2 letti, separate per sesso, dotate di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato;

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti tinteggiate con materiale impermeabile fino a m. 2, e devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico, temperatura e condizionamento) previsti per gli alloggi di civile abitazione.

2.6.4 Dormitori stabili o temporanei per lavoratori

Nei dormitori stabili o temporanei per lavoratori, ogni lavoratore deve disporre di una camera da letto singola o a 2 posti aventi i seguenti requisiti:

1. camera da letto singola di almeno 7 mq. o doppia di almeno 14 mq. con altezza non inferiore a 2,70 m.
2. bagno annesso alla camera completo di lavandino, wc, bidet e doccia che rispetti il requisito della fruibilità e comunque con superficie non inferiore a mt. 2,50 e altezza non inferiore a 2,40 m.
3. l'aerazione e l'illuminazione dovranno rispondere ai requisiti del presente regolamento
4. l'isolamento termico dovrà essere rispondente alla normativa vigente e dovrà assicurare condizioni di benessere termico agli utilizzatori

Nei dormitori devono essere rispettate le disposizioni in materia di prevenzione e protezione antincendio.

2.6.5 Dormitori pubblici

I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi e devono avere:

1. pareti rivestite, sino a m. 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
2. letti distribuiti in modo che corrispondano almeno mq. 5 di superficie e mc. 15 per letto;
3. la camera ad 1 letto non potrà avere superficie inferiore a 7 mq.
4. gruppo di servizi composto da 1 latrina ogni 10 persone, 1 lavabo ogni 5 ed una doccia con acqua calda e fredda.
5. un servizio per la disinfezione e la disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie e dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;
6. una quantità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare ed un numero di rubinetti di acqua con lavandini necessari alla pulizia del corpo:

Tutti i locali devono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati, con luci notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.

Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a fare richiesta del medico per i primi e più urgenti soccorsi.

2.6.6 Soggiorni di vacanza per minori

I requisiti funzionali e prestazionali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabilite dalla Deliberazione del Consiglio regionale 15.12.98 n.2027

2.6.7 Alberghi diurni

Non possono essere aperti o posti in esercizio alberghi diurni o simili senza autorizzazione del Comune, il quale la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'A. Unità Sanitaria Locale.

Le docce debbono avere una superficie di base non inferiore a mq. 4 e le pareti, sino a m. 2 di altezza, debbono essere levigate, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

Le docce devono essere precedute da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq. 2.

Le docce debbono essere riscaldate mediante impianto centrale e forniti di campanello di allarme

Dopo ogni bagno si deve procedere alla disinfezione della vasca ed al cambio della biancheria.

Lo stabilimento deve essere dotato di W.C. in numero non inferiore a uno ogni 10 bagni e di un adeguato numero di lavandini, nonché locali divisi per la conservazione della biancheria pulita e per il deposito di quella usata.

Ogni stabilimento deve essere dotato di una congrua scorta di biancheria. Ad ogni utente deve essere sempre fornita biancheria fresca di bucato.

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

2.6.8 Lavanderie

Per l'attivazione di lavanderie comuni ad acqua o a secco deve essere inoltrata domanda all'Autorità Comunale per ottenere l'autorizzazione subordinata al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale. Tale domanda deve essere corredata di planimetria del laboratorio con tutte le indicazioni concernenti il suo assetto.

A) Lavanderie comuni ad acqua

Le lavanderie comuni ad acqua devono disporre di ambienti ben ventilati ed illuminati, tenuti sempre con la massima nettezza, dotati di pavimento impermeabile e di pareti rivestite o tinteggiate 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.

Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle liscivatrici, degli idroestrattori, degli essicatori e del reparto di stileria e riparazione disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico in modo da rendere impossibile il contatto tra la biancheria sporca e quella pulita.

Le lavanderie comuni devono essere fornite esclusivamente di acqua che non presenti rischi di tipo batteriologico

B) Lavanderie comuni a secco

Le lavanderie a secco devono disporre di locali che, oltre ad essere tenuti con la massima nettezza, abbiano i requisiti previsti per i luoghi di lavoro dal presente Regolamento. In caso di nuove lavanderie o trasferimento di esercizi esistenti l'impianto per il lavaggio a secco della biancheria deve essere del tipo a completo ciclo chiuso.

Le lavanderie a secco a seconda dell'impianto di recupero dei solventi dovranno dotarsi obbligatoriamente di autorizzazione per emissione in atmosfera ai sensi del DPR 203/88 per impianti a recupero parziale dei solventi.

In presenza di recupero integrale dei solventi, non esiste obbligo di autorizzazione ai sensi del DPR 203/88 :

- 1) per impianto a recupero parziale dei solventi obbligo di autorizzazione per "emissioni in atmosfera" ai sensi del D.P.R. n. 203/88;
- 2) per impianto a recupero integrale dei solventi nessun obbligo di autorizzazione per "emissioni in atmosfera" ai sensi del D.P.R. n. 203/88.

I locali di lavorazione per questo tipo di lavanderie non devono comunicare direttamente con vani interrati o semiinterrati privi di adeguati ricambi d'aria.

Le varie fasi del processo di lavorazione devono procedere in modo da impedire il contatto fra i capi sporchi e quelli puliti.

Devono essere adottati tutti i provvedimenti ed in particolare l'installazione di appositi impianti di aspirazione ed immissione di aria, che consentano di abbattere la presenza nell'aria di solventi.

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

Il tubo di espulsione dei vapori della macchina lavatrice (canna di deodorazione) deve sfociare all'esterno, in posizione da non costituire disagio igienico - sanitario nell'ambiente circostante, previo passaggio in apposito depuratore a carboni attivi, recuperatore o altro idoneo impianto, da mantenersi sempre in buona efficienza.

Il camino dell'impianto va portato a tetto. Durante il funzionamento della macchina, il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria di ricircolo interno di condensazione, in modo tale che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si possa espellere aria priva di vapori sensibili di trielina o di altro solvente usato.

La pulizia del distillo ed il recupero dei fanghi deve avvenire previo completo raffreddamento del distillo stesso.

Quando è necessaria la sostituzione o il ripristino funzionale dei filtri a carboni attivi o dei recuperatori di solventi, ci si dovrà attenere alle vigenti normative in materia di rifiuti speciali *pericolosi*.

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

È 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 dell'Unità Sanitaria Locale.

Le lavanderie a secco dovranno disporre di un impianto a recupero integrale dei solventi; i rifiuti solidi andranno smaltiti analogamente ai rifiuti speciali e pericolosi di cui al DL 22/97. Il circuito dell'acqua utilizzata come liquido refrigerante dovrà consentirne il ricircolo totale (massimo reintegro ammesso: 20%).

2.6.9 Scuole e strutture recettive per l'infanzia (vedi all. B)

Gli edifici scolastici devono essere progettati in modo da realizzare un sistema a dimensioni e localizzazione ottimali: tale sistema deve prevedere ogni edificio scolastico come struttura inserita in un contesto urbanistico e sociale che garantisca a tutti gli alunni la formazione nelle migliori condizioni ambientali ed educative. Deve favorire l'integrazione tra più scuole di uno stesso distretto scolastico, consentire una facile accessibilità degli edifici scolastici per lo svolgimento delle attività. Tali strutture sono trattate in dettaglio nell'allegato "B" al presente regolamento.

2.6.10 Piscine (vedi all. C)

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di Piscine aperte al pubblico sono condizionate dall'autorizzazione comunale, ai sensi dell'art. 194 del R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, che la concede previo parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale.

La costruzione di piscine con caratteristiche d'impianto stabile, destinate all'uso privato di un nucleo familiare, e' subordinata alla dichiarazione all'Autorità Sanitaria Locale sulla destinazione d'uso privato familiare, completa delle seguenti indicazioni circa:

1. planimetria della vasca e degli impianti e dei locali di servizio annessi;
2. tipo di approvvigionamento idrico;
3. autorizzazione allo scarico delle acque vasca rilasciata dall'AGAC se l'immissione avviene in fognatura o dal Comune se recapita in un corso d'acqua;
4. schema tecnologie impianto di trattamento acque in vasca;
5. relazione tipi di controllo qualità acqua in vasca e modalità di gestione acqua di ricircolo;
6. schede tecniche sostanze utilizzate nei trattamenti acqua di ricircolo;
7. modalità di trasporto, conservazione e utilizzo delle sostanze utilizzate.

Gli elementi utili a definire i parametri igienici per le piscine e gli impianti natatori sono riportati nell'allegato "C" al presente regolamento.

2.7. LOCALI DI RITROVO, PRIVATI DI RIUNIONE E DI DIVERTIMENTO E PER PUBBLICI SPETTACOLI (impianti sportivi e palestre)

2.7.1 Normativa generale

I locali di cui al presente capitolo devono rispettare le norme previste in materia di igiene e sicurezza previste dalla normativa nazionale in vigore, in particolare quelle dettate dalla Circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 5 febbraio 1951 ed inoltre quanto di seguito previsto (Decreto Ministeriale 18/3/96).

Per quanto non previsto nel presente capitolo sono fatte salve le norme generali del Regolamento.

Restano altresì fatte salve le prescrizioni in materia della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo nonchè le norme di sicurezza e le competenze dei Vigili del Fuoco in proposito.

2.7.2 Divieto di fumare

Il fumo di tabacco e' il piu' noto e diffuso fattore di rischio per la salute umana; è scientificamente provato che i catrami contenuti nelle ceneri di sigaretta e di tabacco in genere rappresentano un fattore nocivo per la salute individuale e pubblica.

E' vietato fumare nei locali come previsto dall' articolo 1 della L.11/11/75 n. 584 e dalla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 14/12/1995 e successivamente meglio esplicitato dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 4 del 28.3.2001.

2.7.3 Impianti sportivi, Palestre e Istituti di ginnastica

Gli impianti sportivi dove si svolgono attività in presenza di pubblico debbono avere i requisiti fissati dal Decreto Ministeriale 18.3.1996: "Norme di sicurezza per la costruzione e esercizio di impianti sportivi".

Le palestre e gli istituti di ginnastica che non prevedono attività agonistica con presenza di pubblico dovranno possedere i seguenti requisiti:

- non essere ubicati in locali interrati o seminterrati
- l'altezza dei vani principali non dovrà essere inferiore ai mt.3 , l'altezza dei servizi e spogliatoi non dovrà essere inferiore a mt.2,70
- tutti i locali devono essere dotati di aereazione e ventilazione naturali ed il Rapporto Illuminante ed aereante deve essere di almeno 1/10 : la superficie apribile, per almeno il 50%, deve essere a parete e le finestre in copertura devono avere meccanismi di apertura facilmente azionabili dal basso
- l'accesso alle palestre deve avvenire tramite gli spogliatoi
- deve essere allestito un locale per il primo soccorso attrezzato di lavandino, lettino ed armadietto di pronto soccorso con presidi di primo intervento
- i pavimenti devono essere di materiale tale da poter essere facilmente lavabili e disinfettabili.

Le palestre e gli istituti di ginnastica devono essere dotati dei seguenti servizi:

- spogliatoi per il personale, con annessa unità igienica e doccia, divisi per sesso,
- spogliatoi per il pubblico diviso per sesso, collegato a 2 unità igieniche singole, e docce divise per sesso.

Gli spogliatoi per gli utenti dovranno essere dotati di finestra per consentire l'aereazione.

Gli spogliatoi dovranno essere dimensionati in misura di 1,6 mq. per utente al netto dei servizi igienici e delle docce , dovrà essere previsto un posto doccia ogni 4 posti-spogliatoio ed un 1 lavabo ogni 4 docce, 1 servizio igienico ogni 10 posti-spogliatoio. L'arredo dello spogliatoio dovrà prevedere armadietti dotati di chiave in numero adeguato al numero di utenti contemporaneamente presenti, e di un numero sufficiente di panche e attaccapanni.

La struttura deve essere accessibile a portatori di handicap e dotata di almeno 1 wc, 1 doccia ed 1 spogliatoio appositamente dimensionati ed attrezzati ai sensi della Legge 13/89

2.7.4 Arene estive cinematografiche

Il piano di calpestio delle arene estive deve essere pianeggiante, eventualmente in lieve pendenza, 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 pubblica sicurezza indicate nella Circolare Ministeriale n. 16 del 15/02/1951, artt. 48, 49, 50 e 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 cm. 30 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'area non devono 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 od attrezzature non strettamente attinenti alle attività propria del locale.

Ogni arena deve essere dotata di un adeguato numero di servizi igienici in relazione al numero dei posti autorizzati, distribuite in modo da ben servire ogni ordine di posti e ben segnalati da scritte indicatrici luminose, chiaramente leggibili anche a distanza.

In ogni arena dovranno esserci almeno due W.C. ogni 300 posti con le caratteristiche di cui al punto 2.5.8 del presente Regolamento.

2.7.5 Arene estive posti a sedere acustica-illuminazione -gestione

I posti a sedere devono distare dallo schermo almeno 6 m. e comunque non meno della metà del diametro trasversale dello schermo se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente allo schermo devono distare quanto i 3/4 del diametro trasversale dello schermo.

I sedili devono essere dotati di schienali e di braccioli di separazione da un posto all'altro, devono essere 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 fenomeni 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.

Tutta l'area deve essere convenientemente illuminata.

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 dei servizi igienici, le frecce indicatrici, quelle incorporate nei gradini devono 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, i servizi igienici dovranno essere periodicamente disinfettati e protetti dalla penetrazione di insetti mediante installazione di reticelle alle finestre.

All'inizio della stagione cinematografica, dovrà essere eseguito un adeguato trattamento disinfestante contro gli insetti all'interno dell'arena e nelle immediate vicinanze.

2.7.6 Carovane e alloggi mobili per i girovaghi

Nel territorio del Comune, sia in aree pubbliche che non, è vietato l'impianto di attrezzature atte all'esercizio di attività ambulanti, nonché la sosta per oltre 24 ore di girovaghi di altro tipo, dotati di alloggi mobili, esclusi quelli a carattere turistico, senza la preventiva autorizzazione rilasciata dall'Autorità Comunale.

L'Autorità Comunale identifica un'area opportunamente attrezzata per la sosta degli alloggi mobili. Tale area dovrà essere pavimentata e con sistemi di raccolta e scolo delle acque meteoriche, possibilità di allacciamento alla rete fognaria, possibilità di allacciamento all'energia elettrica.

La località scelta per la sosta degli alloggi mobili deve essere dotata di servizi igienici di uso pubblico (latrine e fontane) salvo che i proprietari dei padiglioni o della carovana non dispongano di attrezzature proprie.

Dovranno essere fornite sufficienti garanzie relativamente alla pulizia del suolo pubblico o privato, al momento della partenza dal luogo di sosta; gli utilizzatori saranno tenuti al versamento di una cauzione da L. 200.000 a L. 500.000 alla Polizia Urbana, da restituirsì 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 della Nettezza Urbana avrà sostenuto per effettuare la pulizia del suolo stesso.

Quando si tratti di carovana che comprenda animali adibiti a spettacoli o a mostra zoologiche, l'autorizzazione comunale di cui al I comma è subordinata anche al parere favorevole del Servizio Veterinario della U.S.L. per quanto di sua competenza.

Quando si tratti di carovane che comprendono animali, deve essere garantito anche il corretto smaltimento del letame prodotto dagli stessi;

2.7.7 Apparecchi idrici

Nelle scuole, palestre, piscine, strutture turistico-sociali, locali di ritrovo e per pubblici spettacoli, i rubinetti dei lavandini e delle docce devono essere del tipo a ritorno automatico a tempo.

2.8. ATTIVITA' DI: Barbiere - Parrucchiere uomo e donna – Estetista – Podologo – Tatuatore – Attività di Piercing e altre attività similari

2.8.1 Barbiere - Parrucchiere uomo e donna – Estetista – Podologo – Tatuatore – Attività di Piercing e altre attività similari

Le attività di barbiere, parrucchiere, estetista, sono disciplinate dal Regolamento Comunale barbieri, parrucchieri ed estetisti .

Le attività di tatuatore e piercing sono disciplinate dal presente regolamento.

Le attività di tatuatore e piercing per potersi insediare devono ottenere dal Comune una apposita Autorizzazione Amministrativa, previa verifica da parte del Servizio di Igiene Pubblica.

Il Servizio di Igiene Pubblica effettua presso tutte le attività sopra elencate, le verifiche preliminari del possesso dei requisiti dei locali, delle attrezzature, delle procedure di sicurezza adottate e della conduzione igienica dell'attività, ed esprime un parere igienico-sanitario necessario ai fini del rilascio dell'Autorizzazione Amministrativa

Nel caso di attività di piercing del solo lobo dell'orecchio complementare ad altre attività, potranno essere derogati i requisiti dei locali e servizi pur nel rispetto delle garanzie di sicurezza igienico sanitaria della procedura

2.8.2 Locali e servizi

I nuovi locali in cui si svolge l'attività devono avere un'altezza non inferiore a 3 mt. e una superficie minima corrispondente a 25 mq per locali con un solo addetto e di massima con almeno ulteriori mq 5 per ogni posto di lavoro in piu', nel rispetto comunque di quanto specificamente contemplato nei Regolamenti Comunali di Barbiere Parrucchiere e similari, calcolato al netto dei servizi igienici e del locale ripostiglio.

Stesse superfici , secondo i criteri sopradefiniti, sono richieste per le attività di estetista qualora le stesse vengano svolte in apposito laboratorio; mq 10 sono richiesti per attività di estetista svolte presso laboratori di barbiere o parrucchiere o similari.

I locali in cui si svolge l'attività devono avere una superficie fenestrata non inferiore a 1/10 rispetto alla superficie del pavimento di cui almeno la metà apribile con finestre o vasistas. Nel caso ciò non sia possibile, il locale dovrà essere dotato di impianto di ricambio d'aria che garantisca almeno un ricambio di 12 m³/h per persona.

Nei laboratori di tatuatori gli spazi dove vengono effettuate le procedure devono essere separati dalla sala d'attesa e da quella destinata alla pulizia, sterilizzazione e disinfezione delle attrezzature: inoltre in questi laboratori dovrà essere presente una netta distinzione tra le aree in cui vengono trattati i materiali sporchi da quelle in cui vengono conservati i materiali puliti. La zona "sporca" deve essere provvista di vasca con acqua calda e fredda per il lavaggio del materiale.

Ogni esercizio deve essere provvisto di almeno un servizio proprio con antibagno, direttamente accessibile dall'interno, aerato direttamente dall'esterno o mediante apparecchi di aspirazione forzata temporizzati con l'accensione della luce ed in grado di garantire 8 vol/h di ricambio d'aria per almeno 3 minuti dopo lo spegnimento della luce.

Il servizio igienico deve essere dotato di asciugamani a perdere, sapone liquido e rubinetteria a comando non manuale.

I servizi igienici dovranno essere almeno due negli esercizi di nuova attivazione con superficie superiore a 80 mq. o con più di 5 addetti, anche in caso di trasferimento di attività preesistente per cui ricorrano gli stessi prerequisiti.

I locali di lavoro, compreso i servizi igienici, devono avere i pavimenti e le pareti, fino all'altezza di 2 mt., rivestiti in materiale impermeabile e lavabile che consenta una pulizia e disinfezione completa.

I locali di lavoro devono essere dotati di lavandini fissi (uno per ogni posto di lavoro) ad acqua corrente, potabile, calda e fredda.

Tali lavandini devono essere provvisti di adatta cisterna per lo smaltimento delle acque di rifiuto in pubblica fognatura.

Negli esercizi ove si usano solventi volatili ed infiammabili deve essere disponibile un locale o un armadio separato per la conservazione delle sostanze suddette; detti locali devono essere suscettibili di un rapido ricambio d'aria, se necessario ricorrendo anche ad una areazione e ventilazione forzata.

L'impianto elettrico dovrà essere realizzato nel rispetto delle norme CEI e periodicamente verificato nel corretto funzionamento.

2.8.3 Attrezzature, procedimenti e tecnologie

L'arredamento deve essere tale da permettere una completa pulizia giornaliera ed una periodica disinfezione.

I sedili ed i lettini devono essere rivestiti di materiale lavabile e disinfettabile.

Gli esercizi devono essere forniti di:

- asciugamani e biancheria, in quantità sufficiente per poter essere ricambiati per ogni servizio;
- rasoi, forbici, pennelli, spazzole, pettini proporzionati al numero dei lavoratori;
- un armadio per la conservazione della biancheria pulita;
- di un contenitore per la biancheria sporca;
- di un contenitore per immondizie;
- di una cassetta di pronto soccorso contenente disinfettanti, emostatici monouso e cerotti.

2.8.4 Conduzione igienica delle attività di barbieri parrucchiere ed estetista

Al titolare dell'autorizzazione incombe l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle seguenti norme igieniche, anche se la loro applicazione è affidata al personale dipendente:

- I locali dell'esercizio devono essere tenuti con la massima pulizia e periodicamente disinfettati;
- sono da preferire, quando possibile, strumenti da taglio a perdere ed in particolare lamette e rasoi monouso;
- in alternativa al monouso, tutti gli strumenti da taglio (forbici, lime, rasoi, ecc.) che possono venire a contatto con sangue o con altri materiali biologici, devono essere sottoposti obbligatoriamente, dopo ogni servizio, a trattamento di disinfezione ad alto livello o a sterilizzazione con prodotti specifici riconosciuti idonei dal Servizio Igiene Pubblica, presso il quale è disponibile l'elenco aggiornato dei disinfettanti utili allo scopo;
- attrezzi quali spazzole, pettini, ecc., devono essere lavati con detergenti idonei dopo ogni servizio;
- gli asciugamani e la biancheria devono essere cambiati dopo ogni servizio;
- è proibito l'uso di piumini per spargere il talco o di altre sostanze in polvere, se non ad uso individuale;
- tinture, fissativi ed altre sostanze impiegate non devono contenere sostanze nocive alla salute e dovranno rispondere, per le tinture, ai requisiti prescritti dal D.M. 18.06.1976 e successive modifiche;
- è vietata l'occupazione di minori di anni 16 nell'impiego professionale di lacche, tinture ed altre sostanze nocive nei servizi di estetica alla persona (L. 17.10.1967, n. 977 e D.P.R. 20.01.1976, n.432);
- l'applicazione di solventi o di altri prodotti volatili le cui esalazioni possono risultare nocive o fastidiose deve essere seguita da una rapida ed abbondante areazione dei locali;
- durante l'applicazione di liquidi o sostanze infiammabili si deve evitare l'accensione di fiamme libere e di fumare nei locali.

Il titolare dell'esercizio è tenuto a segnalare al Servizio di Igiene Pubblica casi o focolai sospetti di pediculosi, tigna, scabbia e di altre malattie cutanee contagiose dei quali sia venuto a conoscenza nell'esercizio della sua attività, nonché di danni riferiti all'uso di tinture o di altri prodotti utilizzati.

Al titolare è, inoltre, fatto carico di predisporre un manuale di corretta prassi igienica e procedurale per lo svolgimento delle diverse attività.

2.8.5 Conduzione igienico sanitaria delle attività di tatuaggio e piercing

Per le attività di tatuatori e piercing devono essere rispettate le indicazioni fornite dalla Circolare Ministeriale 2.8/256 del 5.2.1998.

Dal momento che non è possibile stabilire prima del trattamento chi è portatore di infezione trasmissibili con il sangue, è necessario applicare scrupolosamente tutte le misure seguenti per tutti i clienti.

- gli operatori devono sempre indossare, durante le attività sul cliente, guanti monouso in lattice sostituiti regolarmente ad ogni cambio di cliente.
- le procedure di tatuaggio e piercing non devono essere effettuate su lesioni cutanee o su esiti di ustioni
- gli aghi e gli strumenti taglienti che vengono a contatto con cute integra o lesa devono essere sempre rigorosamente monouso
- tutti gli altri strumenti devono essere sterilizzati prima del riutilizzo nei modi descritti di seguito
- dopo l'utilizzo i materiali monouso devono essere eliminati correttamente in accordo con le normative vigenti in materia di smaltimento di rifiuti, per ridurre il rischio di esposizioni accidentali (L.10.2.89 n. 45)
- prima e dopo ogni procedura l'operatore deve lavarsi le mani con prodotto antisettico: il lavaggio delle mani deve essere sempre effettuato indipendentemente dall'uso dei guanti
- è indispensabile l'uso di maschere od occhiali protettivi
- l'operatore deve indossare un camice sterile monouso in caso di procedure di tatuaggio
- gli strumenti che non sono monouso devono essere sottoposti a procedure di sterilizzazione con calore: autoclave a 121° C per almeno 20 minuti oppure stufa a secco a 170° per 2 ore. Nel caso il trattamento termico non possa essere effettuato su alcuni materiali potrà essere applicata la disinfezione di alto livello con ipoclorito di sodio alla concentrazione di 5000ppm o glutaraldeide al 2%.
- i materiali da sottoporre a sterilizzazione o a disinfezione ad alto livello devono essere accuratamente puliti prima della disinfezione
- gli strumenti e le apparecchiature decontaminate con germicidi chimici devono essere adeguatamente lavati ed asciugati prima del riutilizzo
- la gestione dei disinfettanti chimici deve essere fatta nel rispetto del D.Lgs. 626/94 e successive integrazioni
- nel caso di schizzi di sangue, la parte di sangue deve essere rimossa e successivamente l'area deve essere disinfettata con ipoclorito di sodio: durante tale procedura dovranno essere indossati guanti monouso
- nel caso di procedure che implicano l'utilizzo di apparecchi per tatuaggio con aghi multipli (elettrici tattoo gun) che penetrano nella cute per portare i pigmenti in profondità, è necessario che:
 1. la testata sulla quale sono montati gli aghi sia sterilizzata con calore umido
 2. gli aghi siano rigorosamente monouso
 3. i pigmenti da utilizzare siano atossici, sterili e certificati da parte di autorità sanitaria nazionale o estera

4. i contenitori dei pigmenti siano monouso (un contenitore per ogni soggetto) da non riutilizzare nel soggetto successivo
5. il circuito attraverso il quale passano i pigmenti sia sostituito unitamente al contenitore dopo ogni soggetto
6. I tamponi di garza, i l cotone e la biancheria sporca di sangue devono essere maneggiati il meno possibile, posti in sacchi di plastica da utilizzare anche per il trasporto: la biancheria sporca dovrà essere lavata a temperatura superiore a 71 ° C per 25 minuti

2.8.6 Limitazione delle procedure di tatuaggio e piercing

Non possono essere effettuate procedure di piercing e tatuaggio su soggetti di età inferiore a 18 anni; per il piercing sul lobo dell'orecchio nei minori è sufficiente il consenso di chi esercita la patria potestà.

E' fatto divieto di praticare il tatuaggio sul viso.

E' fatto divieto di praticare il piercing su parti anatomiche la cui funzionalità potrebbe risultare compromessa (palpebre, labbra, seno, lingua, apparato genitale ecc.)

2.8.5 Personale addetto

Gli addetti all'attività di barbiere, parrucchiera ed estetista, tatuatori, compresi gli apprendisti, devono sottoporsi a visita medica preventiva presso il Servizio Igiene Pubblica, all'inizio dell'attività, da cui risulti l'idoneità allo specifico lavoro .

Il Servizio di Igiene Pubblica potrà effettuare accertamenti sugli esercenti le suddette professioni qualora, in presenza di patologie parassitarie cutanee (pediculosi, scabbia, tigna, verruche) tra la popolazione, emerga il sospetto di possibile implicazione nella diffusione della malattia.

Nel caso in cui l'esercente le suddette professioni sia colpito dalle malattie parassitarie cutanee elencate al punto precedente, dovrà essere allontanato, fino a bonifica avvenuta dal lavoro o, comunque, adibito ad altre mansioni, purchè queste non prevedano un contatto con la clientela suscettibile di contagio.

La riammissione al lavoro dovrà essere certificata dal medico del Servizio Igiene Pubblica dell'AU.S.L..

Il personale deve osservare costantemente le norme di pulizia e di igiene con particolare riguardo alle mani e alle unghie e deve indossare indumenti da lavoro bianchi o di altro colore chiaro, tenuti sempre in perfetto stato di pulizia.

TITOLO III

IGIENE E TUTELA DELL'AMBIENTE

Si concorda con le correzioni apportate dall'ARPA : ulteriori correzioni all'art. 3.1.3, 3.5, 3.5.1, e 3.8 (di pertinenza DIP)

3.0. TUTELA DELL'AMBIENTE

3.0.1 Principi

La tutela dell'ambiente consiste nell'evitare la creazione di inquinamenti o danni alla fonte, piuttosto che cercare di combatterne in seguito gli effetti .

Quando vi siano pericoli di un danno grave e irreparabile, la mancanza di piena certezza scientifica non impedisce l'adozione di misure efficaci per la prevenzione del degrado ambientale.

La tutela dell'ambiente consiste inoltre nella correzione e riduzione per quanto possibile degli inquinamenti e dei danni ambientali che si siano già verificati.

Il costo dell'inquinamento è posto a carico di chi lo produce.

Nella scelta delle misure di protezione ambientale, di prevenzione e contenimento dei fattori inquinanti, l'attività di impresa si conforma al principio della migliore tecnologia disponibile con ciò intenedendo che devono essere prese in considerazione tecniche a scarsa produzione di rifiuti, a basso consumo di materie ed energia, a minimo carico inquinante giornaliero, a ridotta probabilità di incidenti che possano alterare lo stato dell' ambiente.

In applicazione dei principi suesposti la valutazione del rischio ambientale di impresa e la scelta delle appropriate cautele tecniche sono considerate, a cura e spese dell'impresa, nella fase di progetto che precede l'inizio dell'attività.

3.0.2 Informazioni ambientali

Ai fini di protezione della salute e della sicurezza dei cittadini e di tutela dell'ambiente e del territorio il Sindaco, attraverso gli organi tecnici di cui al presente Regolamento, può sempre richiedere ai singoli o alle imprese titolari di attività inserite o da insediare nell'ambito comunale informazioni su prodotti, lavorazioni, impianti e infrastrutture che possano costituire un fattore di rischio.

Per la diffusione di tali informazioni al pubblico si applicano le disposizioni vigenti.

Se l'insediamento si trovi fuori dei confini comunali ma i riflessi sulla salute e sull'ambiente possano riguardare ambiti del proprio territorio tali informazioni sono richieste tramite il Sindaco competente.

3.1. ACQUE

3.1.1 Riferimenti legislativi

Si applica il D.lgs. 11/05/99 n.152 e successive modificazioni e integrazioni.

Tutte le norme seguenti sulla tutela delle acque 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.

3.1.2 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 debbono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari.

Nelle nuove costruzioni, lottizzazioni, ristrutturazioni e ampliamenti in zone servite dalla pubblica fognatura, si dovranno realizzare reti fognarie separate per le acque meteoriche e/o di drenaggio scantinati e per le acque luride. In questo caso le acque meteoriche e/o di drenaggio dovranno, quando possibile, essere adeguatamente disperse nel terreno o altrimenti recapitate in corpo idrico superficiale

Nelle zone non servite da pubblica fognatura la rete delle acque meteoriche e/o di drenaggio dovrà essere comunque separata da quella delle acque luride: il loro recapito dovrà avvenire in corpo idrico superficiale o per dispersione sul terreno, ove possibile, evitando comunque ristagno d'acqua e impaludamenti.

E' vietato evacuare acque usate di qualsiasi tipo mediante i pluviali ed i condotti destinati alle acque meteoriche. E' parimenti vietato usare i pluviali come canne di esalazione di fumi, gas e vapori.

I proprietari di terreni, qualunque ne sia l'uso e la destinazione futura, debbono conservarli costantemente liberi da impaludamenti, inquinamenti ed erbacce qualora siano fonte di inconveniente igienico.

Dovrà essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire gli incidenti che possano provocare la percolazione di liquidi o materiali idroinquinanti o il loro scarico in acque superficiali o nelle condutture fognarie, sia all'interno che all'esterno degli insediamenti. quali sistemi di intercettazione della fognatura in uscita dallo stabilimento (inserimento manuale o automatico di serrande, installazione di contenitori di emergenza di capacità adeguata, by-pass con recapito in impianto di depurazione ...) o, quando possibile, rendendo vascabili i locali destinati a deposito e lavorazione sigillando pozzetti e caditoie interne o perimetrandoli con cordolo di protezione

Per la prevenzione dei rischi di inquinamento del suolo e delle acque legati ai depositi si applicano le norme di cui al presente regolamento.

3.1.3 Deflusso delle acque

E' vietato far defluire liberamente acque di scarico provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati.

Le cunette laterali delle strade restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali.

E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo tali da impedire il deflusso delle acque sotterranee.

E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione del Comune.

Per la progettazione di insediamenti di superficie edificabile superiore a 10.000 mq deve essere redatta una relazione idraulica nella quale sono identificate le soluzioni per evitare che l'impermeabilizzazione dell'area e l'evacuazione delle acque meteoriche possano comportare problemi di tenuta alla rete scolante presente.

Agli effetti del presente Regolamento sono considerate acque di prima pioggia quelle corrispondenti per ogni evento meteorico ad una precipitazione di cinque millimetri uniformemente distribuita sull'intera superficie scolante servita dalla rete di drenaggio. Ai fini del calcolo delle portate si assume che tale si verifichi in 15 minuti. I coefficienti d'afflusso alla rete si assumono pari ad 1 per le superfici coperte, lastricate od impermeabilizzate e a 0,3 per quelle permeabili di qualsiasi tipo escludendo dal computo le superfici coltivate.

Per i corsi d'acqua superficiali iscritti nell'elenco delle acque pubbliche e appartenenti al Demanio dello Stato, tutte le opere e i prelievi di acque sono soggetti al rilascio di concessione da parte del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, Risorse Idriche e Risorse Forestali di Reggio Emilia e dell'autorità Statale competente.

Il Comune può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolano 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 di inadempienza o di ritardo il Comune 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, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione degli insetti.

3.1.4 Autorizzazione allo scarico

Nelle località servite da pubbliche fognature è obbligatorio l'allacciamento al pubblico servizio.

Per le modalità di allacciamento e di autorizzazione si applica il regolamento di gestione delle fognature dell'Ente Gestore.

Ai fini dell'individuazione delle pubbliche fognature valgono le disposizioni contenute nell'allegato 4 della delibera del Comitato dei Ministri per la tutela delle Acque dall'Inquinamento 04/02/1977 nella delibera dello stesso Comitato dei Ministri del 30/12/1980 e nel titolo IV della legge regionale Emilia Romagna 29/01/1983, n. 7.

Qualsiasi opera interessante la pubblica fognatura non può essere intrapresa senza aver ottenuto la preventiva autorizzazione del Comune.

A fine lavori il direttore assevera la conformità al progetto presentato e al regolamento dell'Ente Gestore relativamente alle opere fognarie. Copie del certificato e della planimetria del reticolo fognario deve essere conservata a cura del costruttore e consegnata all'acquirente del lotto.

Nelle località non servite da pubbliche fognature lo scarico in acque superficiali o sul suolo è autorizzato dal Comune solo per i casi previsti dalla normativa vigente.

La domanda di autorizzazione allo scarico deve essere presentata contemporaneamente alla domanda di concessione, autorizzazione edilizia o denuncia di inizio attività. Lo scarico non può essere attivato fino a quando non è stata ottenuta la relativa autorizzazione.

Alla domanda deve essere allegata in duplice copia la documentazione obbligatoria. I tempi per l'istruttoria decorrono dal momento del completamento dei documenti.

La domanda deve essere presentata nei seguenti casi:

- per i nuovi insediamenti e per quelli soggetti ad ampliamento o ristrutturazione;
- in occasione di modifiche che comportino variazioni qualitative e/o quantitative dello scarico.

In caso di subentro di titolarità senza modifiche deve essere presentata domanda di volturazione.

L'autorizzazione ha durata di quattro anni. Sei mesi prima della scadenza il titolare dello scarico deve presentare domanda di rinnovo. Fino al rilascio della nuova autorizzazione il titolare dello scarico deve continuare ad ottemperare alle prescrizioni indicate nell'atto in scadenza e in ogni caso, alle disposizioni e regolamentazioni vigenti a quel momento.

3.1.5 Modalità di depurazione e smaltimento degli effluenti provenienti da fosse biologiche

Le norme tecniche generali di riferimento da seguire nella realizzazione e dimensionamento degli impianti sono quelle previste dalla delibera del 04/02/1977 del Comitato Ministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento e successive modificazioni e integrazioni.

Gli insediamenti civili con un numero di vani superiore a 10, e gli scarichi a questi assimilabili provenienti da attività di produzione beni e servizi, che non recapitano in pubblica fognatura sono tenuti ad installare sistemi di depurazione ad ossidazione totale con ricircolo fanghi od altre tecnologie che nell'utilizzo si sono dimostrate di pari efficacia.

In ogni caso si deve provvedere ad evitare qualunque scarico che determini la presenza di germi potenzialmente patogeni in corsi d'acqua superficiali o maleodoranze o ristagno di liquidi biologici.

Lo scarico deve recapitare in un corpo idrico che assicuri la presenza di un minimo di portata durante tutto il periodo dell'anno.

Le fosse biologiche devono essere regolarmente manutenzionate provvedendo alla pulizia e rimozione dei solidi almeno una volta l'anno o con frequenza maggiore secondo il dimensionamento della fossa.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate mediante attrezzature idonee senza dar luogo a fastidi o inconvenienti igienici per il vicinato o produrre inquinamento del suolo o delle acque. Gli effluenti devono essere conferiti ad impianti di depurazione mediante autospurgo autorizzato al trasporto di rifiuti.

Nelle zone non servite da pubblica fognatura, lo smaltimento per sub - irrigazione degli effluenti di insediamento civili provenienti da fosse settiche o da fosse Imhoff è consentito soltanto su terreni di proprietà annessi all'insediamento e a distanza di almeno m. 20 da abitazioni e m. 30 da pozzi per l'approvvigionamento idrico in modo da evitare rischi per la sottostante falda acquifera da accertarsi con adeguata documentazione tecnica.

E' in ogni caso vietato smaltire scarichi non depurati provenienti da insediamenti civili mediante dispersione nel terreno tramite pozzi assorbenti o spandimento sul terreno agricolo.

Lo smaltimento in agricoltura dei fanghi di depurazione, compresi i residui solidi derivanti dalla pulizia delle fosse biologiche, deve avvenire secondo le disposizioni previste dal Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n.99.

Gli insediamenti civili esistenti in occasione di modifiche ampliamenti, ristrutturazioni, ecc..., dovranno adeguare il loro sistema di scarico alla presente normativa.

3.1.6 Caratteristiche a perfetta tenuta delle fosse settiche

Le fosse settiche o biologiche devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) impermeabilità assoluta;
- b) ubicazione in terreno libero, a valle di pozzi, tubature e serbatoi di acqua potabile, ad una distanza dalle fondazioni e muri perimetrali degli edifici non inferiore a cm. 50, con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile
- c) essere provvisti di adeguato sistema di sfiato.

Sono vietati i pozzi neri. In caso di ristrutturazioni o demolizioni con ricostruzione i pozzi neri preesistenti devono essere rimossi seguendo le modalità descritte al paragrafo 3.1.5.

3.1.7 Protezione dell'inquinamento delle acque sotterranee provocato da depositi di prodotti pericolosi

I serbatoi destinati allo stoccaggio e detenzione di prodotti potenzialmente idroinquinanti o che contengano sostanze persistenti, bioaccumulabili o tossiche per la vita acquatica, in particolare nelle aree esondabili così come definite nel piano comunale di protezione civile, possono essere installati solo fuori terra.

L'interramento di serbatoi o contenitori assimilabili è ammesso quando lo impongano validi e giustificati motivi di sicurezza e quando la situazione idrogeologica del sito lo consenta, previa autorizzazione del Comune.

A tal fine l'interessato deve presentare in allegato alla concessione o autorizzazione edilizia una relazione geologica-geotecnica firmata da geologo o ingegnere minerario ed una descrizione delle modalità di installazione e delle misure di prevenzione che assicurino il contenimento delle perdite, l'ispezionabilità del manufatto ed il controllo nel tempo della tenuta del serbatoio.

Se il serbatoio è destinato a contenere sostanze infiammabili è obbligatorio l'esame progetto da parte del Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco.

Si considera **serbatoio** il complesso:

- 1 - serbatoio vero e proprio per lo stoccaggio di una determinata sostanza o preparato;
- 2 - tubazioni ad esso collegate nel tratto compreso fra il serbatoio stesso e l'impianto da esso servito.

Sono esclusi: fosse settiche, fognature, acquedotti, oleodotti, gasdotti, impianti minerari, lagunaggi.

I contenitori interrati in materiale artificiale o naturale destinati alla raccolta dei liquami di origine animale devono rispettare i requisiti tecnici fissati dalle direttive della Regione Emilia-Romagna (DGR 1 agosto 1995 n.3003).

Nella costruzione e installazione di nuovi serbatoi interrati devono essere adottate le seguenti cautele minimali:

- a) il fondo del serbatoio deve trovarsi al di sopra del tetto del corpo acquifero in condizioni da evitare rischi di contaminazione dello stesso;
- b) il serbatoio deve essere protetto da corrosioni da agenti esterni o danneggiamenti di altro tipo per la durata della sua vita;
- c) devono essere adottate soluzioni impiantistiche atte alla prevenzione di perdite di sostanze;
- d) il materiale con cui è costruito il serbatoio ed i suoi accessori deve essere compatibile con le sostanze da immagazzinare;
- e) devono essere installati dispositivi di controllo per l'evidenziazione delle perdite;
- f) deve essere compilata una scheda di impianto che deve accompagnare il serbatoio per tutta la sua vita.

Le prove di tenuta del serbatoio (minimo 6 ore alla pressione di un bar) devono avere frequenza quinquennale.

Rimane d'obbligo ottemperare alle disposizioni vigenti in materia di infortuni sul lavoro, sicurezza impianti, apparecchi a pressione.

Disposizioni particolari

I serbatoi a parete unica vanno inseriti in strutture di contenimento in calcestruzzo aventi le seguenti caratteristiche:

- a) essere impermeabile alle infiltrazioni dall'esterno;
- b) possedere un pozzetto per il caricamento del serbatoio;
- c) il fondo della vasca deve presentare una pendenza minima del 2% verso il punto in cui è allocato un pozzetto di raccolta;
- d) il volume tra vasca e serbatoio deve essere riempito con materiale inerte e asciutto. Il pozzetto deve possedere un dispositivo di drenaggio dove posizionare un tubo spia che permetta di campionare gli eventuali liquidi presenti;
- e) i serbatoi devono essere montati su selle alte almeno 200 mm.

I serbatoi a doppia parete deve essere protetti esternamente mediante un trattamento contro la corrosione.

Non sono ammessi serbatoi in solo calcestruzzo, né contenitori visivamente avariati, difettosi o instabili o che siano stati recuperati da altri usi senza essere bonificati e resi di nuovo idonei.

Il sito di interrimento del contenitore deve essere segnalato con le etichette o targhe di identificazione delle sostanze pericolose contenute, come previsto ai sensi del D.Lgs 14.08.96 n.493. In caso di deposito di rifiuti o acque usate il contenuto deve essere identificato anche con riferimento al codice del Catalogo Europeo dei Rifiuti.

Nelle vicinanze dei depositi interrati è fatto divieto di svolgere attività incompatibili con le sostanze immagazzinate.

È fatto divieto di utilizzare per la detenzione dei rifiuti e delle acque usate, anche se potenzialmente riciclabili, serbatoi interrati nella cui costruzione e installazione non siano adottate le cautele suindicate.

I serbatoi esistenti non adeguabili alle presenti norme devono essere dismessi.

In ogni caso la dismissione deve avvenire entro e non oltre 10 anni dalla data di installazione, quando nota, previa bonifica del contenitore. Il contenuto residuo deve essere eliminato secondo quanto prevedono le disposizioni vigenti.

Il riempimento deve essere effettuato con sabbia od altro materiale inertizzante, se è prevista l'asportazione l'area deve essere ripristinata.

In caso di perdite il serbatoio va rimosso immediatamente. Per i serbatoi interrati privi di dispositivi di protezione o di monitoraggio delle perdite, in caso di necessità, devono essere installati uno o più pozzi spia in punti tali da catturare il flusso di falda, a valle della stessa.

3.1.8 Eliminazione degli oli usati

Si applica il Decreto Legge 27 gennaio 1992 n.95 e legge 5 gennaio 1996, n. 11, art. 1, comma 2. Ogni azione inerente manipolazione di oli usati non deve produrre inconvenienti igienico-ambientali o sanitari..

3.1.9 Trasporto di liquami, acque reflue e fanghi di depurazione

Il trasporto in conto terzi di liquami, acque reflue e fanghi di depurazione provenienti da insediamenti civili o produttivi deve avvenire mediante l'utilizzo di mezzi vettori iscritti all'Albo degli Smaltitori.

Ogni trasporto deve essere accompagnato da un formulario di identificazione nel quale siano riportate le generalità del produttore, la provenienza, la destinazione, la descrizione delle caratteristiche chimico-fisiche del prodotto da smaltire.

3.1.10 Divieto di balneazione

E' vietata la balneazione nei corsi o specchi d'acqua superficiali comunali.

E' vietata la balneazione in corsi o specchi d'acqua che presentino caratteristiche in contrasto con la normativa vigente o che presentino rischi specifici per la salute

3.1.11 Tutela dell'habitat dei corsi idrici superficiali.

E' vietato eliminare, o controllare, tramite l'incendio e/o l'uso di diserbanti o disseccanti, lo sviluppo della vegetazione sul ciglio delle strade, nei fossi di scolo delle acque piovane, nei canali di scolo e di irrigazione e nei corsi d'acqua in genere.

Ai fini dell'applicazione della norma, sono da considerarsi corsi d'acqua in genere, tutti quelli collegati con la rete idrografica superficiale.

E' altresì vietato preparare soluzioni di fitofarmaci, diserbanti e disseccanti sulle rive e sui ponti dei fossi e dei canali di scolo e di irrigazione.

Si fa obbligo ai proprietari frontisti di provvedere:

- a) al mantenimento delle sponde dei fossi laterali alle strade in modo da impedire il franamento del terreno;
- b) alla pulizia e all'espurgo del fondo dei fossi di scolo e di irrigazione in modo da garantire il libero deflusso delle acque;
- c) allo sfalcio della vegetazione esistente sul ciglio stradale.

Su almeno una delle sponde è vietata l'eliminazione della vegetazione naturale, salvo specifica deroga sindacale.

3. 2. SUOLO**3.2.1 Riferimenti legislativi**

Tutte le norme sulla tutela e sull'igiene del suolo si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale e si intendono valide fino all'emanazione di specifica normativa a livello nazionale e/o regionale.

Per le autorizzazioni allo scarico sul suolo si applica il punto 3.1.4 del paragrafo precedente. E' vietato lo scarico sul suolo di rifiuti liquidi o solidi senza l'autorizzazione della Provincia.

3.2.2 Pulizia del suolo

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

Oltre alla pulizia di dette aree i proprietari sono tenuti ad effettuare sistematici interventi di lotta ai parassiti e a adottare le cautele necessarie ad evitare che dette aree divengano ricettacolo degli stessi.

I concessionari di suolo pubblico provvedono alla pulizia delle aree avute in concessione.

3.2.3 Protezione del suolo dall'inquinamento - Depositi esterni

Gli stoccaggi esterni fuori terra di materie prime, semilavorati o rifiuti, anche se recuperabili, o prodotti finiti, devono essere realizzati e condotti in modo da non produrre inquinamento del suolo e senza produrre inconvenienti igienici o fastidi al vicinato.

Rimane d'obbligo ottemperare alle disposizioni vigenti in materia di infortuni sul lavoro, sicurezza impianti, prevenzione incendi, apparecchi a pressione.

Sono assoggettati al presente disciplinare tutti gli stoccaggi di nuova installazione o esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, destinati alla detenzione di sostanze o preparati pericolosi, oli e grassi animali e

vegetali, combustibili ed altre materie liquide o solide potenzialmente idroinquinanti, compresi i rifiuti anche se recuperabili, per qualsiasi quantitativo.

Sono parimenti assoggettati gli stoccaggi annessi o interni ad impianti, macchinari, attrezzature e mezzi di locomozione, quando ne sia previsto l'uso il recupero o la demolizione, non ancora sottoposti a bonifica.

Sono infine assoggettati gli stoccaggi di oli esausti quando il quantitativo immagazzinabile non superi i 500 litri.

Le piazzole prescelte per la destinazione dello stoccaggio devono essere poste a distanza di sicurezza dal transito di veicoli, dalla movimentazione di merci diverse, da pozzetti e caditoie, da terreno nudo e da acque superficiali correnti o stagnanti, collocati in modo da non produrre fastidio ai residenti.

Ogni stoccaggio costituito da uno o più recipienti mobili quali fusti, barili, taniche, cisternette o serbatoi carrellabili, deve essere posto su pavimentazione piena, su sede dotata di pozzetto di raccolta per gli sversamenti e di cordolo perimetrale di altezza minima di 20 cm.

Per piccoli quantitativi sono ammessi sistemi di contenimento a cassonetto, fabbricati allo scopo, se garantiscono la medesima efficacia.

Per quantitativi superiori ai 10 mc è d'obbligo il passaggio a recipienti fissi di adeguata capacità.

I cassoni scarrabili destinati alla raccolta dei rifiuti recuperabili devono essere a tenuta stagna.

I materiali di costruzione dei contenitori devono essere compatibili con le sostanze detenute e resistenti all'eventuale azione corrosiva. Non sono ammessi serbatoi in solo calcestruzzo, nè contenitori visivamente avariati, difettosi o instabili o che siano stati recuperati da altri usi senza essere bonificati e resi di nuovo idonei.

I recipienti fissi quali serbatoi, silos, cisterne o assimilabili devono essere posti a terra, su pavimentazione piena, su sede dotata di bacino di contenimento di volume complessivo pari alla terza parte della capacità dei recipienti stoccati e non inferiore alla capacità utile del serbatoio più voluminoso. Se il serbatoio è unico il volume utile deve essere pari alla capacità del serbatoio. Il bacino deve essere inoltre fornito di pozzetto per il recupero liquidi di percolazione e provvisto di copertura atta ad impedire l'accumulo delle acque piovane. Non sono ammessi i condotti di scarico. Il volume utile del bacino non può essere utilizzato per il deposito di altri prodotti o materiali.

Nella costruzione, localizzazione e posa in opera dei manufatti posti a contenimento dei depositi deve aversi riguardo alle proprietà chimico-fisiche e alle caratteristiche di pericolosità dei prodotti stoccati.

Non possono essere detenute nella stessa sede nè venire a contatto durante la posa o la movimentazione materie tra loro incompatibili, suscettibili di reagire pericolosamente tra loro dando luogo alla formazione di prodotti esplosivi, infiammabili, tossici, nocivi, ovvero allo sviluppo di pericolose quantità di calore.

I depositi devono essere realizzati a sufficiente distanza da attività incompatibili con le sostanze immagazzinate. La detenzione all'aperto con esposizione ai raggi solari è vietata per le sostanze o i preparati che volatilizzano con il riscaldamento, salvo non siano installati sistemi di refrigerazione dei contenitori (tipo serpentine, camicie esterne o simili) o sistemi a ciclo chiuso che garantiscano il completo recupero dei vapori.

I recipienti, fissi o mobili, devono essere contrassegnati con le etichette o targhe di identificazione delle sostanze pericolose contenute come previsto ai sensi del D.Lgs 14.08.96 n.493. In caso di deposito di rifiuti o acque usate il contenuto deve essere identificato anche con riferimento al codice del Catalogo Europeo dei Rifiuti.

I contenitori possono essere movimentati solo quando ben chiusi. Eventuali travasi vanno effettuati all'interno della piazzola di stoccaggio per aspirazione dai contenitori (o con altra tecnica giudicata sicura dall'Autorità Sanitaria Locale), disponendo di materiale assorbente per raccogliere eventuali gocciolamenti.

3.2.4 Protezione del suolo agricolo

Per l'utilizzo su suolo agricolo di ammendanti o altri prodotti ad azione fertilizzante comunque denominati che provengano dalla lavorazione di residui organici costituiti da scarti riutilizzabili del settore agrozoologico, conciaro, alimentare, del legno, della carta ecc. con rifiuti industriali, rifiuti solidi urbani e assimilabili, deiezioni e fanghi di depurazione e i cui requisiti, ai fini delle caratteristiche agronomiche e della tutela ambientale, non siano ancora fissati per legge, si applicano i limiti e le condizioni previste per l'utilizzo di compost come da D.lgs 05/02/1997 n. 22.

L'utilizzo è ammesso solo previa dimostrazione da parte del fornitore di un certificato di analisi attestante il rispetto dei limiti di accettabilità per le caratteristiche agronomiche e ai fini della tutela ambientale di cui alle tabelle seguenti:

Caratteristiche agronomiche

Parametri	Unità di misura	Limiti di accettabilità
Materiali inerti	% sostanza secca	ó 3
Vetri (vaglio)	Mm	ó 3
Vetri (quantità)	% sostanza secca	ó 3
Materie plastiche	% sostanza secca	ó1
Materiali ferrosi	% sostanza secca	ó0,5
Umidità	% sostanza secca	< 45
Sostanza organica	% sostanza secca	> 40
Sostanza umificata	% sostanza secca	> 40
Rapporto C/N		< 30
Azoto totale	% sostanza secca	< 1

P2O3	% sostanza secca	> 0,5
K2O	% sostanza secca	> 0,4
Granulometria	Mm	0,5ö 25

Limiti di accettabilità ai fini della tutela ambientale

Parametri	Unità di misura	Valori limite
Salmonelle	N°/50 g	assenti
Semi infestanti	N°/50 g	assenti
PH	unità di pH	6ö 8,5
Arsenico	mg/kg di sostanza secca	10
Cadmio	mg/kg di sostanza secca	10
Cromo III	mg/kg di sostanza secca	500
Cromo VI	mg/kg di sostanza secca	10
Mercurio	mg/kg di sostanza secca	10
Nichel	mg/kg di sostanza secca	200
Piombo	mg/kg di sostanza secca	500
Rame	mg/kg di sostanza secca	600
Zinco	mg/kg di sostanza secca	2500

Prima del deposito in campo e dell'applicazione l'ammendante, o altro prodotto ad azione fertilizzante comunque denominato, deve avere subito un processo di maturazione per un tempo sufficiente, in modo da non presentare attività di sostanze in fermentazione.

Qualora l'ammendante sottoposto a controllo non dovesse risultare conforme alle presenti norme o confermare quanto attestato dalla certificazione che lo accompagna, l'acquirente è tenuto a restituire immediatamente la merce. Della restituzione devono essere conservati i documenti di trasporto e di ricevuta per la presa visione da parte degli agenti accertatori.

Nell'addizione al suolo di compost, ammendanti o altri prodotti fertilizzanti come sopra definiti non devono essere superate le concentrazioni limite dei metalli e i quantitativi massimi applicabili per anno indicati alla tabella seguente:

Parametri	Concentrazioni massime nel terreno (mg per kg di terreno secco)	Quantitativi massimi applicabili (g per ha e per anno)
Arsenico	10	100
Cadmio	3	15
Cromo III	3	15
Cromo VI	50	2000
Mercurio	2	15
Nichel	50	1000
Piombo	100	500
Rame	100	3000
Zinco	300	10000

La distribuzione sul suolo di prodotti liquidi o solidi deve essere effettuata ottemperando alle disposizioni previste nel paragrafo relativo agli spandimenti di liquami.

Per scopi diversi dalla fertilizzazione non è comunque ammesso l'uso sul suolo di materiali provenienti dal recupero di rifiuti o di altre materie prime che non rientrino tra quelle in uso nelle corrette pratiche agronomiche.

In ogni caso l'utilizzo di concimi, ammendanti o altri prodotti similari o il loro stoccaggio deve avvenire senza dar luogo ad inconvenienti o fastidi per il vicinato parassiti e produrre altri inconvenienti.

3.2.5 Rifiuti

Si applica il D.leg 22/97 e successive integrazioni e modificazioni.

Fatti salvi gli adempimenti previsti dalla normativa in vigore, per la tutela delle diverse matrici ambientali non altrimenti protette si applicano le norme tecniche del presente Regolamento.

La raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani, come pure la pulizia delle aree pubbliche, vengono praticati in conformità al Regolamento Comunale dei servizi di smaltimento dei rifiuti urbani.

E' vietato spargere, depositare in recipienti aperti, accumulare sul suolo pubblico o negli spazi o terreni privati le immondizie, le sostanze putrescibili, i materiali infetti o capaci di svolgere emanazioni insalubri o moleste.

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

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

In ogni caso ogni operazione inerente i rifiuti non deve dar luogo a sviluppo di parassiti o determinare inconvenienti per il vicinato.

3.2.6 Bonifiche di suoli o falde contaminati

Il responsabile dell'attività che ha provocato una contaminazione del suolo o delle acque sotterranee è tenuto a ripristinare la situazione ex-ante eliminando le cause della contaminazione o mettendole in condizione di non nuocere.

Nel caso in cui il responsabile della contaminazione non sia individuabile il Sindaco emana ordinanza di ripristino a carico del proprietario del terreno.

In attesa del decreto ministeriale per i criteri tecnici di redazione del progetto di risanamento e di bonifica si applicano le direttive della Regione Emilia-Romagna (DGR 24 maggio 1996 n.1183, BUR n.81 del 16 luglio 1996).

3.2.7 Detenzione di rifiuti putrescibili - divieto di canne di caduta

I titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si producono, si consumano o si vendono generi alimentari che diano luogo a rifiuti suscettibili di rapida putrefazione, devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori d'idonee capacità.

I titolari di attività ambulanti, sia che operino singolarmente che collettivamente in mercati, fiere o simili, devono munirsi di contenitori a perdere, nei quali ammettere tutti i rifiuti provenienti dalla loro attività.

Tali contenitori devono essere chiusi e depositati negli appositi raccoglitori o spazi disposti dal Servizio di Nettezza Urbana.

Negli edifici ad uso di abitazione è vietata la costruzione delle canne di caduta delle immondizie.

3.2.8 Pulizia indumenti, tappeti

E' vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico, quando ciò possa arrecare danno ai passanti o al vicinato.

3.2.9 Norme generali per lo spandimento agronomico sul suolo dei liquami zootecnici

Si applica la legislazione regionale vigente.

La presente regolamentazione integra e completa quanto già espressamente previsto dalle disposizioni vigenti in merito allo spandimento sul suolo di liquami di origine animale.

Per le nuove costruzioni, ampliamenti e ristrutturazioni, si applicano le procedure della normativa regionale vigente.

3.2.10 Modalità di spandimento di liquami di origine animale

Lo spandimento dei liquami sul suolo non deve causare inconvenienti per la salute pubblica, ridurre la permeabilità del terreno o produrre inconvenienti ambientali come la formazione di aerosoli e la diffusione di odori.

La distribuzione controllata del liquame sul suolo dovrà avere luogo mediante i sistemi tecnici descritti in appendice e/o dal Codice di buona tecnica agricola di al D.M. 19 aprile 1999. Altri sistemi possono essere autorizzati previa valutazione dell'autorità competente, caso per caso, delle caratteristiche ambientali del sito e del liquame, della natura del terreno, dello stato vegetazionale e della destinazione degli eventuali prodotti.

E' vietata la distribuzione a pressione mediante l'uso di "gettoni" nelle aree urbane e nelle aree agricole di rispetto dell'abitato, nonché in condizioni di vento anche moderato. L'impianto di distribuzione deve essere condotto in modo da non interessare abitazioni vicine o vie di pubblico passaggio per un raggio di 80 metri dal confine di proprietà o della sede stradale

L'uso di tale sistema di distribuzione cade in proscrizione a distanza di due anni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

Le modalità di applicazione dovranno evitare che i liquami pervengano su aree non autorizzate od oggetto di divieto così come nei corpi idrici circostanti. Se il sistema adottato prevede di installare canalizzazioni di trasporto per il liquame, la zona di posa dell'impianto non deve coincidere con la rete scolante interna all'appezzamento mentre deve distare almeno 5 mt. dai corpi idrici vicini.

La rete scolante interna all'appezzamento non può essere utilizzata come contenitore temporaneo di liquame.

All'atto della somministrazione del liquame dovrà essere evitato ogni fenomeno di ruscellamento. Deve essere assicurata un'adeguata sorveglianza durante la somministrazione. In caso di incidente con perdita di liquami il

titolare o suo dipendente deve mettere tempestivamente in opera, anche tramite terzi, macchine e attrezzature per tamponare e raccogliere le perdite.

Se lo spandimento avviene su colture in atto si dovranno rispettare le esigenze d'acqua e di nutrienti da parte della vegetazione. Sono da evitare eccessi di contenuto d'acqua nel suolo, stagnazione e impaludamento. Le operazioni non possono essere eseguite con il terreno saturo, gelato o innevato.

L'applicazione del liquame dovrà essere intervallata da periodi di interruzione di durata e frequenza tali da assicurare, in relazione anche alle modalità di somministrazione, l'aerazione del suolo necessaria per i processi anaerobici di trasformazione.

Lo scarico non potrà contenere sostanze che possano causare modifiche irreversibili alla struttura del suolo, particolarmente per quanto concerne le caratteristiche di conducibilità idrica e di aerazione. Non dovrà contenere sostanze tossiche, persistenti e bioaccumulabili, o materiali in sospensione in quantità tali da produrre, alla portata di applicazione, intasamento del suolo.

3.2.10.2 Sistemi tecnologicamente compatibili al fine di evitare sviluppo di odori e diffusione di aerosoli

Distribuzione per interrimento, a profondità di 10-30 cm.

Distribuzione superficiale:

- a) barra o ala distributrice di tipo semovente
- b) distribuzione raso terra ("gomito" nel caso del carro botte) a bassa pressione.

3.2.11 Interramento e movimentazione del terreno

Dopo la somministrazione superficiale di liquame il terreno, se non sono presenti colture in atto, deve essere lavorato normalmente entro le 48 ore; in ogni caso non deve causare inconvenienti igienico-sanitari pregiudizievoli della salute pubblica. L'obbligo è esteso anche ai letami, così come definiti dalla L.R. 24 aprile 1995 n.50.

3.2.12 Depositi odorigeni

Non possono essere detenuti all'aperto, anche solo temporaneamente, sostanze e materiali in grado di produrre emissioni maleodoranti o tali da dar luogo a rilevante sviluppo di parassiti.

Le aziende di trasformazione dei prodotti agricoli che detengono sostanze e materiali che vanno incontro a fermentazione o putrefazione devono depositarli all'interno di contenitori a tenuta stagna o al chiuso in locali appositi, debitamente refrigerati.

La produzione di esalazioni moleste deve essere ridotta alla fonte garantendo idonee condizioni di temperatura fin dalla fase di raccolta e trasporto.

Si applica il regolamento comunale per lo smaltimento dei rifiuti in caso di odori provenienti dai contenitori destinati alla loro raccolta.

Il compostaggio domestico di residui vegetali provenienti da orti e giardini nonché rifiuti di cucina limitatamente alla frazione vegetale, se l'area verde di pertinenza delle abitazioni è inferiore a 1000 mq o è distante meno di 10 mt dal confine di altra proprietà, è effettuato obbligatoriamente con compostiera riparata.

La costruzione e la conduzione di nuove stazioni ecologiche è regolato dalla circolare regionale pubblicata sul Bollettino Ufficiale n.179 del 15 dicembre 1995.

Ai sensi della Delibera Regionale 1 agosto 1995 n.3003 è ammesso, come facente parte della pratica agronomica, per un periodo continuativo non superiore a sei mesi, l'accumulo di letame a piè di campo o su terreno nudo, prima della sua utilizzazione e previa maturazione di almeno 30 giorni in apposita concimaia. Il proprietario del terreno deve ottemperare alle seguenti prescrizioni:

- sia evitato il ruscellamento degli eventuali percolati mediante formazione di un solco perimetrale isolato idraulicamente dalla rete scolante;
- sia rispettata una distanza minima dai corsi d'acqua di 20 metri;
- non sia ripetuto sullo stesso appezzamento per almeno due annate agrarie consecutive.
- sia periodicamente praticato intervento di lotta alle mosche ove necessario.

Su terreni in pendenza o che presentano condizioni di permeabilità gli accumuli devono essere ricoperti con terra o materiali sintetici.

Le concimaie e gli accumuli temporanei di letame devono distare 25 metri dalle abitazioni civili, dai confini di proprietà, dalle strade e dai pozzi per il prelievo domestico di acque dal sottosuolo. Non sono ammessi all'interno del perimetro del centro urbano e devono essere costruite con tecniche idonee ad evitare dispersioni di materiali sul suolo circostante.

3.3. ARIA

3.3.1 Inquinamento atmosferico e qualità dell'aria: riferimenti legislativi

Si applica il D.P.R. 24 maggio 1988 n.203 e successive modificazioni e integrazioni.

Le successive disposizioni si intendono integrative delle vigenti norme di legge sulla tutela della qualità dell'aria esistenti a livello nazionale e regionale e si intendono valide fino all'emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

3.3.2 Classificazione delle emissioni in atmosfera

Ai fini delle presenti disposizioni regolamentari le possibili fonti di inquinamento atmosferico si distinguono in sorgenti fisse ed in sorgenti mobili.

Le sorgenti fisse sono rappresentate dalle bocche emittenti di impianti industriali, tecnologici e di riscaldamento, che danno luogo a scarichi in atmosfera; le sorgenti mobili sono invece rappresentate dagli scarichi in atmosfera dei veicoli e/o di mezzi ed impianti semoventi.

3.3.3 Provvedimenti locali per la salvaguardia della qualità dell'aria

Il Sindaco, nell'esercizio delle sue funzioni di Autorità Sanitaria Locale, sentita la Provincia, può assumere nei confronti delle sorgenti inquinanti provvedimenti della seguente natura:

- atti ordinatori di tipo preventivo e/o cautelativo nel quadro di una strategia finalizzata a garantire i valori guida di cui al D.P.R. 203/1988, con obiettivi immediati, individuabili nella esigenza di scongiurare ulteriori possibilità di degrado della qualità dell'aria e nel recupero qualitativo, comunque da perseguire;
- atti ordinatori di tipo contingibile e urgente, in relazione a situazioni eccezionali di pericolo per la salute pubblica e di degrado di qualità dell'atmosfera urbana in funzione di particolari condizioni meteorologiche, di specificità territoriali e/o ambientali locali, o di particolari condizioni di emissione anche accidentali.

Il Sindaco può, inoltre, assumere iniziative dirette al monitoraggio della qualità dell'aria ed al contenimento di emissioni dannose attivando interventi rivolti alla diminuzione del "gas-serra".

3.3.4 Impianti produttivi e di servizio

Per la costruzione, l'attivazione e la conduzione degli impianti con emissioni in atmosfera, si applicano le norme di cui al D.P.R. 24/05/1988, n. 203 e successive integrazioni. La presentazione delle domande e della documentazione obbligatoria deve essere conforme a quanto prevede la circolare esplicativa alla L.R.36/89.

Per le nuove costruzioni, ampliamenti e ristrutturazioni degli stabilimenti in cui andranno installati impianti con emissioni in atmosfera, si applicano le procedure di cui al titolo II del presente Regolamento.

Restano salvi i provvedimenti dell'Autorità Sanitaria a mente degli artt. 216 e 217 del T.U.LL.SS. 27/07/1934, n. 1265.

In fase istruttoria per il rilascio di concessioni/autorizzazioni edilizie o di pareri urbanistici il Comune può richiedere che l'interessato presenti **un'analisi di ricaduta delle emissioni** calcolata mediante modello matematico riconosciuto.

I requisiti per la riduzione e l'abbattimento delle sostanze inquinanti sono quelli deliberati dal Comitato Regionale per l'Inquinamento Atmosferico della Regione Emilia-Romagna.

Laddove siano presenti sul mercato impianti a ciclo chiuso è obbligatoria la loro installazione in occasione di ampliamenti, trasferimenti o nuove attività.

I camini di emissione degli impianti produttivi, salvo deroghe per motivazioni tecniche specifiche o vincoli urbanistici in assenza di inconvenienti igienici o rischi per la salute, devono essere portati oltre il colmo del tetto dello stabilimento.

Fatto salvo le attività che per loro natura non possono che svolgersi all'aperto (cantieri stradali, cantieri edili..) tutte le lavorazioni, o i relativi impianti, in grado di produrre emissioni in atmosfera devono essere svolte in ambienti confinati, chiusi e al coperto.

I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili debbono essere dotati di impianti per la captazione ed abbattimento dei gas o vapori.. Durante il carico-scarico dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquido o vapori tramite sistemi di polmonazione in cisterna.

In caso di lavori di manutenzione o riparazione degli impianti di depurazione le aziende sono tenute ad adottare le misure previste dal D.P.R. 24 maggio 1988, n. 203. La Direzione aziendale dovrà dotarsi preventivamente di ricambi degli organi più soggetti ad usura (maniche filtranti, ventilatori, elettrovalvole, ecc) al fine di garantire, nel più breve tempo possibile, la riattivazione di detti impianti. Durante le interruzioni di fornitura di energia elettrica gli abbattimenti devono rimanere in funzione mediante collegamento a generatori autonomi di corrente.

Qualora il tempo di interruzione dell'esercizio degli impianti di abbattimento per la loro manutenzione sia superiore a 12 ore corre l'obbligo della messa in funzione di equivalenti impianti di abbattimento di riserva; in caso contrario deve essere effettuata la fermata dell'impianto produttivo, relativamente al ciclo tecnologico collegato.

3.3.5 Depositi polverulenti

I cumuli di materie prime o rifiuti, se classificabili come pericolosi, in grado di liberare polveri per sollevamento eolico o a causa di operazioni di carico-scarico, devono essere detenuti al coperto in ambienti chiusi. La norma si estende a polveri e fibre la cui innocuità non sia sufficientemente documentata.

Se tale sistemazione non è tecnicamente possibile il ricovero all'aperto è ammesso solo in appositi contenitori a tenuta, quali big-bag, silos o serbatoi verticali dotati di impianto filtrante sugli sfiati.

Le attività che richiedono l'utilizzo di aree cortilive per il deposito in cumuli all'aperto di materie prime o rifiuti, classificabili come non pericolosi, sono tenute a confinare l'area mediante pannelli prefabbricati sui tre lati di altezza minima 2.50 mt. I cumuli devono essere mantenuti bagnati.

3.3.6 Protezione di materiali trasportati da autocarri

Gli autocarri che veicolano sabbia, argilla, terrame, ghiaia, granaglie e assimilabili in grado di liberare polveri con il movimento del mezzo o per trasporto eolico dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione come teli di copertura.

Particolari cautele dovranno essere adottate per gli autocarri che trasportano merci pericolose, sia in colli che in contenitori a cisterna. Gli automezzi dovranno essere dotati dei servizi e delle attrezzature di emergenza richiesti dalle norme A.D.R. per le particolari sostanze o preparati vettoriati.

3.4. INCIDENTI DI RILEVANZA AMBIENTALE

3.4.1 Incidenti stradali

Qualora a seguito di un incidente sulla rete viaria comunale e provinciale venga coinvolto un autoveicolo per il trasporto merci o si verificano comunque lesioni ai serbatoi dei mezzi incidentati tali da provocare la fuoriuscita di sostanze o materiali in grado di inquinare l'aria, le acque o il suolo, il conducente, l'impresa titolare dell'attività di autotrasporto e lo speditore sono tenuti ad adottare a proprie spese tutte le misure per tamponare la perdita e impedire la diffusione delle sostanze o dei materiali inquinanti, anche ricorrendo al sostegno di imprese specializzate o alla fornitura di attrezzature e prodotti adatti allo scopo.

Il conducente, l'impresa titolare dell'attività di autotrasporto e lo speditore curano inoltre a proprie spese la raccolta delle merci e degli imballaggi avariati finiti sulla rete stradale o a lato della stessa. Se la perdita di prodotto ha intriso il terreno provvedono per lo sbancamento dello stesso fino alla rimozione completa dell'inquinamento e ripristina le condizioni ex-ante in accordo con il proprietario del terreno stesso.

Se il danno all'ambiente o alla salute pubblica non è riparabile il conducente, l'impresa titolare dell'autotrasporto e lo speditore sono obbligati in solido al risarcimento nei confronti dell'amministrazione comunale e degli enti o associazioni che tutelano il bene danneggiato.

Il Sindaco può disporre divieti di circolazione di merci pericolose su tratti stradali di competenza comunale che attraversano l'abitato o che presentano elevato rischio di inquinamento per le acque superficiali.

3.4.2 Incidenti in imprese produttive di beni o servizi

Le imprese che detengono o lavorano, per qualsiasi quantitativo, sostanze o preparati pericolosi o altre categorie di merci comunque suscettibili di costituire un rischio per l'ambiente, la salute e la sicurezza delle persone sono tenute ad adottare le cautele ed i comportamenti atti a ridurre al minimo la probabilità di incidenti.

Il responsabile dell'attività è tenuto a provvedere all'individuazione delle situazioni che in caso di incidente possano comportare conseguenze esterne allo stabilimento con danno alle cose e alla persone o alterazioni dello stato dell'ambiente. Quando non sia possibile l'eliminazione del rischio o la sostituzione delle sostanze pericolose con altre non pericolose o a minor pericolosità devono essere studiate e realizzate strategie di riduzione della probabilità di incidente promuovendo:

- il controllo in entrata dei fornitori;
- il riconoscimento delle materie prime e degli additivi;
- la sorveglianza sulle operazioni di carico-scarico;
- la separazione alla fonte delle sostanze incompatibili;
- sistemi di prevenzione e riduzione dei rischi e le tecnologie di mitigazione delle conseguenze.

In particolare deve verificare che i punti a rischio per il rilascio accidentale di sostanze immagazzinate o in lavorazione siano adeguatamente presidiati con sistemi di rilevazione e segnalazione e siano dotati di sistemi di raccolta o abbattimento in grado di ridurre al minimo la diffusione delle stesse attraverso le diverse matrici ambientali o da poter produrre inconvenienti alla popolazione .

All'interno dello stabilimento in area predisposta deve essere disponibile una dotazione di attrezzature e materiali di neutralizzazione e assorbimento per poter intervenire prontamente nei casi di emergenza. La scelta dei mezzi adsorbenti o delle soluzioni neutralizzanti va effettuata in relazione al tipo di rischio che presentano le sostanze detenute o lavorate, così come si può desumere dalle informazioni redatte nelle schede di sicurezza delle sostanze e dei preparati trasmesse dal fornitore.

Per determinate attività che, pur non detenendo sostanze pericolose in quantità tali da essere sottoposte alle disposizioni vigenti in materia di incidenti rilevanti, costituiscono comunque un fattore di rischio per la popolazione e l'ambiente, il Sindaco può richiedere al responsabile dello stabilimento la presentazione del Piano di Emergenza interno ed esterno allo stabilimento

3.5. RUMORE E VIBRAZIONI IN AMBIENTE ABITATIVO

Si applica il D.P.C.M. 1 marzo 1991 e la Legge 26 ottobre 1995 n.447.

Le successive disposizioni si intendono integrative delle vigenti norme di legge sull'inquinamento acustico e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

3.5.1 Disciplina delle attività rumorose

Ogni nuovo impianto produttivo o sua modifica o ristrutturazione, compresi gli impianti di servizio, e relative pertinenze esterne, che costituiscano fonte di rumore non devono arrecare disturbo per le persone residenti nelle vicinanze.

Per gli impianti di ventilazione e condizionamento, anche ad usi civili, per gli impianti rumorosi di particolare complessità o le cui sorgenti sonore siano in numero maggiore di 10 o nel caso in cui, a causa di un vicino nucleo abitato, vi siano precedenti di esposti e segnalazioni per disturbo da rumore è fatto obbligo la presentazione al Comune di un progetto e di una allegata documentazione di impatto acustico redatta e firmata da un tecnico esperto nella disciplina. L'installazione dell'impianto non può essere effettuata se non dopo il rilascio del nullaosta comunale. Il titolare dell'impianto realizza il progetto secondo le prescrizioni indicate nel nullaosta. Entro 10 giorni dalla installazione comunica la messa in esercizio dell'impianto ed entro 30 giorni da detta comunicazione effettua le misurazioni fonometriche atte a dimostrare il rispetto delle disposizioni vigenti. Entro 10 giorni dal collaudo deve essere trasmessa apposita certificazione al Comune, redatta e firmata da tecnico esperto nella disciplina, attestante l'esito positivo dello stesso nel rispetto del progetto presentato. In caso di collaudo sfavorevole l'esercizio deve essere interrotto fino alla predisposizione di ulteriori misure di contenimento al fine di rientrare nei limiti previsti.

La disciplina delle attività rumorose a carattere temporaneo è definita nell'allegato **D** del presente regolamento

3.5.2 Limiti di accettabilità delle vibrazioni

La misurazione e valutazione delle vibrazioni viene effettuata ai sensi della Norma UNI 9614 "Misura delle vibrazioni degli edifici e criteri di valutazione del disturbo".

Ogni altra misurazione deve essere effettuata in base alla Norma ISO 2631.

3.6 RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE NON IONIZZANTI

3.6.1 Inquinamento elettromagnetico - Generalità

Le presenti norme valgono per gli apparati in grado di creare campi elettromagnetici in spazi aperti o confinati.

I limiti indicati hanno lo scopo di impedire l'insorgere di effetti nocivi negli individui della popolazione.

Il presente regolamento fissa i limiti massimi di esposizione, relativamente all'ambiente esterno ed abitativo, e non si applica alle esposizioni professionali sul luogo di lavoro ed alle esposizioni intenzionali di pazienti sottoposti a diagnosi e cure mediche.

3.6.2 Campi elettromagnetici a frequenza compresa tra 0 Hz e 300 GHz.

Per i Campi elettromagnetici a frequenza compresa tra 0 Hz e 300 GHz, ad eccezione dei casi previsti ai paragrafi 3.6.3 e 3.6.4 si applica la "Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 21 luglio 1999 relativa alla limitazione delle esposizioni della popolazione ai campi elettromagnetici da 0 Hz a 300 GHz " (1999/519/CE) pubblicata sulla G.U. della Comunità Europea 1999/59 ed i dispositivi introdotti dalla Legge Regionale 30 ottobre 2000, n. 30 "Norme per la tutela della salute e la salvaguardia dell'ambiente dall'inquinamento elettromagnetico" e relativa Deliberazione regionale del 20.2.2001, n. 197 " Direttiva per l'applicazione della LR 31.10.2000 n.30.

3.6.3 Campi elettrici e magnetici a frequenza di 50 Hz.

Per questi si applicano i limiti di campo e di distanza previsti dal DM 10/01/91, dal D.P.C.M. del 23.4.1992, nonché, per i nuovi impianti elettrici o per nuove edificazioni in prossimità di impianti, le fasce di rispetto di cui al capo IV della Delibera Regionale 197/2001.

Per quanto attiene a metodiche di rilievo, o per quanto non previsto dalla normativa citata, si applicano le norme contenute nella normativa tecnica CEI ENV 50166-1.

Il rispetto di tali limiti deve intendersi requisito minimo cui va affiancato l'obiettivo generale di una riduzione dell'esposizione, ove ciò sia fattibile tecnicamente e a condizioni ragionevoli. In particolare il contenimento delle esposizioni e' prioritario per gli asili, le scuole ed altri ambienti al chiuso ed all'aperto destinati all'infanzia, oltre agli ambienti destinati al ricovero, assistenza, cura e riabilitazione. In tal caso si applicano gli obiettivi di qualità previsti dalla Legge Regionale 30 ottobre 2000, n. 30 e sua Delibera applicativa.

3.6.4 Sistemi fissi delle telecomunicazioni e radiotelevisivi che operano a frequenze tra 100 KHz e 300 GHz.

Per questi si applica il D.M. 381/98 con relativi limiti e valori di cautela ed anche la L.R.30/2000 con relativa Delibera applicativa, con particolare riferimento alle esclusioni e vincoli che tale ultima normativa introduce.

3.6.5 Radiazione ottica coerente con lunghezza d'onda compresa tra 1mm e 180nm2

Si applica la Norma CEI EN 60825-1 più guida per l'utilizzatore fascicolo CEI 1284 G , nonché l'ordinanza del 16 luglio 1998(GU serie Generale n.167 del 20/07/1998)

Il rispetto di tali limiti deve intendersi requisito minimo cui va affiancato l'obiettivo generale di una riduzione dell'esposizione, ove ciò sia fattibile tecnicamente e a condizioni ragionevoli. In particolare il contenimento delle esposizioni e' prioritario per gli asili, le scuole ed altri ambienti al chiuso ed all'aperto destinati all'infanzia, oltre agli ambienti destinati al ricovero, assistenza, cura e riabilitazione.

3.6.6 Radiazione ottica non coerente con lunghezza d'onda compresa tra 180nm e 400 nm

Si applicano le Linee Guida dell'Irsa, pubblicato sul rapporto ISTISAN 87/21 + aggiornamento 1989 (HP Vol 56 giugno 89).

Relativamente alle apparecchiature per l'abbronzatura artificiale si applicano invece la norme CEI 60335-2-27 ultima edizione

Il rispetto di tali limiti deve intendersi requisito minimo cui va affiancato l'obiettivo generale di una riduzione dell'esposizione, ove ciò sia fattibile tecnicamente e a condizioni ragionevoli. In particolare il contenimento delle esposizioni e' prioritario per gli asili, le scuole ed altri ambienti al chiuso ed all'aperto destinati all'infanzia, oltre agli ambienti destinati al ricovero, assistenza, cura e riabilitazione.

3.7 TRATTAMENTI ANTIPARASSITARI**3.7.1 Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita**

Tutte le norme seguenti si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normativa a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

3.7.2 Locali di deposito e vendita. Mezzi di trasporto

I locali da adibire a deposito e vendita di prodotti fitosanitari, oltre che rispondere ai requisiti di legge (DPR 1255/68 - Circolare Ministero della Sanità n. 15/93), devono non essere direttamente comunicanti con locali di deposito e vendita di sostanze alimentari e con locali di civile abitazione;

Prodotti fitosanitari ed alimenti, bevande o loro imballaggi non possono essere trasportati promiscuamente su carri, vagoni ed altri mezzi di locomozione.

I presidi sanitari debbono essere tenuti separati dai prodotti specificati al comma precedente anche durante le soste tecniche nei magazzini delle agenzie di trasporto o viaggio.

3.7.3 Modalità d'uso

L'**acquirente** dei prodotti fitosanitari classificati molto tossici (T+), tossici (T) o nocivi (Xn) è responsabile della conservazione e del modo in cui il prodotto viene utilizzato.

Tutti gli accorgimenti sotto specificati debbono essere osservati anche nelle fasi di conservazione, di preparazione e utilizzazione degli altri prodotti fitosanitari.

Essendo quest'ultimi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'acquirente, il detentore e l'utilizzatore sono responsabili dell'osservanza delle indicazioni riportate nell'etichetta del prodotto e delle seguenti prescrizioni:

- a) il prodotto sia conservato fino al momento dell'uso in luogo chiuso a chiave e non accessibile ai minori e alle persone estranee all'azienda, e mai in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e mangimi.
- b) i contenitori vuoti bonificati vengano conferiti ai centri autorizzati allo smaltimento
- 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.
- e) nell'azienda agricola apporre cartelli con l'avvertenza Terreno o Alberi trattati con prodotti fitosanitari;
- f) evitare che, irrorando alberi vicini a strade o a case, queste vengano bagnate dalla nube contenente il prodotto fitosanitario o che vengano raggiunte da esalazioni che siano dannose o soltanto moleste, così' come che il prodotto ricada sui terreni confinanti;

A tal fine, nelle fasce perimetrali:

a) di raggio di 20 metri da insediamenti abitativi, scuole, asili, spazi ricreativi per l'infanzia

b) di raggio di 10 metri da strade di pubblico passaggio

i trattamenti dovranno essere effettuati con lancia a mano o barra irrorante a bassa pressione

In prossimità dei percorsi stradali si dovrà irrorare i filari esterni dirigendo il getto verso l'interno della coltura. In prossimità di scuole, asili e spazi ricreativi per l'infanzia i trattamenti dovranno essere effettuati nell'orario di chiusura di tali strutture; quando si effettui il trattamento con atomizzatore o apparecchi simili, in ogni caso si dovrà dare avviso ai vicini degli edifici confinanti con almeno 24 ore di anticipo, dell'intenzione di effettuare trattamento.

- g) non mangiare o fumare durante l'utilizzazione di un prodotto fitosanitario, e 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, l'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi;
- h) evitare di effettuare trattamenti in caso di vento;
- i) in caso di utilizzo di atomizzatori o altre macchine irroratrici, detti mezzi dovranno essere in possesso di certificazione di avvenuta taratura emessa da ente competente, in data non anteriore a cinque anni.

In particolare è fatto divieto di prelievo diretto da pozzi, sorgenti, corpi idrici o invasi naturali e artificiali senza l'apposizione di valvole di sicurezza atte ad impedire la perdita di prodotto fitosanitario con il conseguente inquinamento delle acque superficiali o sotterranee. L'acqua per la miscela deve essere prelevata da contenitori appositamente predisposti per il deposito temporaneo e posti a distanza di sicurezza da pozzi e sorgenti.

3.7.4 Divieto di trattamenti insetticidi e acaricidi alle colture frutticole, foraggere, orticole e floricole da seme, durante la fioritura

E' vietato effettuare trattamenti con insetticidi, acaricidi e con altri presidi sanitari o comunque tossici per gli insetti pronubi, sulle colture ortofrutticole, viticole, sementiere e ornamentali, durante il periodo di fioritura, dalla schiusura dei petali alla caduta degli stessi.

E' vietato altresì effettuare trattamenti insetticidi e acaricidi durante la fioritura di erbe spontanee e sottostanti le piante da trattare; sono pertanto consentiti i trattamenti solo dopo lo sfalcio delle erbe spontanee in fioritura.

3.7.5 I Trattamenti antiparassitari con impiego di mezzi aerei

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari è consentito solo nel rispetto delle Ordinanze Regionali e per la distruzione di parassiti che possono risultare particolarmente pericolosi per la salute umana.

3.7.6 Divieto di diserbo chimico nei corsi d'acqua

E' vietato spargere sostanze chimiche ad effetto diserbante sulle rive dei fossi di scolo delle acque piovane, dei canali colatori e/o irrigui, dei corsi d'acqua in genere, nonché sulle loro arginature, fino ad una distanza minima di m. 1 dal ciglio ovvero fino al piede esterno dell'argine.

Ai fini dell'applicazione della norma, sono da considerarsi corsi d'acqua in genere, tutti quelli collegati con la rete idrografica superficiale.

3.7.7 Uso dei fitofarmaci nelle aree urbane

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

L'acquirente e utilizzatore di antiparassitari non classificati come molto tossici, tossici o nocivi che intende utilizzare tali prodotti nel suo giardino o orto privato e il cui raccolto è destinato al consumo familiare, deve essere in possesso dell'autocertificazione prevista dal D.M. 217/91.

3.7.8 Trattamenti con fitofarmaci al verde ornamentale Pubblico

Negli spazi destinati a verde pubblico, nell'ambito delle aree individuate all'art.3.8.8 deve essere privilegiato l'uso di trattamenti alternativi quali: lavaggio con detergenti - uso di trappole a feromoni per la cattura massiva - spazzolatura - eliminazione manuale di nidi - utilizzo di prodotti biologici (v. bacillus thuringiensis); qualora non risultino efficaci, possono essere utilizzati prodotti non classificati come Molto Tossici, Tossici o Nocivi.

L'impiego degli altri prodotti Molto Tossici, Tossici o Nocivi è subordinato ad autorizzazione specifica dell'Unità Sanitaria Locale competente per territorio, sentito il parere del Consorzio Fitosanitario Provinciale.

3.7.9 Trattamenti con fitofarmaci al verde ornamentale privato

I trattamenti antiparassitari a piante ornamentali ubicate in proprietà private (parchi e giardini) possono essere effettuati solamente in caso di provata inefficacia di sistemi alternativi quali:

lavaggio con detergenti - uso di trappole a feromoni per la cattura massiva - spazzolatura - eliminazione manuale di nidi - utilizzo di prodotti biologici (v. bacillus thuringiensis); in tal caso è consentito l'utilizzo di prodotti non classificati come Molto Tossici o Tossici o Nocivi.

Ai fini di limitare la diffusione di agenti patogeni pericolosi per la salvaguardia del verde urbano, i proprietari di aree verdi private hanno l'obbligo di denunciare al Comune l'insorgenza di gravi attacchi parassitari.

3.7.10 Norme precauzionali durante i trattamenti antiparassitari nelle aree urbane

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

Nel caso in cui sia necessario procedere a trattamento mediante atomizzatore o simili occorre:

- a) avvisare con almeno 24 ore d'anticipo i vicini, informandoli dei rischi conseguenti all'uso del prodotto impiegato ed invitandoli a adottare anch'essi le seguenti necessarie precauzioni;
- b) segnalare con cartelli da collocare lungo le strade investite dall'irrorazione, che sono in corso trattamenti antiparassitari;
- c) preavvisare, se del caso con cartelli, per la rimozione delle automobili in sosta nei pressi dell'area interessata al trattamento;
- d) tenere chiuse porte e finestre durante l'irrorazione;
- e) proteggere i giardini e le superfici di calpestio, specialmente se adibite al gioco dei bimbi;
- f) allontanare gli animali domestici e proteggere i loro ricoveri e suppellettili (ciotole, abbeveratoi, ecc.);
- g) non eseguire i trattamenti su orti o in vicinanza di essi, se non adeguatamente protetti, ovvero sulle piante i cui frutti siano destinati al consumo umano, nel caso in cui il fitofarmaco non sia registrato specificatamente per l'uso su di essi;
- h) accertarsi che i vicini abbiano provveduto adeguatamente e senza alcuna dimenticanza, in caso contrario è perentoriamente vietato procedere al trattamento;
- i) eseguire il trattamento nel primo mattino o nelle ore serali, in modo da consentire ai vicini di tenere chiuse le porte e le finestre senza fastidi, evitando le ore d'intenso traffico;
- l) non eseguire i trattamenti nelle giornate ventose o di tempo perturbato;

- m) impedire l'accesso a persone (in particolare a bambini) e agli animali domestici, nelle aree trattate fino a che non sia interamente decorso un tempo di rientro di almeno 2-4 ore, nel caso d'utilizzo di prodotti appartenenti ai gruppi classificati come Molto Tossici o Tossici o Nocivi.

3.7.11 Trattamenti con fitofarmaci su appezzamenti investiti a colture agricole

I trattamenti antiparassitari da effettuarsi negli orti, nei frutteti e negli appezzamenti investiti a coltivazioni agricole, ubicati all'interno delle aree di cui all'art. 3.8.8. possono essere effettuati esclusivamente con presidi sanitari non classificati come Molto Tossici, Tossici o Nocivi, nel rispetto di quanto indicato in etichetta. L'impiego di prodotti fitosanitari classificati come Molto Tossici o Tossici o Nocivi è subordinato ad autorizzazione specifica dell'Unità Sanitaria Locale competente per territorio, sentito il parere del Consorzio Fitosanitario Provinciale.

3.8. ATTIVITA' VARIE

3.8.1 Allevamento di animali

Per "allevamento" si intende il mantenimento di fattrici e riproduttori maschi allo scopo di produrre soggetti destinati ad essere posti in commercio.

L'ubicazione delle strutture di qualsiasi tipo di allevamento dovrà essere individuata solo nelle zone vocate allo scopo dal P.R.G.

L'allevamento delle specie animali consentite è disciplinato dalle norme attuative del P.R.G: stesso.

Dopo accurato sopralluogo nelle strutture, sulla base della conformità ai parametri richiesti, il Servizio Veterinario della Ausl rilascerà idonea autorizzazione sanitaria

Nelle stesse strutture sarà possibile svolgere attività di pensionato per animali previa autorizzazione sanitaria del Comune.

3.8.2 Detenzione di animali

Per "detenzione" si intende il mantenimento di animali familiari accuditi al solo scopo di compagnia escludendone la riproduzione a fini commerciali.

Non si possono detenere animali in numero sproporzionato rispetto alla superficie disponibile; a tal proposito il proprietario dovrà adottare tutti gli accorgimenti necessari (cortine di alberi, reti metalliche, antisoie ecc) per evitare che si verifichino inconvenienti igienico-sanitari o connessi al disturbo della quiete pubblica (art. 659 c.p.).

3.8.3 Animali nei centri abitati

Nei centri abitati è possibile detenere solamente animali familiari e di bassa corte purchè in numero limitato in relazione allo spazio disponibile con, detenuti e accuditi con la miglior cura possibile e comunque in numero tale da non produrre rumori disturbanti la quiete pubblica ed inconvenienti igienico sanitari nonché la diffusione di cattivi odori (vedi norme vigenti).

Qualora la presenza di animali nei centri abitati determini inconvenienti igienici o rechi disturbo alla quiete pubblica i proprietari o possessori saranno contravenuti in base alle norme vigenti e qualora non provvedano ad eliminare gli inconvenienti lamentati, il Sindaco provvederà con propria ordinanza al sequestro coattivo degli animali ed alla loro custodia presso un canile pubblico o in altro luogo idoneo secondo la specie animale, a spese degli interessati.

3.8.4 Detenzione di specie animali pericolose per la sanità' e l'incolumità' pubblica.

E' fatto divieto assoluto di introdurre e tenere sul territorio comunale animali selvatici, pericolosi o feroci.

Per quelli di passaggio, appartenenti a circhi, spettacoli viaggianti, o similari, è necessario che il titolare di tali spettacoli si munisca di apposita autorizzazione.

Gli animali feroci pericolosi o selvatici già presenti nel territorio comunale possono continuare a rimanere a condizione che il proprietario provveda al rispetto di quanto definito dalla legge 874 del 19/12/75 e del D.M. 31 /12/1983, applicativi della convenzione di Washington del 3/5/1973, secondo le indicazioni fornite dalla Circolare Ministeriale n.29 del 5/11/1990 e della legge 150 del 7/2/1992, nel rispetto dell'elenco stabilito dal D.M. del 18/5 1992, facendo apposita denuncia all'autorità' competente, provvedendo a specificare quantomeno:

- il tipo di animale;

- la razza;
- l'età;
- ogni altra caratteristica utile al riconoscimento dell'animale e delle condizioni sanitarie e di custodia dello stesso.

3.8.5 Esercizi di toelettatura animale

L'apertura di sale di toelettatura per cani e gatti è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal Sindaco.

L'autorizzazione all'apertura di sale di toelettatura per cani e gatti (e/o altri animali ornamentali o da affezione) è subordinato al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica:

Dette strutture devono essere costituite almeno da:

1. sala di attesa
2. sala di toelettatura
3. servizio igienico.

La sala di toelettatura deve avere i pavimenti impermeabili con chiusino per lo scarico delle acque di lavaggio in fognatura, le pareti devono essere lavabili e disinfettabili almeno fino ad una altezza di mt 2., ed inoltre dovrà essere dotata di impianto di fornitura di acqua calda e di adeguate attrezzature per l'asciugatura e la tosatura degli animali .

Gli ambienti e le attrezzature dovranno essere sempre tenuti in condizioni igieniche atte ad evitare la trasmissione di eventuali malattie e l'insorgenza di odori fastidiosi per il vicinato.

3 8.6 Cave

L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e successivo ripristino sono disciplinate dalla Legge Regionale 18 luglio 1991 n.17 e successive modificazioni ed integrazioni, dalle prescrizioni fissate dal Piano Infraregionale delle Attività Estrattive (PIAE) e da quelle fissate nel provvedimento di autorizzazione.

Tali attività' devono rispondere ai requisiti definiti dall'apposito protocollo per tali tipologie di attività' definito a livello provinciale.

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

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

4.1. DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Vigilanza, prevenzione e informazione

I Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica, secondo le rispettive competenze, effettuano attività di prevenzione mediante la vigilanza igienica della produzione, fabbricazione, lavorazione, magazzinaggio, trasporto, distribuzione, commercio e all'importazione dei prodotti alimentari, compresi gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare promuovendo nel contempo interventi di educazione/informazione sanitaria degli addetti e dei consumatori. La vigilanza igienica è svolta, inoltre, su:

- gli additivi alimentari, le vitamine, i sali minerali destinati ad essere venduti in quanto tali;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti di cui sopra.

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

4.1.2. Controlli, ispezioni ed accertamenti

L'attività di vigilanza si espleta mediante controlli consistenti in una o più delle seguenti operazioni:

- a) ispezione;
- b) il prelievo dei campioni;
- c) l'analisi dei campioni;
- d) il controllo dell'igiene del personale;
- e) l'esame del materiale scritto, dei documenti e dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati.

Le ispezioni riguardano:

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

4.1.3 Modalità d'esecuzione delle ispezioni

Il personale addetto alla vigilanza esegue i controlli senza preavviso e solo dopo essersi qualificato e fatto riconoscere a mezzo tessera di servizio.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi ai controlli e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi li effettua per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento dell'ispezione.

Per ogni atto ispettivo dovrà essere redatto apposito verbale di ispezione riportante l'attività svolta ed a richiesta dell'interessato i suoi eventuali rilievi.

Il verbale va firmato anche dall'interessato al quale va consegnata una copia.

4.1.4 Campioni regolamentari e di saggio

I campioni prelevati per le analisi di laboratorio dagli organi di controllo possono essere regolamentari o eccezionalmente 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 sussistono fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme alla legge; in assenza di motivi particolari può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno.

Il campione di saggio può essere prelevato, previo consenso dell'interessato, con la sola osservanza delle norme tecniche, e viene eseguito:

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, all'interno dei piani mirati di lavoro su determinati generi alimentari;
- come indagine conoscitiva sui processi produttivi dei singoli prodotti e quindi su substrati non direttamente destinati al consumo.

4.1.5. 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.

4.1.6. Deficienze dei locali e delle attrezzature

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, carenze dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'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.

4.1.7 Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza:

- quando abbiano fondato motivo di sospettare che la merce non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengono inopportuno lasciarla in libera disponibilità del detentore, durante le more di analisi, la pongono sotto sequestro;
- quando accertino che la merce sia avariata, alterata o non corrispondente alle prescrizioni di legge, la pongono sotto sequestro;
- quando accertino che la merce è nociva o sospettata di esserlo, ne propongono al Sindaco, la distruzione oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana;
- quando accertino che un prodotto non ancora immesso in commercio è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità al consumo, possono proporre al Sindaco che il prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

La distruzione di merci su richiesta del detentore dovrà essere effettuata sotto il controllo dei competenti servizi di vigilanza.

4.1.8 Del sequestro

Oltre che per le merci il sequestro può essere disposto eccezionalmente anche per gli arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente inadeguati.

Il sequestro, quando effettuato dagli agenti accertatori, dovrà essere confermato dall'Autorità competente così come previsto dalla vigente normativa.

Le merci o cose sottoposte a sequestro, debbono essere assicurate con l'apposizione di sigilli.

Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui sia 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 anche essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art. 335 del Codice Penale.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione dell'Autorità Sanitaria che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda ad informativa di reato, dell'Autorità Giudiziaria.

4.1.9 Del dissequestro

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo l'Autorità Sanitaria sentito il parere dei servizi competenti può disporre il dissequestro.

4.1.10. Nulla osta per esercizi di vendita al dettaglio

L'attivazione, a seguito di apertura, subentro, ampliamento, modifica o trasferimento di :

- 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 e/o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;
- è subordinata a nulla osta del Servizio di Igiene Pubblica e/o Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, attestante che i locali corrispondono ai requisiti stabiliti dalla vigente legislazione e dal presente Regolamento.

4.1.11 Autorizzazione sanitaria per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento nonché, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande.

L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è subordinato ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco, previo parere dei Servizi di Igiene Pubblica e/o Veterinario, per le rispettive competenze.

4.1.12 Modalità per il conseguimento del nullaosta e dell'autorizzazione sanitaria

Le domande per ottenere il nullaosta ed i pareri a cui è subordinato il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, previsti dai punti precedenti del presente Regolamento, 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) indicazione dei generi merceologici;
 - 4) termine previsto per l'approntamento dei locali;
 - 5) tipo di approvvigionamento idrico;
 - 6) sistema di smaltimento rifiuti;
 - 7) sistemi di conservazione degli alimenti.
- b) Per i laboratori di produzione oltre alle indicazioni di cui al precedente punto è necessario indicare anche:
 - 1) il tipo di lavorazione che si intende effettuare;
 - 2) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
 - 3) eventuale carattere stagionale della lavorazione;
 - 4).descrizione sommaria degli impianti ed attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dai seguenti allegati:

- 1) Per qualsiasi tipo di esercizio:
 - pianta planimetrica dei locali, in triplice copia, firmata dall'interessato e da un tecnico iscritto all'Albo Professionale in scala 1:100. Le piante devono essere complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda con la destinazione d'uso degli stessi, dei singoli settori quando previsti e del lay-out distributivo degli impianti e delle attrezzature installati;
 - relazione descrittiva, in duplice copia, a firma del tecnico incaricato o dal richiedente, sulle caratteristiche dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura e degli impianti installati;
 - in caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato da non oltre 90 gg.;

- certificato di destinazione d'uso dei locali o altro documento sostitutivo previsto dall'Autorità Sanitaria competente.
 - relazione tecnica degli impianti di climatizzazione e/o condizionamento eventualmente installati.
- 2) Per laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopradetti è necessario allegare:
- relazione tecnica in duplice copia sulle modalità di lavorazione (ciclo di lavorazione) , dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico abilitato o dall'interessato.
- Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi verranno addebitate agli interessati.

Le autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico - sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e delle relazioni tecniche predisposte dal Servizio di Igiene Pubblica o Servizio Veterinario

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

Nei casi di variazione di uno o più elementi costitutivi dell'atto autorizzativo si applicano le norme previste dall'art.27 del D.P.R. n. 327/80.

4.1.13 Attestato per l'attrezzatura di vendita dei prodotti surgelati

Indipendentemente dall'autorizzazione amministrativa per il commercio e da quella sanitaria d'esercizio, l'attrezzatura per la conservazione-esposizione e vendita dei prodotti surgelati è soggetta al rilascio di apposito attestato di idoneità sanitaria.

Tale attestato viene rilasciato dai Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica, in base alle rispettive competenze in ordine all'esercizio di vendita, ed è valido per tutta la gamma dei prodotti surgelati.

4.2. IGIENE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, E PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

4.2.1 Requisiti comuni a tutti gli esercizi

Salvo diverse disposizioni previste da leggi e Regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande debbono essere conformi ai requisiti igienico sanitari stabiliti dagli art. 28 e 29 del D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.

Gli esercizi esistenti hanno l'obbligo di adeguarsi alle suddette prescrizioni entro 8 anni dall'entrata in vigore del presente Regolamento o comunque al primo significativo intervento edilizio.

Tutti gli esercizi pubblici devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico; essere forniti di servizi igienici fruibili direttamente dal pubblico (all'interno dei locali o quantomeno nelle immediate vicinanze).

I servizi igienici devono avere le pareti rivestite con materiale liscio e lavabile per l'altezza di mt. 2 dal suolo ed essere costituiti da uno o più vani latrina e da un vano anti-latrina dotato di lavandino con erogatore di acqua a comando non manuale, distributore automatico di sapone e un sistema igienico per l'asciugatura delle mani. Tutti i servizi igienici devono essere collegati ad un buon sistema di scarico dei liquami.

Tutti gli impianti sanitari nei locali dove si lavorano gli alimenti devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico. L'areazione dei servizi igienici può essere conseguita mediante finestroni a pannello all'esterno, di superficie non inferiore a mq. 0,60, ovvero da un impianto di areazione meccanica che opportunamente temporizzato assicuri almeno tre ricambi d'aria/ora oppure un impianto di aerazione meccanica collegato all'interruttore della luce del wc capace di assicurare, per ogni utilizzo del servizio, un ricambio d'aria completo.

Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o laboratorio o solo ad una parte di esso, è necessario acquisire il parere da parte del Servizio di Igiene Pubblica che lo rilascerà sulla base di adeguata documentazione tecnica relativa all'impianto installato.

I sistemi di aerazione devono essere installati in maniera tale da permettere un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere puliti e sostituiti.

I laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione, confezionamento e vendita di alimenti e/o bevande devono essere di norma muniti di servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto.

Ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale.

Tutti gli esercizi autorizzati debbono essere approvvigionati con acqua potabile.

Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo fonte autonoma (pozzo o sorgente) anziché a mezzo di pubblico acquedotto, è necessario che il titolare dell'esercizio richieda al Servizio di Igiene Pubblica un controllo

chimico-batteriologico annuale dell'acqua utilizzata al fine di accertare il mantenimento nel tempo dei requisiti di potabilità e di idoneità per il consumo umano e per l'uso alimentare.

L'acqua non potabile utilizzata per la produzione di vapore, la refrigerazione, i sistemi antincendio e altri scopi analoghi non concernenti l'uso alimentare deve essere distribuita con condotte e/o tubature separate, facilmente individuabili e prive di alcun raccordo o possibilità di riflusso rispetto al sistema di distribuzione dell'acqua potabile.

I titolari di esercizi o laboratori, o il responsabile dell'approvvigionamento idrico sulla cui rete idrica sia stato installato un impianto di addolcimento o di trattamento delle acque destinate al consumo umano, devono notificarne l'avvenuta installazione al Servizio di Igiene Pubblica territorialmente competente.

Nei locali dove i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati i pavimenti e le pareti dei muri devono essere mantenute in buone condizioni, essere facili da pulire ed ove necessario da disinfettare. Ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino all'altezza di almeno 2 mt. dal piano di calpestio.

I soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e rifiniti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffe indesiderabili e lo spargimento di particelle.

Le finestre e le altre aperture devono essere dotate di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia.

Le porte devono avere superfici lisce e non assorbenti, facilmente pulibili e se necessario disinfettabili.

Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo si rimanda alle norme di cui all'art.28 del D.R.R. n. 327/80, in quanto applicabili.

4.2.2 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, non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale e debbono inoltre rispondere, ai requisiti igienico - edilizi sull'igiene del lavoro.

I laboratori debbono avere un'altezza non inferiore ai mt. 3; nei centri storici, limitatamente a piccoli laboratori artigianali, è consentita un'altezza dei locali non inferiore a mt. 2,70. Le pareti devono essere lavabili, impermeabili e disinfettabili almeno fino a mt. 2 di altezza.

Tali laboratori, qualora producano fumi ed esalazioni moleste, possono essere autorizzati, fatte salve eventuali autorizzazioni ai sensi del D.P.R. 24.05.88 n. 203, a condizione che siano dotati di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno 5 ricambi ora ed un adeguato allontanamento dei fumi e/o vapori ed una lieve costante depressione tale da impedire il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

Gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste dovranno essere convogliati al di sopra del tetto dell'edificio mediante camino di altezza non inferiore a 1 mt.

I laboratori di produzione artigianale di pasticceria, gastronomia, pasta fresca dovranno avere una superficie minima non inferiore a mq. 20 e qualora privi di deposito, non inferiore a mq. 32.

I depositi materie prime ad essi annessi dovranno avere una superficie minima non inferiore a mq. 12.

Per le gelaterie artigianali la superficie complessiva del locale laboratorio ed eventuale deposito materie prime non dovrà essere inferiore a mq. 20.

4.2.3 Requisiti per centri produzione pasti

Si intendono per centri di produzione pasti i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione e destinati al consumo presso mense aziendali e collettività in genere.

I centri di produzione pasti debbono possedere, in quanto applicabili, i requisiti di cui al punto 4.2.1 e punto 4.2.2 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. 50.

Per un numero di pasti giornalieri superiore a cinquecento, si potrà consentire una opportuna riduzione di detto coefficiente.

I centri di produzione pasti debbono essere dotate dei seguenti locali e/o settori:

- ricevimento materie prime;
- dispensa o magazzino attrezzati per la conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione pasti;
- settori distinti per il lavaggio e manipolazione delle verdure, il lavaggio e la manipolazione delle carni e la cottura;
- confezionamento piatti.
- deposito per materiali destinati al confezionamento e il trasporto dei piatti preparati;
- zona di uscita e di carico per il trasporto;
- settore per il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature in uso;
- deposito materiali utilizzati per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione dei locali e delle attrezzature;
- spogliatoio per il personale addetto con armadietti individuali lavabili a due compartimenti e con tetto spiovente
- W.C. e docce in numero adeguato al personale;

- locale mensa per il personale;
- ufficio amministrativo.

Tutti i locali e i settori devono essere separati e sufficientemente ampi in modo da evitare

l'ingombro dei materiali, delle attrezzature installate e del personale così da offrire la massima garanzia igienica durante tutte le fasi delle lavorazioni; i settori adibiti alla preparazione, alla cottura ed al confezionamento dei pasti, possono essere compresi nel medesimo locale, purché sia garantita la separazione tra i circuiti "sporco-pulito" delle varie derrate alimentari e dei materiali in modo da evitare eventuali "contaminazioni crociate" tra gli alimenti.

I mezzi e/o i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti confezionati debbono garantire il mantenimento di condizioni adeguate di temperatura di conservazione durante tutta la durata del trasporto e, se del caso essere dotati di dispositivi di controllo della temperatura.

Se i veicoli sono adibiti al trasporto di altra merce in aggiunta agli alimenti o di differenti tipi di alimenti contemporaneamente, si deve provvedere a separare in maniera efficace i vari prodotti per impedire il rischio di "contaminazione crociata". In questi casi è necessario provvedere a pulire i mezzi tra un carico e l'altro.

Tutti i tipi di contenitori di alimenti devono essere costituiti di materiale riconosciuto idoneo per il contatto con gli alimenti e recanti apposito contrassegno, quando previsto.

Ogni mezzo utilizzato per il trasporto di pasti dovrà essere in possesso di certificato di idoneità sanitaria rilasciato dai Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica.

4.2.4 Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande debbono avere (oltre ai requisiti previsti dagli art. 30 e 31 del D.P.R. n. 327/1980):

- a) locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio.
La dispensa o il magazzino possono essere ubicati in locali nelle immediate vicinanze dell'esercizio;
- b) un vano ad uso laboratorio, conforme ai requisiti di cui al precedente punto 4.2.2, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione confezionamento di alimenti per la vendita diretta;
- c) un vano di servizio, comprendente almeno:
 - zona spogliatoio con armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
 - un lavandino con acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale;
 - di distributore semiautomatico di sapone;
 - di asciugamani monouso con relativo raccoglitore o ad aria calda e un servizio igienico per il personale addetto;
 - quando la superficie dell'area di vendita supera i 400mq. di norma dovrà essere disponibile un servizio igienico per il pubblico oltre a quelli riservati all'uso esclusivo del personale.
- d) idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- e) un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- f) arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
- g) banco di vendita con ripiano di materiale privo di soluzione di continuità, inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di idonea protezione 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;
- h) banchi - armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinte in relazione alla natura dei prodotti esposti, limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- i) idonei scaffali con ripiani a superficie liscia e a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- l) utensili e contenitori costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

Negli esercizi di vendita per prodotti alimentari esposti occorre l'apposizione di appositi cartelli in base all' art. 16 D.Lgs n.109/92.

4.2.5 Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini dell'Autorizzazione Sanitaria vengono distinti in:

- A) Esercizi di Ristorazione Classica o con specializzazioni (es. pizzeria) a gamma più o meno completa di alimenti caratterizzati da ciclo completo di preparazione.

- B) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande "tipo brasserie" con manipolazioni limitate a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure.
In tali esercizi e' possibile autorizzare la preparazione e la somministrazione di panini caldi farciti, insalate, piatti a base di salumi e formaggi, rinvenimento o cottura di prodotti di pasticceria surgelati, prodotti di gastronomia precotti con manipolazione per i quali all'atto della somministrazione avviene semplicemente un'operazione di riscaldamento e non di cottura.
- C) Esercizi a prevalente somministrazione di bevande compresi gli alcolici e di panini e affini, pasticceria dolce e salata, autorizzati per eventuale finitura e cottura di brioches surgelate in forno senza manipolazione.

Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, gnocco fritto, piadine, etc.) che vengono somministrate siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dal punto 4.2.1 del presente Regolamento.

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

A) Esercizi di ristorazione classica.

Le dimensioni, l'arredamento e l'attrezzatura debbono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- le cucine debbono avere una altezza non inferiore a mt.3; per piccole attività di ristorazione sono consentite altezze non inferiori a mt. 2,70;

Nei centri storici, in edifici di particolare interesse artistico e storico, le sale di somministrazione, possono avere una altezza non inferiore a mt. 2,70.

Tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico fruibili direttamente dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati per numero alla capacità ricettiva dell'esercizio, così come indicato dal seguente schema:

- | | |
|----------------------|--|
| a) fino a 50 posti: | 2 servizi igienici differenziati per sesso con rispettiva antilatrina con lavabo |
| b) da 51 a 150 posti | 2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina con lavabo e 2 servizi igienici. |
| c) oltre 150 posti | 2 unità igieniche differenziate per sesso costituite ognuna da antilatrina con almeno 2 lavabi e 3 servizi igienici. |

Per tutti i casi sopra elencati almeno uno dei servizi igienici dovrà essere privo di barriere architettoniche ed adeguatamente attrezzato per portatori di handicap.

Il RISTORANTE o TRATTORIA deve avere:

- 1) un vano cantina per il deposito di vini e bevande in genere;
- 2) un vano dispensa per la conservazione degli alimenti, dotato 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 carni, preparazione alimenti e cottura collocati 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 nel suo insieme non può essere comunque inferiore a mq. 20 ampliabile nei locali con posti a sedere superiori ai 50 di un parametro pari a mq 0,25 per ogni posto eccedente; Il settore o locale lavaggio non è da considerarsi per il calcolo della superficie della cucina. Tale parametro potrà essere modificato a seconda delle caratteristiche del locale, possibilità di turnazione della clientela, possibilità di utilizzo di spazi esterni nel periodo estivo.

La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione opportunamente dimensionata e collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio;

- 4) un vano o un settore di raccordo tra la/le sale da pranzo ed i diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
- 5) un locale o un settore opportunamente delimitato per il lavaggio delle stoviglie attiguo alla cucina, posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e di quelli puliti;
- 6) 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; almeno un settore della sala dovrà essere fruibile da parte di persone con ridotte o impedito capacità motorie.

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

Durante la stagione estiva l'Autorità Sanitaria Locale può consentire a richiesta dei titolari di RISTORANTI e BAR di collocare tavoli o tavolini all'esterno del locale previo parere del Servizio Igiene Pubblica.

B) Requisiti igienico sanitari degli esercizi di tipo B) , esercizi di somministrazione di alimenti e bevande "tipo brasserie" con manipolazioni limitate a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure.

Gli esercizi devono avere dimensioni, arredamento ed attrezzatura adeguati e proporzionati all'attività , corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo , e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati e in particolare :

- sala di somministrazione con dimensioni non inferiore a metri quadri 30, riducibili a 25 nella zona del centro storico, attrezzata di: banco di servizio con acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco per l'esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire la idonea temperatura di conservazione degli alimenti esposti , muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;
- deposito bevande e materie prime;
- laboratorio con superficie minima di metri quadri nove aumentabili in base all'attività produttiva, dotato di idoneo ricambio d'aria e attrezzatura: frigorifero, piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, attrezzature per il riscaldamento (qualora siano installati impianti che lo prevedano dovrà essere prevista idonea finestratura, i fumi e i vapori dovranno essere cacciati mediante cappa aspirante con emissione oltre il tetto), altre attrezzature necessarie all'attività;
- almeno 2 servizi igienici di cui uno riservato al personale e uno per il pubblico. I servizi igienici dovranno essere in numero maggiore e differenziati per sesso a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica per le attività di maggior rilevanza qualora si determinino le condizioni di posti a sedere di cui alla lettera A del presente articolo.

C) Requisiti igienico sanitari per gli esercizi di tipo "esercizi a prevalente somministrazione di bevande e di panini ed affini, pasticceria".

Gli esercizi debbono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati

all' attività corrispondenti a quanto previsto dal presente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati ed in particolare:

- sala di somministrazione attrezzata di banco di servizio fornito di acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco di esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati e o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione e muniti di termometro per il controllo della temperatura interna;
- un servizio igienico con le caratteristiche previste al punto 4.2.1 da destinarsi anche al pubblico.

Gli esercizi che effettuano il rinvenimento o cottura di prodotti di pasticceria surgelati senza manipolazione dovranno disporre di un locale di almeno mq. 4 attrezzato con piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, frigorifero, congelatore, forno e/o piastre elettriche per il riscaldamento dei prodotti.

Non sono consentite attrezzature non strettamente attinenti all'attività (ad esempio friggitrici, fornelli, cuocipasta).

4.2.6 Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita e somministrazione

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 trattamento di disinfezione e di disinfestazione con mezzi efficaci e innocui per i generi alimentari in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio ;
- le attrezzature e gli arredi non devono essere di impedimento ad un razionale svolgimento delle attività lavorative ed ostacolare le operazioni di pulizia e disinfezione;
- durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, devono essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale simile;
- i locali e le attrezzature e gli utensili al termine di ogni ciclo lavorativo devono essere immediatamente puliti con la massima cura in modo da evitare eventuali contaminazioni anche da parte di agenti esterni
- deve essere assicurato un idoneo ricambio d'aria in modo da evitare la formazione di condensa o muffe indesiderabili sulle superfici.

Negli stessi esercizi è vietato:

- adibire gli spazi 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;

- l'ingresso ad animali domestici e di affezione
- tenere prodotti destinati alla vendita direttamente a contatto con il pavimento;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta di ingresso, in particolar modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a rendere riutilizzabili.

E' consentito esporre all'esterno dei locali alimenti preconfezionati, preincartati o che possano essere consumati soltanto dopo sbucciatura. Tali merci dovranno essere poste ad almeno cm. 50 dal piano stradale, riparate dai raggi solari o da materiale imbrattante che spiova dall'alto.

Non è consentito esporre le merci all'esterno del locale quando creino intralcio al camminamento pedonale o siano esposte ad inquinamento da intenso traffico stradale.

Le merci debbono essere tenute in reparti e settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei.

I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti o separati dai reparti di generi alimentari.

I prodotti alimentari non protetti da involucro proprio che si consumano senza cottura o sbucciatura o senza preventivo lavaggio debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi coperti con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, conservati ad adeguata temperatura, debbono essere inoltre distribuiti con pinze, palette, forchette o simili evitando il contatto diretto con le mani e vietandone l'autoservizio.

I fogli di carta od altro materiale usato ad avvolgere gli alimenti, in contatto immediato con questi, debbono recare l'indicazione prevista dalle vigenti normative per i contenitori di alimenti.

E' vietato al pubblico toccare con le mani le merci esposte non precedentemente preincartate o preconfezionate; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra: Nei negozi o nei reparti di ortofrutta e consentito autoservirsi da parte della clientela munita di guanto a perdere prelevato da apposito distributore di cui deve essere dotato il negozio o il reparto.

E' altresì vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante.

E' tassativamente vietato inumidire le dita con saliva prima di manipolare carta od altri supporti destinati al contatto diretto (confezionamento, ecc...) con alimenti e affini, soffiare sui margini dei fogli di carta per separarli allo stesso fine; è vietato il maneggio promiscuo di denaro e sostanze alimentari.

La presente regolamentazione integra a tutti gli effetti quanto definito dall'allegato I del DL.26/05/1997 n.155 .

4.2.7 Preparazioni in forma ambulante ed in occasione di feste popolari, fiere, sagre paesane e festival.

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere consentite purchè vengano effettuate all'interno di strutture e o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio Igiene Pubblica.

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria temporanea, rilasciata dall'Autorità Sanitaria locale previa verifica da parte del Servizio Igiene Pubblica e dal Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze, del rispetto di requisiti igienici degli impianti e delle attrezzature installati al fine di evitare rischi per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

1) Nel caso venga effettuata attività di somministrazione e/o vendita:

- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
- il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile;
- i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque usate devono essere smaltite possibilmente in fognatura o, in assenza smaltite in maniera ritenuta idonea;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi, possibilmente differenziati per sesso, ad uso esclusivo del pubblico e di altri ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari. Il numero di servizi sarà di volta in volta proporzionato all'entità della manifestazione;

- deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalle vigenti norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.

2) Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto :

a) un locale o spazio idoneo delimitato e coperto esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza, nel quale prevedere spazi distinti per la mondatura, la pezzatura, la cottura cibi, l'affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti ecc.

Detto locale o spazio deve inoltre avere:

- lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;
- pareti, in materiale lavabile e impermeabile fino a mt. 2 di altezza dal pavimento;
- pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
- idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;
- idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie e in maniera separata delle materie prime e/o dei prodotti finiti;
- idoneo contenitore per i rifiuti, con coperchio a tenuta e apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

b) un settore per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria temporanea per le attività di cui al presente articolo devono essere inviate a cura del responsabile dell'organizzazione o, in assenza dal singolo interessato all'Autorità Sanitaria Locale con congruo anticipo e, comunque almeno sette giorni prima dell'inizio dell'attività in modo da consentire ai Servizi di Igiene Pubblica e/o Veterinario l'istruttoria delle pratiche e devono contenere i seguenti dati e/o allegati:

- nome e dati anagrafici del responsabile
- ubicazione della manifestazione;
- indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;
- durata della manifestazioni;
- indicazione del termine di approntamento delle strutture;
- disponibilità dei servizi igienici;
- numero e generalità delle persone addette;
- descrizione dei locali e delle attrezzature;
- indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- indicazioni dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione della sostanza alimentare;
- le modalità di autocontrollo adottate in ottemperanza al Dlvo 155797.

Il Servizio Igiene Pubblica e il Servizio Veterinario, secondo le rispettive competenze, ricevuta la documentazione provvederanno ad effettuare il sopralluogo di verifica a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture .

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, i servizi suddetti specificeranno nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni ritenute utili.

4.2.9 Requisiti dei distributori automatici di alimenti e bevande.

I distributori automatici di alimenti e bevande debbono corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa nazionale e regionale vigente.

La comunicazione dell'installazione dei distributori automatici prevista dall'art. 32 del D.P.R. 327/80 deve essere integrata con la menzione della Ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi e la dichiarazione del tipo di approvvigionamento idrico; in caso di mancato allacciamento alla rete dell'acquedotto deve essere allegato un certificato di potabilità dell'acqua di pozzo utilizzata, con data non anteriore a 180 giorni dalla comunicazione.

4.3. TRASPORTO E COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.3.1 Requisiti igienici dei mezzi di trasporto.

Fatto salvo quanto previsto specificamente 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;
- possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.

I mezzi di trasporto, quando i prodotti trasportati lo richiedano, devono garantire costantemente l'idonea temperatura indicata per la conservazione dei prodotti.

4.3.2 Vendita su aree pubbliche

E' considerato commercio su aree pubbliche 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, fatte salve le limitazioni poste dalle Autorità Comunali.

Il commercio su aree pubbliche 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.

Qualora siano necessari locali di deposito, questi devono essere riconosciuti igienicamente idonei dal Servizio competente.

I requisiti igienico-sanitari richiesti per la vendita e somministrazione su aree pubbliche di generi alimentari sono fissati dall'Ordinanza Ministeriale del 02.03.2000.

4.3.3 Caratteristiche delle aree pubbliche destinate al commercio

L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche a posto fisso, oltre a rispettare quanto previsto dall'O.M.02.03.2000, deve possedere i seguenti requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazione dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti; pertanto l'accesso degli automezzi alle aree mercatali sarà disciplinato con specifica ordinanza sindacale in modo tale da evitare tali pericoli.
- essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile e di corrente elettrica collegabili agli impianti di refrigerazione per i prodotti alimentari deperibili;
- essere dotata di un congruo numero di contenitori per i rifiuti solidi dotati di coperchio a tenuta e a chiusura automatica;
- avere pavimentazione dotata di adeguata pendenza in modo da convogliare le acque meteoriche verso i sistemi di raccolta.)

4.3.4 Requisiti per la vendita su aree pubbliche

La vendita su aree pubbliche e' consentita, per tutti i generi alimentari, a coloro che sono in possesso della prescritta autorizzazione amministrativa rilasciata dal Responsabile del servizio o dell'ufficio, e purché ne siano garantite, a parere del Servizio Igiene Pubblica o Veterinario secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne.

E' comunque vietata la vendita ambulante di funghi secchi sfusi.

Le attrezzature destinate alla vendita ambulante degli alimenti devono corrispondere alle disposizioni contenute nell'Ordinanza Ministeriale 02.03.2000.

I mezzi utilizzati per la vendita su area pubblica devono, oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, garantire il rispetto dei requisiti previsti dalla citata O.M. 02.03.2000).

In caso di vendita di carne fresca devono, inoltre, essere presenti utensili ed attrezzature da riservarsi esclusivamente ad essa.

4.3.5 Attività di somministrazione su aree pubbliche

Fatto quanto previsto dall'OM 02.03.2000, i chioschi permanenti adibiti alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande, devono essere, per quanto possibile, posizionati lontano da fonti inquinanti, comunque dotati di acqua corrente potabile, servizio igienico per il personale ed idoneo sistema di smaltimento delle acque luride.

Il locale di vendita, l'eventuale laboratorio di produzione/lavorazione alimenti, le attrezzature devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Le attività di frittura e cottura sono consentite all'interno dei chioschi soltanto quando posizionate in modo tale che le esalazioni non possano creare fastidi.

4.3.6 Cocomeraie

L'apertura dei tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita e somministrazione di cocomeri e meloni a fetta, è autorizzata dal Responsabile del servizio o dell'ufficio a coloro che sono in possesso di autorizzazione per produttori agricoli o per commercio ambulante, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica, con permesso stagionale, a condizione che, ovunque vengano installati, rispondano ai requisiti di decoro e dispongano di:

- acqua potabile corrente oppure, qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica, di una cisterna in materiale idoneo di capacità di almeno 200 (duecento) litri di acqua potabile, da rinnovare quotidianamente;

- un lavandino installato nella zona lavorazione raccordato ad un efficace sistema di scarico e dotato di erogatore automatico di sapone ed asciugamani a perdere;
- piani di lavoro e tavoli per la somministrazione rivestiti in materiale facilmente lavabile ed eventualmente disinfettabile;
- idonea posateria, preferibilmente monouso, convenientemente protetta e tenuta sempre pulita;
- vetrinette protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
- zona di lavorazione e vendita dotata di pavimentazione in modo da evitare il sollevamento della polvere.

Tutto intorno al capanno dovrà essere effettuata una efficiente lotta alle mosche, e ad altri insetti e roditori.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovrà essere allontanato quotidianamente e fino al momento dell'asportazione dovranno essere tenuti in idonei contenitori dotati di coperchio a perfetta tenuta.

4.4. REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

4.4.1 Requisiti di Legge di determinati alimenti, degli additivi e degli imballaggi

I requisiti per la produzione, manipolazione conservazione e commercio dei sottoelencati alimenti, degli additivi e degli imballaggi, sono stabiliti dalle leggi nazionali:

- Acque minerali
- Acque gassate e bibite analcoliche
- Alcool ed acquaviti
- Birra - Vino - Aceto - Mosti - Uve
- Burro
- Cacao - Cioccolato - Caffè - Camomilla
- Estratti alimentari e prodotti affini
- Formaggi
- Gelati
- Ghiaccio
- Latte
- Margarina - Grassi idrogenati - Paste bianche di demargarinazione
- Oli di oliva e di semi
- Paste dolci
- Prodotti dietetici e della prima infanzia
- Riso
- Sciroppi Conserve - Marmellate
- Sfarinati Pane - Pasta
- Strutto
- Surgelati
- Additivi
- Imballaggi

Nella materia specifica, ad integrazione e specificazione, valgono anche le norme riportate negli articoli seguenti.

4.4.2 Trasporto del pane

Il trasporto del pane dal luogo di produzione agli esercizi di vendita o somministrazione deve essere effettuato in recipienti lavabili e disinfettabili a fondo chiuso, protetto dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Il mezzo di trasporto deve essere munito di cassone proprio costruito in materiale lavabile, chiudibile perfettamente e separato dal posto di guida.

4.4.3 Paste dolci, secche e fresche, trasporto e vendita

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed oli, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte, senza specifica autorizzazione dai laboratori di panificazione.

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria.

E' facoltà dell'Autorità Sanitaria Locale proibire, nel periodo estivo, la produzione e la vendita di paste alla crema e alla panna.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento.

La pasticceria alla crema dovranno essere conservati e trasportati a temperature tali da non pregiudicare la salubrità del prodotto.

Le paste dolci nei negozi di vendita debbono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico.

4.4.4 Modalità di vendita dei gelati

I gelati venduti in confezioni originali chiuse debbono essere tenuti a temperatura non superiore 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 costituirsi di volta in volta deve essere:

- a) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
- b) tenuto ad una temperatura inferiore a -10 °C che pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;
- c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo della polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso.

Il rifornimento dei gelati, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca, ed il trasporto deve essere attuato con veicoli isoterme e refrigeranti che assicurano la conservazione del prodotto.

4.4.5 Ortaggi

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

4.4.6 Frutta

La frutta e l'ortaggio a frutto posti in vendita per uso alimentare devono aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

Limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio, e conseguentemente la vendita, di frutti non interi quali i meloni, i cocomeri e le zucche secche, a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca.

4.5. ACQUE POTABILI

4.5.1 Requisiti delle acque destinate ad uso potabili

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dal D.P.R. n. 236/88 e successive eventuali modifiche legislative.

E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio Igiene Pubblica della U.S.L. e che non corrispondano per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art.2 della L.319/76 ed alla normativa regionale di attuazione, dalla Circolare Min. Sanità n.33/77, dal D.P.R. 515/82, dal D.M. 15/2/83, dal D.M.26/3/91, dalla Circolare Regionale n.32/91, nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti e da eventuali ulteriori disposizioni in materia.

4.5.2 Inquinamento delle acque ad uso potabile

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'U.S.L. adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

4.5.3 Salvaguardia delle risorse idriche

La salvaguardia delle risorse idriche e in particolare delle sorgenti, pozzi e punti di presa deve essere realizzata in conformità a quanto stabilito dal D.P.R. n. 236/88 per quanto pertinente e altre normative vigenti in materia.

L'immissione nel sottosuolo a qualunque titolo di acque di qualunque natura, origine e provenienza è tassativamente vietato ad eccezione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi della L.R. n. 7/83 e altre normative in materia.

4.5.4 Dotazione idrica degli edifici

La dotazione idrica per uso potabile e igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno e al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto è obbligatorio l'allacciamento ad esso. La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico da pubblico servizio, il Sindaco, su parere Servizio Igiene Pubblica potrà autorizzare l'approvvigionamento mediante fonte autonoma, sempre che risultino ottemperate tutte le misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati alla distribuzione di acqua non potabile e ad evitare che tali fonti autonome costituiscano esse stesse fonti di inquinamento più diffuso delle risorse idriche.

A tale scopo, nella domanda di concessione edilizia dovranno essere indicate le modalità di approvvigionamento idrico del fabbricato. In caso di approvvigionamento mediante fonte autonoma, dovrà essere indicata nella planimetria l'ubicazione della fonte rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue.

Dovranno anche essere indicati nella relazione tecnica :

- caratteristiche tecnico costruttive di massima dell'impianto
- tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche
- dati relativi alla portata che si intende utilizzare

Le fonti di approvvigionamento dovranno comunque distare almeno 10 metri da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo ,scoli industriali ed altre potenziali cause di inquinamento delle acque.

E' vietato l'approvvigionamento idrico mediante pozzi del tipo a scavo. Nel caso che, in insediamenti preesistenti all'entrata in vigore del presente regolamento vengano impiegati pozzi di tale tipo, dovrà essere prevista la loro soppressione o trasformazione in pozzi di tipo tubolare.

4.5.5 Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile

Ferme restando le prescrizioni di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo per le opere soggette a concessione e/o ad autorizzazione ex R.D. 1755/33, l'autorizzazione all'approvvigionamento a scopo potabile di un edificio mediante fonte autonoma verrà concessa dal Sindaco a condizione che la realizzazione e l'uso degli impianti di attingimento avvengano nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa e dalle norme tecniche di settore nonché di quanto disposto dal presente Regolamento.

L'escavazione di pozzi a scopo potabile dovranno :

- Essere del tipo tubolare;
- attingere ad un'unica falda sufficientemente profonda;
- le tubazioni dovranno essere di materiale idoneo ad evitare corrosioni e conseguente rischio di forature dalle quali possano penetrare fluidi inquinanti;

- la perforazione e le operazioni successive dovranno essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale tra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse, in particolare dalla falda freatica a quelle più profonde, a tale scopo, l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo dovrà essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie dovrà essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
- essere provvisti di avanpozzo tale da non consentire infiltrazioni, protetto da una platea impermeabile circostante di almeno mt. 1 di diametro, di pareti laterali sporgenti dal piano di campagna per circa 50 cm e protetto con copertura rimovibile che impedisca l'ingresso dell'acqua piovana;
- la testata dovrà essere adeguatamente sigillata con regolari flangiature onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante;
- essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata tipo woltmann, installati sulla tubazione in uscita dalla fonte prima di ogni derivazione (art. 7 L. 319/76), regolarmente sigillato e controllato.

Dell'avvenuta escavazione dovrà essere data comunicazione ai competenti Uffici Comunali .

Dovrà altresì esserne data comunicazione al Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L. di competenza, allegando la documentazione che verrà ritenuta necessaria da tale Servizio al fine del rilascio del parere all'utilizzo.

4.5.6 Captazione di sorgenti

Le 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 metri.

Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo di animali, la coltivazione del terreno, qualunque opera di escavazione e fabbricazione, nonché lo scolo di acque reflue e la formazione di depositi di rifiuti di qualunque materiale.

L'opera di captazione deve raggiungere l'acquifero in profondità, onde prevenire possibili inquinamenti.

Nel caso la captazione serva alla distribuzione in rete di acqua ad uso potabile, l'apparecchiatura di presa, in calcestruzzo ben lavorato, deve consistere in una camera di captazione e in una camera di sedimentazione; da qui o da una successiva camera parte la condotta per la distribuzione.

L'opera di presa deve inoltre comprendere locali accessori di manovra e per le eventuali apparecchiature di disinfezione.

Tutte le strutture devono essere interrate e provviste di aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto.

Il manufatto deve essere contornato da una platea impermeabile costruita in buona muratura e con possibilità di ingresso per facilitare la pulizia e la disinfezione

4.5.7 Captazione di acque superficiali

Le acque superficiali possono essere rappresentate da laghi e corsi di acqua.

- nel caso di approvvigionamento da laghi, l'opera di presa deve essere disposta a distanza dal fondo e dalla superficie tale che si abbiano limitate escursioni delle caratteristiche termiche e biologiche,. Essa deve inoltre essere ubicata in modo da risentire il meno possibile dell'influenza degli scarichi, tenuto conto del gioco delle correnti. Di norma deve essere provvista di luci regolabili a quota diversa.
- nel caso di approvvigionamento da corsi d'acqua l'ubicazione dell'opera di presa deve tenere conto del regime idrologico dell'acqua nei vari periodi dell'anno, della presenza di insediamenti e relativi scarichi

Deve essere preferibilmente situata a monte di insediamenti e scarichi importanti e, se a valle, alla maggiore distanza possibile.

Il Sindaco o le altre autorità competenti prevederanno i provvedimenti amministrativi necessari per quanto riguarda la limitazione dell'esercizio della balneazione, della pesca, della navigazione, dell'uso di fertilizzanti e pesticidi nelle zone adiacenti le sponde, nonché limitazioni e controlli sugli scarichi.

4.5.8 Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile

E' vietato l'uso in modo corrente di cisterne per l'approvvigionamento a scopo potabile; tuttavia il Sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può derogare a quanto sopra onde garantirne la dotazione per i bisogni prioritari, sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica.

L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto a parere del Servizio Igiene Pubblica dell'U.S.L. competente per territorio, espresso in base alle risultanze dell'esame ispettivo e al risultato favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche.

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di civili abitazioni tale esame dovrà richiedersi, a cura e spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua al Servizio di Igiene Pubblica.

Il giudizio favorevole all'utilizzo è condizione essenziale per il rilascio della licenza di agibilità.

Successivamente, è fatto obbligo al proprietario dell'impianto o al responsabile dell'approvvigionamento idrico di richiedere almeno una volta ogni 12 mesi esame chimico e batteriologico dell'acqua al Servizio di Igiene Pubblica, che eseguirà il prelievo e il relativo sopralluogo con la maggior tempestività possibile e soltanto qualora non sia in grado di assicurare l'esecuzione del prelievo e relativo esame presso il Laboratorio del Dipartimento Tecnico dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l' Ambiente territorialmente competente autorizzerà il titolare a far effettuare l'esame presso un laboratorio privato, previo impegno a consegnare il referto al Servizio di Igiene Pubblica.

4.5.9 Utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento in insediamenti al servizio di collettività

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di edifici ospitanti collettività (scuole e asili nido ,ospedali, case di riposo per anziani, residenze protette, impianti sportivi, ecc.) sia pubblici che privati, il parere di cui all'art. precedente verrà espresso dopo l'effettuazione da parte del Servizio Igiene Pubblica, per il periodo di un anno, di una serie di analisi complete atte ad evidenziare le caratteristiche dell'acqua, da richiedersi a cura e spese delle Amministrazioni Responsabili.

Il numero e la frequenza di tali analisi verranno stabiliti dal Servizio Igiene Pubblica in base al tipo di impianto e alla sua localizzazione rispetto ad eventuali fonti di possibile inquinamento, nonché in base alle caratteristiche idrogeologiche dell'area.

Le successive analisi verranno effettuate dal Servizio Igiene Pubblica con periodicità almeno annuale. Il tipo e la frequenza di tali analisi verranno comunque definiti dal Servizio in base alle caratteristiche tecniche dell'impianto e alle caratteristiche qualitative delle acque captate.

4.5.10 Pozzi domestici di uso non potabile

Qualora in un insediamento approvvigionato da acquedotto si intenda procedere all'escavazione di un pozzo per usi domestici (innaffiamento orti e giardini inservienti direttamente al proprietario e /o abbeveraggio bestiame), l'Autorità Sanitaria, su parere del Servizio di Igiene Pubblica prescriverà le cautele da adottarsi per evitare che tali opere costituiscano fonte di degrado delle risorse idriche provocando o facilitando il trascinarsi di contaminanti in falde profonde.

A tale scopo, prima della perforazione, dovrà esserne data comunicazione scritta al Sindaco, allegando una planimetria che evidenzi l'esatta ubicazione della fonte e ne indichi il posizionamento rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue e una relazione tecnica nella quale siano indicati :

- Caratteristiche tecnico costruttive di massima dell'impianto;
- tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche;
- dati relativi alla portata che si intende utilizzare.

Nell'escavazione dei pozzi dovranno essere osservate tutte le cautele necessarie per prevenire fenomeni di contaminazione degli acquiferi che verranno impartite dall'Autorità Sanitaria.

Dell'avvenuta escavazione dovrà essere data comunicazione ai competenti Uffici Comunali.

E' comunque vietata l'apertura di pozzi nella zona di rispetto delle fonti di approvvigionamento al servizio di acquedotti pubblici o privati di cui all'art.6 del D.P.R.236/88.

4.5.11 Adeguamento di pozzi preesistenti

I pozzi preesistenti all'entrata in vigore del presente regolamento non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 4.6.5 e in particolare quelli nei quali gli accertamenti analitici effettuati abbiano ripetutamente evidenziato alterazioni delle caratteristiche qualitative dell'acqua riconducibili a carenze strutturali, non possono essere impiegati per uso potabile .

Qualora non sia possibile il loro adeguamento a quanto prescritto, possono essere tenuti in funzione esclusivamente per irrigazione o altri usi agricoli, sempre che non costituiscano possibile fonte di degrado delle risorse idriche sotterranee.

Eventuali deroghe potranno essere concesse dal Sindaco su richiesta documentata del titolare, previo parere del Servizio Igiene Pubblica.

4.5.12 Inattivazione e chiusura di pozzi

Salvo quanto di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, dispone la disattivazione e la chiusura dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico.

La chiusura avverrà a cura e spese del proprietario, e dovrà per quanto possibile essere attuata secondo le seguenti norme :

- Estrazione dei manufatti di approvvigionamento ove possibile;
- Riempimento con materiale inerte nella zona satura;
- Apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in cemento;
- Riempimento nella zona non satura mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione areale adeguata.

In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

Per i pozzi a "scavo" si deve provvedere all'abbattimento della camicia, per quanto possibile, con un limite minimo di 1 mt. dal p.d.c.; il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a 2 m. dal p.d.c.; la copertura deve avvenire con terreno di riporto inerte naturale.

4.5.13 Deroghe ai requisiti di qualità

Agli impianti di approvvigionamento autonomo esistenti le cui acque presentino per cause di ordine geologico superamenti in uno o più parametri della Concentrazione Massima Ammissibile stabilita dal D.P.R.236/88 può applicarsi il dispositivo di deroga ai requisiti di qualità di cui alla delibera della Regione Emilia Romagna n.69 del 21/1/92, a condizione che ne sussistano i requisiti secondo quanto previsto dal D.M.20/1/92 e dalla Delibera citata. L'applicabilità della deroga verrà comunicata al proprietario dell'impianto dal Servizio Igiene Pubblica dopo valutazione dei risultati degli accertamenti analitici effettuati ai sensi degli art.4.6.6 e 4.6.7.

Qualora non sia possibile applicare tale dispositivo, per superamento dei limiti temporali previsti dal citato D.M. 20/1/92 o per altri motivi, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene Pubblica, prescrive le cautele e le limitazioni che devono essere adottate dagli utilizzatori circa l'uso alimentare delle acque prelevate.

4.5.14 Distribuzione idrica interna agli edifici

a) Serbatoi .

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno.

I serbatoi devono essere progettati e costruiti in modo da permettere la agevole periodica manutenzione e pulizia.

Sono comunque vietati 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 i serbatoi privati non possono essere interrati. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile, dette cisterne potranno essere consentite, su parere del Servizio Igiene Pubblica.

b) Rete idrica interna .

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno sicuramente efficienti nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Qualora l'abitazione sia servita sia dall'acquedotto che da altra fonte autonoma di approvvigionamento, devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

c) Apparecchiature per il trattamento domestico delle acque potabili.

Le apparecchiature per il trattamento domestico di acque potabili devono essere sotto ogni aspetto conformi a quanto disposto dal D.M. 443/90, nonché dalla L.46/90 e successivo regolamento di attuazione. Il proprietario dell'impianto (o l'amministratore che ne è responsabile) deve notificarne l'installazione al Servizio Igiene Pubblica dell'Unità Sanitaria Locale, allegando alla notifica la seguente documentazione :

- copia della documentazione tecnica di cui al punto g);
- copia del manuale di manutenzione di cui al punto h);
- certificazione di corretto montaggio e di collaudo redatte dall'installatore;
- garantire la potabilità dell'acqua erogata per il consumo umano garantendo una corretta manutenzione e gestione dell'impianto nonché un controllo analitico chimico e batteriologico a cadenza annuale.

La conformità delle apparecchiature a quanto disposto e la rispondenza dell' acqua trattata ai requisiti previsti dalla normativa vigente può essere controllata dal Servizio Igiene Pubblica, che proporrà al Sindaco i provvedimenti necessari.

Nel caso che le apparecchiature non risultino conformi e non ne sia possibile l'adeguamento, il proprietario provvederà a rimuoverle, dandone comunicazione al Servizio Igiene Pubblica.

4.5.15 Rete idrica e fognature .

I tubi della rete idrica interna devono essere posti di norma a non meno di m.1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature.

Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di almeno 50 cm. dalle tubazioni dell'acqua potabile.

Qualora non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due commi precedenti, le tubature fognarie devono essere costruite in modo da evitare qualunque perdita e i tubi della rete idrica devono essere sicuramente impermeabili.

La costruzione di fognature nei casi di 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 operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

4.5.16 Regolamentazione del consumo di acqua potabile

Il Sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantirne la dotazione per i bisogni prioritari, sentito il parere del Servizio Igiene Pubblica.

4.5.17 Tutela della risorsa idrica

Al fine di garantire una tutela della risorsa idrica potabile distribuita dal pubblico acquedotto, si dovranno rispettare le seguenti disposizioni:

- 1) è vietato utilizzare acque di qualunque provenienza per estrarre calore (pompe di calore);

- 2) negli impianti di refrigerazione e condizionamento dovrà essere realizzato il riciclo totale delle acque utilizzate (massimo reintegro ammesso: 20%);
- 3) ove siano disponibili o messe a disposizione acque superficiali o distribuite da acquedotti specifici per acque non potabili, per l'alimentazione di cicli produttivi e/o circuiti tecnologici e per irrigazione è vietato l'uso di acque potabili o sotterranee allo stesso fine;
- 4) il prelievo idrico in insediamenti produttivi idroesigenti allacciati al pubblico acquedotto, al fine di assicurare una adeguata dotazione idrica alle utenze civili, potrà essere prescritto che avvenga in fasce orarie limitate, indicate dall'Amministrazione Comunale.
- 5) gli edifici con scantinati o interrati, dotati di rete di drenaggio delle acque sotterranee, devono utilizzare tali acque in alternativa a quelle del pubblico acquedotto per l'innaffiamento di orti, giardini, lavaggio piazzali, ecc.

Le acque sotterranee in eccesso potranno essere convogliate in corpo idrico superficiale o e solo eccezionalmente nella rete fognaria pubblica

ALLEGATO "A" - AGRITURISMOSommario:

- **Requisiti minimi di altezza e aeroilluminazione**
- **Ristorazione: requisiti strutturali:**
- **Locali destinati alla macellazione e lavorazione di alimenti di origine animale**
- **Caratteristiche del locale di macellazione**
- **Quantitativi di animali ammessi alla macellazione e loro bollatura**
- **Produzione di salumi**
- **Campeggi**

Requisiti minimi di altezza e aeroilluminazione

Fermo restando quanto disposto dalla Legge Regionale n. 26 del 28-6-94 "Norme per l'esercizio dell'agriturismo", ed in particolare dall'art. 33 ove viene stabilito che l'utilizzo di tutti i locali ai fini agrituristici, nel caso di restauro e risanamento conservativo degli edifici rurali, sia ammesso anche in deroga ai limiti di altezza e ai rapporti di illuminazione e di areazione, previsti dalle norme vigenti, i requisiti minimi da rispettare sono quelli di seguito riportati e si applicano a tutte le nuove autorizzazioni:

- a) altezza media, m 2,50;
- b) rapporto aero - illuminante 1/16.

Ristorazione: requisiti strutturali:

I locali di ristorazione devono possedere i seguenti requisiti dimensionali minimi:

- a) **Cucina:**
 - di almeno 12 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
 - di almeno 20 mq, più un locale o area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.
- b) **Dispensa:**
 - di almeno 8 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
 - di almeno 12 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano di 6.000 pasti/anno.
- c) **Sala da pranzo:**
 - occorre considerare almeno 1,20 mq per ogni posto a sedere e comunque la
 - superficie complessiva non deve essere inferiore a 30 mq.
- d) **Servizi igienici:**
 - almeno due W.C. di cui uno per il pubblico e uno per il personale di servizio, nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
 - Almeno tre W.C. di cui due per il pubblico e uno per personale di servizio nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

Gli esercizi di ristorazione con autorizzazioni superiori a 15.000/pasti anno dovranno rispettare i requisiti previsti dai regolamenti locali per le strutture di ristorazione pubblica. Relativamente al numero dei W.C., all'ampiezza e alla disposizione delle cucine e dispense nonché il giusto rapporto tra questi ultimi locali e le sale da pranzo valgono le norme contenute nel presente regolamento.

Locali destinati alla macellazione e lavorazione di alimenti di origine animale

Sulla base della normativa sanitaria in vigore può essere consentita la macellazione in azienda agrituristica solamente di volatili da cortile, (polli, tacchini, faraone, anitre, oche) selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, ecc...) e conigli.

Deroghe per altre specie domestiche non possono essere previste, neppure per i suini macellati con la speciale autorizzazione prevista all'art. 13 del R.D. 20.12.1928, n. 3298 (c.d. macellazione per uso familiare).

Caratteristiche del locale di macellazione:

La macellazione delle specie animali sopra elencate può avvenire unicamente in un locale non interrato provvisto delle seguenti caratteristiche e attrezzature:

- 1) sufficiente grado di illuminazione,
- 2) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto per la raccolta dei reflui;
- 3) pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile
- 4) attrezzature per lo stordimento pre macellazione idonee secondo la normativa vigente;
- 5) contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;
- 6) contenitori per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne; lavello con acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere.

E' ammessa la possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'azienda agrituristica.

Resta inteso che durante le operazioni di macellazione devono essere messi in atto tutti gli accorgimenti atti a prevenire le contaminazioni primarie e secondarie delle carcasse.

Quantitativi di animali ammessi alla macellazione e loro bollatura

Nel locale di macellazione innanzi descritto possono essere macellati sino a 500 conigli e 3500 tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata, l'anno. Il numero massimo di animali macellabili in un anno viene stabilito dal Sindaco, su parere del Servizio veterinario dell'Azienda USL competente per territorio che esprime il proprio giudizio sulla base delle condizioni strutturali del locale di macellazione e la sua dotazione in attrezzature.

Le carni ottenute devono recare un bollo a placca con l'indicazione della ragione sociale e della sede dell'azienda.

Produzione di salumi

Può essere consentita la preparazione di salumi in azienda utilizzando il locale di macellazione, naturalmente in tempi diversi rispetto alla macellazione e dopo le opportune pulizie e disinfezioni.

La conservazione e la stagionatura degli stessi deve avvenire in locali differenti e i prodotti ottenuti devono essere bollati con piombi o placche riportanti la sede dell'azienda e gli ingredienti utilizzati.

Le carni utilizzate per queste produzioni devono provenire da macelli autorizzati oppure da carni di coniglio e pollame macellati in azienda.

Le strutture già autorizzate dovranno provvedere entro dodici mesi all'adeguamento ai requisiti sopra indicati.

Le attività di produzione, preparazione, trasformazione e somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande sono soggette alle disposizioni di cui alla legge n. 283 del 30.4.62 e successive modificazioni ed integrazioni.

Una struttura agrituristica, che somministra alimenti e bevande è formalmente autorizzata anche ai sensi dell'art. 2 legge 283/62, qualora l'atto autorizzativo comunale previsto dall'art. 14, comma 6, legge regionale 28.6.94 n. 26 - riporti gli estremi di tale provvedimento.

Campeggi

Le piazzole dovranno avere una superficie a prato o pavimento di almeno 60 mq e dovranno essere provviste di impianti di prevenzione incendi e illuminazione realizzate nel rispetto delle norme vigenti.

Dovrà essere garantita, con idonei recipienti, la raccolta dei rifiuti solidi.

I servizi igienici per i campeggiatori, dovranno essere distinti da quelli già esistenti, o dovranno essere realizzati, esclusivamente all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola, in aggiunta a quelli di servizio delle altre attività agrituristiche.

Va prevista una dotazione minima di 3 servizi igienici, 2 docce e 3 lavabi - ogni 5 piazzole o frazione di cinque. Oltre le cinque piazzole è possibile riferirsi a tali indici in modo proporzionale, arrotondando all'unità superiore. Sono da prevedersi inoltre idonei lavabi distinti, per i panni e le stoviglie.

ALLEGATO "B" - SCUOLE E STRUTTURE RECETTIVE PER L'INFANZIASommario:

- **Collocazione degli edifici scolastici**
- **Caratteristiche strutturali**
- **Spazi e superficie**
- **Palestre scolastiche**
- **Mensa**
- **Servizi igienici**
- **Norme igieniche di ordine generale per scuole e locali adibiti ad insegnamento.**
- **Sicurezza dei locali ad uso scolastico**
- **Servizi educativi per la prima infanzia**

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. 18/12/75 (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), confermato dalla L. 11/1/96 n. 23.

In base alla normativa esistente in materia¹ gli edifici scolastici devono essere previsti in stretta relazione tra loro e con altri centri di servizio, con essi integrabili sia spazialmente che nell'uso.

Collocazione degli edifici scolastici

Il percorso casa-scuola deve essere agevole ed effettuabile nelle condizioni di massima sicurezza.

L'ubicazione deve essere tale da garantire, nelle condizioni di massima sicurezza, un rapido collegamento tra la scuola e il territorio servito.

Per quanto riguarda le condizioni ambientali, la scuola dovrà essere ubicata:

- in località aperta, che consenta il massimo soleggiamento;
- lontana da depositi e da scarichi di materiali di rifiuto, da acque stagnanti, da strade di grande traffico, da industrie rumorose e dalle quali provengono esalazioni moleste e nocive.

La scuola non deve insistere su terreni umidi o soggetti a infiltrazioni o ristagni, deve avere accessi sufficientemente comodi e ampi, muniti di tutte le opere stradali che assicurino una perfetta viabilità.

Caratteristiche strutturali

Devono essere presenti tutti i locali e spazi necessari per lo svolgimento dei programmi didattici e delle attività parascolastiche e per lo svolgimento dei programmi di insegnamento dell'educazione fisica e sportiva.

Gli allievi devono poter agevolmente usufruire, attraverso gli spazi per la distribuzione orizzontale e verticale, di tutti gli ambienti della scuola, nelle loro interazioni e articolazioni e inoltre raggiungere le zone all'aperto.

E' consentito ubicare in piani seminterrati solamente locali di deposito e locali per la centrale termica o elettrica.

Gli indici standard di superficie minima degli spazi per le attività scolastiche sono quelli indicati dalla legge Regionale n.1 del 2000 e Direttiva di attuazione n. 1390 del 28.2.2000 per i servizi educativi della prima infanzia e dal D.M.18.12.1975 per le scuole materne elementari, medie e superiori.

Spazi e superficie

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

Nella scuola materna gli spazi principali destinati all'unità pedagogica devono essere raggruppati in modo che non più di tre sezioni usufruiscano degli stessi spazi comuni; devono consentire lo svolgimento separato delle attività ordinate, libere, pratiche.

Lo spazio per le attività libere può servire fino a tre sezioni; nel caso in cui è attiguo allo spazio per le attività ordinate, la divisione può essere mobile, tale da consentire un indifferenziato uso degli ambienti.

Nella scuola secondaria di primo e secondo grado, gli spazi riservati devono conseguire una flessibilità tale, nel loro interno e fra essi, da permettere lo svolgersi sia di attività individuali che di gruppo; rispettare i parametri previsti per le attività specifiche che richiedano gli standard più elevati.

¹ Secondo l' art. 11 della L. 24/7/62, n.1073; l' art. 3 della L. 18/12/64, n. 1358; la L. 28/7/67 n. 641; il D.L. 24/10/69 n.701; il D.M. 21/3/70; la L. 17/8/74 n. 413; la L. 22/7/75 n. 328; la L. 5/8/75 n. 412; la L. 9/12/75 n. 705; il D.M. 18/12/75 modificato con D.M. 13/9/77 e confermato dalla L. 11/1/96, n.23;

L'altezza minima richiesta per le aule con soffitto piano è di m. 3, nel caso di soffitto inclinato l'altezza minima deve essere di m. 2,70.

La distanza minima tra parete contrapposte non deve essere superiore a 6 mt.

La pavimentazione deve essere realizzata in materiale antisdrucchiolo.

Eventuali controsoffittature devono essere prive di fibre minerali.

L'aerazione ed illuminazione devono essere garantite nelle modalità indicate dal DM 18.12.1975 ed inoltre la distribuzione delle finestrate deve essere tale da garantire una uniforme diffusione della luce naturale: particolare cura dovrà essere posta nell'evitare fenomeni di abbagliamento diretto ed indiretto.

Le porte degli spazi per le attività didattiche dovranno avere dimensione di almeno 1,20 mt.e dovranno essere apribili nel senso dell'esodo.

I serramenti dovranno avere apertura a scorrimento o a vasistas.

Tutte le vetrate, sia delle finestre che interne all'edificio, devono essere realizzate con materiale di sicurezza

Palestre scolastiche

Le palestre per i vari tipi di scuole devono essere dotate di:

- una zona destinata agli insegnanti corredata dai servizi igienico-sanitari e doccia;
- una zona di servizi per gli allievi costituita da spogliatoi, locali per servizi igienici e per le docce;
- una zona per il servizio sanitario e per la visita medica;
- una zona destinata a depositi per attrezzi e materiali vari.

Le palestre scolastiche devono corrispondere alle prescrizioni del D.M.18/12/75 e della L. 11/1/96 n. 23.

Le palestre rese disponibili all'uso della comunità extrascolastica devono rispettare le norme previste dal Decreto Ministeriale 18/3/96.

Mensa

La mensa dovrà essere ricavata in uno spazio dimensionato in funzione del numero dei commensali.

Nelle mense scolastiche oltre la somministrazione del pasto può essere effettuata in loco la produzione purché siano disponibili i seguenti locali opportunamente attrezzati:

- un locale cucina (ove necessario) di dimensioni e forma tale da permettere lo svolgimento in modo razionale delle funzioni cui è destinata (preparazione, cottura, ecc.) e il posizionamento delle attrezzature necessarie nel rispetto di quanto definito al titolo 4 del presente regolamento;
- una dispensa per la conservazione delle derrate ove necessario;
- un locale per lavaggio delle stoviglie ove necessario;
- servizi igienici per il personale addetto;

I locali sopraddetti non si dovranno prevedere qualora per la preparazione del cibo si ricorra ad un servizio centralizzato.

La sala di somministrazione non può essere ricavata in locali interrati e deve possedere il RI ed RA di 1/10; dovranno inoltre essere disponibili in prossimità servizi igienici per gli alunni dotati di antibagno con lavandini per il lavaggio delle mani.

Servizi igienici

I servizi igienici devono:

- essere dotati di antibagno con lavandini
- essere separati per sesso, salvo che per la scuola materna;
- essere tre per ogni sezione per le scuole materne e uno per classe per gli altri tipi di scuole;
- avere le porte apribili verso l'esterno sollevate da terra, munite di chiusura dall'interno, salvo che per la scuola materna, tali che si possano aprire dall'esterno in caso di emergenza.

Ogni scuola deve essere dotata di un servizio igienico per piano avente le dimensioni minime previste dal DM 236/89 e DPR 503/96, attrezzato in modo idoneo per l'handicap.

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della legge 5/8/75 n. 412, restano in vigore le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.

In particolare nelle scuole materne ed elementari devono essere previsti bagni per portatori di handicap fisici, arredati con fasciatoi ed attrezzature idonee al cambio di bambini non autosufficienti.

I bagni dovranno essere dotati di asciugamani a perdere (o strettamente personalizzati) e di dispensatori di sapone liquido.

Norme igieniche di ordine generale per scuole e locali adibiti ad insegnamento.

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, come autoscuole, i doposcuola e simili, è assoggettata al parere rilasciato dall'Autorità Sanitaria Locale.

Le scuole o istituzioni simili devono essere alimentate da acqua potabile e dotate di idonei sistemi di fognatura e di raccolta di rifiuti solidi.

La pulizia dei locali scolastici (manutenzione continuativa), deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e di ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili, con il supporto di apparecchi di aspirazione e/o a umido.

L'eventuale biancheria per il riposo dei bambini deve essere personale.

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili nido e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati e puliti approfonditamente almeno una volta l'anno prima dell'apertura dei corsi.

E' vietato fumare nei locali (aule, ambienti comuni e luoghi non specificamente riservati ai fumatori) delle scuole di ogni ordine e grado.

Nella scuola non dovranno essere presenti materiali e attrezzature che possano creare situazioni di pericolo ed inoltre arredi e materiali dovranno essere sistemati in modo da non impedire la fruizione completa degli spazi.

Le caratteristiche e le dimensioni dei banchi e della sedie degli alunni dovranno corrispondere alle indicazioni fornite dalle norme UNI.

L'area cortiliva deve essere sottoposta a regolare manutenzione e pulizia e non deve presentare asperità o dislivelli del terreno tali da costituire un rischio di caduta per gli alunni.

L'area verde deve essere completamente recintata.

Tutti i giochi e le attrezzature devono rispettare le norme di sicurezza, e rispondere ai requisiti previsti dalla Direttiva Europea UNI EN 1176 1177 "Attrezzature per aree gioco. Requisiti generali di sicurezza e metodi di prova.

Sicurezza dei locali ad uso scolastico

I locali ad uso scolastico possono essere ubicati:

- in edifici indipendenti costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri;
- in edifici o locali esistenti, anche adiacenti, sottostanti o sovrastanti ad altri aventi destinazione diversa, purché le norme di sicurezza relative alle specifiche attività non escludano la vicinanza e/o la contiguità di scuole.

Il massimo affollamento ipotizzabile è fissato per le scuole di nuova realizzazione o sottoposte a ristrutturazione:

- aule: 26 persone per attività didattiche normali per aula.
- refettori e palestre: densità di affollamento pari a 0,4 persone/m².

Ogni scuola deve essere provvista di un sistema organizzato di uscita dimensionato in base al massimo affollamento ipotizzabile in funzione della capacità di deflusso ed essere dotata di almeno 2 uscite di sicurezza verso luogo sicuro.

Gli spazi frequentati dagli alunni o dal personale docente e non docente, qualora distribuiti su più piani, devono essere dotati, almeno di una scala di sicurezza esterna o di una scala a prova di fumo o a prova di fumo interna.

Per ogni tipo di scuola i locali destinati ad uso collettivo (spazi per esercitazioni, spazi per l'informazione ed attività parascolastiche, mense, dormitori) devono essere dotati, oltre che dalla normale porta d'accesso, anche di una uscita di larghezza idonea, apribile nel senso del deflusso, che adduca in luogo sicuro.

Ogni tipo di scuola deve essere dotato di idonei mezzi ed impianti fissi di protezione ed estinzione degli incendi .

Devono essere installati estintori portatili di idonea capacità estinguente in numero di due estintori per piano.

Presso ogni locale di deposito deve essere previsto almeno un estintore.

I depositi di materiali infiammabili liquidi e gassosi devono essere ubicati al di fuori del volume del fabbricato.

E' vietato detenere complessivamente, all'interno del volume dell'edificio scolastico più di 20 l. di liquidi infiammabili.

Gli impianti elettrici del complesso scolastico devono essere realizzati in conformità ai disposti di cui alla legge 1/3/68 n. 186.

Le scuole devono essere munite di un sistema di allarme in grado di avvertire gli alunni ed il personale presenti in caso di pericolo.

Servizi educativi per la prima infanzia

I servizi educativi per la prima infanzia rivolti ai bambini da 3 mesi a 3 anni sono per tipologia distinti in.

- Nido d'infanzia
- Servizi integrativi
 - a) Spazi bambini
 - b) Centri per bambini e genitori
 - c) Educatrice familiare
 - d) Servizi ricreativi

Tali Servizi devono rispondere ai requisiti organizzativi e strutturali previsti dalla legge Regionale 10.1.2000, n.1 "Norme in materia di servizi educativi per la prima infanzia" e dalla successiva "Direttiva sui requisiti strutturale e organizzativi dei servizi educativi per la prima infanzia in attuazione della LR 10.1.2000, n.1" n. 1390 del 28.2 2000.

L'apertura e la gestione dei servizi educativi per la prima infanzia privati, che prevedano l'affidamento di bambini di età inferiore ai 3 anni in un contesto diverso da quello familiare sono soggetti all'autorizzazione al funzionamento rilasciata dal Comune previo parere della Commissione tecnica di cui all'art 23 della LR 10.1.2000,n.1

Norme di ordine generale per locali destinati ad accogliere bambini da 6 mesi a 3 anni

Quando siano organizzate nell'interno dell'asilo riunioni, sarà tassativamente escluso l'uso della zona dei lattanti.

I locali nei quali sia stata tenuta una riunione devono essere subito abbondantemente aerati e accuratamente puliti prima dell'ingresso dei bambini.

ALLEGATO "C" - PISCINE E IMPIANTI NATATORI

Sommario:

- *Caratteristiche della vasca*
- *Caratteristiche dello spogliatoio*
- *Servizi igienici: docce, lavabo, WC.*
- *Aerazione e illuminazione del piano vasca (impianti coperti):*
- *Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi*
- *Insonorizzazione*
- *Deposito materiali*
- *Caratteristiche dell'acqua di alimentazione*
- *Circolazione dell'acqua in vasca*
- *Reintegri e rinnovi*
- *Trattamento dell'acqua*
- *Preparazione degli additivi chimici*
- *Temperatura dell'acqua e dell'ambiente:*
- *Sezione servizi*
- *Regolamento interno d'accesso alla PISCINA*
- *Professionalità per il funzionamento della PISCINA*
- *Obblighi del gestore*
- *Controlli.*
- *Periodicità dei controlli.*
- *Accesso in vasca*
- *Rientro del bagnante in vasca*
- *Pronto soccorso*
- *Apertura locale di pubblico spettacolo*
- *Piscina con accesso agli spettatori*

Caratteristiche della vasca

Le pareti ed il fondo della vasca, uniti con angoli arrotondati, devono essere costituiti di materiale liscio e lavabile e resistente all'azione dei comuni disinfettanti

La conformazione planimetrica deve garantire la sicurezza dei bagnanti e consentire un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino al personale di vigilanza e assicurare una continua circolazione dell'acqua in tutte le parti. Ai fini della sicurezza dei bagnanti le fessure o il diametro di eventuali forature nelle pareti della vasca o nei suoi componenti non devono superare gli 8 mm.

La Piscina, per almeno una profondità di m. 0,80 deve avere pareti perfettamente piane.

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 15/02/1951.

Su almeno metà del perimetro della vasca in posizione idonea, devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque collegate sia al sistema di ricircolo che recapitanti in fognatura.

La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro da una banchina di larghezza non inferiore a m. 2,00 costituita o rivestita di materiale antisdrucchiolevole di idonea pendenza tale a favorire il deflusso delle acque di lavaggio disinfezione in bocchette collegate alla pubblica fognatura.

La capienza della vasca si calcola in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq. 2 di specchio d'acqua per persona.

Nelle piscine all'aperto la superficie adibita a solarium deve essere non inferiore al doppio di quella della vasca. Gli spazi perimetrali e quelli direttamente connessi alle attività natatorie e di balneazione debbono essere delimitati da un elemento di separazione invalicabile dalle zone limitrofe.

Caratteristiche dello spogliatoio

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione;
- singolo;
- collettivo.

E' consigliabile la realizzazione degli spogliatoi a rotazione.

Negli impianti coperti il numero totale di spogliatoi (uomini e donne) sarà pari ad 1/9 della superficie - espressa in metri quadrati - delle vasche servite.

Un posto spogliatoio equivale a una cabina singola ovvero a mq. 1,6 di spogliatoio comune.

Superficie totale da adibire a spogliatoio = [(sup. vasca /9) x 1,6];

Negli impianti scoperti la superficie di ogni locale spogliatoio è uguale ad 1/18 della superficie totale delle vasche. I posti spogliatoio in locale comune possono essere sostituiti da cabine singole, considerando una dotazione ad utente di mq. 1,6.

In ogni caso, sia per impianti coperti che scoperti, dovranno essere previste due unità spogliatoio (una per sesso) ciascuna con una superficie minima di 30 mq.

Le cabine a rotazione devono avere due porte poste sui lati opposti, l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi.

Le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino all'interno.

Le pareti devono avere un'altezza minima di m. 2,00 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 e resistenti ai disinfettanti. Queste norme valgono anche per cabine non a rotazione.

I pavimenti devono essere antisdrucchio e forniti di griglie di scarico in grado di smaltire le acque di lavaggio.

Nelle piscine coperte deve essere previsto un asciugacapelli per ogni doccia.

Servizi igienici: docce, lavabo, WC.

a) servizi docce:

- n. 1 ogni 30 mq di vasca, divise in ugual numero tra uomini e donne, di cui il 50% chiudibile;
- in ogni caso la dotazione minima dovrà essere di n. 2 per sesso.

Per i nuovi impianti, almeno una doccia per sesso deve essere fruibile da portatori di handicap.

b) servizi WC

- Donne: 1 WC ogni 100 mq. di vasche servite

- Uomini: 1 WC ogni 100 mq. di vasche servite

In ogni caso devono essere previsti almeno n. 2 WC per sesso, dei quali almeno uno per sesso fruibile da portatori di handicap.

c) servizi lavabo:

- n. 1 lavabo per ogni WC.

Aerazione e illuminazione del piano vasca (impianti coperti):

Per gli impianti di nuova costruzione, nella sezione delle attività natatorie l'umidità relativa potrà raggiungere un valore limite del 70%, mentre la velocità dell'aria non dovrà risultare superiore a 0,15 m/s pur essendo assicurato un ricambio d'aria esterna di almeno 20 mc./h per metro quadrato di vasca.

Il livello di illuminazione artificiale dovrà assicurare sul piano di calpestio e sullo specchio d'acqua una visibilità non inferiore a 150 lux.

Interventi di ristrutturazione del piano vasca su impianti esistenti, dovranno proporre soluzioni tendenti a raggiungere i predetti standard suindicati.

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 finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata del 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.

Insonorizzazione

Le pareti delle Piscine coperte, limitatamente alle zone di vasca, devono essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza. Per le Piscine di nuova costruzione nella sezione delle attività natatorie il tempo di riverbero non dovrà in nessun punto essere superiore a 1,6 sec, ed il livello di rumore di 50 dBA commisurato come livello massimo ambientale..

Deposito materiali

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali e additivi chimici occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

I locali destinati a deposito devono essere freschi, ben ventilati e protetti dalle radiazioni solari, realizzati con pareti e pavimenti dalle caratteristiche impermeabili e di resistenza alla corrosione.

I contenitori di sostanze e preparati chimici pericolosi, dovranno essere collocati sopra un sistema di contenimento liquidi dalla capacità adeguata allo stoccaggio immagazzinato.

Le diverse sostanze dovranno essere immagazzinate in funzione della reciproca e pericolosa reattività.

Il locale deposito deve essere chiuso a chiave e munito di cartello indicante il divieto di accesso alle persone non autorizzate.

Per garantire la possibilità di un pronto intervento in caso di investimento da liquidi corrosivi o caustici, nel locale di lavoro, nel deposito o nelle loro immediate vicinanze deve essere prevista una doccia di emergenza e/o un dispositivo lavaocchi.

Caratteristiche dell'acqua di alimentazione

La rete di approvvigionamento idrico deve essere protetta da possibili ritorni di acqua dal circuito delle vasche.

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche; in particolare gli indici batterici devono essere contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

Le caratteristiche chimiche e chimico - fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche irritanti, inquinanti o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti.

Circolazione dell'acqua in vasca

Il sistema tecnologico per effettuare il reintegro, la circolazione il controllo e trattamento dell'acqua in vasca (pompe di portata acqua, vasca di compenso, filtro, condutture, centraline di controllo cloro e PH, pompe dosatrici reagenti, scambiatore termico per riscaldamento acqua) deve essere indipendente per ogni singola vasca

Le acque di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata. Almeno il 50% della portata del ricircolo deve fluire in modo continuo e uniforme attraverso i sistemi di trascinamento.

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

- Vasche ricreative e di addestramento al nuoto: ogni 4 ore (6 ricircoli in 24 ore)
- vasche bambini: ogni 1 ore (24 ricambi in 24 ore)

Reintegri e rinnovi

Giornalmente deve essere immessa nelle vasche con uniforme continuità una quantità di acqua di reintegro pari ad almeno il 5% del volume d'acqua in vasca.

Sulla tubazione di mandata dell'acqua di reintegro di ogni vasca deve essere installato un contatore totalizzatore.

La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata integralmente o parzialmente quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16/07/1971 o in presenza di altre evidenti alterazioni dell'acqua su parere degli organi sanitari preposti e comunque ogni 6 mesi.

Trattamento dell'acqua

La sezione che accoglie le apparecchiature destinate al trattamento dell'acqua deve essere strutturalmente e funzionalmente realizzata in modo da favorire l'agibile esecuzione delle manovre necessarie all'ottimale conduzione dell'impianto; detti locali dovranno essere dotati di idonea ventilazione e separati dalla centrale termica.

Prefiltri: a monte delle pompe devono essere installati prefiltri facilmente ispezionabili e pulibili costituiti da un involucro contenente un cestello asportabile con maglia a fori di mm 5 - 8. I prefiltri dovranno essere puliti quotidianamente.

Filtri: negli impianti di nuova costruzione devono essere previsti impianti di filtrazione separati per ciascuna vasca.
In ogni caso il n. delle unità filtranti non deve essere inferiore a due.
La potenzialità di ogni unità filtrante dovrà essere maggiorata del 30% in modo da poter garantire il trattamento anche in caso di avaria di un filtro.
Ogni unità filtrante dovrà essere rigenerata periodicamente in ogni caso tale operazione deve essere eseguita per ogni unità filtrante, quando l'impianto è in esercizio, almeno una volta ogni 4 giorni e le acque di risciacquo dovranno essere scaricate in fognatura in conformità alle norme vigenti

Pompe: le pompe di circolazione di servizio devono garantire una portata almeno pari a quella di ricircolo dell'acqua, inoltre deve essere installato un n. di pompe di riserva per una rapida attivazione in caso di avaria delle prime.

Disinfezione: sia nell'acqua di reintegro che nell'acqua di ricircolo che viene immessa in vasca deve contenere una sostanza disinfettante ad azione residua nelle concentrazioni di cui alla circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16/07/1971.
Le apparecchiature di controllo e dosaggio dei disinfettanti debbono essere di tipo automatico con dispositivi idonei a regolare in continuo il mantenimento delle concentrazioni imposte agli agenti disinfettanti.

Reagenti chimici: i reagenti utilizzati per il trattamento dell'acqua in vasca devono essere registrati presso il Ministero della Sanità per la destinazione d'uso a cui sono preposti e le relative schede tecniche devono essere conservate presso l'impianto.
E' fatto divieto di utilizzo di sostanze chimiche sprovviste di detta autorizzazione.

Preparazione degli additivi chimici

Per una adeguata protezione gli addetti durante le operazioni di manipolazione, travaso, dosaggio e miscelazione di sostanze pericolose o comunque aggressive, dovranno indossare i dispositivi (messi a disposizione dall'ente gestore e di effetto personale) quali maschere, guanti, stivali, vesti impermeabili, atti ad impedire un contatto cutaneo o l'inalazione dei gas.

Al fine di una comprensione immediata dell'etichettatura e dei contrassegni dei recipienti e serbatoi vari, devono essere affisse legende per la decodifica di tali segnalazioni e cartelli indicanti le precauzioni da adottare durante la manipolazione dei preparati pericolosi.

Per evitare la miscelazione di prodotti incompatibili devono essere utilizzati sistemi tali da non consentire possibilità di errore nelle operazioni di travaso o rabbocco.

Devono essere predisposte istruzioni scritte per lo scarico di cisterne contenenti sostanze pericolose, indicanti le procedure operative da attuare in caso di incidente.

Ai lavoratori devono essere fornite tutte le informazioni inerenti i rischi specifici cui sono esposti, nonché i modi con cui prevenire i danni derivanti dai rischi predetti.

L'Ente gestore dovrà effettuare la valutazione dei rischi presenti nell'ambiente di lavoro per la sicurezza e la salute dei lavoratori (ai sensi dell'art. 4 D.L. 626/94) e sulla base dei risultati conseguiti programmerà gli interventi di bonifica ambientale nonché di prevenzione collettiva onde eliminare o ridurre i rischi presenti e a sottoporre a sorveglianza sanitaria gli operatori risultati esposti a rischio residuo.

Temperatura dell'acqua e dell'ambiente:

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori compresi tra :

- vasca bambini:	26 °C	31°C
- altre vasche:	24 °C	28°C
- in vasca scoperta	18 °C	25°C

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 gradi C e inferiore a 24 gradi C. La regolazione della temperatura dell'acqua in vasca deve essere automatizzata.

Sezione servizi

La dotazione di servizi necessaria va rapportata al n. massimo di frequentatori, calcolato in ragione di 2 mq. di specchio d'acqua per persona.

Servizi igienici, docce e spogliatoi devono essere distinti per sesso e proporzionati considerando una uguale presenza di uomini e donne.

Regolamento interno d'accesso alla PISCINA

L'esercizio di ogni piscina aperta al pubblico deve essere regolato da un Regolamento interno, approvato dall'Autorità Sanitaria Locale, che contenga precise norme per l'accesso in vasca e l'uso della cuffia.

Professionalità per il funzionamento della PISCINA

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

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

Il responsabile della piscina individuerà formalmente le persone incaricate dei compiti relativi ai ruoli sopraddetti.

Obblighi del gestore

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo, a cura del gestore, di 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;

All'ingresso dell'impianto deve essere esposto, ben visibile il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori.

Controlli.

A cura del responsabile della conduzione della piscina dovranno essere redatti due registri:

- a) registro giornaliero delle presenze bagnanti in vasca;
- b) registro giornaliero cloro attivo e PH dell'acqua in vasca.

Questi registri dovranno essere aggiornati di continuo ed opportunamente conservati per un periodo di almeno sei mesi.

Periodicità dei controlli.

La periodicità dei controlli dovrà avvenire secondo quanto previsto dalla normativa vigente circolare del Ministero della Sanità n. 128 del 16/07/1971, punto 6) controllo.

Accesso in vasca

Per le piscine aperte al pubblico, all'ingresso deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce e comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vaschetta nettapedi alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante.

Se la piscina è dotata di uno spazio contiguo a prato, o comunque non movimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro, il ritorno in vasca dovrà essere realizzato tramite apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm. 15 e lunga almeno m. 2.

In tutte le Piscine aperte al pubblico è obbligatorio l'uso della cuffia.

Rientro del bagnante in vasca

Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente dagli spazi dei servizi (docce, servizi, spogliatoi) senza dover attraversare la zona di accesso alla vasca.

Pronto soccorso

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq. 9, attrezzato a pronto soccorso adeguatamente segnalato, agevolmente accessibile dalla vasca e in facile comunicazione con le vie di accesso esterne attraverso percorsi agibili anche con l'impiego di lettighe. con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Tale ambiente dovrà essere adeguatamente aereato e ventilato e dovrà essere dotato di lavandino.

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

Nel locale di primo soccorso i farmaci di primo impiego e il materiale di medicazione devono risultare completamente disponibili ed immediatamente utilizzabili.

In particolare si deve assicurare la disponibilità di almeno:

- a) farmaci di primo impiego;
- b) materiali di medicazione (bende, ghiaccio istantaneo, disinfettanti per la cute, guanti a perdere);
- c) strumentario per intervento di primo soccorso (pallone Ambu, apribocca, bombola di ossigeno, coperta, sfigmomanometro);
- d) lettino medico;
- e) barella a cucchiaio.

Apertura locale di pubblico spettacolo

Se la piscina è luogo di pubblico spettacolo la sua apertura è subordinata all'osservanza delle norme di P.S. ai sensi della Circolare Ministeriale N. 16 del 15.2.1951

Piscina 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.

Laddove sia prevista una sezione per servizi ausiliari comprendente aree per attività sportive (diverse da quelle natatorie), per il ristoro (bar), ecc la stessa deve essere strutturata per uso esclusivo del pubblico o dei frequentatori delle vasche. Sono ammessi servizi ausiliari di uso comune solo nel caso vi sia una netta separazione tra i settori utilizzati dalle due categorie citate senza alcuna interferenza dei relativi percorsi.

Non debbono esistere anche nell'ambito delle diverse zone barriere architettoniche di alcun genere.

Aspetti igienici di gestione

In tutti gli ambienti della piscina quotidianamente deve essere praticata un'accurata pulizia con allontanamento di ogni rifiuto.

Nella sezione per le attività natatorie e di balneazione e nei servizi igienici, in particolare nelle zone con percorsi a piedi nudi, la pulizia deve essere completata da un'accurata disinfezione.

La disinfezione in queste aree dovrà estendersi anche alle superfici verticali. Sulla superficie dei percorsi a piedi nudi, nei gabinetti e nelle docce, la pulizia e la disinfezione dovranno essere effettuate almeno due volte al giorno.

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

In occasione dello svuotamento periodico della vasca si dovrà provvedere ad una radicale pulizia e disinfezione del fondo e delle pareti della vasca con revisione dei sistemi di circolazione dell'acqua.

È necessario che i gestori di ogni impianto natatorio elaborino un protocollo di sanificazione della piscina dove sia riportato la frequenza e il tipo di intervento effettuato (strumenti impiegati e tipo di detersivi/disinfettanti

utilizzati) in relazione alle diverse zone (bordo vasca, vaschette nettapiedi, spogliatoi , docce e servizi igienici) dell'impianto natatorio stesso.

ALLEGATO "D" - DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' RUMOROSESommario:

I. DISPOSIZIONI GENERALI	9
1.1 CAMPO di APPLICAZIONE	9
II. DISCIPLINA DELLE ATTIVITA RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO	9
2.1 DEFINIZIONI	9
2.2 CANTIERI EDILI, STRADALI ED ASSIMILABILI	9
2.3 MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO, FESTE POPOLARI ED ASSIMILABILI	10
III. DISCOTECHES, SALE DA BALLO E SIMILARI E TUTTE LE STRUTTURE DESTINATE ALLO SPETTACOLO	10
3.1 DISPOSIZIONI GENERALI	10
3.2 RICHIESTA DI CONCESSIONE / AUTORIZZAZIONE	11
IV. ATTIVITA' RUMOROSE E INCOMODE	11
4.1 DEFINIZIONI	11
V. SISTEMA SANZIONATORIO E DISPOSIZIONI FINALI	11
5.1 SANZIONI	11
5.2 MISURAZIONI E CONTROLLI	12
5.3 ALLEGATI al REGOLAMENTO delle ATTIVITA' RUMOROSE	12

I. DISPOSIZIONI GENERALI

1.1 CAMPO di APPLICAZIONE

Il presente articolato disciplina le competenze comunali in materia di inquinamento acustico ai sensi del D.P.C.M. 1/3/91 e dell'art.6 della L. 447/95.

Dal medesimo vengono escluse le fonti di rumore arrecanti disturbo alle occupazioni ed al riposo delle persone, quali schiamazzi e strepiti di animali, cui provvede il primo comma dell'art.659 del C.P.

II. DISCIPLINA DELLE ATTIVITA RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO

2.1 DEFINIZIONI

Si definisce attività temporanea qualsiasi attività che si esaurisce in periodi di tempo limitati e/o legata ad ubicazioni variabili di tipo provvisorio. Sono da escludersi le attività a carattere stagionale.

2.2 CANTIERI EDILI, STRADALI ED ASSIMILABILI

2.2.1 IMPIANTI ED ATTREZZATURE

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

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

2.2.2 ORARI

L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi in cantieri edili od assimilabili al di sopra dei livelli di zona è consentita nei giorni feriali escluso il sabato pomeriggio, dalle ore 8.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 19.00.

L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi in cantieri stradali od assimilabili al di sopra dei livelli di zona, è consentita nei giorni feriali, dalle ore 7.00 alle ore 20.00.

2.2.3 LIMITI MASSIMI

Il limite assoluto da non superare (Leq) è 70 dBA. Non si considerano i limiti differenziali ne altre restrizioni peculiari. Tale limite si intende fissato in facciata delle abitazioni confinanti delle aree in cui vengono esercitate le attività. Nel caso di ricettori posti nello stesso fabbricato in cui si eseguono i lavori, si considera il limite di 65 dBA a finestre chiuse.

2.2.4 EMERGENZE

Ai cantieri edili o stradali da attivarsi per il ripristino urgente dell'erogazione dei servizi pubblici (linee telefoniche ed elettriche, condotte fognarie, acqua, gas) ovvero in situazioni di pericolo per l'incolumità della popolazione, è concessa deroga agli orari ed agli adempimenti amministrativi previsti dal presente regolamento.

2.2.5 MODALITA' PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI

L'attivazione di cantieri, nel rispetto dei limiti indicati negli articoli precedenti, non necessita di specifica richiesta di autorizzazione. Tali limiti saranno riportati nelle relative concessioni, autorizzazioni o licenze (schemi allegati 1 e 2).

Qualora per eccezionali e contingenti motivi documentabili, il responsabile del cantiere ritenga necessario superare i limiti indicati nel regolamento, dovrà indirizzare al Comune specifica domanda di autorizzazione in deroga, secondo lo schema allegato 3. Il Comune, valutate le motivazioni eccezionali e contingenti, sentito il parere dei servizi preposti al controllo, può autorizzare deroghe a quanto stabilito nel presente Regolamento.

2.3 MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO, FESTE POPOLARI ED ASSIMILABILI

2.3.1 DEFINIZIONI

Sono da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo e come tali possono usufruire della deroga ai limiti di legge, i concerti, gli spettacoli, le feste popolari, le sagre, le manifestazioni di partito, sindacali, di beneficenza, i luna park, le manifestazioni sportive (ad es. gare di cross, rally) e quant'altro necessari per la buona riuscita della manifestazione dell'utilizzo di sorgenti sonore che producono elevati livelli di rumore (amplificate e non) e con allestimenti temporanei.

Sono altresì da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo e come tali possono usufruire della deroga ai limiti di legge, le attività di piano-bar, le serate di musica dal vivo, la diffusione musicale esercitate presso pubblici esercizi solo se a supporto dell'attività principale licenziata e qualora non superino le 16 giornate nell'arco di un anno solare.

2.3.2 LOCALIZZAZIONE

Tali manifestazioni dovranno essere ubicate nelle apposite aree da destinarsi a spettacolo a carattere temporaneo, ovvero mobile, ovvero all'aperto di cui all'art. 4 comma 1 punto -a- della L. 447/95 individuate nella Zonizzazione Acustica adottata dal Comune, e coordinate con le sottozone di cui all'art. 2 comma V della L. R. 35/90.

Le attività di cui all'articolo precedente non si possono effettuare nelle aree ospedaliere o di assistenza e cura a malati e, se poste in quelle adiacenti ad esse, non dovranno influenzarne i livelli acustici.

2.3.3 LIMITI ED ORARI

Lo svolgimento nel territorio comunale delle manifestazioni temporanee a carattere rumoroso, di cui sopra, è consentito nei limiti ed orari indicati nella tabella allegata n. 1.

Le deroghe indicate in tabella sono basate su criteri che correlano la tipologia della manifestazione (i valori sociali, politici, storici e tradizionali che rappresentano ed il numero di persone che presumibilmente coinvolgono) con gli orari di attività, la durata in giorni, l'ubicazione ed altre deroghe concesse per il medesimo sito nell'arco di un anno. Le categorie indicate nella tabella allegata sono impostate sulla base di tipologie di manifestazioni che tradizionalmente si organizzano sul territorio comunale.

I limiti indicati in tabella sono da misurarsi in facciata degli edifici adibiti ad uso abitativo potenzialmente esposti ai livelli più elevati. Si applica il criterio differenziale come indicato in tabella. Non sono da ritenersi applicabili in nessun caso altre penalizzazioni (toni puri o componenti impulsive).

Sono fatti salvi anche per le attività temporanee i limiti, posti a tutela della salute dei frequentatori, definiti nel titolo III, relativi ai livelli massimi da non superarsi in centro pista per le sale da ballo, ed in centro platea per i concerti e l'esecuzione di musica dal vivo (100 dBA SPL slow oppure 100 dBA Leq con t=1 sec.).

2.3.4 MODALITÀ PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI

Lo svolgimento nel territorio comunale di attività ricomprese nell'articolo 2.3.1 deve essere esercitato nel rispetto dei limiti ed orari indicati in tabella 1 e necessita di comunicazione da inviare al Sindaco 30 gg. prima dell'inizio della manifestazione (il quale la trasmette con tempestività agli organi preposti al controllo) come da modello allegato 4 al presente regolamento.

Per le attività non ricomprese in tabella 1 o non rientranti nei limiti in essa indicati, il responsabile dovrà indirizzare al Sindaco specifica domanda di deroga 30 gg. prima dell'inizio della manifestazione, come da allegato 5. Il Sindaco, sentito il parere dei Servizi preposti al controllo, può autorizzare deroghe a quanto stabilito nel presente regolamento.

III. DISCOTECHES, SALE DA BALLO E SIMILARI E TUTTE LE STRUTTURE DESTINATE ALLO SPETTACOLO

3.1 DISPOSIZIONI GENERALI

In tutte le strutture fisse, aperte o chiuse, destinate al tempo libero e spettacolo, quali ad es. discoteche, sale da ballo piani - bar, circoli privati e similari, ai fini della tutela della salute dei frequentatori, dovrà essere rispettato il

limite di 100 dBA SPL slow o 100 dBA Laeq con t= 1 sec. da misurarsi in centro pista per le sale da ballo e similari, o in centro platea per i locali adibiti a pubblico spettacolo (teatri, concerti, ecc.).

3.2 RICHIESTA DI CONCESSIONE / AUTORIZZAZIONE

La domanda di concessione/autorizzazione edilizia per le strutture di cui al presente titolo deve contenere un'adeguata documentazione di impatto acustico (D.I.A.), predisposta secondo i criteri e gli elaborati illustrati nell'allegato 6 al presente Regolamento.

Sono da intendersi soggetti alla presentazione di tale documentazione, i nuovi insediamenti, le ristrutturazioni, gli ampliamenti ed i cambi di destinazione d'uso.

Qualora ad una richiesta di volturazione o di nuova licenza d'esercizio non corrisponda in parallelo la presentazione di domanda di concessione/autorizzazione edilizia, la D.I.A. dovrà essere allegata alla domanda di licenza.

Il rilascio di concessione/autorizzazione edilizia è subordinato al parere da richiedersi agli organi preposti al controllo. La realizzazione degli interventi previsti nella D.I.A. e nelle eventuali prescrizioni è condizione vincolante per il rilascio dell'agibilità/usabilità della struttura e della licenza.

Alla documentazione già richiesta ai sensi del D.P.R. 22/4/94 n. 425, il proprietario dell'immobile allega la certificazione di collaudo degli interventi previsti dalla D.I.A. e di quelli eventualmente prescritti dagli organi preposti al controllo. La certificazione è sottoscritta dal tecnico redattore della D.I.A.

IV. ATTIVITA' RUMOROSE E INCOMODE

4.1 DEFINIZIONI

MACCHINE DA GIARDINO: l'uso di macchine e impianti rumorosi per l'esecuzione di lavori di giardinaggio è consentito nei giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 7,30 alle 13.00 e dalle 15 alle 19. Nei giorni festivi ed al sabato, dalle ore 9 alle 12 e dalle 16 alle 19.

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

ALTOPARLANTI: l'uso di altoparlanti su veicoli, ai sensi dell'art. 59 del Regolamento del Codice della Strada, è consentito nei giorni feriali dalle ore 8 alle ore 13 e dalle ore 15 alle ore 19.

CANNONCINI ANTISTORNO e SIMILARI: In attesa che, per la protezione dei prodotti coltivati, vengano trovate tecnologie meno disturbanti per la popolazione, l'uso dei dissuasori sonori sul territorio comunale è consentito nel rispetto dei criteri sotto indicati:

- posizionamento del dispositivo il più possibile lontano da abitazioni e con gli altoparlanti o l' eventuale bocca di sparo non orientata verso residenze (i cannoni antigrandine sono altresì vietati);
- protezione del dispositivo con recinzione ai fini di sicurezza e per evitare manomissioni da parte di estranei ;
- fascia oraria: 7,30 - 13.00 e 15,00 - 19,00 cadenza di emissione max ogni 3 minuti.
- fascia oraria: 13,00 - 15.00 cadenza di emissione max ogni 6 minuti;
- in caso di piccoli vigneti, valutare la sostituzione del cannone con attrezzature non rumorose.

V. SISTEMA SANZIONATORIO E DISPOSIZIONI FINALI

5.1 SANZIONI

Le violazioni al presente regolamento, fatte salve le sanzioni penali previste dagli artt. 659 e 660 del C.P. e quanto previsto dall'art. 650 C.P. per l'inosservanza di provvedimenti legalmente dati dall'autorità sanitaria per ragioni di igiene, sono punite con sanzione amministrativa da un minimo di lire 100.000 ad un massimo di lire 1.000.000 e comunque in riferimento a quanto previsto dalla legge 447/95 art.10 comma 3.

Per le strutture di cui al TITOLO III , il mancato rispetto dei limiti massimi di rumorosità all'interno ed all'esterno, comporta, oltre alle sanzioni previste dalle vigenti leggi e dal presente articolato, la sospensione della licenza d'esercizio fino all'avvenuto adeguamento ai limiti fissati dalla normativa.

Il Sindaco provvede tramite diffida e/o sospensione dell'attività nei casi di ripetuta violazione dello stesso dispositivo.

5.2 MISURAZIONI E CONTROLLI

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

L'attività di controllo è demandata alla sezione provinciale dell'A.R.P.A. ed al Corpo di Polizia Municipale.

5.3 ALLEGATI al REGOLAMENTO delle ATTIVITA' RUMOROSE**Allegato 1****CANTIERI EDILI**

(schema da inserire nelle concessioni/autorizzazioni edilizie)

- L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi, è consentito nei giorni feriali, escluso il sabato pomeriggio dalle ore 8.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 19.00, nei limiti di rumore indicati all'articolo 5 del Regolamento Comunale di Igiene , Disciplina delle Attività Rumorose.

Allegato 2**CANTIERI STRADALI**

(schema da inserire nelle relative concessioni lavori in sede stradale)

- L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi è consentito nei giorni feriali, dalle ore 7.00 alle ore 20.00 entro i limiti di rumore indicati all'articolo 5 del Regolamento Comunale di Igiene, Disciplina delle Attività Rumorose.

Allegato 3

(cantieri edili, stradali o assimilabili)

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE IN DEROGA AI LIMITI DEL REGOLAMENTO PER ATTIVITA' RUMOROSA TEMPORANEAAL SINDACO
DEL COMUNE DI :

Il sottoscritto, _____

In qualità di: *legale rappresentante *titolare*altro (specific.)_____

della ditta _____

sede legale_____

(via, numero civico, telefono, fax)

CHIEDE

l'autorizzazione per l'attività rumorosa a carattere temporaneo consistente in

da effettuarsi in _____, via _____ n. _____

nei giorni dal _____ al _____

e negli orari _____

in deroga agli orari e limiti stabiliti nel Regolamento Comunale, adducendo le seguenti motivazioni:

A tal fine il sottoscritto si impegna a prendere visione della normativa nazionale in materia, del Regolamento Comunale ed a rispettare quanto previsto nell'autorizzazione sindacale.

Allega la seguente documentazione:

- 1) Planimetria dell'area interessata dall'attività con evidenziate le sorgenti sonore, gli edifici e gli spazi confinanti, utilizzati da persone o comunità.
- 2) Relazione tecnica - descrittiva sulle sorgenti, ubicazione, orientamento, caratteristiche costruttive, potenza sonora ed ogni altra informazione ritenuta utile.

In fede.

data _____

Firma _____

Allegato 4

(manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico, e assimilabili)

COMUNICAZIONE di ATTIVITA' RUMOROSA TEMPORANEA

AL SINDACO
DEL COMUNE DI :

Il sottoscritto, _____

In qualità di: *legale rappresentante *titolare*altro (specific.) _____

della ditta / manifestazione _____

sede legale _____

(via, numero civico, telefono, fax)

COMUNICA

che nei giorni dal _____ al _____

e negli orari _____

in _____ via _____ n. _____

si svolgerà la manifestazione a carattere temporaneo consistente in _____

A tal fine il sottoscritto si impegna a prendere visione della normativa nazionale in materia, ed a rispettare quanto indicato nel Regolamento Comunale.

Allega la seguente documentazione:

- 1) Planimetria dell'area interessata dall'attività con evidenziate le sorgenti sonore, gli edifici e gli spazi confinanti, utilizzati da persone o comunità.
- 2) Relazione tecnico-descrittiva sulle sorgenti, ubicazione, orientamento, caratteristiche costruttive, potenza sonora ed ogni altra informazione ritenuta utile.

In fede.

data _____

firma _____

Allegato 5

(manifestazioni in luogo pubblico o aperto al pubblico, e assimilabili)

DOMANDA di AUTORIZZAZIONE IN DEROGA PER ATTIVITA' RUMOROSA TEMPORANEA

AL SINDACO
DEL COMUNE DI :

Il sottoscritto, _____

In qualità di: *legale rappresentante *titolare*altro (specific.)_____

della ditta / manifestazione_____

sede legale_____

(via, numero civico, telefono, fax)

CHIEDE

ai sensi dell'art. 11 del Regolamento Comunale di Igiene , Disciplina delle Attività Rumorose, l'autorizzazione per l'attività rumorosa a carattere temporaneo consistente in_____

da effettuarsi in_____, via _____ n._____

nei giorni dal_____ al _____

e negli orari _____

in deroga a quanto stabilito nelle normative, adducendo le seguenti motivazioni:_____

A tal fine il sottoscritto si impegna a prendere visione della normativa nazionale in materia, del Regolamento Comunale ed a rispettare quanto previsto nell'autorizzazione sindacale.

Allega la seguente documentazione:

- 1) Pianimetria dell'area interessata dall'attività con evidenziate le sorgenti sonore, gli edifici e gli spazi confinanti, utilizzati da persone o comunità.
- 2) Relazione tecnico-descrittiva sulle sorgenti, ubicazione, orientamento, caratteristiche costruttive, potenza sonora ed ogni altra informazione ritenuta utile.

In fede.

data _____

firma _____

**Allegato 6
DOCUMENTAZIONE di IMPATTO ACUSTICO (D.I.A.)**

La documentazione di impatto acustico è una relazione capace di fornire, in maniera chiara ed inequivocabile, tutti gli elementi necessari per una previsione, la più accurata possibile, degli effetti acustici derivabili dalla realizzazione del progetto.

La documentazione di impatto acustico dovrà essere tanto più dettagliata e approfondita quanto più rilevanti potranno essere gli effetti di disturbo da rumore e, più in generale, di inquinamento acustico, derivanti dalla realizzazione del progetto stesso.

1. Descrizione dell'attività.
2. Descrizione dell'ubicazione dell'insediamento e del contesto in cui è inserito, corredata da cartografia come descritta in appendice
3. Descrizione delle sorgenti di rumore:
 - a) analisi delle attività e caratterizzazione acustica delle sorgenti ai fini degli effetti esterni; le sorgenti sonore dovranno essere individuate in cartografia: planimetrie e prospetti;
 - b) valutazione del volume di traffico indotto presumibile, come media oraria, e dei conseguenti effetti di inquinamento acustico; andranno indicati anche i percorsi di accesso, i parcheggi, e i percorsi pedonali dai parcheggi all'ingresso;
 - c) indicazione delle caratteristiche temporali di funzionamento, specificando se attività a carattere stagionale, la durata nel periodo diurno e notturno e se tale durata è continua o discontinua, la frequenza di esercizio, la contemporaneità di esercizio delle sorgenti; per rumori a tempo parziale durante il periodo diurno indicare la durata totale; indicare anche quale fase di esercizio causa il massimo livello di rumore e/o di disturbo.
4. Indicazione degli edifici, degli spazi utilizzati da persone o comunità e degli ambienti abitativi (ricettori) presumibilmente più esposti al rumore proveniente dall'insediamento (tenuto conto delle zone acustiche, della distanza, della direzionalità e dell'altezza delle sorgenti, della propagazione del rumore, dell'altezza delle finestre degli edifici esposti, ecc.).
5. Indicazione dei livelli di rumore esistenti prima dell'attivazione del nuovo insediamento, dedotte analiticamente o da rilievi fonometrici, specificando i parametri di calcolo o di misura (posizione, periodo, durata, ecc.).
6. Indicazione dei livelli di rumore dopo l'attivazione delle nuove sorgenti (presunti); i parametri di calcolo o di misura dovranno essere omogenei a quelli del punto precedente per permettere un corretto confronto.
7. Descrizione degli interventi di bonifica eventualmente previsti per l'adeguamento ai limiti fissati dalla Legge n.447 del 1995, supportata da ogni informazione utile a specificarne le caratteristiche e ad individuarne le proprietà per la riduzione dei livelli sonori, nonché l'entità prevedibile delle riduzioni stesse.
8. Descrizione degli interventi di bonifica possibili qualora, in fase di collaudo, le previsioni si rivelassero errate ed i limiti imposti dalla Legge n.447 del 1995 non fossero rispettati.
9. Qualsiasi ogni altra informazione ritenuta utile.

APPENDICE

Gli elaborati cartografici devono contenere:

- planimetria di scala adeguata (almeno 1:2000) comprendente l'insediamento con indicate tutte le sorgenti sonore significative, le pertinenze dello stesso, le aree circostanti, edificate e non, che potrebbero essere interessate dalle emissioni sonore dell'insediamento;
- prospetti in scala adeguata (almeno 1:2000) dell'insediamento, con indicate le sorgenti sonore significative, comprese le possibili vie di fuga del rumore interno quali porte, finestre, lucernari, impianti di ventilazione, ecc.;
- indicazione della classe acustica della zona: l'interessamento potenziale stimato di zone acusticamente distinte, dovrà essere indicato ed evidenziato graficamente (retinatura o colorazione);
- indicazione, anche grafica (retinatura o colorazione), della destinazione d'uso degli edifici circostanti che potrebbero essere interessati dalle emissioni sonore dell'insediamento: residenziale, produttivo, di servizio o altro, specificando;

- **indicazione e individuazione grafica, di tutte le sorgenti di rumore rilevanti, comprese quelle non pertinenti all'insediamento e la rete stradale; nei casi più complessi, per chiarezza, le sorgenti potranno essere riportate su una ulteriore mappa in scala più estesa.**

TABELLA 1

CAT	DESCRIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE	AFFLUSSO PREVISTO (CAPIENZA)	DURATA	N.MAX. Di GG. PER SITO	LIMITE DBA in facciata	LIMITE ORARIO	LIMITE DIFFERENZIALE
1	CONCERTI IMPORTANTI ALL'APERTO (ad es. nelle piazze del C.S., negli stadi) l'importanza è data dall'afflusso previsto	> 1000	1 giorno	5 (non consecutivi)	70	Dalle 15 alle 24 (1) (2)	non si applica
2	CONCERTI IMPORTANTI AL CHIUSO (nelle strutture non dedicate agli spettacoli, ad es. palazzetto dello sport) l'importanza è data dall'afflusso previsto	> 1000	1 giorno	10 (non consecutivi)	70	dalle 15 alle 24 (1) (2)	non si applica
3	CONCERTI ALL'APERTO o AL CHIUSO (ad es. nei chioschi estivi)	< 1000	1 giorno	16	65	dalle 15 alle 23.30 (1) (2)	Estensione del differenziale diurno di 5 dba fino alle 23.30 (3)
4	Concerti all'aperto quali ad es. piano-bar e intrattenimenti musicali esercitati a supporto di attività principale ad es. bar, gelaterie, ristoranti, ecc	sicuramente <1000	<=16	16	65	23.30 (2)	Estensione del differenziale diurno di 5 dba fino alle 23.30 (3)
5	Concerti all'aperto quali ad es. piano-bar e intrattenimenti musicali esercitati a supporto di attività principale ad es. bar, gelaterie, ristoranti, ecc.	sicuramente <1000	>16	>16	non derogabile	23.30 (2)	Non derogabile
6	Manifestazioni di partito, sindacali, di beneficenza o altro, rilevanti e di lunga durata con balere, diversi punti di spettacolo quali cabaret, piano bar, concerti, cinema, spazi dibattiti, luna park, ecc. se con concerti importanti da valutare insieme a cat. 1	> 1000	>10	illimitato	65	9 – 13 15 – 24 (2)	non si applica
7	Manifestazioni di partito, sindacali, di beneficenza o altro di breve durata e coinvolgenti un numero limitato di persone con balere, dibattiti, luna park, diversi punti di spettacolo quali cabaret, piano bar, concerti. Se con concerti importanti da valutare insieme a cat.1.	<1000	<=10	10	65	9 – 13 15 – 24 (2)	estensione del differenziale diurno di 5 dba fino alle 24.00 (3)

(1) comprende anche il sound check pomeridiano

(2) limite esteso alle 01 di sabato per le attività del venerdì; alle ore 01 di domenica per le attività del sabato; ed alle 01 dei giorni festivi per le attività dei giorni prefestivi

(3) limite differenziale esteso alle 01 di sabato per le attività del venerdì; alle ore 01 di domenica per le attività del sabato; ed alle 01 dei giorni festivi per le attività dei giorni prefestivi

VI - DISCIPLINA DEI RUMORI

DELLE PISTE MOTORISTICHE DI PROVA E PER ATTIVITA' SPORTIVE

6.1.1 - Campo di applicazione

1. Il presente Regolamento disciplina le emissioni prodotte nello svolgimento delle attività motoristiche delle piste motoristiche di prova e per attività sportive, ai sensi dell'articolo 11, comma 1, della legge 26 ottobre 1995, n. 447.

6.1.2 - Definizioni

1. Si definisce pista motoristica di prove e per attività sportive il circuito permanente con manto di rivestimento asfaltato o non, in cui si svolgono le attività o manifestazioni motoristiche sportive o di altro genere.

6.1.3- Limiti

1. Ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera c), della legge 26 ottobre 1995, n. 447, le piste motoristiche di prova e per attività sportive, sono classificate sorgenti fisse di rumore e pertanto soggette al rispetto dei limiti determinati dai Comuni con la classificazione in zone del proprio territorio sulla base del Dpcm 14 novembre 1997, recante "Determinazione dei valori limite delle sorgenti sonore".

2. Agli autodromi, alle piste motoristiche di prova e per attività sportive, non si applica il disposto dell'articolo 4 del Dm 14 novembre 1997, recante "Valori limiti differenziali di immissione".

3. Al confine del sedime degli autodromi, delle piste di prova e per attività sportive, debbono essere rispettati i seguenti limiti di immissione, fatti salvi i limiti di immissioni più restrittivi necessari per l'adeguamento ai limiti di immissione derivanti dalla zonizzazione comunale prevista al di fuori del predetto sedime:

- 70 dB (A) Leq orario, in qualsiasi ora nel periodo diurno dalle ore 06,00 alle ore 22,00;
- 60 dB (A) Leq orario, in qualsiasi ora nel periodo notturno dalle ore 22,00 alle ore 06,00.

4. Al di fuori del confine del sedime degli autodromi, delle piste di prova e per attività sportive, debbono essere rispettati i limiti assoluti di immissione di cui alla tabella C del Dpcm 14 novembre 1997 sulla base della classificazione acustica del territorio effettuata dal Comune.

5. Le manifestazioni motoristiche debbono essere svolte nella fasce orarie comprese tra le 09:00 e le 13:00 e tra le 15:00 e le 18:00. Il Comune interessato può, per particolari esigenze, disporre deroghe alle predette fasce orarie.

6- Le manifestazioni sportive di Formula 1, Formula 3000, campionato mondiale di moto Gran Prix e assimilabili, sono autorizzati in deroga secondo quanto previsto dall'articolo 6, comma 1 lettera h) della legge 26 ottobre 1995, n. 447, per un limite massimo di dodici giorni nell'anno solare, comprensivi di prove e gare.

Il calendario di tutta l'attività sportiva (allenamenti e gare) deve essere concordata con il Comune entro il 31 dicembre dell'anno precedente.

6.1.4 - Metodologie di misura di monitoraggio

1. Le modalità di misura e le relative strumentazioni sono indicate nel Dm 16 marzo 1998 recante "Tecniche di rilevamento e misurazione dell'inquinamento acustico", e della normativa in materia vigente.

6.1.5 - Controlli e sanzioni

1. Il controllo del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare è effettuato ai sensi e con le modalità previsti dall'articolo 14 della legge 26 ottobre 1995, n. 447.

2. La mancata ottemperanza del disposto del presente decreto è punita con la sanzione amministrativa di cui all'articolo 10, comma 3, della legge 26 ottobre 1995, n. 447.

Adottato con delibera consiliare n. 59 del 31 agosto 2001