

## **indice**

### **TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI -**

#### **CAPO I**

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

##### **Art. 1**

##### **Contenuto**

1. Il Presente Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale adeguandole alle particolari condizioni locali e prescrive quanto non previsto dalla legislazione in vigore.
2. Esso detta norme in materia di: epidemiologia e profilassi delle malattie infettive, di vigilanza sulle professioni e arti sanitarie; di igiene degli ambienti di vita e di lavoro; di igiene dell'ambiente; di igiene degli alimenti e delle bevande; di misure contro le malattie infettive e diffusive degli animali.
3. E' fatta salva l'osservanza delle disposizioni di leggi statali e regionali in materia di pareri obbligatori e facoltativi da parte dei Comitati e Collegi Tecnici, nonché delle speciali disposizioni contemplanti il rilascio di autorizzazioni in materia di Igiene e Sanità Pubblica.
4. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, si avvale del supporto tecnico specialistico del Presidio Multizonale di Prevenzione ai sensi e per gli effetti del disposto di cui alla L.R. n. 4/1988.

##### **Art. 2**

##### **Efficacia**

1. Il presente regolamento di igiene e sanità pubblica ed ogni eventuale successivo emendamento, di modifica ed/o integrazione, entrano in vigore il giorno successivo alla scadenza del termine di cui al secondo comma.
2. Il presente regolamento, intervenuta la richiesta di approvazione da parte del Consiglio Comunale, viene affisso all'Albo Pretorio del Comune per la durata di 15 giorni consecutivi.
3. Dopo la pubblicazione di cui al secondo comma, per quanto di competenza, e per la necessaria l'adozione dei provvedimenti di cui all'art. 38 della legge 8/6/1990, n. 142 e dell'art. 32 della legge 23/12/1978, n. 833, viene inviato al Presidente della Giunta Regionale e al Prefetto della Provincia.
4. Il presente regolamento, in esecuzione al disposto di cui alla L.R. 20/7/1984, n. 36 viene inviato all'Azienda UU.SS.LL. competente ed agli organi di vigilanza.

#### **CAPO II**

#### **AUTORITA' SANITARIA LOCALE**

Art. 3  
Autorità Sanitaria Locale

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

Art. 4  
Esercizio delle competenze in materia di Sanità Pubblica e Prevenzione collettiva

1. L'attività istruttoria, propositiva ed esecutiva preordinata all'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, educazione sanitaria, medicina legale, igiene e sicurezza del lavoro, igiene ed assistenza veterinaria è espletata dai relativi Servizi: a) Igiene e Sanità Pubblica; b) Igiene degli alimenti e della nutrizione; c) Prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro; d) Igiene e assistenza veterinaria. Essi si avvalgono per gli aspetti di tutela ambientale della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.

Art. 5  
Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie

1. Il Dirigente del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, sovrintende alle attività volte ad assicurare l'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, igiene degli alimenti e della nutrizione e propone al Sindaco l'adozione dei provvedimenti di sua competenza in materia di igiene, compresa l'adozione dei provvedimenti contingibili ed urgenti a tutela della pubblica salute.

2. Il Dirigente del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, nelle more dell'adozione dei relativi provvedimenti formali, è tenuto ad attivare tutti gli interventi indispensabili volti alla assicurazione della pubblica salute; gli stessi cessano di avere efficacia se non sono seguiti, entro sette giorni, dal provvedimento formale adottato dalla Autorità Sanitaria Locale.

3. Gli adempimenti conseguenti a valutazione di ordine tecnico nelle materie di igiene e sanità pubblica, di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, di igiene degli alimenti, di igiene veterinaria e di quant'altro forma oggetto del presente regolamento sono attribuiti al Dirigente del Dipartimento di Prevenzione della U.S.L. e per quanto di competenza, ai Responsabili dei Servizi i quali si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.

4. Dirigente del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL è componente di diritto di tutti gli organismi, comitati e commissioni comunali aventi competenza in materia di sanità pubblica ed in cui sono contemplate dalle norme in vigore la partecipazione dello stesso.

Art. 6  
Attività di vigilanza igienico - sanitaria

1. L'attività di vigilanza, su quanto disciplinato dal presente regolamento e, comunque, in materia di Igiene e sanità pubblica, Igiene degli alimenti e della nutrizione, Igiene ed

assistenza veterinaria e Prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro, è svolta dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL che si avvale per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alla relativa attività di controllo.

2. Il Dirigente del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, in caso di necessità, si avvale della collaborazione degli Agenti di Polizia Municipale e dell'Ordine in genere.

3. Il personale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, addetto a funzioni ispettive di vigilanza e di controllo assume la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.

### CAPO III EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI

#### Art. 7

##### Raccolta dati

1. Spetta al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, anche in ragione del disposto di cui al D. Lg.vo 6/9/1989, n. 322, raccogliere in appositi registri i dati relativi all'attività di propria competenza alla situazione demografica nonché i dati derivanti da notifiche obbligatorie per legge, promuovere ed effettuare indagini epidemiologiche, valutare lo stato sanitario della popolazione anche ai fini delle mappe territoriali di rischio, oltre quanto previsto in tema di rischio nell'ambiente di lavoro.

#### Art. 8

##### Movimento demografico

1. Gli Uffici comunali dello stato civile devono trasmettere mensilmente al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, i dati relativi al movimento demografico della popolazione del Comune.

#### Art. 9

##### Notifica delle cause di morte

1. Per consentire l'aggiornamento delle cause di morte, gli uffici comunali dello stato civile devono trasmettere mensilmente al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, copia della scheda di morte secondo il modello stabilito dal Ministero della Sanità d'intesa con l'ISTAT.

2. Il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL provvede all'attuazione delle norme di propria competenza contenute nel Regolamento di polizia mortuaria, approvato con D.P.R. 19/9/1990, n. 285.

3. Con successivo atto, viene emanato il regolamento comunale di polizia mortuaria.

#### Art. 10

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

1. Ogni medico che, nell'esercizio della sua professione, venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva, o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica, deve notificarla al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL secondo le modalità previste dal disposto di cui al D.M. 15/12/1990, pubblicato sulla G.U. - Serie Generale n. 6 dell'8/1/1991.

2. Il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL dovrà dare corso alle notifiche di cui al primo comma, del citato D.M. secondo le modalità dallo stesso previste.

3. Il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL predispone un servizio, in forma di pronta disponibilità per la ricezione di quelle denunce per le quali si richiede la segnalazione immediata e per quelle soggette al Regolamento sanitario internazionale.

#### Art. 11

##### Indagine epidemiologica

1. Ricevuta notizia, nei tempi e nei modi previsti dal disposto di cui all'art. 11 del D.M. 15 Dicembre 1990, ed adempiuto a quanto prescritto dalle norme de equo, il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL provvede all'espletamento dell'inchiesta epidemiologica e, ove ritenuto necessario alla raccolta del materiale patologico da inviare al Presidio Multizonale di Prevenzione per l'accertamento diagnostico.

2. Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché l'eventuale presenza di portatori e di contatti, il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL dispone le necessarie misure di profilassi a tutela della salute individuale e collettiva. Per quanto attiene le zoonosi il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL ne dà immediata comunicazione al servizio di Igiene e assistenza veterinaria.

#### Art. 12

##### Isolamento e contumacia

1. Nel caso di malattia infettiva particolarmente diffusibile ad alto rischio per conviventi e contatti o normalmente assente dal nostro territorio quale la peste, il colera, il tifo esantematico, ecc., il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL propone l'isolamento che deve avvenire in appositi reparti ospedalieri e deve essere mantenuto per il periodo di effettiva contagiosità.

2. L'isolamento e la contumacia possono essere domiciliari, previo accertamento delle condizioni igieniche dell'abitazione e sono affidati alla famiglia, demandando la vigilanza al medico curante e, ove ritenuto opportuno, al personale di assistenza e vigilanza sanitaria del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.

#### Art. 13

##### Disinfezione

1. Qualunque oggetto, ed in particolare, la biancheria, gli effetti lettericci, gli oggetti personali che siano venuti a contatto con persona affetta da malattia infettiva e contagiosa, deve essere sottoposto ad idoneo trattamento di disinfezione a espresso giudizio del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.

2. In ugual maniera, e su richiesta del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL e su disposizione dell'Autorità sanitaria locale , si provvede alla disinfezione di abitazioni, di ambienti di vita e di lavoro, nonché di locali ad uso pubblico e collettivo.

#### Art. 14

## Disinfestazione

1. Su richiesta del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL e su disposizione dell'Autorità sanitaria locale, si provvede ad attuare idonee misure di lotta ai vettori di malattie infettive e contagiose.
2. La disinfestazione, attuata da personale avente idonea capacità professionale e qualifica, è effettuata sotto la vigilanza del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.
3. Per gli spazi rientranti in ambito di proprietà privata, la disinfestazione è imposta con spese a carico dei proprietari, e può essere effettuata dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, e comunque sotto la vigilanza di detto organismo.

## Art. 15

### Derattizzazione

1. Quando sia segnalata la presenza di ratti o topi in edifici pubblici o privati, o anche in spazi aperti frequentati, o in strutture che, per l'uso a cui sono adibite, possono essere facile ricettacolo dei predetti roditori (discariche, fogne, impianti depurativi, ecc.), il Sindaco, su segnalazione del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, dispone l'operazione di derattizzazione da effettuare con personale professionalmente idoneo.
2. Nel provvedimento con il quale si dispone la derattizzazione deve essere imposto l'obbligo di rimozione di eventuali carogne di animali morti o di quant'altro costituisca pregiudizio per l'igiene e la salute pubblica, anche in conseguenza all'operazione di bonifica.

## Art. 16

### Vaccinazioni e modalità di esecuzione

1. Il Comune, tramite la competente Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, deve assicurare l'espletamento delle vaccinazioni sia esse obbligatorie o facoltative, secondo le modalità previste dalle normative dello stato.
2. Con ordinanza del Sindaco, e su motivata richiesta del dirigente del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, viene disposta l'immunizzazione attiva o passiva della popolazione o di particolari categorie a rischio a carattere contingente in relazione a particolari situazioni epidemiologiche locali.
3. Al momento dell'iscrizione alla scuola materna, alla scuola dell'obbligo, nonché prima dell'ingresso in ogni collettività, anche privata, ed anche prima dell'avvio a specifiche attività lavorative deve essere dimostrata l'avvenuta e corretta esecuzione delle specifiche vaccinazioni obbligatorie così come previste dalle norme vigenti in materia.

## Art. 17

### Servizio vaccinazioni

1. Nell'ambito del territorio comunale il servizio delle vaccinazioni è assicurato dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.

2. Nel quadro dell'organizzazione specifica della U.S.L., previa autorizzazione esclusivamente rilasciata dal dirigente del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, le vaccinazioni obbligatorie e facoltative possono essere effettuate da altra struttura o servizio della U.S.L. o dai medici convenzionati. Dell'avvenuta vaccinazione deve essere data apposita comunicazione scritta per annotazione nel prescritto registro.

3. Fermo restando quanto prescritto dai commi precedenti, il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL provvede inoltre:

- ☞ all'approvvigionamento di vaccini e sieri;
- ☞ alla distribuzione degli stessi alle strutture che eseguono operazioni di vaccinazione;
- ☞ alla raccolta dei dati demografici comunicati mensilmente dagli uffici comunali dello stato civile;
- ☞ alla tenuta della leva delle vaccinazioni e dell'elenco dei vaccinati; e) alle comunicazioni periodiche previste da leggi e regolamenti statali e regionali;
- ☞ alla registrazione delle avvenute vaccinazioni che devono pervenire a firma del medico dirigente;
- ☞ alla vigilanza su tutte le operazioni di vaccinazione;
- h) al rilascio della certificazione comprovante l'avvenuta vaccinazione;
- ☞ agli adempimenti prescritti dalla legge 27/5/1991, n. 165 e della Circolare del Ministero della Sanità n. 20 del 4/10/1991, pubblicata sulla G.U. n. 251 del 25/10/1991.

#### Art. 18

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

1. Il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL provvede alla raccolta dei dati sulle malattie a trasmissione sessuale e/o ematica e coordina gli interventi di prevenzione sul territorio.

2. La profilassi delle malattie veneree è disciplinata dalle norme di cui alla legge 25/7/1956, n. 857 e dal relativo regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 27/10/1962, N. 2035.

#### Art. 19

##### Prevenzione antirabbica

1. Nel caso di morsicatura da parte di un animale rabide, o sospetto di esserlo, sia il proprietario dell'animale che il medico che ha prestato l'assistenza al soggetto morsicato hanno l'obbligo di inoltrare segnalazione scritta al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, entro e non oltre ventiquattro ore successive all'evento, utilizzando a tal fine il servizio di pronta disponibilità del personale medico ed ispettivo, e del quale mensilmente viene data comunicazione oltre che all'autorità sanitaria locale, anche alle forze dell'ordine territorialmente presenti.

2. Il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL provvede con estrema urgenza a:

- a) segnalare l'animale morsicatore al servizio di igiene ed assistenza veterinaria per gli accertamenti del caso e la conseguente osservazione dell'animale, secondo i tempi previsti dal regolamento di polizia veterinaria;
- b) ad attuare direttamente, tutte le misure di profilassi individuale ritenute necessarie, compresa l'esecuzione della vaccinazione specifica. Il servizio di igiene ed assistenza

veterinaria è tenuto a comunicare per iscritto l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore al servizio di igiene e sanità pubblica dell'USL.

3. E' fatto obbligo ai proprietari di cani di condurre gli stessi, nei luoghi aperti al pubblico, con guinzaglio o idonea museruola.

4. Per quanto attiene le disposizioni riguardanti la prevenzione del randagismo canino, si fa rinvio alle norme di cui alla legge 14/8/1991, N. 281 e nel Capo II, Titolo V del presente Regolamento.

CAPO IV  
VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE  
Art. 20  
Esercizio delle Professioni Sanitarie

1. Gli esercenti le professioni sanitarie di medico-chirurgo, di odontoiatria, di farmacista, sia in forma libero-professionale che in rapporto di dipendenza di diritto privato o di diritto pubblico, devono far registrare il diploma di laurea e l'iscrizione all'Ordine professionale, previo deposito di apposite copie autenticate presso il Dipartimento di Prevenzione della U.S.L. territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la propria attività professionale.

2. Il servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL, tiene apposito registro, oltre a schede individuali, ove gli esercenti appongono la propria firma per esteso.

Art. 21  
Esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie

1. Gli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiere professionale, di vigilatrice d'infanzia e di tutte le altre professioni sanitarie ausiliarie riconosciute con appositi provvedimenti in base alle vigenti disposizioni di legge sono tenuti, previa esibizione e deposito dei titoli comprovanti le proprie professioni, a far registrare il proprio diploma di Stato di abilitazione all'esercizio professionale presso il Servizio di igiene e sanità pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. del Comune nel quale svolgono la propria attività professionale.

2. Il servizio di igiene e sanità pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, al riguardo, tiene apposito registro con le firme per esteso degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di cui al primo comma.

3. Gli esercenti le arti ausiliarie delle professioni sanitarie di infermiere abilitato o autorizzato, di odontotecnico, di ottico, di meccanico ortopedico ed ernista, di massaggiatore, di puericultrice, di bagnino di istituti idrotermali ed arti ausiliarie assimilate riconosciute con appositi provvedimenti, sono tenuti, previa esibizione e deposito di competente documentazione, ad ottemperare agli obblighi di cui ai commi 1 e 2.

Art. 22  
Ambulatori medico-chirurgici e veterinari

1. Nessuno può aprire o mantenere in servizio ambulatori, sia medici che veterinari, senza autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere vincolante del servizio di igiene e sanità pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL competente per territorio.
2. Per gli ambulatori veterinari deve essere altresì richiesto il parere vincolante del servizio di igiene ed assistenza veterinaria.
3. La domanda deve essere corredata da:
  - ☞ planimetria dei locali e relativi servizi in scala non inferiore a 1/100 e copia del certificato di agibilità con specifica destinazione d'uso;
  - ☞ descrizione delle attività che devono essere svolte;
  - ☞ descrizione delle attrezzature tecnico-sanitarie e dei relativi presidi sanitari indispensabili per l'attività di cui alla precedente lett. b);
  - ☞ generalità del medico-chirurgo o veterinario che svolge le funzioni di direttore sanitario, con l'indicazione dei titoli professionali ed accademici posseduti, che devono essere comprovati con idonee certificazioni autenticate nelle forme di legge, compresa l'iscrizione all'Ordine professionale;
  - ☞ elenco nominativo, con l'indicazione dei relativi titoli abilitanti degli altri professionisti che eventualmente svolgono attività presso lo stesso ambulatorio anche in rapporto di consulenza;
  - ☞ elenco nominativo del personale dipendente con relativa qualifica;
  - ☞ documentazione sullo smaltimento dei R.O.T.
4. Ogni variazione di quanto previsto al terzo comma deve essere tempestivamente comunicata sia al Sindaco che al Servizio di igiene pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.
5. Ogni ampliamento sia strutturale che tecnologico, nonché l'attivazione di nuove specialità devono essere autorizzate nelle forme contemplate dal presente articolo.
6. E' fatto salvo il disposto di cui alla L.R. 17/8/1974, n. 28.

#### Art. 23 Case di cura private

1. Per gli istituti e case di cura privati vengono osservate le disposizioni vigenti in materia ed in particolare quelle di cui alla L.R. 30/5/1985, n. 51 e successive modifiche e/o integrazioni.
2. Per tutti gli altri istituti di cura o di assistenza e di diagnosi si applicano le disposizioni degli artt. 193 e 194 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27/7/1934, n. 1265, oltre quanto previsto dalle altre normative in materia.

#### Art. 24 Pubblicità Sanitaria

1. Qualunque forma di pubblicità relativa all'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie, nonché delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie deve essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere favorevole dei rispettivi Ordini e Collegi



professionali, nonché del servizio di igiene e sanità pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.

2. Alla domanda deve essere allegato apposito foglio illustrativo contenente il testo, la fedele riproduzione grafica, nonché le modalità tecniche di esecuzione della forma di pubblicità scelta.

3. Sono fatti salvi, comunque, i disposti di cui alla legge n. 175/92 ed eventuali successive modificazioni e/o integrazioni.

#### Art. 25 Assistenza al parto

1. Ad ogni parto deve essere fornita assistenza da parte di un'ostetrica o di un medico-chirurgo.

2. Ove all'atto dell'espletamento del parto, per causa di forza maggiore, non sia intervenuta l'assistenza sanitaria di cui al primo comma, il genitore o altra persona che abbia assistito al parto medesimo, ha l'obbligo di richiedere comunque, l'intervento di uno dei citati sanitari nel minor tempo possibile, e non oltre le dodici ore dall'evento.

3. In ogni caso, l'ostetrica o il medico-chirurgo devono redigere, ai sensi del disposto di cui all'art. 18 del R.D.L. 15/10/1936, n. 2128, apposito certificato di assistenza che deve essere presentato al servizio di igiene e sanità pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL competente per territorio, da una delle persone tenute a fare la dichiarazione di nascita.

#### Art. 26 Denuncia di nato morto

1. Quando all'atto della dichiarazione di nascita il bambino non è vivo, il dichiarante è tenuto a far conoscere se lo stesso è nato morto o se è morto posteriormente alla nascita, indicandone in questo caso, la causa di morte. Tali circostanze devono essere comprovate dal dichiarante a mezzo del certificato di cui al precedente articolo.

2. In entrambi i casi di cui al primo comma, l'Ufficio di Stato Civile è tenuto a trasmettere copia dell'anzidetto certificato al servizio di igiene e sanità pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL per le relative annotazioni sul registro di cui all'art. 1 del D.P.R. 10/9/1990, n. 285.

#### Art. 27 Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto, di nascita di infanti deformi o di altri eventi di interesse sanitario

1. A norma del disposto di cui all'art. 103 del T.U.LL.SS. R.D.27/7/1934, n. 1265, gli esercenti la professione di medico chirurgo oltre a quanto prescritto da ulteriori normative, sono obbligati:

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro 24 ore dall'accertamento del decesso;
- b) a denunciare al servizio di igiene pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, entro due giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la

loro opera o comunque siano venuti a conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, è presentata secondo quanto prescritto dal regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'art. 365 del CP codice penale e dell'art. 334 del CCP codice di procedura penale;

c) a denunciare al Sindaco e al servizio di igiene pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, entro due giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deforme; i casi di lesione da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente la nascita di ogni infante deforme;

d) a denunciare al Sindaco e al servizio di igiene pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, competente per territorio, entro due giorni dall'accertamento, i casi di lesione da essi osservati, da cui sia derivata una inabilità al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;

e) a denunciare al servizio di igiene pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, competente per territorio, i casi di intossicazione da antiparassitari, a norma del disposto di cui alla legge 2/12/1975, n. 638;

f) ad informare il servizio di igiene pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, competente per territorio, dei fatti che possono interessare la sanità pubblica.

#### Art. 28

##### Adempimenti dell'ostetrica

1. Ai sensi delle disposizioni previste dal D.P.R. 7/3/1975, n. 163, l'ostetrica ha l'obbligo di:

a) redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto;

b) denunciare al Sindaco e al servizio di igiene pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, ogni nascita di neonato deforme, semprechè la stessa denuncia non sia stata inoltrata dal medico, ed il cui intervento sia stato richiesto ai sensi e per gli effetti del disposto di cui all'art. 5 del citato D.P.R.;

c) segnalare sollecitamente, al servizio di igiene pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, competente per territorio, la nascita di immaturi o di deboli vitali o di promuovere l'immediato ricovero;

d) annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito.

#### Art. 29

##### Registro dei parti e degli aborti

1. Per quanto prescritto al punto d) dell'art. 28, l'azienda U.S.L. è tenuta a fornire alle ostetriche appositi registri per l'annotazione dei parti e degli aborti.

2. Il registro dei parti e quello degli aborti devono essere presentati alla fine di ciascun mese al responsabile del servizio di igiene pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, competente per territorio, che vi appone il proprio visto. Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere segreto.

3. Ogni tre mesi, le ostetriche devono provvedere a consegnare personalmente i citati registri al dirigente del servizio di igiene e sanità pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.

#### Art. 30

##### Disciplina del Commercio e dei presidi medico - chirurgici.

1. Sono assoggettati alla disciplina dei presidi medico-chirurgici tutti gli strumenti sanitari, apparecchi, presidi di qualsiasi specie e quant'altro viene classificato tale a norma del disposto di cui all'art. 189 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27/7/1934, n. 1265.

2. La vendita ed il commercio dei presidi sanitari assoggettati alla speciale disciplina di cui al primo comma, può avvenire solo con apposita autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere istruttorio del servizio di igiene e sanità pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, competente per territorio, sui locali e sulle attrezzature, e verificato il possesso dei requisiti e titoli professionali abilitanti prescritti dal Regolamento approvato con D.P.R. 13/3/1986, n. 128 e del D.M. 3/3/1987, n. 133.

#### Art. 31

##### Trasporto infermi: Autorizzazione e vigilanza

1. L'esercizio dell'attività di trasporto infermi, è subordinato al rilascio di apposita autorizzazione da parte della regione previo parere del servizio di igiene pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, competente per territorio, il quale può avvalersi, ove ritenuto necessario, del parere tecnico di un primario ospedaliero avente competenza professionale in materia.

2. A tal fine gli interessati dovranno presentare apposita istanza in bollo, allegando la seguente documentazione:

- 1) planimetria, in duplice copia, dei locali da adibire ad autorimessa e relativi servizi idro - sanitari (pianta e sezione scala 1:100);
- 2) descrizione delle attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali e dei mezzi;
- 3) dichiarazione di un esercente la professione di medico-chirurgo, da cui risulti che il medesimo assume la direzione del servizio;
- 4) elenco del personale adibito al servizio ed eventuali titoli professionali;
- 5) elenco degli automezzi adibiti al servizio e relativi dati di identificazione.
- 6) elenco delle attrezzature insistenti sui mezzi.

#### Art. 32

##### Vigilanza sulle farmacie

1. Ferma restando l'osservanza della legislazione nazionale e regionale in materia di farmacie aperte al pubblico con gestione pubblica o privata, la vigilanza ed il controllo sulle stesse farmacie sono esercitati, secondo le rispettive attribuzioni, dal servizio farmaceutico e dal servizio di igiene e sanità pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.

2. Tutte le farmacie devono essere ispezionate almeno una volta ogni biennio dall'apposita commissione di vigilanza prevista dall'art. 18 della L.R. 20/7/1984. n. 36.

3. Per la vendita presso le farmacie aperte al pubblico di prodotti dietetici e di presidi medico-chirurgici devono essere rispettate le norme regolamentari previste nelle distinte materie.

### TITOLO II°

### IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA DI LAVORO E DI USO OLLETTIVO

#### CAPO I

## NORME GENERALI

### Art. 33

#### Strumenti di programmazione urbanistica

1. L'uso e l'assetto del territorio, nell'ambito delle norme prescritte dalla legislazione nazionale e regionale, è disciplinato dagli strumenti urbanistici in vigore presso il Comune.
2. Per la verifica del piano regolatore generale o di ogni altro strumento urbanistico, sotto il profilo igienico-sanitario e della difesa della pubblica salute, il Servizio di igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, competente per territorio, deve esprimere apposito parere prima che gli strumenti stessi siano portati all'esame del Consiglio Comunale.

### Art. 34

#### Concessione edilizia

1. Chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui lo stesso è destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità, di variazioni di destinazione d'uso, di manutenzione straordinaria di un edificio preesistente o di parte di esso, deve, prima dell'inizio dei lavori presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal Regolamento Edilizio e dal presente Regolamento, allo scopo di ottenere la relativa concessione o autorizzazione edilizia.
2. Prima dell'esame della richiesta di concessione edilizia o dell'autorizzazione, il servizio di igiene pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, competente per territorio, deve esprimere motivato parere igienico-sanitario.
3. Stesso parere deve essere espresso dal servizio di Prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro, competente per territorio, per quanto attiene gli insediamenti produttivi in genere, e per i locali da adibire ad attività lavorativa, ove gli addetti da adibire a tale attività lavorativa risulti superiore a (3) tre unità.
4. Per gli edifici ad uso pubblico collettivo, deve essere posta particolarmente attenzione alla verifica dell'osservanza delle norme contenute nei precedenti commi, nonché delle norme di sicurezza vigenti sulla prevenzione degli incendi e degli infortuni.
5. Tutti i progetti devono essere accompagnati da relazioni tecniche, da disegni e da elaborati grafici, tali da poter essere agevolmente verificati i requisiti dell'opera da realizzare.
6. A norma del disposto di cui all'art. 45 della L.R. 19/12/1983, n. 24, il rilascio della concessione edilizia o dell'autorizzazione a lottizzare è subordinata alla presentazione della documentazione tecnica relativa allo smaltimento delle acque reflue.
7. Dell'inizio dei lavori deve essere fatta sollecita comunicazione oltre che ai competenti uffici tecnici comunali al servizio di igiene e sanità pubblica del dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.

### Art. 35

## Abitabilità e agibilità

1. Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati in tutto o in parte da interventi, oppure adibiti ad uso ed attività diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza l'autorizzazione del Sindaco che viene rilasciata, a richiesta dell'interessato, quando, a seguito di accertamenti effettuati dall'ufficio tecnico comunale circa la conformità dell'opera realizzata rispetto al progetto approvato, e dal servizio di igiene pubblica e dal servizio di igiene e Sanità pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, competente per territorio, risulti che:

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

2. Il titolare della concessione edilizia, nel richiedere al Sindaco il certificato di abitabilità o/e agibilità, deve allegare l'autorizzazione allo scarico rilasciata dall'organo competente al controllo. In sede di rilascio del certificato di abitabilità o agibilità deve essere verificata la rispondenza delle opere di smaltimento delle acque reflue realizzate in base alle prescrizioni contenute nell'autorizzazione allo scarico e nella concessione edilizia. Dell'avvenuto rilascio del certificato di abitabilità o agibilità, anche ai sensi del disposto di cui al DPR 425/94, deve essere data immediata comunicazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, in quanto organo preposto al controllo.

### Art. 36

#### Vigilanza sull'igiene ed abitabilità delle costruzioni

1. L'alloggio è da ritenersi antigienico quando si presenta privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso, quando presenta tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione; quando presenta requisiti di aeroilluminazione naturale gravemente insufficienti.

2. La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal servizio di igiene pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, competente per territorio, previo accertamento tecnico, e rilasciata ai fini di preferenze per l'assegnazione di alloggi di edilizia residenziale pubblica.

3. Un alloggio dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigenicità.

4. Il Sindaco sentito il parere, o su richiesta del Dirigente del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, competente per territorio, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene.

5. I motivi di igiene che determinano la situazione di inabitabilità sono, in particolare, i seguenti:

- le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;
- alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);
- insufficienti requisiti di superfici e di altezze secondo le vigenti norme ministeriali e regolamentari;
- la mancanza o deficienza di aeroilluminazione;
- mancata disponibilità di servizi igienici e acqua potabile;
- grave stato di inquinamento per invasione da liquami o da altri agenti nocivi alla salute degli abitanti.

6. Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste dal presente regolamento.

#### Art. 37

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

1. Per quel che attiene la prevenzione e alla tutela della salute dei minori e degli apprendisti si applicano le norme relative al DPR 977/67 e al DPR 303/56. Gli accertamenti sanitari e periodici sono eseguiti dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, competente per territorio, applicando protocolli di sorveglianza sanitaria in relazione alle categorie lavorative interessate.

#### CAPO II

##### MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI

#### Art. 38

##### Disciplina igienica per i cantieri edili

1. In ogni intervento edilizio devono adottarsi tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini.
2. I materiali di demolizione devono scendere previa bagnatura o a mezzo di apposite trombe o altri accorgimenti, volti ad evitare il sollevamento delle polveri.
3. I restauri esterni di qualsiasi genere ai fabbricati prospicienti alle aree pubbliche o aperte al pubblico, possono effettuarsi solamente con opportune protezioni dei fabbricati medesimi onde impedire la propagazione di polveri.
4. Durante la costruzione e demolizione di edifici o di cantieri a lunga durata (lavori stradali o simili), il proprietario o il costruttore deve assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici secondo le vigenti disposizioni in materia, nonché idonea scorta di acqua potabile.
5. Le eventuali latrine provvisorie ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppresse non appena sia possibile sostituirle con altre all'interno dell'edificio.
6. Deve essere evitato, ove possibile, l'uso di macchine, che provocano rumori molesti, ed ogni attività rumorosa, le stesse comunque, non potranno svolgersi prima delle ore sette antimeridiane, e dovranno essere sospese dalle ore tredici e trenta alle ore quindici e trenta nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre, nei centri abitati e nelle zone turistiche.

Art. 39  
Demolizione di fabbricati

1. Durante la demolizione si dovranno adottare misure atte ad evitare il sollevamento di polveri.
2. I pozzi neri, i pozzetti, le fosse settiche, gli spanditoi, le fognature e le canalizzazioni sotterranee dovranno essere preventivamente vuotati e disinfettati.
3. E' vietato il deposito nei cortili delle case di abitazione ed in genere di tutti gli spazi di ragione privata di terreni e materiali di rifiuto, provenienti dalla esecuzione o dalla demolizione di opere murarie per un tempo superiore a venti giorni.
4. Entro il termine di cui al terzo comma, il proprietario o l'imprenditore dei lavori deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti negli appositi luoghi di scarico.
5. Quando però detti materiali siano impregnati di elementi sudici, tali da renderli maleodoranti, devono essere sgomberati immediatamente.
6. Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine.

CAPO III  
AREE EDIFICABILI E NORME DI CARATTERE GENERALE

Art. 40  
Requisiti di salubrità dei terreni edificabili

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

Art. 41  
Isolamento termico

1. Nella costruzione, i materiali impiegati e lo spessore delle murature devono essere tali da garantire un adeguato isolamento termico in tutte le stagioni nel rispetto delle norme di cui al comma successivo.

2. Per l'isolamento termico dei nuovi edifici e di quelli per i quali la Commissione edilizia abbia accertato la sussistenza delle condizioni tecniche per la loro applicazione, devono comunque osservarsi le norme previste dalla legge 30/4/1976, n. 373, ed il relativo regolamento di applicazione (D.P.R. 28/6/1977, n. 1052 e D.M. 10/3/1977, pubblicato sulla G.U. - Supplemento n. 36 del 6/2/1978 ed eventuali ulteriori modificazioni ed integrazioni).

#### Art. 42 Difesa dai rumori

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

2. Per i limiti massimi ammissibili di esposizione al rumore negli ambienti abitativi ed in quelli esterni devono essere rispettate le disposizioni di cui al D.P.C.M. 1 marzo 1991, alla legge 26/10/1995 n. 447, al D.P.C.M. 14 ottobre 1997 e loro eventuali successive modifiche e/o integrazioni.

3. Con successivo atto, verranno tipizzate le aree, in funzione dei diversi limiti di ammissibilità dei rumori.

#### Art. 43 Cortili interni

1. L'area dei cortili deve essere superiore alla quinta parte della somma delle superficie dei muri che la recingono, misurati questi in ogni caso dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda e possedere un'apertura minima di nove - dieci metri verso gli spazi pubblici.

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

3. La larghezza minima dei cortili e la lunghezza della normale minima, condotta da ciascuna finestra di ambiente di abitazione al muro opposto, deve essere di m.10.

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

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

6. Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione, è vietato ai proprietari ed ai conduttori aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, e previi appositi accertamenti del P.M.P., ove ritenuti necessari, possano essere causa di insalubrità, ovvero arrecare pregiudizio alla salute dei cittadini.

7. Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici è permessa la costruzione di cortili secondari, o mezzi cortili, allo scopo di dare luce ed aria a scale, latrine, stanze da bagno, corridoi e ad un solo vano abitabile per ciascun appartamento.

8. Non è ammesso l'affaccio sui cortili secondari di monolocali.

9. I cortili secondari devono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica.



Art. 44  
Pozzi di luce e chiostrine

1. Può essere consentita la costruzione di pozzi di luce e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria esclusivamente alle scale o ai servizi. Ogni lato del pozzo-luce e delle chiostrine deve essere facilmente accessibile per le operazioni di pulizia e bonifica.
2. Nei pozzi-luce e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze o sporgenze.

Art. 45  
Pavimento dei cortili

1. I cortili e i pozzi di luce devono essere dotati di pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, è sufficiente una superficie pavimentata larga almeno m. 1 lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.
2. E' vietato ricoprire con vetrate o con altro materiale, sia pure a carattere precario cortili al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non posseggono altra diretta comunicazione con l'esterno.

Art. 46  
Igiene dei passaggi e spazi privati

1. Ai vicoli ed ai passaggi privati per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili.
2. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici,, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri di ogni rifiuto o di qualsiasi deposizione naturale.
3. Alla pulizia di detti spazi di ragione privata come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso o il possesso

Art. 47  
Umidità interna

1. Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità.
2. Ove si dovessero verificare condizioni di umidità, deve provvedersi alla loro eliminazione a cura e spese del proprietario o di chi ne abbia l'uso ed il possesso.
3. Ad evitare qualsiasi ristagno di acqua o le conseguenti infiltrazioni, terrazze, giardini pensili e coperture in genere devono essere adeguatamente impermeabilizzati.

Art. 48  
Verande e balconi

1. La larghezza relativa al prospetto di verande non deve essere inferiore alla profondità delle stesse.
2. E' vietato procedere alla chiusura con vetrate o altro materiale di verande e balconi, quando sugli stessi si aprono due o più ambienti o servizi.

Art. 49  
Misure contro la penetrazione dei ratti

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

Art. 50  
Marciapiedi

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

Art. 51  
Ringhiere e parapetti

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

Art. 52  
Canali di gronda

1. Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti ed in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm. 8, da applicarsi esternamente ai muri perimetrali.
2. Le condotte di cui al primo comma non devono avere né apertura né interruzione di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse spiovenze dei tetti.
3. Le giunte dei tubi devono essere a perfetta tenuta.
4. E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua, di bagni o di qualsiasi liquido di diversa natura ed origine.

Art. 53  
Coperture

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

#### Art. 54 Condutture di scarico

1. Le condutture di scarico delle latrine devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili e devono essere costruite con materiali impermeabili, di diametro adeguato al numero delle latrine servite; i segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni e/o esalazioni.
2. Le coperture di scarico devono essere di regola verticali e prolungate sopra al tetto, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicinato e sifonate al piede. Non possono mai attraversare allo scoperto locali abitati e magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.
3. I materiali luridi derivanti dalle latrine non possono essere immessi nelle fognature a sistema dinamico senza che siano passati, all'uscita dai fabbricati, attraverso un sifone a perfetta chiusura idraulica.
4. Tutti gli acquai, i lavandini, i bagni, ecc. devono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica.
5. Le condutture dei bagni, acquai, ecc. devono essere di materiale impermeabile e termoresistente.

#### Art. 55 Approvvigionamento idrico

1. Ogni tipo di alloggio o di locale, in cui sia previsto il soggiorno, anche momentaneo, di persone deve essere dotato di approvvigionamento idrico con acqua potabile mediante allaccio alla rete pubblica.
2. La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.
3. Per le abitazioni ricadenti in zone non servite dalla rete pubblica, deve essere comunque garantita la fornitura di acqua potabile con sistemi che abbiano avuto l'approvazione da parte dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, competente per territorio, e previo parere del competente P.M.P. Valgono comunque le disposizioni contenute nel titolo III, Capo I del presente Regolamento relative all'approvvigionamento idrico.
4. E' vietato ai proprietari dei locali adibiti ad abitazione o a chi per essi privare i locali stessi della dotazione di acqua potabile.

#### Art. 56 Smaltimento liquami

1. Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica, tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura dinamica, salvo quelle che il competente organo di controllo dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, competente per territorio, giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune e nel rispetto della normativa dell'Ente gestore.

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

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

a) vasca tipo Imhoff;

b) impianto con trattamento biologico.

Tali impianti devono avere le caratteristiche funzionali di cui all'art. 3 del Regolamento regionale 3/11/1989, n. 4.

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

5. Si richiamano, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo III, Capo II del presente regolamento relative allo smaltimento ed alla tutela dell'inquinamento, nonché la Deliberazione di G.M. n. 393 del 29 maggio 1996, relativamente all'adeguamento degli impianti.

#### Art. 57

##### Barriere architettoniche

1. Ai sensi del D.P.R. 24/4/1978, n. 484, (G.U. del 22/7/1978), e successive modificazioni e/o integrazioni, nei fabbricati pubblici, con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo-sociale devono attuarsi le norme intese a facilitare l'accessibilità e la fruizione anche ai portatori di handicap con difficoltà di deambulazione.

2. Al fine di ridurre al massimo le barriere architettoniche, tali norme vanno applicate negli edifici pubblici e privati di nuova costruzione e, nei limiti del possibile, anche in quelli preesistenti, nel caso di interventi edilizi soggetti a concessione edilizia allorché ne sia espressamente previsto l'uso per gli handicappati motori.

3. In particolare devono essere attuate le norme relative agli accessi (parcheggi, percorsi pedonali, scale, rampe, porte, pavimenti, ascensori e locali di servizio).

4. Deve, inoltre, essere favorita l'abolizione dei dislivelli al piano.

#### CAPO IV

##### ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO-SANITARI

#### Art. 58

##### Efficacia della normativa

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

2. Sono fatte salve le norme tecniche previste nello strumento urbanistico vigente, purché le stesse non siano in contrasto con disposizioni di legge aventi maggiore efficacia formale.

#### Art. 59

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

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

2. Sono classificati come locali accessori quelli nei quali la permanenza delle persone è limitata nel tempo per operazioni definite:

- a) ingresso;
- b) servizi igienici e bagni;
- c) scale;
- d) corridoi e disimpegni;
- e) magazzini e depositi, ripostigli e cantine;
- f) garage di solo posteggio di automezzi privati;
- g) salette di macchinari ad uso esclusivo delle abitazioni;
- h) lavanderie private, stenditoi e legnaie.

#### Art. 60

##### Caratteristiche dei locali di abitazione privata

1. L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione è fissata in m. 2,70 riducibili a m. 2,40 per i corridoi, i disimpegni, in genere i bagni, i gabinetti ed i ripostigli.
2. Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m. 2,70 con minimo di gronda di m. 2,00.
3. Per ogni abitante deve essere assicurata una superficie abitabile non inferiore a mq. 14, per i primi 4 abitanti, di mq. 10 per ciascuno dei successivi.
4. Le stanze da letto devono avere una superficie minima di mq. 9, se per una persona, e di mq. 14, se per due persone.
5. Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina devono essere provvisti di finestra apribile all'esterno.
6. Ferma restando l'altezza minima interna di m. 2,70 l'alloggio monostanza, per una persona, deve avere una superficie, comprensiva dei servizi igienici, non inferiore a mq. 28 e non inferiore a mq. 38 se per due persone. Oltre alla porta di ingresso, l'appartamento monostanza deve essere sempre provvisto di una finestra apribile all'esterno di superficie pari ad 1/8 rispetto a quella di calpestio del vano.
7. Ogni appartamento o monolocale ad uso abitazione deve comprendere un locale di almeno 9 mq. di superficie adibito a cucina. In alloggi di superficie netta inferiore a mq. 100, sono consentite cucine di dimensioni inferiori, purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq. 14.
8. La superficie di tali cucine non deve essere inferiore a mq. 5,40 con fenestrazione non inferiore a mq. 1.
9. Sono consentite, inoltre, cucine in nicchia prive di finestra, se aperte su altro locale regolamentare del volume di almeno mc. 14, purché la superficie non sia inferiore a mq. 5,40 e la nicchia sia dotata di canna di aspirazione di almeno 200 cmq di sezione libera.
10. Nel caso di cucina in nicchia, l'illuminazione e la ventilazione naturali devono essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.
11. Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno le pareti ove sono le apparecchiature per un'altezza minima di m. 2,00 rivestiti con piastrelle.
12. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza, deve essere fornita di almeno un servizio igienico di W.C., lavabo, bidet.
13. La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq. 4,50 e una finestra che misuri almeno mq. 0,50 di luce libera.
14. Sono ammesse dimensioni inferiori, purché con:
  - superficie del pavimento non inferiore a mq. 1,20;
  - lato minore non inferiore a mq. 0,90;

- finestra di dimensioni non inferiori a mq. 0,50 o idoneo sistema di ventilazione forzata;
  - esistenza nell'alloggio di almeno un altro locale di uguale categoria con dimensioni della superficie del pavimento e della finestra regolamentari.
15. Tutte le stanze da bagno, compresi gli eventuali locali igienici dotati solo di bidet, W.C. e lavabo, devono avere pavimenti impermeabili e pareti piastrellate fino ad un'altezza minima di m.2.
  16. Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali devono avere spessore non inferiore a m. 0,10.
  17. Le aperture di illuminazione e ventilazione devono comunicare direttamente ed esclusivamente con l'esterno dell'edificio e mai con ambienti di abitazione, cucine, scale e passaggi interni.
  18. Anche l'antilatrina, quando necessaria, deve essere dotata di illuminazione e ventilazione naturali, anche indirette tramite finestre del bagno.
  19. E' permesso il ricorso alla ventilazione artificiale nei casi e nelle condizioni previste dal presente regolamento all'art. 66.
  20. I vasi di latrina devono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata adeguata.
  21. Quando si faccia ricorso ai flussometri, questi devono essere muniti di dispositivi di sicurezza che impediscano il risucchio.
  22. I vasi di latrina devono disporre di apparecchio ventilatore del sifone sfociante in apposita conduttura sino al tetto della casa e indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.
  23. In ragione delle particolari caratteristiche costruttive e della pregnanza turistica propria di tali manufatti, nel caso di costruzione denominata "trulli" in deroga a quanto sin qui esplicitato l'altezza media di detti immobili può essere ridotta a m.l. 2.50 per i locali abitabili e m.l. 2.20 per i servizi.

#### Art. 61

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

1. I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana facilmente lavabili e disinfettabili.
2. I locali di cui al primo comma devono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.
3. Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile, esse devono essere lasciate per un'altezza di almeno 20 cm. dal soffitto, libere da rivestimenti

#### Art. 62

##### Illuminazione naturale diretta

1. Tutti i locali di abitazione privata, devono avere un'adeguata superficie finestrata non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento, idonea ad assicurare l'illuminazione.
2. Deve essere garantita la possibilità di schermare in modo idoneo l'effetto provocato, soprattutto nei mesi estivi, dall'eccesso di calore per l'esposizione diretta ai raggi solari.

#### Art. 63

##### Illuminazione artificiale

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

#### Art. 64

##### Aerazione dell'abitazione

1. I locali degli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione, siano compatibili con il benessere e la salute delle persone ovvero con la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.
2. Per gli ambienti indicati al comma 1 del precedente art. 59 deve esserci una finestra di superficie uguale a quella indicata al comma 1 del precedente art. 62, completamente apribile, tale da garantire, oltre all'illuminazione ed all'aerazione, anche l'affaccio all'esterno.

#### Art. 65

##### Aerazione dei locali accessori

1. La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno, della misura non inferiore a mq. 0,50, per il ricambio dell'aria.
2. Nel caso di bagni ciechi, l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.
3. Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza non inferiore a m. 10 o superfici non inferiori a mq. 20,, deve essere assicurata un'aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni pari a 1/8 della superficie di detto vano.

#### Art. 66

##### Impianti di condizionamento

1. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria da assicurare il benessere delle persone e possedere le seguenti caratteristiche:
  - a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona nei locali di uso privato, e a 30 mc/persona nei locali di uso pubblico. I predetti valori possono essere ottenuti anche mediante parziale circolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;
  - b) temperatura di 19-21° C con umidità relativa di 40-60% nella stagione invernale, temperatura di 25-27° C e con umidità relativa di 40-60% nella stagione estiva.
  - c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei sistemi di filtrazione e disinfezione atti ad assicurare che non vi sia possibilità di trasmissione di malattie attraverso l'impianto di condizionamento;
  - d) la velocità dell'aria, nelle zone occupate da persone, non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m. 2.00.

2. Le prese d'aria esterne devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m. 3.00 dal suolo se si trovano all'interno dei cortili e ad almeno m. 6.00 se su spazi pubblici.
3. La distanza da camini o altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.
4. L'impianto di condizionamento deve essere dotato di strumentazione di tipo automatico per i controlli di sicurezza e di funzionamento.

#### Art. 67

##### Impianti di riscaldamento

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

#### Art. 68

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

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

#### Art. 69

##### Impianto elettrico

1. Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni contenute in norme speciali in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere alle regole di buona tecnica documentate da apposita dichiarazione su carta intestata dell'installatore, con relativa dichiarazione di conformità alle norme di cui alla L. 46/90.
2. Negli edifici sociali soggetti alle disposizioni del D.P.R. 384/1978 gli apparecchi di comando, gli interruttori, i campanelli di allarme manovrabili da parte della generalità del pubblico devono essere posti ad un'altezza di m. 0,90 dal pavimento ed avere le caratteristiche definite dalle norme di cui al citato DPR ed alla L. 13/89, relativamente all'eliminazione delle barriere architettoniche.
3. Al momento della richiesta di agibilità/abitabilità deve essere presentata la dichiarazione di conformità di cui al 1° comma.

#### Art. 70

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



1. Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto, devono essere previste all'esterno dell'edificio nicchie per la installazione di bombole di gas. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.
2. La tubazione metallica di allacciamento agli apparecchi di utilizzazione deve essere munita di rubinetto di arresto manuale, posto in posizione facilmente accessibile, e protetta, nell'attraversamento delle murate, da apposita guaina.
3. Per le installazioni dei serbatoi e/o di impianti centralizzati di gas valgono le disposizioni contenute nella legge del 7/12/1984 n. 12 e successive modifiche ed integrazioni.

#### Art. 71 Ascensori

1. Gli impianti di ascensore e di montacarichi devono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione incendi ed antinfortunistica.
2. Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, devono comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme che quelle relative all'eliminazione delle barriere architettoniche.

#### Art. 72 Scale

1. Le scale che collegano più di due piani (compreso il piano terreno) devono essere arieggiate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre a ciascun piano e di superficie libera non inferiore a mq. 1.
2. Gli infissi delle aperture di ventilazione devono essere agevolmente apribili.
3. I vetri che costituiscono parete devono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiore ad un metro dal pavimento devono essere infrangibili, ovvero protetti da una ringhiera di altezza almeno di m. 1,10.
4. All'interno della tromba delle scale deve essere lasciata completamente e permanentemente libera a ciascun piano una superficie di mq. 0,60 per ogni piano servito, compreso quello terreno.
5. Nei vani scala è vietata l'apertura di finestre per l'aerazione e l'illuminazione di locali contigui;
6. L'illuminazione artificiale dei piani scala deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 20 Lux.
7. Le pareti dei vani scala devono essere rivestite con materiale ignifugo.
8. Le scale devono essere agevoli e sicure, dotate di corrimano di altezza non inferiore a m. 0,90 e 1,00 conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.
9. La larghezza di rampa deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti.
10. La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m. 1,10.
11. Se il fabbricato non è servito da ascensore, la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm. 10 ogni due piani serviti oltre i primi due.
12. Nei casi di scale interne che collegano vani abitativi con cantinole, sottotetti ecc. e negli alloggi tipo "duplex", è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m. 0,90.

### Art. 73 Soppalchi

1. I soppalchi nei locali abitabili che non interessano pareti finestrate sono ammessi quando:
  - la proiezione orizzontale del soppalco non ecceda  $\frac{1}{2}$  della superficie del locale;
  - l'altezza minima ottenuta non scenda sotto i m. 2,20 sia superiormente che inferiormente al soppalco stesso;
  - i soppalchi siano aperti e la parte superiore sia munita da balaustra;
  - la superficie aeroilluminata del locale sia almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero e alla superficie superiore e inferiore del soppalco medesimo, nel rapporto di 1:8 con la superficie finestrata.

### Art. 74 Locali seminterrati

1. I locali dei piani interrati o seminterrati non possono essere adibiti ad abitazione, ma a servizi facenti parte dell'abitazione.
2. Sia i locali seminterrati che quelli interrati devono avere aperture atte ad assicurare una costante naturale aerazione direttamente dall'esterno.
3. E' vietata l'emissione di esalazioni, gas, vapori, polveri attraverso le aperture che danno aria a tali locali.

## CAPO V

### INSEDIAMENTI AGRICOLI

#### Art. 75

##### Caratteristiche delle case coloniche

1. Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione e al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari servizi a quest'ultima inerenti.
2. Le costruzioni rurali adibite ad abitazione sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.
3. Gli edifici rurali possono essere costruiti in corpo unico comprendente abitazioni e pertinenze o a più corpi separati.
4. Nella costruzione di case rurali bi-funzionali devono essere adottati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare la parte residenziale da quella funzionale aziendale, con le modalità previste dal comma successivo.
5. Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunicare con i locali di abitazione se si tratta di case rurali bi-funzionali a corpo unico e, ove insistono le finestre delle abitazioni, a distanza inferiore a m. 10 in linea orizzontale.
6. Nelle nuove costruzioni e nelle ristrutturazioni non è consentito destinare ad uso alloggio i locali sovrastanti i ricoveri per animali in genere. Nel caso in cui si abbia un corpo unico di fabbrica, i locali per la stabulazione devono essere dotati di ingresso indipendente ed essere separati dai locali contigui con strutture di sufficiente spessore, tali da assicurare un'adequata impermeabilità alle esalazioni.
7. I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori stagionali devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti dal presente Regolamento per le abitazioni collettive.

Art. 76  
Aree libere

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

Art. 77  
Pertinenze per l'attività agricola

1. I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o attività connesse con l'agricoltura devono essere diversi e separati da quelli di abitazione.
2. I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento impermeabile alla pioggia.
3. Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori, insetti e rettili.
4. Ove nei locali di cui ai commi precedenti vengano svolte attività lavorative, vi devono essere servizi igienici, spogliatoi e docce in numero proporzionale agli addetti secondo la normativa vigente per l'igiene del lavoro.
5. E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ratticidi ed altri presidi, attrezzi e veicoli, oli minerali e carburanti che devono essere sempre custoditi secondo le prescrizioni di cui ai riferimenti legislativi richiamati ai successivi artt. 176, 177 e 180 del presente Regolamento.

Art. 78  
Approvvigionamento idrico

1. Ogni abitazione ed insediamento rurale deve essere dotato di sistema di approvvigionamento di acqua potabile.
2. Ove non sia possibile assicurare il predetto approvvigionamento mediante rete di distribuzione pubblica, si applicano le disposizioni di cui ai successivi artt. 131, 134, 135, 136, 139 e 140 del presente Regolamento.

Art. 79  
Smaltimento liquami domestici

1. Nelle abitazioni e negli edifici rurali si provvede allo smaltimento dei liquami domestici nel rispetto della legge 319/76 e successive modifiche ed integrazioni delle istruzioni ministeriali e del Regolamento Regionale n. 4/89.
  2. Gli impianti per lo smaltimento dei liquami devono essere posti a valle ed a distanza di almeno m. 10 dai pozzi per l'emungimento di acqua dalla falda freatica, anche ad uso irriguo nonché dalle cisterne, dai depositi di acqua e dagli abbeveratoi.
- Al riguardo, si applicano, comunque, le norme di cui agli artt. 144, e 149 del presente Regolamento.

Art. 80

## Ricoveri per animali

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

## Art. 81

### Locali per mungitura

1. La raccolta, la conservazione, il conferimento, il trasporto, la vendita, l'utilizzo ed il consumo del latte deve avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia. Si richiamano, al riguardo, le disposizioni della legge 3/5/1989, n. 169, dei Decreti Ministeriali n. 184 e 185 del 9/5/1991, nonché le istruzioni di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n. 24 del 3/12/1991 (Gazz.Uff. - Serie Speciale - n. 291 del 12/12/1991).
2. In ogni allevamento deve essere previsto un locale per la mungitura, separato dalla stalla e dai locali di ricovero degli animali, costruito in materiale impermeabile e lavabile sia sul pavimento che per un'altezza di m. 2 alle pareti, aerato, con protezione contro gli insetti, munito di impianto di acqua potabile e di lavello per il lavaggio delle mani degli addetti,

nonché dotato di sistemi idonei per la conservazione del latte qualora questo non venga immediatamente conferito.

#### Art. 82 Concimaie

1. Ogni allevamento di animali deve essere munito di concimaia, di dimensione proporzionata al numero dei capi allevati.
2. La costruzione e la gestione della concimaia devono essere autorizzate dal Sindaco, previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio di Igiene Pubblica e degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale, ai sensi delle norme vigenti e in particolare di quanto contenuto nel T.U. delle leggi sanitarie (n. 1265/34), nella legge 319/76, nel D.P.R. 915/82 e successive variazioni e integrazioni, oltre che nei regolamenti attuativi.
3. La concimaia deve essere collocata ad almeno m. 20 dalle abitazioni e realizzata in modo da evitare qualsiasi forma di inquinamento del suolo, del sottosuolo e dell'ambiente esterno.

#### Art. 83 Animali nel centro abitato

1. Non è consentita la apertura o la riattivazione di allevamenti animali nei centri abitati o comunque la detenzione di essi. E' consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali da compagnia e/o guardia (cani, gatti) compatibilmente con i regolamenti condominiali. In ogni caso della presenza degli animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia per il vicinato, né rischi per la pubblica salute.
2. Le valutazioni a tale riguardo sono di competenza del Servizio di igiene pubblica e ove questi lo richieda si avvale del Servizio di igiene ed assistenza veterinaria, tutti del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL.

#### Art. 84 Abbeveratoi e vasche di lavaggio

1. Le acque degli abbeveratoi e quelle usate per il lavaggio e rinfrescaggio degli ortaggi devono essere convogliate a sufficiente distanza a valle dei pozzi e possono essere disperse nel sottosuolo tramite pozzi perdenti.
2. Le suddette attrezzature devono essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di recupero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m. 25 dal pozzo.
3. Le acque usate non devono essere inquinate da microrganismi di origine fecale, né da residui di sostanze chimiche, tossiche e nocive.

### CAPO VI CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITA' LAVORATIVA

#### Art. 85 Norme di carattere generale

1. E' sottoposto alla vigilanza sanitaria l'esercizio di stabilimenti, officine, laboratori artigianali, cantieri, ecc., considerando come tale ogni luogo ove si compiano attività di produzione.

lavorazione, trasformazione ed immagazzinamento di materiali organici ed inorganici e/o uso di sostanze di qualunque specie indipendentemente dal numero dei lavoratori addetti.

2. Sono, altresì, oggetto di vigilanza sanitaria:
- gli Istituti di Istruzione e Formazione Professionale che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
  - le attività che implicino l'uso continuo e sub-continuo e l'esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;
  - le attività a domicilio come definite dall'art. I della legge 877 del 18/12/1973;
  - le attività agricole e zootecniche come definite all'art. 49 della legge del 19/3/1956, n. 303.

#### Art. 86

##### Procedure autorizzative: pareri preventivi

1. Chi intenda avviare nuovi insediamenti produttivi o ristrutturare e/o ampliare quelli esistenti, deve, all'atto della domanda di concessione edilizia, allegare oltre a quella richiesta dall'Ufficio Tecnico comunale, la seguente ulteriore documentazione:
  - a) planimetria in scala 1:100 specificando le destinazioni d'uso dei locali, la disposizione dei macchinari e degli impianti, i posti di lavoro, le attrezzature, i locali, l'illuminazione, l'eventuale presenza di fonti di surriscaldamento o raffreddamento, ecc.;
  - b) relazione circa i parametri incidenti sul microclima (superficie aeroventilante o refrigerazione, ecc.);
  - c) relazione tecnica sul ciclo produttivo specificando le materie prime lavorate, le sostanze od i prodotti ausiliari, i prodotti finiti, i passaggi di lavorazione, le temperature di utilizzo ed ogni altra notizia necessaria alla comprensione dei cicli lavorativi;
  - d) relazione sui prevedibili fattori di nocività e sui relativi interventi di prevenzione che si intendono attuare per la sicurezza e l'igiene degli ambienti di vita e di lavoro;
  - e) dichiarazione sull'eventuale inserimento dell'insediamento produttivo nell'elenco delle industrie insalubri di cui all'art. 216 T.U.LL.SS. e successive modificazioni;
  - f) relazione sulle emissioni in atmosfera;
  - g) relazione sugli scarichi e sui sistemi di smaltimento;
  - h) relazione sulla produzione dei rifiuti, sulla loro classificazione e sulle modalità di stoccaggio e conferimento;
  - i) per gli insediamenti produttivi ricadenti nel campo di applicazione dell'art. 48 del D.P.R. 303/56, la ditta deve presentare la "scheda informativa" per la notifica (di nuovi insediamenti produttivi o di ristrutturazione di quelli esistenti) al S.S.N. della Regione Puglia (allegato 9) debitamente compilato in ogni sua parte.
2. La documentazione di cui al primo comma è indispensabile per una corretta valutazione dell'istanza.
3. Il Comune, ricevuta l'istanza, sottopone la documentazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'U.S.L. territorialmente competente, al Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, per il rilascio dei pareri di rispettiva spettanza. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene Pubblica acquisire preventivamente il parere del competente organo di controllo.
4. Il parere conclusivo, corredato da eventuali prescrizioni deve essere allegato alla pratica che, così completata, è inviata al vaglio della Commissione Edilizia per i successivi provvedimenti del Sindaco.

#### Art. 87

##### Procedure autorizzate

1. Ad ultimazione dei lavori deve essere richiesta dal legale Rappresentante dell'azienda la concessione del permesso di abitabilità/agibilità ed autorizzazione all'uso. A tal fine gli organi tecnici comunali, il Servizio di Igiene Pubblica e il Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro in collaborazione con gli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale effettuano, per le rispettive competenze, i necessari sopralluoghi atti alla verifica:
  - della conformità progettuale dei locali;
  - del rispetto di tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte alla concessione, siano esse di carattere urbanistico-edilizio, igienico-sanitario o di altro genere, ivi comprese quelle di sicurezza ed antinfortunistiche;
  - del rispetto delle destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
  - dell'eventuale presenza di cause o fattori di insalubrità nei confronti dell'ambiente interno non emersi in sede di analisi progettuale.
2. Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi possono essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio dell'abitabilità/agibilità e destinazione d'uso.
3. Le lavorazioni non possono iniziare prima della concessione dell'abitabilità/agibilità e di destinazione d'uso.
4. Le Unità Produttive, come definite nell'art. 87, che ristrutturano la propria attività, che si trasferiscano o si insedino in nuovi locali, devono richiedere al Sindaco l'agibilità e autorizzazione all'uso dell'insediamento, presentando la documentazione di cui all'art. 86.
5. E' facoltà del Sindaco, analogamente a quanto descritto nell'articolo precedente, concedere l'agibilità e l'autorizzazione all'uso di detti locali previo parere degli organi tecnici comunali, dei Servizi di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL. competente territorialmente, nonché degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale.

#### Art. 88 Superficie

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

#### Art. 89 Altezza

1. L'altezza minima prevista per i locali destinati alle attività lavorative industriali ed artigianali è fissata in mt. 3.
2. Al fine di garantire il recupero di locali all'interno del centro storico e comunque nell'ambito del territorio comunale di pertinenza, per tutte quelle costruzioni aventi le stesse tipologie costruttive e comunque edificate in data antecedente il 1967, fatto salvo l'art. 13 NTA, potranno essere consentite altezze inferiori, a condizione che siano salvaguardati i rapporti di ventilazione, anche attraverso idonei sistemi meccanici alternativi che assicurino valori microclimatici sufficienti per l'intero anno solare anche in rapporto al numero delle presenze.
3. Per gli stessi fini di cui al precedente comma, è altresì consentito utilizzare locali del tipo "seminterrato" ubicati nel centro storico ed in ambienti che, per tipologia costruttiva e caratteristiche dell'immobile si rapportino ad un recupero storico artistico, avente valenza anche turistica, all'interno del territorio comunale.

#### Art. 90

## Illuminazione

1. I locali di lavoro devono essere convenientemente illuminati a luce naturale diretta, salvo deroghe per locali nei quali, per necessità tecniche dell'attività svolta, è necessario un diverso tipo di illuminazione.
2. La superficie illuminante diretta di luce naturale deve essere di almeno  $\frac{1}{8}$  della superficie del pavimento del locale.
3. L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessaria una illuminazione localizzata il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a  $\frac{1}{5}$ .
4. Devono essere assicurati, anche con adeguati mezzi di regolazione, i valori minimi di illuminazione sul posto di lavoro previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro.
5. L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro elettrico di distribuzione separatamente da quello di forza motrice.
6. La collocazione delle lampade deve essere tale da evitare abbagliamenti diretti e/o riflessi e la proiezione sulla postazione di lavoro di ombre che ostacolano il compito visivo.
7. Negli stabilimenti e negli ambienti in genere, devono essere installati mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità (art. 31 D.P.R. 547/55).

## Art. 91 Microclima

- 1.- Nei locali nei quali si svolgono attività lavorative di qualsiasi genere deve essere un ricambio d'aria con mezzi naturali o artificiali secondo le disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro.
2. Le aperture per l'aerazione naturale devono essere equivalenti a  $\frac{1}{8}$  della superficie del pavimento, riducibile fino a  $\frac{1}{16}$  se vi è idoneo sistema di condizionamento o di ventilazione.
3. Nell'ipotesi di emissione di inquinanti all'interno, deve essere installato un idoneo sistema di aspirazione separato dall'eventuale impianto di aerazione artificiale o condizionamento dell'aria.
4. Deve essere garantita, in rapporto all'attività lavorativa svolta, temperatura ed umidità dell'aria compatibili con il benessere termico degli addetti.
5. Il numero dei ricambi d'aria/ora consigliato varia da un minimo di 6-10 per fabbriche in genere e per officine ad un massimo di 20-30 per fonderie, fornaci, forni da pane, lavanderie, sale macchina e caldaie, tintorie e 30-60 per i locali di verniciatura.

## Art. 92 Locali sotterranei e seminterrati

1. Per i locali sotterranei e seminterrati si applicano le disposizioni in materia di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro.

## Art. 93 Servizi igienici

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



2. Le latrine devono essere tamponate a tutta altezza e dotate di antilatrina con lavabo. La loro superficie minima per ciascuna latrina, e ad eccezione dell'antilatrina, non deve essere inferiore a mq. 1,20 e la loro altezza minima non deve essere inferiore a mt. 2,20, le pareti ed il pavimento devono essere lavabili ed impermeabili per un'altezza minima di m. 2. la superficie del pavimento non dovrà essere inferiore a mq. 1,20 e deve avere il lato minore non inferiore a mt. 0,90 e la loro altezza minima non dovrà essere inferiore a mt. 2,20. Le suddette misure potranno essere inferiori per i locali esistenti nel centro storico, purchè ritenute idonee dall'Autorità sanitaria e dimostrata una sufficiente fruizione degli stessi.

3. Va assicurata un'adeguata ventilazione naturale.

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

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

6. Devono essere, altresì, installati:

- lavandino, almeno uno ogni 5 lavoratori occupati in un turno;
- docce, ove prescritte, nella proporzione prevista dalle vigenti disposizioni in materia.

7. Detti locali devono comunicare con gli spogliatoi e devono essere muniti di apposito spazio antiodocia utile per il deposito degli indumenti.

8. Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto e con finestra e griglia.

9. Le latrine, le docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso.

I locali esistenti nel centro storico in cui si svolgono attività economiche non alimentaristiche e senza lavoratori dipendenti, qualora sprovvisti, dovranno essere dotati di servizi igienici, anche se solo di latrine. la loro realizzazione non dovrà, comunque, modificare le caratteristiche architettoniche e di pregio del locale, in caso di impossibilità, potrà essere consentito dotarsi di servizi nelle immediate vicinanze anche in comunione con altre attività economiche.

10. I locali esistenti nel centro storico in cui si svolgono attività economiche non alimentaristiche e senza lavoratori dipendenti, qualora sprovvisti, dovranno essere dotati di servizi igienici, anche se solo di latrine. La loro realizzazione non dovrà comunque, modificare le caratteristiche architettoniche e di pregio del locale, in caso di impossibilità potrà essere consentito dotarsi di servizi nelle immediate vicinanze anche in comunione con altre attività economiche.

#### Art. 94 Soppalchi

1. Nei locali adibiti ad attività lavorativa o produttiva i soppalchi sono ammessi se realizzati a regola d'arte con idonei materiali resistenti, osservata, comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e di prevenzione infortuni.

2. I soppalchi non devono occupare una superficie maggiore della metà della superficie del locale in cui vengono costruiti.

3. L'altezza, sia nella parte superiore che in quella inferiore del soppalco, non può essere inferiore a m. 2,40 e devono comunque essere installati appositi impianti di climatizzazione, così come prescritti da 2° comma del precedente art. 89.

#### Art. 95 Barriere architettoniche

1. Per le barriere architettoniche, ove ed in quanto necessario, devono essere applicate le disposizioni contenute nella legge 9/1/1989, n. 13 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenute nei decreti ministeriali contenenti norme tecniche di applicazione.

#### Art. 96

##### Difesa dagli inquinanti

1. Fermo restando quanto prescritto al terzo comma dell'art. 91 del presente Regolamento, gli inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori) devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano ed in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante.

2. Le lavorazioni rumorose soggiacciono alle disposizioni contenute nel D.L. 277/91 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quelle previste nel presente Regolamento.

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

#### Art. 97

##### Autorimesse

1. I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme vigenti in materia d'igiene del lavoro, alla legge n. 818 del 7/12/1984 e successive modifiche ed integrazioni ed a quanto prescritto dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro nell'ambito delle rispettive competenze.

#### Art. 98

##### Locali accessori delle autorimesse

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

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

#### Art. 99

##### Lavanderie

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

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

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

4. I raccordi delle pareti e di queste con il pavimento devono essere arrotondati, per facilitare la pulizia e la disinfezione.
5. Il servizio di raccolta della biancheria sporca e di distribuzione di quella pulita deve farsi con mezzi distinti e con recipienti chiusi.
6. Un settore apposito e separato deve essere destinato a deposito della biancheria sudicia, Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.
7. Le lavanderie ad umido devono essere fornite esclusivamente e abbondantemente di acqua potabile.
8. Le lavanderie a secco classificate industrie insalubri di II° classe devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura sudetta, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria
9. I locali di queste lavanderie non devono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.
10. La ventilazione naturale è assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso, nel rispetto delle norme del presente Regolamento. Le lavanderie a secco considerate industrie insalubri di seconda classe devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddetta, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio d'aria, nel rispetto delle disposizioni di cui al successivo art. 102. I locali di queste lavanderie non devono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.
11. Nei locali provvisti di due porte contigue, sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.
12. Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano d'ingresso, in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.
13. In ogni caso, i locali devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria all'esterno e bocca di aspirazione sita in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in due minuti un volume d'aria pari alla cubatura del locale evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini; la canna di ventilazione pertanto dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.
14. Ove le caratteristiche ambientali lo esigano, la macchina lavatrice deve essere collocata, in apposito idoneo vano, con adeguato ricambio d'aria..
15. Durante il funzionamento della macchina il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di ricircolo interno di condensazione. sì che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori o di altro solvente usato.
16. Per il riscaldamento dei locali di lavorazione, non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o comunque mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).
17. E' fatto, inoltre, divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie.
18. Il personale addetto alle lavanderie a secco deve essere sottoposto a cura del proprietario alle visite preventive e periodiche in ottemperanza alle disposizioni vigenti.
19. Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria e deve essere sottoposto alla vaccinazione antitifica.

20. Nelle lavanderie in cui si usano solventi organici di qualunque natura vi devono essere idonei sistemi di captazione e di abbattimento delle emissioni in modo da non arrecare molestie o danno al vicinato. Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm. art. Per impedimenti di natura tecnica, per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse e alternative (fognatura). Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

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

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

22. I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio di Igiene Pubblica e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche annuali.

23. E' vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letteracci di ammalati affetti di malattie trasmissibili; detti effetti dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie autorizzate dal Servizio di Igiene Pubblica sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

#### Art. 100 Industrie insalubri

1. Per la classificazione e la tenuta del registro delle industrie insalubri devono essere osservate le disposizioni contenute negli artt. 216 e 217 del T.U. approvato dal R.D. 27/7/1934, n. 1265, nonché nel Regolamento Generale Sanitario approvato con R.D. del 3/2/1901, n. 45.

2. Per la classificazione delle industrie insalubri si eseguono le disposizioni contenute nel Decreto Ministeriale di cui al citato articolo 216 del T.U. delle leggi sanitarie e successive modificazioni e/o integrazioni.

#### CAPO VII STRUTTURE SOCIO-SANITARIE

#### Art. 101 Presidi ospedalieri

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

2. Per lo smaltimento dei rifiuti rivenienti dalle strutture ospedaliere di cui al primo comma deve essere osservata la normativa contenuta nel D.Lgs 5 febbraio 1997 n,22 in attuazione

della direttiva 91/156/CEE e 94/62/CEE, modificato dal D.Lgs 8 novembre 1997 n.389 e del DM 5 febbraio 1998 ed eventuali successive modifiche e/o integrazioni.

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

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

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

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

7. Per quanto attiene gli ambienti di lavoro devono essere osservate le norme di cui al D.P.R. 303/1956.

8. Per le attività implicanti la conservazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande devono essere osservate le disposizioni contenute nella legge 283/62 e successive modifiche ed integrazioni, nonché quelle contenute nel D.P.R. 327/80.

9. Devono essere osservate tutte le norme all'uopo previste negli strumenti urbanistici locali e relativi regolamenti nonché tutte le disposizioni attinenti le strutture e le attività ospedaliere contenute nelle leggi statali e regionali.

#### Art. 102

##### Case di cura private

1. Per le case di cura private devono essere osservate le disposizioni contenute nel D.M. 5/2/1977 e nella legge regionale 30/5/1985, n. 51 e successive modifiche ed integrazioni.

2. Devono essere osservate tutte le disposizioni attinenti le materie contenute nel precedente articolo.

#### Art. 103

##### Ambulatori e poliambulatori

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

#### Art. 104

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

1. Per quel che attiene i requisiti igienico-funzionali degli immobili in cui si svolgono attività di assistenza alle persone anziane, si applicano, osservate le prescrizioni di carattere generale previste dal presente Regolamento, le norme contenute nella legge Regionale 31/8/1981, n. 49 e nel Regolamento regionale 9/5/1983, n.1, contenente standard strutturali e organizzativi dei relativi servizi.

2. Sono anche applicabili, per la classificazione, le istruzioni contenute nella Circolare n. 1667/86 dell'Assessorato Regionale ai Servizi Sociali e successive istruzioni.

#### Art. 105

##### Strutture socio-sanitarie

1. Le strutture di assistenza sociale e socio-sanitaria ad utilizzazione diurna, presso le quali non è previsto il pernottamento degli ospiti, devono possedere le seguenti caratteristiche:
  - a) locali ampi, aerati, illuminati e con condizioni micro-climatiche che rispettino le norme igieniche previste in materia di igiene edilizia dal presente Regolamento e tali da rendere gradevole il soggiorno per gli assistiti e il personale addetto;
  - b) dotazione di arredi e suppellettili funzionali in rapporto alle caratteristiche fisiche e psico-fisiche degli assistiti;
  - c) locali per l'attesa, il soggiorno, le attività specifiche svolte dagli operatori;
  - d) servizi igienici in numero di uno ogni otto frequentatori, distinti per sesso e con un numero minimo di due, oltre a servizi igienici, distinti per sesso, per il personale in numero proporzionale di uno ogni dieci addetti simultaneamente presenti;
  - e) nell'ipotesi di somministrazione di pasti, le cucine, le mense ed i servizi annessi devono essere conformi alle norme del D.P.R. 327/80, alle norme del presente Regolamento in materia, nonché in possesso dell'autorizzazione di cui all'art. 2 della legge 283/62.
2. Tutte le strutture immobiliari di cui al precedente comma, nonché gli accessi ai locali devono essere in regola con le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche e con le norme in materia di sicurezza.
3. Per le strutture presso le quali è ammesso il pernottamento degli assistiti, oltre alle prescrizioni di cui ai precedenti commi, in mancanza di specifica normativa di settore, devono essere osservate le disposizioni contenute nella normativa regionale richiamata nel precedente art. 104.
4. Le strutture socio-sanitarie di cui ai commi 1 e 3 devono essere munite di specifica autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L..

#### Art. 106 Ambulatori veterinari

1. Gli ambulatori veterinari che devono, comunque, rispettare le norme igieniche di carattere generale previste dal precedente art. 103, devono essere in possesso dei seguenti, ulteriori requisiti:
  - a) essere preferibilmente allocati in immobili di tipo unifamiliare;
  - b) nell'ipotesi in cui siano allocati in immobili condominiali devono essere situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada ed essere riservati esclusivamente all'assistenza di animali di piccola taglia;
  - c) deve essere previsto un idoneo sistema di smaltimento delle deiezioni prodotte dagli animali assistiti e dei ROT;
  - d) in ogni caso devono essere adottate idonee misure per garantire la quiete degli abitanti circostanti.
2. Non può essere autorizzato, nei centri abitati, l'esercizio di cliniche veterinarie con degenza degli animali assistiti.

#### Art. 107 Farmacie

1. I locali destinati a farmacia devono essere sufficientemente spaziosi e mantenuti sempre in ottime condizioni di ordine e pulizia.
2. Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici.

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

#### Art. 108

##### Depositi di prodotti farmaceutici

1. 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 assicurare la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.
2. Detti depositi devono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della Farmacopea Ufficiale.
3. Gli ambienti destinati al personale devono corrispondere ai requisiti del D.P.R. 11/3/1956, n. 303 ed alle norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente Regolamento.

#### Art. 109

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

1. Per i requisiti igienici dei locali per l'esercizio di vendita dei presidi medico-chirurgici si applica la disciplina prevista ai commi 1, 2, 3, 4, 5 e 8 del precedente articolo 107 del presente Regolamento.

#### Art. 110

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

1. Per le strutture di terapia fisica e di riabilitazione devono essere osservate le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella Circolare dell'Assessorato Regionale alla Sanità n. 24/17624/412/4 del 25/7/1989 e nel D.P.R. 303/56.

### CAPO VIII

#### STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE

#### Art. 111

##### Alberghi e pensioni

1. Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme di cui al R.D. 24/5/1925, n. 1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi) modif. con D.P.R. 30/12/1970, n. 1437.
2. Per l'apertura di tali esercizi, è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del D.P.R. 24/7/1977, n. 616, previo parere favorevole e vincolante del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L., a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia.
3. L'autorizzazione sanitaria ha validità triennale per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentirne l'uso in qualsiasi stagione dell'anno, in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei di riscaldamento. Il parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. per il rinnovo dell'autorizzazione di cui al precedente comma deve essere reso nel termine di 60 giorni. Qualora nel predetto termine non intervenga un parere negativo l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata, previa presentazione di autocertificazione attestante la sussistenza di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente e fatto salvo, comunque, l'obbligo di uniformarsi alle eventuali prescrizioni dell'autorità sanitaria competente.
4. Quando gli alberghi e gli altri esercizi restino chiusi per oltre tre mesi, i titolari hanno l'obbligo di comunicare la data di riapertura degli esercizi stessi almeno 60 giorni prima al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L., che effettuerà i prescritti controlli, ed il cui parere deve essere reso entro 30 giorni al Sindaco. Ove nel termine suindicato non intervenga un parere negativo, l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata purché autocertificata dal richiedente la sussistenza di tutti i requisiti di legge in materia di Igiene e Sanità Pubblica. Qualora la chiusura si protragga per oltre un anno, sarà richiesto il rilascio di nuova autorizzazione.
5. Ove 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 addetto, anche temporaneamente, sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla legge 30/4/1962, n. 283 e dal D.P.R. 327/80. Il restante personale che presta servizio negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande non può essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente o comunque, non anteriore a tre mesi dalla data di assunzione, rilasciato dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L., attestante la sana costituzione fisica e l'esenzione da malattie contagiose.
6. E' fatto, in conseguenza, divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere personale sprovvisto del dovuto certificato. Tale certificato è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori, nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino servizio, anche temporaneo, negli esercizi stessi.
7. Il personale in servizio presso le strutture previste dal presente articolo, qualora contragga una malattia infettiva e diffusiva deve informare il proprio datore lavoro. Tale personale deve essere immediatamente allontanato dal lavoro. Il personale stesso, per poter riassumere servizio, dovrà sottoporsi al controllo del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L..
8. Nel caso di interruzione del servizio per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a tre mesi, il personale, prima di riprendere servizio, dovrà sottoporsi a controllo.
9. Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art. 14 del R.D. 24/5/1925, n.1102 e successive modifiche.
10. Gli alberghi, le pensioni e le locande devono avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via o comunque da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di



fabbricati addetti ad abitazioni private. Restano salve le autorizzazioni già rilasciate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento. Le autorizzazioni già rilasciate a strutture non in possesso dei requisiti possono essere rinnovate su motivata e documentata richiesta degli interessati soltanto per un ulteriore periodo non superiore a tre anni.

11. Devono essere osservate le disposizioni di legge in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.

12. Per i servizi igienici si applicano le norme previste dal presente Regolamento e, per l'igiene del lavoro, le norme contenute nel D.P.R. 303/56.

#### Art. 112 Affittacamere

1. L'attività di affittacamere deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L.

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

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

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

#### Art. 113 Abitazioni collettive

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

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

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

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

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

Art. 114  
Villaggi turistici

1. Si definisce villaggio turistico una struttura fissa ove sia possibile il soggiorno ed il pernottamento degli ospiti, l'erogazione e la somministrazione di pasti e bevande, l'esercizio di attività ludiche, sportive e quant'altro possa essere considerato utile a fini ricreativi, d'impiego del tempo libero o per lo svolgimento di attività di interesse sociale. Si applicano, in materia, le disposizioni contenute nella legge regionale 3/10/1986, n. 29 (Suppl. al B.U.R. n. 156 del 18/10/1986). Per quanto attiene invece la classificazione si applica la tabella allegata all'articolo unico della legge regionale 24/10/1986, n. 33.
2. L'apertura e la gestione dei villaggi turistici è subordinata, tra l'altro, anche alla richiesta ed al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco su parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. competente per territorio. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. acquisire in via preventiva il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo. Detta richiesta deve essere corredata da elaborati tecnici comprendenti le planimetrie dell'insediamento, i disegni relativi agli impianti e le relazioni tecniche su tutte le attività da svolgersi.
3. L'autorizzazione di cui al comma 2 è soggetta a rinnovo annuale. Decorso 60 giorni dalla data della richiesta, sempre che sia intervenuto il provvedimento di rinnovo, l'autorizzazione sanitaria si intende tacitamente rinnovata a seguito di presentazione al competente servizio Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. di autocertificazione attestante il permanere di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti per il rilascio dell'autorizzazione. E' comunque fatto obbligo al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. di procedere ai necessari ed opportuni controlli.
4. L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente comma 2 deve essere successiva e condizionata al rilascio di eventuali altre autorizzazioni sanitarie con particolare riferimento:
  - a) alla normativa sull'approvvigionamento idrico;
  - b) alla normativa in materia di smaltimento di liquami di fogna ed autorizzazione agli scarichi;
  - c) alla normativa sulla ricettività alberghiera;
  - d) alla normativa sugli alimenti e bevande;
  - e) alla normativa sull'igiene e sicurezza del lavoro;
  - f) alla normativa antinfortunistica;
  - g) alla normativa sui pubblici spettacoli;
  - h) alla normativa in materia di abbattimento di barriere architettoniche;
  - i) alla normativa sulla balneazione, ove necessario;
  - l) all'osservanza delle norme contenute nel presente Regolamento nel caso vengano svolte attività equestri o, comunque, attività che prevedano il soggiorno e la presenza di animali;
  - m) all'osservanza di quanto prescritto dal presente regolamento in materia di smaltimento di rifiuti solidi.
5. E' fatta, comunque, salva la vigente normativa statale, regionale e locale in materia di altre eventuali attività soggette al rilascio di autorizzazioni specifiche.
6. I villaggi turistici, in ogni caso, devono essere dotati di:
  - a) approvvigionamento idrico di almeno 300 litri per persona e per giorno, di cui almeno un terzo con caratteristiche conformi al consumo umano; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi, di pulizia e di ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti deve essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione;

- b) sistema di trattamento completo delle acque reflue a norma della legge 319/76 e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento;
- c) sistema idoneo di raccolta e conferimento dei rifiuti, comprendente locali per lo stoccaggio provvisorio non superiore a 24 ore a temperatura ambiente di 15 gradi degli stessi, nel rispetto delle norme contenute nel D.Lgs. 5 febbraio 1997 n. 22 e succ. mod. ed integrazioni, e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento, e comunque nel rispetto del Regolamento Comunale sui rifiuti. La prescrizione relativa ai locali per lo stoccaggio dei rifiuti è da intendersi valida sempreché compatibile con le norme urbanistiche vigenti.
- d) gruppi elettrogeni che alimentino un sistema di illuminazione di sicurezza su tutta la superficie del villaggio, con particolare riguardo agli impianti tecnologici;
- e) di infermeria di superficie non inferiore a mq. 16, con medico responsabile ed un infermiere professionale, quest'ultimo presente nel villaggio 24 ore su 24 nell'ipotesi in cui il complesso turistico sia in grado di ospitare un numero di persone superiore a 500 unità e nel caso la struttura stessa disti più di Km. 10 dal più vicino centro abitato provvisto di regolare servizio di guardia medica. Per le strutture con capacità ricettiva superiore a 1000 unità, compresi i lavoratori residenti, è obbligatoria la presenza anche di un medico 24 ore su 24. Per le strutture con capacità ricettiva al di sotto delle 500 unità o con distanze inferiori a Km. 10 da un centro abitato provvisto di guardia medica è obbligatorio un armadio di pronto soccorso munito di quei presidi che verranno indicati e verificati al momento del rilascio dell'autorizzazione dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. Resta in facoltà dei titolari di più villaggi contigui con distanza, comunque, non superiore a 2000 metri di consorzarsi per la gestione delle modalità di erogazione dell'assistenza sanitaria conforme alle prescrizioni del presente articolo, fermo restando che per la determinazione dell'assetto organizzativo si fa riferimento alla somma delle singole capacità ricettive.
- f) di servizi igienici a servizio delle camere di soggiorno nel rispetto delle norme previste per la ricettività turistica all'aperto, nonché di gruppi di servizi per le aree destinate ad attività comuni e sportive secondo le norme, al riguardo, previste dal presente Regolamento.

#### Art. 115 Campeggi

1. Per l'apertura e la gestione dei campeggi si osservano le disposizioni contenute nella legge regionale 20/5/1979, n. 35, come modificata ed integrata dalla legge regionale 3/10/1986, n. 29 e nel relativo Regolamento 21/7/1980, n. 1. Si applicano, per la classificazione, le disposizioni contenute nella citata legge regionale 3/10/1986, n. 29, come modificata dall'articolo unico della legge regionale 24/10/1986, n. 33.
2. Per quanto non previsto dalle disposizioni indicate nel primo comma, si applica la normativa statale, regionale e locale, nonché quanto contenuto nel presente Regolamento.
3. L'apertura e la gestione dei campeggi e delle strutture agli stessi assimilabili è subordinata, tra l'altro, alla richiesta ed al rilascio di specifica autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco previo parere favorevole e vincolante del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. competente per territorio. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. L'autorizzazione di cui al precedente comma ha carattere generale.

Art. 116  
Soggiorni di vacanza per minori

1. I locali e gli immobili da adibire a soggiorno di vacanza per minori sono soggetti ad autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco su conforme parere favorevole del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. competente per territorio, al quale compete anche la vigilanza igienico-sanitaria.
2. Per i predetti soggiorni di vacanza per minori, si applicano le disposizioni contenute nel precedente articolo 113.
3. Tutte le attività, comprese quelle di ristorazione, sono soggette alla specifica normativa statale, regionale e locale in materia, ivi compresa quella prevista dal presente Regolamento.
4. Nella ipotesi di integrazione di soggetti portatori di handicap devono essere osservate tutte le disposizioni contenute nella speciale normativa, ivi compresa quella relativa all'eliminazione delle barriere architettoniche.
5. Le attività di integrazione socio-sanitaria dei soggetti portatori di handicap devono essere svolte da personale specializzato d'intesa con i servizi riabilitativi dell'Azienda U.S.L. competente per territorio.
6. Deve essere, in ogni caso, assicurata l'assistenza medica, infermieristica e sociale.

CAPO IX  
STRUTTURE SPORTIVE E PER IL TEMPO LIBERO

Art. 117  
Locali di pubblico spettacolo

1. I teatri, i cinema ed in genere tutti gli edifici o i locali adibiti a pubblici spettacoli, , devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti, ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici o con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura non deve essere in ogni caso inferiore a mc. 4 per persona.
2. Ogni locale di cui al precedente comma deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca con regolare antilatrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 pubblici utenti.
3. Ogni latrina, distinta per i due sessi, compresi gli ambienti destinati agli orinatoi, deve essere preceduta da una antilatrina, munita di un lavabo ad acqua corrente, scarico libero a chiusura idraulica, corredato di erogatore di sapone liquido o in polvere e di asciugatura elettrica o monouso.
4. Tanto la latrina che l'antilatrina devono essere ventilate direttamente dall'esterno. Si può consentire che, ove non sia possibile altrimenti, la ventilazione si effettui attraverso sistemi di areazione artificiale. Ogni locale deve, in ogni caso, disporre di almeno un servizio igienico accessibile a portatori di handicap secondo le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche.
5. Ogni locale di ritrovo, o esercizio, o stabilimento, deve essere dotato di impianto di acqua potabile, con rubinetti di erogazione a disposizione dei frequentatori ed in numero adeguato alla ricettività del locale.
6. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere tali da garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc. 30 per persona per ora.
7. La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimento fino all'altezza di mt. 2 non deve superare in ogni caso mt. 0,7 al secondo. Gli

impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da assicurare le seguenti condizioni ambientali di benessere:

- d'estate: temperatura interna non inferiore di oltre 7 gradi C rispetto all'esterno ed umidità relativa compresa tra il 40-50%;
- d'inverno: temperatura interna tra 18-20 gradi C ed umidità relativa compresa tra 40-60%.

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

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

9. Per quant'altro non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento e della Circolare 16/51 del Ministero degli Interni, e successive modifiche, nonché tutte le norme di sicurezza, anche costruttive e di arredamento, prescritte dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza pubblica e di protezione civile. Sono fatte salve le prescrizioni in materia impartite dalla Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo e la competenza in materia dei Vigili del Fuoco.

10. I posti a sedere devono distare dalla schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e, comunque, mai meno di m. 6, se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo devono essere distanti almeno quanto i 3/4 del diametro trasversale dello schermo.

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

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

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

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

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

#### Art. 118

#### Impianti sportivi all'aperto e chiusi

1. Per la costruzione di impianti sportivi all'aperto e chiusi si applicano le disposizioni previste in materia dalle vigenti leggi statali, regionali e regolamenti sugli impianti stessi, fatte salve le norme sulla sicurezza, nonché la normativa vigente in materia di Commissione di Vigilanza sui pubblici spettacoli e quella sulla protezione civile.
2. Sono fatte salve tutte le norme previste dal presente Regolamento per tutte le attività collaterali all'esercizio degli impianti.
3. Ogni impianto deve essere dotato di almeno due servizi igienici con regolare antilatrina, divisi per sesso, fino a duecento possibili spettatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio per un incremento di duecento altri utenti.
4. Gli impianti sportivi devono essere muniti di spogliatoi di sufficiente ampiezza in rapporto agli sport praticati in numero di almeno uno per ogni squadra con dimensioni di mq. 3 per ogni unità, nonché piastrellati per un'altezza di m. 2, muniti di docce e servizi igienici, realizzati secondo le norme contenute nel presente Regolamento.
5. Per tutto quanto non previsto dal presente articolo e dall'art. 117, si applicano, in quanto compatibili con le particolarità costruttive dei singoli impianti, le disposizioni contenute nel D.M. 10/9/1986 (G.U. n. 215 del 16/9/1986) e le sue eventuali modifiche e/o integrazioni.

#### Art. 119

##### Circoli ricreativi e culturali

1. I circoli ricreativi e culturali devono essere allocati in ambienti che rispettino le norme previste dal presente Regolamento in materia di igiene abitativa.
2. Detti circoli devono essere ubicati in locali posti al piano terra o sopraelevato, con accesso diretto dall'esterno. Possono trovare collocazione anche nei piani superiori a condizione che non siano confinanti con appartamenti ad uso abitativo e, nel caso confinino con locali ad uso uffici o a studi professionali.
3. I circoli ricreativi e culturali non possono essere tenuti in esercizio in locali interrati e seminterrati.
4. E' obbligatoria una dotazione di servizi igienici adeguata e proporzionata al numero dei frequentatori.
5. L'apertura di circoli culturali e ricreativi anche privati, in relazione alla loro destinazione d'uso, è subordinata all'autorizzazione dell'Autorità comunale previo parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L..

#### Art. 120

##### Arene estive

1. L'apertura e la gestione delle arene estive devono soggiacere alla normativa sui pubblici spettacoli.
2. Il piano di calpestio delle arene estive deve essere pianeggiante, eventualmente in lieve pendenza, non superiore mai al rapporto 1/20, senza asperità e senza avvallamenti che possano costituire causa di inciampo, senza polvere sollevabile o fango.
3. Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale ed ai palchi, devono corrispondere alle norme di P.S.. In particolare i gradini devono essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli facilmente visibili. I gradini devono essere a pianta rettangolare con pedata di almeno 30 cm. ed alzata non superiore a cm. 17.
4. Dette norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per le sale cinematografiche.

5. Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena, non devono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.
6. Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti alla attività propria del locale.
7. Per quanto concerne i servizi igienici si richiamano le disposizioni contenute nell'art. 117, commi 2, 3, 4 del presente Regolamento.
8. Si applicano le disposizioni contenute nei commi 10, 11, 12, 13, 14, 15 dell'art. 117 del presente Regolamento.

#### Art. 121

##### Palestre e istituti di ginnastica

1. L'apertura di palestre e di istituti di ginnastica ad uso diverso da quello scolastico è autorizzata dal Sindaco, acquisito il parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. competente per territorio.
2. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono essere dotati di ventilazione diretta, assicurata da apertura di superficie non inferiore a 1/8 di quella del pavimento; nel caso in cui non fosse possibile disporre di adeguata ventilazione naturale può, su parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. essere ammessa la ventilazione artificiale dei locali nella misura di almeno 30 mc/aria/persona/ora. Il parere di cui sopra deve tenere conto in ogni caso delle caratteristiche strutturali dei locali rispetto al tipo di attività svolta, alle condizioni microclimatiche (illuminazione, umidità, rumore, ionizzazione dell'aria, ecc.) e di sicurezza. Si deve, comunque, rispettare un'altezza minima di m. 3,00 e deve essere prevista un'uscita di sicurezza oltre l'ingresso principale. Dette strutture non possono essere allocate in ambienti interrati o seminterrati.
3. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica indipendentemente degli usi a cui sono destinati, devono disporre di spogliatoi distinti per sesso, di superficie non inferiore a mq. 20. Per ciascun utente presente devono essere disponibili non meno di mq. 1 di superficie all'interno dello spogliatoio. Devono, in ogni caso, essere provvisti complessivamente di almeno 2 WC; 2 lavabi; 4 docce. Tale dotazione deve essere integrata nella misura di 1 doccia per ulteriori 15 frequentatori oltre i primi 30, 1 WC ogni ulteriori 10 frequentatori ed 1 lavabo per ulteriori 20 frequentatori.
4. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso a cui sono destinati, devono assicurare la presenza di un direttore tecnico in possesso del diploma di professore di educazione fisica rilasciato dall'I.S.E.F..
5. Qualunque altro intervento effettuato di tipo curativo deve prevedere la presenza di un Direttore medico, nonché di personale professionalmente abilitato all'esercizio delle professioni sanitarie e delle corrispondenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie (terapisti delle diverse specialità, massofisiochinesiterapisti, massaggiatori, ecc.).
6. Tutti gli impianti previsti dal presente articolo devono osservare le disposizioni vigenti in materia di abbattimento delle barriere architettoniche, nonché quelle previste dalle vigenti disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro. Ove vengano praticati interventi di tipo curativo, gli impianti devono adeguarsi altresì ai requisiti e agli standard previsti per gli impianti destinati ad attività sanitarie e assistenziali.

#### Art. 122

##### Parchi giochi

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

#### Art. 123

##### Piscine

1. Per quanto attiene la disciplina delle caratteristiche costruttive, di manutenzione e di gestione delle piscine di uso pubblico si applicano le norme emanate dal Ministero della Sanità: atto di intesa tra Stato e Regioni relativo agli aspetti igienico-sanitari concernenti la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio pubblicato sulla G.U. del 17/2/1992 S.O. n. 32 in conformità ai provvedimenti e alle direttive nazionali e regionali.

#### CAPO X

##### STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI

#### Art. 124

##### Asili nido

1. Per la costruzione e gestione di asili-nido si applicano le disposizioni contenute nella legge 6/12/1971, n. 1044 e nella legge regionale 3/3/1973, n. 6.
2. Gli asili-nido devono essere ispezionati da un medico del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. e/o da un assistente sanitario dello stesso servizio con frequenza bimestrale.
3. Tutto il personale deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della legge 283/1962.
4. E' fatto obbligo al responsabile sanitario e/o alla coordinatrice di comunicare con immediatezza al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. ogni caso, anche sospetto, di malattia infettiva e contagiosa che si verifichi nei bambini ospitati.

#### Art. 125

##### Nurseries



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

#### Art. 126 Scuole pubbliche

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

#### Art. 127 Istituti privati di istruzione

1. Per gli istituti privati di ogni ordine e grado, comprese le autoscuole o i corsi di formazione professionale si applicano i parametri previsti dal presente Regolamento per le scuole pubbliche, facendo, comunque, salve le prescrizioni di cui alla Circolare del Ministero alla Pubblica Istruzione n. 377 del 9/12/1987 (G.U. n. 297 del 21/12/1987), le quali prevedono un rapporto spazio/allievo non inferiore a m.q. 1/alunno con riferimento alla superficie netta dell'aula.

2. L'apertura deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole del competente Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L., al quale compete anche la vigilanza igienico-sanitaria.
3. I locali devono essere muniti di agibilità specifica all'uso e devono avere ingressi separati ove allocati in edifici condominiali.
4. E' fatto divieto di adibire all'uso di cui al presente articolo locali interrati o seminterrati.

#### Art. 128 Biblioteche e Musei

1. Le biblioteche ed i musei sia pubblici che privati, aperti al pubblico o di uso pubblico devono essere allocati in ambienti idonei, con altezza non inferiore a m. 3,00, con sufficiente aerazione, sia naturale che integrata con impianti di ventilazione e condizionamento secondo i parametri previsti nel Capo IV del Titolo II del presente Regolamento relativo alla disciplina dell'igiene abitativa.
2. I locali adibiti a biblioteca e/o museo devono essere, inoltre, illuminati in modo idoneo rispetto alle finalità perseguite e, comunque, non inferiore a 500 lux sul piano di lettura.
3. I citati locali devono disporre di idonei servizi igienici per il pubblico, divisi per sesso, dislocati almeno una coppia per piano.
4. Devono essere previsti idonei servizi igienici e spogliatoi, distinti per sesso, per il personale addetto e nel rispetto delle disposizioni, in merito, previste nel presente Regolamento.
5. Gli uffici di gestione dei relativi servizi devono possedere i requisiti propri dell'igiene abitativa con altezza di almeno m. 2,70.
6. Gli ambienti di esposizione e di studio devono essere costantemente tenuti in idonee condizioni igieniche per il rispetto del decoro ed in modo da evitare la dispersione di polveri.
7. Sono fatte salve le norme di sicurezza e di prevenzione incendi, la normativa statale in materia, nonché quanto prescritto al comma 9 del precedente art. 117.
8. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche alle pinacoteche e, comunque, a tutti gli immobili adibiti a fini espositivi e culturali.
9. Devono essere rispettate le norme relative all'abbattimento delle barriere architettoniche.

#### CAPO XI ESERCIZI PER L'IGIENE DELLA PERSONA

##### Art. 129 Barbieri e parrucchieri

1. Le attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e per donna sono disciplinate da apposito regolamento deliberato dal Consiglio Comunale con le modalità e procedure prescritte dalla legge 14/2/1963, n. 161, così come modificata con legge 23/12/1970, n. 1142.
2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.
3. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio delle attività previste dal presente articolo su parere favorevole del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L. competente per territorio, il quale ha l'obbligo di accertare l'idoneità dei locali e delle relative attrezzature sotto il profilo igienico-sanitario (privilegiando quelle monouso).
4. I titolari, ed il personale subordinato a detta attività artigianale, devono sottoporsi ad accertamenti clinico diagnostici presso il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento

di Prevenzione dell'azienda U.S.L., competente per territorio, onde accertare la sussistenza di patologie infettive e/o diffuse, ovvero affezioni micotiche o virali della cute, comunque trasmissibili. Per detto fine tutto il personale deve essere in possesso del Libretto di Idoneità sanitaria.

5. Al fine di evitare propagazione e contagio di malattie altamente diffusibili e pericolose, quali si rappresentano nell'epatite B, e nell'infezione da HIV, è fatto espresso divieto di riutilizzare su differenti utenti gli attrezzi muniti di lame taglienti (quali ad esempio i rasoi), che al riguardo, dovranno essere esclusivamente del tipo monouso.

#### Art. 130

##### Estetisti

1. L'attività di estetista è disciplinata dalle disposizioni contenute nella legge 4/1/1990, n. 1 (Gazz. Uff. Serie Generale n. 4 del 5/1/1990), nonché dalle norme emanate dalla Regione e dal Comune di cui all'art. 5 della legge stessa.

2. Le attività di cui al primo comma non possono essere praticate in forma itinerante.

3. L'apertura di un esercizio di estetista è subordinata al rilascio dell'autorizzazione da parte del Sindaco previo parere favorevole del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda U.S.L., sui requisiti igienici dei locali, sull'idoneità delle attrezzature e delle suppellettili (preferibilmente monouso) e sull'osservanza delle norme di sicurezza per quanto riguarda l'uso di apparecchi elettromeccanici di per uso estetico. Sono, comunque, fatte salve le norme regionali.

4. E' vietato l'uso di apparecchi elettromedicali di qualsiasi specie non compresi nell'allegato di cui alla richiamata legge 4/1/1990, n. 1.

5. Deve essere rispettata la normativa sulla preparazione ed impiego dei cosmetici.

6. Per quanto attiene il personale, devono applicarsi le norme di cui al comma 4 dell'art. 129

### TITOLO III

#### IGIENE DELL'AMBIENTE

##### CAPO I

#### ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

#### Art. 131

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

1. L'approvvigionamento e l'uso di acque destinate al consumo umano debbono avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle disposizioni contenute nel T.U. 27/7/1934, n. 1265, nell'art. 2 della legge 10/5/1976, n. 319 e successive modifiche, nel D.P.R. 3/7/1982, n. 515 e nel D.M. 26/3/1991 (G.U.S.G. n. 84 del 10/4/1991), nella legge regionale 10/12/1983, n. 24 e secondo le caratteristiche tecniche stabilite con D.P.R. 24/5/1988, n. 236, nonché con riferimento ad altra normativa statale, regionale ed ai regolamenti sia comunali che degli Enti preposti all'erogazione dell'acqua potabile nella Regione Puglia (E.A.A.P.).

Art. 132  
Schedario delle fonti approvvigionamento

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

Art. 133  
Protezione delle sorgenti e delle opere di presa

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

Art. 134  
Dotazione idrica

1. La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale per l'abitabilità o l'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.
2. Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è posto l'obbligo dell'allacciamento allo stesso.
3. Ove non sia possibile, a breve termine, l'approvvigionamento dal pubblico servizio, il Sindaco, su parere del Servizio di igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati all'erogazione di acqua non potabile.

4. In tutti i casi nei quali la dotazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento è fatto obbligo al titolare, prima di utilizzare a scopo potabile un'acqua dolce di origine sotterranea (sorgenti, pozzi trivellati o a scavo, cisterne, serbatoi, ecc.), di praticare una serie di analisi complete così come indicato, per il controllo di qualità, dal D.M. 26/3/1991, Allegato III.

5. Qualora, invece, a scopo potabile, si utilizza acqua dolce di origine superficiale, valgono, per il titolare, ai fini del controllo di qualità, le disposizioni di cui al DPR 515/94 nonché quelle di cui al D.M. 26/3/1991 - Allegato III, lett. a), punto 2 del sottoparagrafo A).

#### Art. 135

##### Escavazione di pozzi

1. Nelle zone non servite da acquedotto, e solamente in esse, è consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico, previa autorizzazione del Genio Civile, autorizzazione all'uso rilasciata dal Sindaco, previo parere del Servizio di igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL.

2. Le caratteristiche dei pozzi ad uso potabile devono essere quelle indicate nell'Allegato II al D.M. 26/3/1991.

3. L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi è soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e spese del proprietario, sia prima dell'inizio dell'uso dell'acqua, sia successivamente al rilascio dell'autorizzazione prevista, secondo quanto indicato ai comma 4 e 5 del precedente art. 134.

#### Art. 136

##### Serbatoi

1. La costruzione e la installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti, secondo le indicazioni tecniche impartite dal Servizio di igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL, nel rispetto di quanto previsto dal D.M. 26/3/1991 e dalle norme successive emanate in materia.

2. Sono, comunque, vietati tali stoccaggi dell'acqua quando la stessa proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è previsto l'uso di autoclavi.

3. I serbatoi debbono essere opportunamente sottoposti a manutenzione e disinfezione periodiche.

4. Di norma le cisterne di accumulo private non possono essere interrato, fatto salvo i casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne debbono essere approvate dal Sindaco, su parere del Servizio di igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL.

#### Art. 137

##### Rete idrica

1. La rete idrica esterna deve essere costruita nel rispetto delle caratteristiche tecniche previste dalla legislazione in materia sull'istituzione dell'E.A.A.P., nonché di quelle indicate dal D.M. 26/3/1991.

2. Le reti di distribuzione interna devono essere costruite con materiali idonei, in modo da evitare inquinamento dell'acqua potabile, nonché fuoriuscita dell'acqua stessa con infiltrazione nelle costruzioni.

3. La rete idrica interna deve essere anche dotata di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.
4. Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possono miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualsiasi altra provenienza.

#### Art. 138 Rete idrica e fognante

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

#### Art. 139 Giudizio di qualità e di idoneità d'uso

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

#### Art. 140 Inquinamento delle acque di uso potabile

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

### CAPO II TOP ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA DALL'INQUINAMENTO

#### ART. 141 Richiami normativi

1. Lo smaltimento delle acque di qualunque origine e dei fanghi rivenienti da processi depurativi di liquami deve avvenire nel rispetto delle norme contenute nelle leggi statali e regionali al fine di tutelare tutte le acque superficiali e sotterranee, interne e marine, sia pubbliche che private, in particolare con riferimento alle disposizioni di cui alla legge 10

maggio 1976 n.319 e successive modifiche ed integrazioni, alla legge regionale 19/12/1983, n. 24 ed ai Regolamenti regionali n. 1 del 20/2/1988 e nn. 1, 2, 3, 4, 5 del 3/11/1989, nonché delle delibere del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento del 4/2/1977 e del 30/12/1980 oltre le successive norme.

#### Art. 142 Acque meteoriche

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

#### Art. 143 Deflusso delle acque

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

#### Art. 144

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

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

#### Art. 145

##### Autorizzazione allo smaltimento dei liquami

1. Conformemente a quanto previsto dall'ultimo comma dell'art. 9 della legge 10/5/1976, n. 319 tutti gli scarichi devono essere autorizzati.
2. L'autorizzazione è rilasciata dall'Autorità competente (Amministrazione Comunale o Amministrazione provinciale) in relazione al sistema prescelto di recapito finale dell'effluente nel rispetto della normativa statale vigente, nonché delle norme regionali e delle deleghe all'uopo conferite dall'Amministrazione regionale.
3. L'autorizzazione di cui al precedente comma è rilasciata, a richiesta del gestore dell'impianto, con l'osservanza delle modalità previste dalla vigente normativa.
4. Fatte salve successive variazioni, le autorizzazioni agli scarichi delle pubbliche fognature, comprese quelle di insediamenti civili di cui al quarto comma del precedente art. 144, devono essere rilasciate con l'osservanza delle modalità prescritte dagli artt. 14 e 14/bis del regolamento regionale n. 5 del 3/11/1989.
5. Il rilascio delle autorizzazioni di cui al presente articolo, da parte della competente autorità è subordinato all'acquisizione del vincolante ed obbligatorio parere degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale così come previsto dalla legge n. 319 del 10/5/1976 e successive modifiche ed integrazioni.



#### Art, 146

##### Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi

1. Lo smaltimento dei liquami provenienti da insediamenti produttivi, come definiti nell'art. 1/quarter della legge 8/10/1976, n. 690, deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla legge 10/5/1976, n. 319 e successive modifiche ed integrazioni, anche con riferimento alle deliberazioni del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque e secondo i limiti di accettabilità all'uopo contemplati dalla normativa vigente.
2. Sono considerate anche insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nelle deliberazioni del 4/2/1977 e dell'8/5/1980 del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento.
3. Ove gli insediamenti produttivi recapitino i propri scarichi nella pubblica fognatura, si devono osservare le prescrizioni regolamentari dell'Ente gestore della fognatura stessa.

#### Art. 147

##### Smaltimento delle acque di vegetazione

1. Per lo smaltimento delle acque di vegetazione devono essere applicate le disposizioni di cui alla legge 11 novembre 1996 n. 574 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo le modalità ed i termini nella stessa disciplinati.
2. Le autorizzazioni allo scarico sul suolo devono essere rinnovate annualmente a cura dell'Autorità comunale, prima dell'inizio della campagna olearia.
3. Nel provvedimento di autorizzazione devono essere fissati i criteri di smaltimento e devono essere indicati, altresì, i terreni destinati allo spandimento e le coltivazioni insistenti sugli stessi e le quantità.
4. Alla richiesta di autorizzazione deve essere allegata, tra l'altro, una relazione del tecnico autorizzato in cui si dichiara il rispetto di quanto previsto dalle disposizioni di cui alla legge 11 novembre 1996 n. 574, nonché una relazione geologica ed idrogeologica da cui si evinca che lo smaltimento delle acque di vegetazione sul suolo non arrecherà danno alle falde acquifere.
5. Alla fine della campagna olearia, entro trenta giorni dall'ultimo smaltimento, i titolari dei frantoi oleari devono presentare al competente Servizio di Igiene Pubblica una relazione a firma di tecnico qualificato, con allegate analisi in conformità a quanto prescritto al punto 2.8 dell'Allegato 5 alla delibera del Comitato dei Ministri per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4/2/1977 in applicazione dell'art. 2 della legge 319/76.

#### Art. 148

##### Trasporto dei liquami

1. I reflui rivenienti da insediamenti civili e produttivi, raccolti in vasche tipo Imhoff, anche nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento regionale n. 4 del 3/11/1989, devono essere trasportati da appositi automezzi muniti di idoneo sistema di aspirazione e svuotamento.
2. L'autorizzazione alla raccolta e trasporto dei liquami di cui al precedente comma è rilasciata dall'Amministrazione Provinciale ove ha sede la ditta che effettua il trasporto, sempreché iscritta nell'apposito Albo nazionale secondo le prescrizioni contenute nel regolamento approvato con D.M. 21/6/1991, n. 324.
3. Il liquame trasportato deve essere smaltito obbligatoriamente in impianti di depurazione trattamento dei reflui stessi, allo scopo autorizzati.
4. I veicoli autorizzati per il trasporto di liquami devono essere in possesso di attestato di idoneità rilasciato dal competente organo di controllo nel cui territorio ha sede la ditta che

effettua il trasporto, previo accertamento dei requisiti tecnici del veicolo stesso ed, in particolare, della perfetta tenuta delle cisterne.

5. Tutte le operazioni di raccolta e trasporto dei liquami devono avvenire in modo da evitare qualsiasi forma di inquinamento, fuoriuscita di liquame ed emanazione di cattivi odori.

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

7. Fatte salve le prescrizioni dell'Autorità Provinciale, la Ditta deve rilasciare al proprietario dell'insediamento civile ricevuta in cui sia indicata la data e l'ora dell'avvenuto svuotamento, la quantità caricata, la sede finale di smaltimento.

#### Art. 149

##### Vigilanza e controllo

1. L'attività di vigilanza e controllo sugli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati compete alle autorità indicate nella legge 319/76, nonché previste dall'art. 14 del regolamento regionale 3 novembre 1989 n. 5 e dall'art 14 lettera e) della legge 8/6/1990, n. 142.

2. A tal fine le Autorità richiamate nel precedente comma si avvalgono del supporto e della collaborazione degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

#### CAPO III

##### ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA

#### Art. 150

##### Corsi d'acqua superficiali

1. E' severamente vietato immettere qualsivoglia tipo di liquame riveniente da insediamenti civili e/o da insediamenti produttivi nei torrenti, nei ruscelli, nei fiumi, nei laghi (naturali o artificiali).

2. Gli eventuali scarichi in mare devono essere autorizzati dall'Autorità preposta al controllo secondo le modalità previste dalle leggi in vigore.

3. E' vietato abbandonare qualunque rifiuto o qualunque oggetto che possa essere nocumento all'ambiente o alla salute pubblica nei corsi d'acqua superficiali e in mare, ivi compresi gli oggetti in plastica, in metallo, in vetro.

#### Art. 151

##### Canali di bonifica e di drenaggio

1. I canali di bonifica e di drenaggio devono essere costantemente tenuti in perfetto stato di efficienza, liberi da accumuli di materiali di qualunque natura che possano ostacolare il normale deflusso delle acque, con i margini sgombri da rovi, nonché con idonee barriere di altezza non inferiore a m. 0,90 lungo i margini stessi al fine di evitare il rischio di precipitazione di persone, animali e mezzi.

2. A quanto prescritto nel primo comma deve provvedere l'Ente o la persona fisica gestore dei canali di bonifica e di drenaggio.

3. E' severamente vietato smaltire nei canali di bonifica e di drenaggio liquami rivenienti da insediamenti civili e/o produttivi.

4. Non può essere rilasciata autorizzazione allo smaltimento di acque rivenienti da impianti di depurazione civili, anche se conformi ai parametri previsti dalla tabella A) della legge 319/76, se non sia acquisito da parte dell'Autorità comunale il parere favorevole dell'Ente o persona fisica gestore, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

#### CAPO IV IGIENE DEL SUOLO

##### Art. 152 Riferimenti legislativi

1. In materia di igiene del suolo valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela e, in particolar modo, le leggi che disciplinano lo smaltimento dei reflui (D.Lgs 22/97 e sue succ. mod; D. Legge Regionale 30/86, Regolamento Regionale n. 2/89, e successive normative emanate in materia, delibera C.I.T.A.I. 27/7/1984).

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

##### Art. 153 Pulizia del suolo

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

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

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

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

5. I concessionari di suoli pubblici, anche per tempi limitati, devono provvedere alla pulizia delle aree avute in concessione.

##### Art. 154 Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani

1. L'attività di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, compresa l'attività di raccolta e trasporto, è esplicita dai Comuni con le modalità previste in materia dalle normative vigenti, ed osservando la disciplina per la raccolta differenziata come contemplata dal D.M. 29/5/1991.

2. La disciplina dei servizi dei rifiuti solidi urbani è stabilita dall'apposito Regolamento adottato con separato provvedimento e nelle forme di legge.

##### Art. 155 Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi

1. L'attività di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti classificati speciali, tossici e nocivi a norma del disposto di cui al D.Lgs 5/2/77 n.22 e successive modificazioni ed integrazioni

deve avvenire secondo le modalità ivi disciplinate con l'osservanza delle disposizioni contenute nella delibera 27/7/1984 del C.I.T.A.I. ex art. 5 del citato D.P.R., nonché secondo quanto previsto nella successiva normativa statale.

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

#### Art. 156

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

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

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

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

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

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

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

#### CAPO V

##### ARIA

#### Art. 157

##### Riferimenti legislativi

1. In materia di qualità dell'aria valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela ed, in particolare, l'art. 104 del D.P.R. 616/77, la legge 13/7/1966, n. 615 e successive modifiche ed integrazioni, i regolamenti di esecuzione approvati con D.P.R. 1391/70 e DD.PP.RR. nn. 322 e 323/1971, la legge n. 437 del 3/6/1971, la legge regionale n. 31 del 16/5/1985, il D.P.R. 203 del 24/5/1988, il D.P.C.M. 240 del 4/6/1988, il D.M. 8/5/1989, il D.P.C.M. 21/7/1989, il D.P.C.M. 12/7/1990, i DD.MM. 20/5/1991 ed il D.P.R. 25/7/1991, il D.P.R. n. 485 del 10/5/1982, la legge n. 818 del 7/12/1984 ed il D.P.R. n. 214 del 28/5/1988 e norme successive.

#### Art. 158

##### Impianti termici ed industriali

1. Per la disciplina autorizzativa e di controllo di tutti gli impianti che possano dar luogo ad emissioni nell'atmosfera, nonché, per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche dei combustibili ed al loro impiego, per il riferimento ai valori limite ed ai valori guida per gli inquinanti dell'aria nell'ambiente esterno e dei relativi metodi di analisi, campionamento e valutazione ed, infine, per i limiti delle emissioni inquinanti ed i relativi metodi di campionamento, analisi e valutazione, valgono le disposizioni di cui al precedente art. 157.

#### Art. 159

##### Inquinamento da autoveicoli

1. Fatte salve le disposizioni statali e regionali in materia, è severamente vietato, durante la sosta, sia pure temporanea, tenere in moto autoveicoli, motoveicoli, autocarri e qualsiasi altro veicolo a motore azionati con qualunque tipo di carburante.
2. Uguale divieto è fatto per la sosta dei veicoli di cui al primo comma presso i distributori di carburante ovunque essi siano ubicati.
3. E' fatto, altresì divieto di effettuare presso officine meccaniche prove di motore all'aperto, dovendosi, per queste, comunque, rispettare le norme citate contenute nell'art. 97 del presente Regolamento.
4. Gli autobus delle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che emettono gas di scarico nella zona posteriore dell'autoveicolo e al di sopra del tetto della cabina.

#### Art. 160

##### Depositi di materiale

1. E' fatto divieto di tenere all'aperto qualsiasi deposito di materiale che possa provocare cattivi odori tali da arrecare molestia agli abitanti delle zone circostanti e, comunque, all'ambiente di vita e di lavoro.
2. Su proposta del Servizio di Igiene Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, e/o degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale il Sindaco può ordinare l'adozione di misure idonee a rimuovere l'inconveniente.

#### Art. 161

##### Protezione di materiali trasportati da autocarri

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

#### CAPO VI

##### RUMORI E VIBRAZIONI

#### Art. 162

##### Campo di applicazione

1. Fermo restando quanto previsto dalla legislazione in vigore in tema di protezione dei lavoratori contro il rischio di esposizione al rumore durante il lavoro ed, in particolar modo, agli artt. 38 e segg. del D. Legisl. 15/8/1991, n. 277, per quanto attiene i limiti massimi di

esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno si rinvia al D.P.C.M. 1/3/1991 (G.U.S.G. n. 57 dell'8/3/1991) così come modificato ed integrato dalla legge 26 ottobre 1995 e al D.P.C.M. 14 novembre 1997.

#### Art. 163

##### Definizione e modalità di rilevamento

1. Per quanto attiene alle definizioni ed alle modalità di rilevamento del rumore, si rinvia integralmente agli Allegati del richiamato D.P.C.M. 14/11/1997.

#### Art. 164

##### Individuazione delle aree

1. Il Comune individua le aree in cui deve essere suddiviso il proprio territorio, in base alle indicazioni di cui alle richiamate normative dello stato.
2. L'individuazione delle aree di cui al primo comma è deliberata dal Consiglio Comunale, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.

#### Art. 165

##### Limiti massimi ammissibili

1. Fatti salvi i limiti fissati nella richiamata normativa, è data facoltà al Sindaco, nel periodo 15 giugno - 15 settembre, di disporre, su parere del Servizio di Igiene Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, che i valori dei limiti massimi del LEQ (livello sonoro equivalente), e di determinate classi, nelle ore pomeridiane dalle 13,30 alle 15,30 corrispondano ai valori riferimento notturni.
2. Per i veicoli a motore si applicano le norme contenute nei DD.MM. di attuazione delle direttive C.E.E..

### CAPO VII

#### RADIAZIONI IONIZZANTI

#### Art. 166

##### Riferimenti legislativi

1. Per quanto attiene alla protezione della popolazione e dei lavoratori contro i rischi da radiazioni ionizzanti si applica la normativa statale e regionale vigente in materia (legge 31/12/1962 n. 1860, D.P.R. 13/2/1964 n. 185, D.M. 26/10/1966, D.M. 27/7/1966, D.M. 6/6/1968, D.P.R. 24/9/1968 n. 1428, legge 19/12/1969 n. 1008, D.M. 14/7/1970, D.P.R. 30/12/1970 n. 1450, D.M. 2/2/1971, D.P.R. 12/12/1972 n. 1150, D.M. 1/3/1974, D.M. 15/2/1974, legge 2/8/1975 n. 393, D.M. 4/8/1977, D.M. 4/1/1977, D.M. 13/5/1978, D.M. 4/11/1982) e norme successive.
2. La attività di vigilanza sotto il profilo della tutela della pubblica salute è esercitata dal Servizio di Igiene Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, competente per territorio in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

## CAPO XIII USO DEGLI ANTIPARASSITARI

### Art. 167 Riferimenti legislativi

1. Per l'uso degli antiparassitari in agricoltura si richiamano le disposizioni contenute negli artt. 5, lett. h) e 6 della legge 30/4/1962, n. 283, nel D.P.R. 3/8/1968, n. 1255 e successive modifiche ed integrazioni , nell'O.M. 18/7/1990 e nella circ. 16/12/1991, n. 25 (G.U. del 20/12/1991).

### Art. 168 Locali di deposito e vendita Mezzi di trasporto

1. Fatte salve le disposizioni previste dalla legislazione in materia, i locali da adibire a deposito dei presidi sanitari devono possedere i seguenti requisiti:  
a) essere separati e non comunicanti con case di abitazione, locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;  
b) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;  
c) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;  
d) disporre di un vano o di armadi per tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe.

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

### Art. 169 Modalità d'uso: obbligo di comunicazione

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

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

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

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

- h) l'indicazione del/dei mezzo/i con cui sono effettuati i trattamenti;  
i) il sistema previsto per lo smaltimento dei contenitori vuoti.
4. Devono essere rispettate tutte le prescrizioni relative alla legislazione sull'obbligo del "quaderno di campagna", al D. Min. San. 21/1/1991 n. 217, al D. Min. San. 2/7/1992 n. 436 e seguenti.

#### Art. 170

##### Modalità d'uso: condizione di esecuzione

1. Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare.
2. Devono essere apposte, durante il trattamento e durante l'intervallo di agibilità, la segnalazione del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell'intervallo di agibilità, se previsto, per il presidio sanitario utilizzato.
3. Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuale necessari a seconda delle modalità di trattamento.
4. Devono essere osservate le modalità d'uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici.
5. Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette di prodotti impiegati, in particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuati per gli addetti.
6. Le etichette ed i fogli illustrativi devono essere conservati per tutto il periodo dei trattamenti, al fine di consentire tempestivi interventi in caso di eventuali fenomeni di intossicazione.
7. I contenitori devono essere raccolti e smaltiti, ai sensi del D.P.R. n. 915/82.

#### Art. 171

##### Modalità di conservazione

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

#### Art. 172

##### Trattamenti post-raccolta

1. Chiunque, in forma singola o associata, intenda procedere all'impiego di sostanze chimiche su prodotti destinati all'alimentazione, durante il periodo di stoccaggio e conservazione, è tenuto a darne tempestiva segnalazione al Servizio di Igiene Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL,.

Detta comunicazione deve contenere:

- a) i dati anagrafici del titolare o del legale rappresentante dell'azienda;
- b) l'indicazione della sostanza chimica che si intende utilizzare ed il numero di registrazione ministeriale;
- c) il quantitativo previsto ed il tipo di derrate alimentari in causa;



d) le modalità del trattamento e le misure cautelative che si intendono adottare per evitare ogni possibile danno agli addetti ed alla salute pubblica.

2. Prima dell'immissione sul mercato di derrate alimentari trattate deve essere preventivamente avisato il Servizio di Igiene Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, affinché disponga gli opportuni accertamenti.

3. Lo stesso Servizio può disporre il divieto di commercializzazione dei prodotti in questione fino all'espletamento dei controlli ispettivi e delle eventuali analisi di laboratorio, da parte del competente P.M.P..

#### Art. 173 Controllo e Vigilanza

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

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

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

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

5. Qualora si verificano incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, deve essere avisato tempestivamente il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL.

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

#### CAPO IX ATTIVITA' VARIE

##### Art. 174 Cave

1. L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e il successivo ripristino sono disciplinate dalla legislazione regionale in materia e dall'art. 327 T.U. LL.SS. di cui al R.D. 27/7/1934, n. 1265 e dal D.Lgs n. 22 del 5/2/1997 e succ. mod. ed integraz..

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

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

4. Salvo quanto previsto dalle disposizioni statali e regionali in materia e dai regolamenti edilizi comunali, è fatto obbligo a chi di competenza di assumere tutti i necessari ed

opportuni provvedimenti onde impedire l'utilizzo delle cave per fini di cui al comma 3, nonché per evitare rischi di precipitazione di persone, animali e cose.

#### Art. 175 Maceri

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

### TITOLO IV IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

#### CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

#### Art. 176 Riferimenti legislativi

1. Per la tutela igienico-sanitaria sulla produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo degli alimenti e bevande, nonché sulle attività collegate si applicano le disposizioni contenute nelle leggi statali di carattere generale e di carattere speciale, nei relativi regolamenti e nelle connesse ordinanze ministeriali.
2. Dal punto di vista generale la disciplina di cui al primo comma soggiace alla scrupolosa osservanza delle disposizioni contenute nel T.U.LL.SS. 27/7/1934, n. 1265, nella legge 30/4/1962, n. 283, così come modificata dalla legge 26/2/1963, n. 441 e nel relativo Regolamento approvato con D.P.R. 26/3/1980, n. 327 e, per quanto occorra, nella legge 25/8/1991, n. 287 (G.U.S.G. n. 206 del 3/9/1991) e nelle leggi regionali n. 36/1984 e n. 13/1989 nonché nelle successive norme relative all'Autocontrollo (HACCP).

#### Art. 177 Organi di vigilanza

1. Alla tutela della salute ed alla osservanza delle leggi e dei Regolamenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande nel territorio comunale provvede il Sindaco avvalendosi del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della U.S.L., per quanto di rispettiva competenza.
2. La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei Regolamenti, nonché delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità competente in materia di igiene e sanità pubblica, di prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica, di favorire la educazione sanitaria della popolazione.
3. Tutti i cibi e le bevande, le materie prime, gli additivi chimici e i coloranti ammessi sono considerati "sostanze alimentari e bevande" e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria.
4. Il Servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio di Igiene ed Assistenza veterinaria, per le rispettive competenze, esercitano la vigilanza sulle sostanze alimentari e bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti sui mezzi di trasporto, nel rispetto anche dell'art. 5 del D.P.R. 327/80.
5. Sono, inoltre, soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate, nonché l'impiego in zootecnia degli estrogeni e di altre sostanze ad azione ormonale, di sostanze ad azione antiormonale e di mangimi.
6. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, vigila, inoltre, sotto il profilo sanitario, sulle persone comunque addette alla produzione, preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di sostanze alimentari e bevande.
7. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, vigila, altresì, sulle caratteristiche igienico-sanitarie di tutti i locali destinati alle attività di cui al precedente quarto comma, sui servizi igienici annessi, sull'approvvigionamento idrico, sullo smaltimento dei liquami, sul conferimento dei rifiuti, sulle eventuali emissioni in atmosfera, in relazione anche alle leggi ed ai regolamenti statali, regionali e secondo le disposizioni in materia nel presente Regolamento. In particolare il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, si avvale della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.
8. Gli organi di vigilanza, in qualunque momento, possono procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al 4° comma del presente articolo, negli scali e sui mezzi di trasporto.
9. Il personale che compie le ispezioni, gli accertamenti, i controlli, è munito di tessera di riconoscimento rilasciata dal Rappresentante legale dell'Azienda U.S.L. d'appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria nell'ambito dell'U.S.L. di riferimento; il personale di vigilanza svolge le proprie funzioni con abiti civili.
10. Sono fatte salve le competenze degli uffici di porto, aeroporto, di frontiera terrestre e di dogana interna del Ministero della Sanità, sia in materia medica che veterinaria.
11. I controlli sugli alimenti previsti nei commi 4 e 8 sono effettuati con le modalità di cui al D.P.R. 327/1980 ed ai successivi decreti di attuazione riferiti a singoli tipi di alimenti.
12. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su di un campione prelevato nei modi di cui agli artt. 6 e seguenti del D.P.R. 327/80.

Art. 178  
Autorizzazioni sanitarie

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

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

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

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

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

5. L'autorizzazione sanitaria è prevista anche nei casi di ampliamento e trasferimento delle attività di cui al presente articolo.

6. Per tutti i locali in cui viene effettuata la vendita di sostanze alimentari non prevista dai commi precedenti, l'autorizzazione amministrativa è, comunque, soggetta al rilascio di un certificato di idoneità dei locali stessi ed attrezzature da parte del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, e/o del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria per la rispettiva pertinenza.

7. L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Sindaco conformemente a quanto disposto dalla legge regionale n. 36/84 e n. 13/89, in relazione al parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e/o del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'Azienda U.S.L. competente per territorio. In particolare per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.

8. Le autorizzazioni sanitarie, relative agli automezzi preposti al trasporto di sostanze alimentari, hanno validità di anni due e devono essere rinnovate alla scadenza su istanza dal proprietario dell'automezzo e previo parere favorevole dei servizi dell'Azienda U.S.L. di cui al precedente comma 7.

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

10. Le autorizzazioni sanitarie devono essere aggiornate, secondo le modalità previste dal richiamato DPR 26 marzo 1989 n. 327, ogni qualvolta muti il gestore.

#### Art. 179

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

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

A) per qualsiasi tipo di esercizio:

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

B) per i laboratori di produzione:

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

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

A) Per qualsiasi tipo di esercizio:

- pianta planimetrica dei locali in duplice copia firmata da un tecnico iscritto all'Albo professionale, in scala 1/100. Le piante devono essere completate dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione dei singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni;
- relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico abilitato;
- certificato di agibilità con destinazione d'uso dei locali.
- certificato di conformità dell'impianto elettrico alle direttive comunitarie.

B) per i laboratori di produzione, in aggiunta ai documenti sopradetti:

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

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

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

5. Le autorizzazioni sanitarie sono rilasciate secondo quanto prescritto dall'art. 27 del D.P.R. 327/80, previa attività istruttoria, obbligatoria e vincolante, così come disciplinata dal comma 7 dell'art. 181 del presente Regolamento.

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

## CAPO II

### IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

#### Art. 180

##### Requisiti generali

- 1) Fatte salve le indicazioni di cui all'art.38 e segg. del D.P.R. 327/80 e fatte salve, altresì, le disposizioni previste da leggi e regolamenti speciali, gli esercizi devono possedere, a titolo integrativo, i requisiti igienici prescritti dal presente regolamento.
- 2) Gli esercizi devono avere accesso diretto dalla pubblica via o da altro luogo di uso pubblico di facile praticabilità, tali da garantire sia l'afflusso che il deflusso degli avventori e/o degli addetti nel rispetto delle norme di sicurezza e contro gli incendi.
- 3) I servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali di lavorazione, deposito, somministrazione degli alimenti e delle bevande; devono avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili fino ad una altezza di mt.2.00; devono essere dotati di areazione diretta o di un impianto di areazione forzata riconosciuto idoneo dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.; devono essere in numero sufficiente sia per gli addetti che per gli avventori, dovendosi comunque rispettare per gli addetti i requisiti previsti dall'art.93 e per gli avventori essere in numero di almeno due, divisi per sesso con le caratteristiche indicate al capo IV titolo II del presente regolamento. Per i nuovi esercizi del centro storico e di locali assimilabili, in caso di motivata carenza di spazi disponibili, potrà essere consentito l'utilizzo di almeno un servizio igienico per il personale ed uno per gli avventori, fruibile anche dai disabili.
- 4) L'altezza dei locali deve essere non inferiore a mt.3.00 e fatto salvo quanto disposto dall'ultimo comma del precedente art.89.
- 5) Il pavimento deve essere obbligatoriamente di materiale lavabile con esplicito divieto di uso dei tappeti o di moquettes, parimenti il soffitto e le pareti devono essere lavabili fino all'altezza di mt.2.00; per i locali tipici situati nei centri storici o dichiarati di particolare interesse storico o ricavati presso aziende agrituristiche, nel caso di pareti e soffitti con conci a vista, gli stessi devono avere i punti di congiunzione perfettamente intonacati e devono essere ricoperti con apposito materiale trasparente che impedisca la formazione di muffa e li renda lavabili.
- 6) Per quanto riguarda l'aereazione e l'illuminazione dei locali, le stesse devono essere garantite con le modalità previste dai regolamenti edilizi locali, nonché delle norme di cui al capo IV titolo II del presente regolamento.
- 7) I locali adibiti a deposito, alla produzione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande non devono avere, comunque, comunicazione con i locali di civile abitazione.

#### Art. 181

##### Laboratori di produzione e confezionamento

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

#### Art. 182 Cucine per collettività

1. Si intendono per cucine per collettività sia i laboratori industriali ove si preparino pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere, sia le cucine a servizio di impianti ricettivi turistici o, comunque, collettivi con capacità superiore a 400 unità servite.
2. L'istituzione e la conduzione di una cucina per collettività è soggetta ad Autorizzazione sanitaria, che può essere conseguita con le modalità di cui ai precedenti articoli.
3. Dette cucine debbono essere dotate dei seguenti locali e settori:
  - ricevimento;
  - deposito derrate non deperibili e bevande;
  - conservazione derrate deperibili (celle frigo) separate per verdure, carni fresche, pesce, insaccati, formaggi ed altri generi, distinti per prodotti congelati, surgelati e refrigerati;
  - lavaggio e preparazione verdure;
  - preparazione pasti;
  - cottura;
  - confezionamento piatti caldi;
  - confezionamento piatti freddi;
  - confezionamento eventuale di pasticceria;
  - deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
  - zona d'uscita e distribuzione;
  - lavaggio stoviglie;
  - deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
  - spogliatoio per il personale con armadietti individuali;
  - W.C. e docce;
  - mensa per il personale;
  - ufficio amministrativo;
  - autorimessa (se vengono usati automezzi appositamente autorizzati);
  - altri servizi, se del caso;
4. Tutti i settori devono essere separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere

compresi nel medesimo locale, purché il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, sentito il parere del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria per le relative competenze, lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato, così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.

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

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

#### Art. 183

##### Esercizi di deposito e vendita

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

- locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensione adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio;

- un vano per i servizi comprendente almeno:

- \* armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;

- \* un lavandino erogante acqua potabile e regolarmente allacciato alla rete di scarico, dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semi-automatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;

- servizi igienici;

- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;

- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;

- arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;

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

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

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

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

#### Art. 184

##### Requisiti degli esercizi di somministrazione

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

2) L'esercizio di BAR, CAFFE' e simili è caratterizzato dalla somministrazione di bevande, di generi di pasticceria e gelateria, di dolci e di prodotti di gastronomia, nonché dalla



contemporanea preparazione o somministrazione di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche o superalcoliche, con o senza la somministrazione di colazioni fredde o dolci, eventualmente riscaldate su piastre elettriche o con tostapane. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino.

- 3) Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, piadine, salse varie ecc.) che vengono somministrate, siano elaborate direttamente nell'esercizio, devono essere rispettati i requisiti previsti dall'art. 180 del presente regolamento.
- 4) L'esercizio di PIZZERIA è caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite e che può avvenire anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione.
- 5) L'esercizio di TAVOLA CALDA è caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina installato a vista del locale di somministrazione, in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico, ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.
- 6) L'esercizio di RISTORANTE o TRATTORIA è caratterizzato dalla somministrazione di ogni altro tipo di preparazione gastronomica prevista sia a tavola tramite personale addetto, sia a self-service.
- 7) I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente, e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.
- 8) Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente regolamento; l'Autorità Sanitaria competente può consentire deroghe, previo parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., per gli esercizi situati in edifici del centro storico.
- 9) L'arredamento e l'attrezzatura devono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo, e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati. Inoltre, tutti gli esercizi devono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui al precedente art.180, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alla capacità ricettiva dell'esercizio.
- 10) Il RISTORANTE o TRATTORIA deve avere:
  - a) Un deposito per alimenti non deperibili e per bevande;
  - b) Un vano dispensa dotato di armadio con idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili e celle frigorifere distinti ed utilizzati specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura, per quella degli altri alimenti deperibili, distinti per categorie merceologiche e secondo le esigenze imposte dalla catena del freddo;
  - c) Una cucina dotata dei seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura, lavaggio stoviglie, installati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata al servizio di cucina, nel suo insieme, non può essere comunque inferiore a mq.20. Per gli esercizi di capacità ricettiva superiore a 100 utenti, la superficie dei predetti locali di cucina deve essere rapportata a mq.0,20 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente, terminante sopra il tetto dell'edificio e, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente regolamento;
  - d) Un vano o un settore, comunque, separati dalle sale da pranzo e dai diversi servizi in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparate per l'uso, senza

interferire nell'attività di cucina, le stoviglie, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;

- e) Una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso deve essere assicurata una superficie di almeno mq.1.00 per ciascun posto a tavola.
- 11) Gli esercizi in cui si attua il self-service da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo debitamente conservate al caldo e al freddo, a secondo delle esigenze, e facilmente prelevabili; detti esercizi devono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente sviluppati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.
- 12) L'esercizio di TAVOLA CALDA deve possedere i requisiti previsti alle lettere a), b), c) del precedente comma 10.
- 13) Durante la stagione estiva il Sindaco, previo parere favorevole del Servizio Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., e tenuto conto delle eventuali indicazioni prescritte, può autorizzare i titolare delle licenze di ristoranti e bar a collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale, semprechè il numero dei posti previsti sia proporzionato alle capacità del laboratorio di preparazione di cui al punto c) del precedente comma 10, nonché dei servizi igienici. Ai punti di somministrazione di cui alla Legge 287/91, per i locali ubicati nel centro storico possono essere concesse autorizzazioni da parte del Sindaco per collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale purchè dispongano di almeno un servizio igienico sanitario per gli avventori.
- 14) Il servizio a domicilio può essere effettuato previa specifica autorizzazione sanitaria, con mezzi e sistemi idonei al trasporto delle sostanze alimentari.
- 15) Negli esercizi previsti dal presente articolo, e dai precedenti, e comunque ove si effettui la preparazione di alimenti per la somministrazione, non è consentito il riciclo per gli altri usi alimentari di olio usato per frittura. L'olio utilizzato per la frittura non deve presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kreisse non deve risultare positiva. Non è, inoltre, consentita la riutilizzazione dell'olio di frittura nei giorni successivi a quello di primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere correttamente smaltito. Nelle friggitrici, la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

#### Art. 185

##### Manutenzione e conduzione degli esercizi e dei servizi annessi

1. Gli esercizi ove si tengono in deposito, 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;
  - essere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in uno stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
  - essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio;
  - durante le fasi della lavorazione, in particolare i laboratori di preparazione e le cucine, essere tenuti sgombri da segatura o da altro simile materiale;
  - al termine di ogni ciclo lavorativo essere immediatamente puliti, con la massima cura, le apparecchiature e gli utensili soggetti a ristagno di materiale, nonché i pavimenti e, se del caso, le pareti;
  - attivare una efficace lotta contro le mosche e i roditori.

2. Negli stessi esercizi è vietato:
- adibirli ad un uso diverso da quello per il quale lo stesso è stato autorizzato;
  - tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
  - esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno 50 cm. dal suolo;
  - effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolar modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
  - depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
  - tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici.
3. Le merci debbono essere tenute in reparti o settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati, con soluzione di continuità, dai reparti di generi alimentari.
4. Gli stessi criteri debbono osservarsi per la sistemazione nelle celle o armadi frigoriferi.
5. I prodotti alimentari non protetti che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione, e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.
6. I fogli di carta od altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, debbono recare l'indicazione "per alimenti" e debbono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive. Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piatto della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. E' vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore, anche se usate per imballaggi esterni. E', altresì, vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante. E' vietato al pubblico autoservirsi o, comunque, toccare con le mani le merci esposte; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.
7. E' vietata l'esposizione e/o la vendita di sostanze alimentari all'aperto ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, secondo le modalità previste dal comma 7 del successivo art. 206.

#### Art. 186 Caseifici e burrifici

1. I locali adibiti alla lavorazione, trasformazione e produzione ed eventualmente vendita dei prodotti derivanti dalla lavorazione del latte devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della legge 283/62, rilasciata con le modalità previste dall'art. 25 e segg. del D.P.R. 327/80 e secondo le norme previste dal presente Regolamento.
2. A norma del predetto art. 25, 2° comma, lett. b) del D.P.R. 327/80, l'attività istruttoria è di competenza del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.
3. Il latte utilizzato per l'attività di cui al precedente comma 1 deve possedere i requisiti previsti dalla normativa in vigore ed, in particolare, dai DD.MM. 9/5/1991, nn. 184 e 185, pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 142 del 19/6/1991.

4. Il giudizio di idoneità e la vigilanza sulla produzione del latte crudo è, a norma delle disposizioni contenute nei DD.MM. di cui al terzo comma, di competenza del Servizio di Igiene ed Assistenza veterinaria dell'U.S.L.
5. Anche la produzione a carattere artigianale e/o familiare di prodotti derivanti dalla lavorazione del latte, eseguita dagli allevatori, è sottoposta al regime autorizzativo previsto dal presente articolo.
6. La produzione e l'eventuale vendita nei casi di cui al precedente comma 5° deve essere effettuata in locali separati sia da quelli in cui soggiornano gli animali, sia dall'abitazione e che abbiano le caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla normativa in vigore ai sensi del D.P.R. 327/80 e del presente Regolamento.
7. L'attività di vigilanza e l'attività istruttoria per i produttori e gli operatori sono effettuate per le rispettive competenze dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro e dai Servizi di Igiene ed Assistenza Veterinaria del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali in materia.
9. Lo smaltimento delle acque reflue deve essere effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

#### Art. 187 Frantoi oleari

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

#### Art. 188 Stabilimenti vinicoli

1. Gli stabilimenti vinicoli destinati alla lavorazione delle uve sia per conto terzi, che per uso industriale, nonché per conto proprio, che, comunque, producono vino destinato alla vendita devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e del D.P.R. 327/80.

2. Sono esclusi dall'autorizzazione di cui al precedente comma i privati che producono vino in proprio, ad esclusivo uso familiare, che compiano tutte le fasi del ciclo di trasformazione delle uve in propri locali e che non destinino il prodotto alla commercializzazione in qualsivoglia modo esso avvenga.
3. L'attività istruttoria e di vigilanza sono assicurate, dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L., nonché, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo.
4. . I locali devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.
5. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche
6. Devono essere, altresì osservate le norme statali, regionali e regolamentari sullo smaltimento delle acque reflue rivenienti dai processi di lavorazione, nonché quelle previste dal presente Regolamento.
7. Per quanto attiene il conferimento dei residui di lavorazione, che non vengono avviati ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinati all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento di rifiuti. La disposizione contenuta nel presente comma si applica anche per le ipotesi disciplinate al precedente comma 2.
8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

### CAPO III TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

#### Art. 189 Autorizzazione sanitaria

1. Fatto salvo quanto previsto dall'art. 44 del D.P.R. 327/80 e dall'altra normativa statale in materia, tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono, comunque, essere muniti di apposita certificazione d'idoneità rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica o dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria secondo le rispettive competenze.
2. I mezzi autorizzati e comunque ritenuti idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

#### Art. 190 Idoneità dei mezzi di trasporto

1. Fatto salvo quanto previsto specificatamente dalle norme vigenti, in particolar modo dagli artt. 48 e segg. del D.P.R. 327/80, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:
  - presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
  - possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.
2. I mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia, in ogni loro parte.
3. Per quanto attiene la temperatura delle sostanze alimentari durante il trasporto deve essere integralmente osservato quanto disposto dall'art. 51 del D.P.R. 327/80. Sono, comunque, fatte salve le leggi speciali vigenti in materia.
4. Ove il mezzo di trasporto di alimenti e bevande sia anche utilizzato per la vendita, lo stesso deve essere munito di autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco del Comune in

cui l'esercente dell'attività di vendita ha la sua sede legale e nel quale, comunque, stabilmente stazionano i mezzi.

5. L'attività istruttoria e di vigilanza è svolta dai Servizi di Igiene Pubblica e di Igiene ed Assistenza Veterinaria secondo le rispettive competenze.

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

##### Art. 191 Definizione

1. E' considerato commercio su aree pubbliche quello esercitato nelle forme previste dal D.Lgs. 31 marzo 1998, n. 114.

2. Chiunque effettui la vendita di generi alimentari fuori negozio deve disporre di locali di deposito convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalla norme vigenti in materia, riconosciuti idonei, e deve essere provvisto di autorizzazione rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria secondo le rispettive competenze.

3. Si applicano in materia le disposizioni di cui alla legge 283/62 ed al D.P.R. 327/80, nonché quelle previste da leggi speciali.

##### Art. 192 Autorizzazione

1. L'esercizio del commercio ambulante su aree pubbliche è subordinato all'iscrizione in uno speciale registro degli esercenti previsto dalla legge 11/6/1971, n. 426 ed al possesso dell'autorizzazione sanitaria.

2. E' richiesta, inoltre, l'autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente per territorio, sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, secondo le rispettive competenze, per il commercio itinerante di generi alimentari e bevande. Tale autorizzazione deve essere esibita ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

##### Art. 193 Aree destinate al commercio

1. L'area pertinente il commercio su aree pubbliche di cui alla legge 15/3/1997 n.59 così come modificata dal D.Lgs. 31/3/1998 n.114, deve possedere, oltre ai requisiti previsti dalle citate norme, anche i seguenti altri requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli animali esposti. In ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico e lo scarico;
- essere dotata di sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla rete fognaria con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di acqua potabile;
- essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di energia elettrica ove

obbligatoriamente devono allacciarsi i mezzi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di alimenti che necessitano di refrigerazione.  
- essere dotata di servizi igienici per numero e requisiti rispondenti a quelli indicati nel Capo VI del Titolo II del presente regolamento.

2. L'area in cui si svolge il commercio in forma itinerante di generi alimentari deve possedere i requisiti di cui al D.Lgs. 114/98. L'area in questione può essere oggetto di limitazioni e divieti per motivi di polizia stradale, per altri motivi di pubblico interesse o per ragioni di carattere igienico-sanitario. A tal proposito non devono sussistere pericoli di inquinamento veicolare, da polveri e/o da esalazioni dannose e maleodoranti nelle zone allo scopo individuate. Nell'ambito del territorio comunale devono essere individuate le zone, nelle quali, per i predetti motivi, è vietato l'esercizio dell'attività commerciale di cui al presente articolo. L'area deve essere dotata di un sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta.

3. Sono fatti salvi i provvedimenti delle competenti Autorità di pubblica sicurezza.

#### Art. 194

##### Mezzi per la vendita

1. I mezzi di trasporto usati per la vendita devono essere autorizzati dal Comune di residenza, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, secondo le rispettive competenze, e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

2. I mezzi utilizzati per la vendita ambulante, oltre che rispondere a quanto richiesto per i mezzi di trasporto di alimenti e bevande, devono garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- presenza di un piano di lavoro in acciaio inox;
- dotazione di un armadio frigorifero, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
- presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce deperibile) e comunque dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
- sussistenza di un impianto di lavaggio con una scorta di acqua potabile non inferiore a 100 litri;
- sussistenza di specifici contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi prodotti.

3. Ove non sia possibile garantire l'allacciamento alla rete elettrica pubblica, i sistemi di refrigerazione devono essere obbligatoriamente dotati di impianto autonomo di alimentazione.

#### Art. 195

##### Attività permesse nella vendita

1. La vendita è consentita per tutti i generi alimentari, purché ne siano garantite, a parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. E' comunque vietata la vendita itinerante di funghi secchi sfusi; inoltre, di prodotti di pasticceria contenenti creme e/o panna, pane, carni, prodotti della pesca.

2. I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita itinerante degli alimenti devono attenersi alle disposizioni contenute nei precedenti articoli. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici, dal contatto col pubblico.

3. La produzione, la preparazione e la manipolazione di alimenti e bevande non è consentita nell'ambito del commercio ambulante sia a posto fisso che in forma itinerante.

4. Può essere consentita deroga al divieto di cui al terzo comma su espressa autorizzazione del Sindaco previo parere del Servizio di Igiene Pubblica o del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, secondo le rispettive competenze, per i seguenti alimenti:

- crepes senza uso di crema di pasticceria o panna;
- patatine fritte;
- würstel;
- zucchero filato;
- polli arrosto.

Detti alimenti, comunque, devono essere preparati con idonei mezzi appositamente attrezzati.

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

#### Art. 196

##### Disposizioni particolari per fiere, sagre, festival e feste

1. Lo svolgimento di fiere, festival e sagre cittadine è subordinato alla concessione di una Autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L.

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

3. L'istanza di autorizzazione deve pervenire in tempo utile, in modo che possano essere effettuati i controlli necessari prima dell'inizio dell'attività da parte del competente Servizio dell'Azienda USL.

- generalità del responsabile dell'attività soggetta ad autorizzazione;
- ubicazione della manifestazione;
- indicazione delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, somministrare, vendere;
- durata della manifestazione;
- numero e generalità delle persone addette;
- descrizione relativa all'approvvigionamento idrico ed allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e garantire la conservazione delle sostanze alimentari.

Nei casi in cui la produzione e/o preparazione dei cibi non possa avvenire nell'area della manifestazione per la mancanza dei requisiti minimi di igiene, le indicazioni di cui sopra dovranno essere integrate dalle seguenti:

- denominazione dell'esercizio pubblico, provvisto di regolare specifica autorizzazione sanitaria, in cui verranno preparati gli alimenti;
- indicazione dei mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti dal luogo di produzione alla sede di somministrazione;

Ricevuta l'istanza da parte del Sindaco, i servizi di cui al comma 1, esperiti gli accertamenti ritenuti necessari, provvederanno ad esprimere il parere di competenza nell'ambito del quale dovrà essere indicata anche la tipologia dei cibi consentiti ed eventuali altre prescrizioni;



4. Chiunque operi all'interno degli stand gastronomici deve essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria, Tutti gli operatori devono usare casacche o camici o grembiuli adatti e copricapo di stoffa chiara che devono essere sempre puliti. Gli stand devono essere sollevati dal terreno mediante piani di legno, nonché coperti con apposite strutture mobili.
5. L'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica.
6. Lo stand gastronomico, convenientemente attrezzato, deve essere ben delimitato ed accessibile solo agli addetti ai lavori negli spazi riservati alla manipolazione e preparazione degli alimenti.
7. I tavoli devono possedere superficie lavabile e devono utilizzarsi stoviglie del tipo monouso.
8. I rifiuti solidi devono essere raccolti in sacchi e conservati in contenitori muniti di coperchio, posti fuori dagli stand in luogo non accessibile al pubblico. Devono essere collocati, inoltre, in numero sufficiente, contenitori raccogli-rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici, nell'ambito dell'area destinata alle manifestazioni di cui al primo comma.

#### Art. 197 Requisiti dei chioschi

1. I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in altro materiale idoneo e lavabile e devono essere lontani da fonti di insalubrità e di insudiciamento.
2. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonché impianti di acqua potabile con lavabo dotato di dispositivo automatico per l'erogazione dell'acqua e di contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi nonché di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, nel rispetto delle norme al riguardo previste dal presente Regolamento.
3. Devono, inoltre, essere dotati di un settore separato da adibirsi a razionale deposito delle provviste, di armadi e di celle frigo per la conservazione di prodotti deperibili distinti per classi merceologiche.
4. Presso i chioschi è consentita esclusivamente la vendita dei seguenti prodotti:
  - a) prodotti ortofrutticoli freschi;
  - b) bevande preconfezionate;
  - c) alimenti non deperibili preconfezionati in contenitori sigillati senza manipolazione del prodotto alimentare;
  - d) gelati preconfezionati in involucri originali o gelati prodotti in laboratori autorizzati;
  - e) alimenti di cui è consentita deroga per la vendita in forma itinerante a norma dei commi 4 e 5 del precedente art. 195.
5. E' vietata la vendita di pasticceria fresca e, comunque, contenente crema e/o panna.
6. E', altresì, vietata la preparazione e manipolazione degli alimenti.

#### CAPO V DISTRIBUTORI AUTOMATICI

##### Art. 198 Requisiti

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

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

#### Art. 199

##### Autorizzazione all'installazione

1. Per l'installazione dei distributori automatici di cui all'art. 198 deve essere data comunicazione al Sindaco ed al Responsabile del II Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.
2. In detta comunicazione deve essere fatta specifica menzione:
  - della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
  - della ditta che ha in carico la gestione delle apparecchiature;
  - del tipo di approvvigionamento idrico.
3. Il controllo della potabilità dovrà essere richiesto dalla Ditta o Ente presso cui è installato il distributore, secondo le frequenze stabilite dal D.M. 23/3/1991 e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.

#### Art.

200

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

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

#### Art. 201

##### Sostanze distribuite: requisiti

1. Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici devono:
  - a) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui

all'art. 25 del D.P.R. 26/3/1980, n. 327;

b) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

2. Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici e semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto mediante controlli di qualità da effettuarsi presso laboratori autorizzati e da esibirsi a richiesta del personale adibito al servizio di vigilanza e di ispezione.

3. Sui distributori automatici devono essere riportati in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D.P.R. 322/1982, nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.

#### Art. 202

##### Personale addetto al rifornimento: Requisiti

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

#### CAPO VI

##### IGIENE DEGLI ALIMENTI: DISPOSIZIONI INTEGRATIVE

#### Art. 203

##### Formaggio grattugiato

1. Il formaggio grattugiato deve essere preparato estemporaneamente su richiesta dell'acquirente.

2. E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate recanti impresse le indicazioni previste dal DPR 322/88.

#### Art. 204

##### Prodotti di pasticceria

1. Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed oli, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerata paste dolci secche e possono essere prodotte, con ulteriore specifica autorizzazione, dai laboratori di panificazione.

2. Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sciroppi, liquori, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratori di pasticceria.

3. Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento e nel rispetto di quanto prescritto dal precedente art. 190, nonché dal D.P.R. 327/80.

4. Se si utilizzano per il trasporto delle paste contenitori a recupero, questi devono avere le pareti lisce e di materiale lavabile.

5. Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico. Quelle farcite con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservate a temperatura non superiore a + 4 °C:

6. Fatte salve le disposizioni contenute nell'art. 64 e seguenti del D.P.R. 327/80 e quanto stabilito nel presente Regolamento, le pasticcerie devono comunque possedere i seguenti requisiti:

a) locali o settori nettamente distinti per:

- il deposito delle materie prime;
- la preparazione;
- la cottura;
- la vendita;

b) attrezzature per il mantenimento della catena del freddo, distinte per le materie prime e per il prodotto finito.

## Art. 205 Gelati

1. Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve ottenere apposita e specifica autorizzazione.

2. E' consentita l'installazione dell'impianto di gelificazione annesso al banco di refrigerazione per la vendita dei gelati a condizione che sia protetta dal contatto con il pubblico.

3. La preparazione delle miscele, e il conseguente trattamento termico di risanamento microbiologico, deve essere effettuato in un settore separato del vano vendita, avente caratteristiche tali da garantire buone condizioni igieniche.

4. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore, deve avvenire con recipienti conformi alle prescrizioni del D.P.R. 327/80 e nel rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.

5. E' vietata la produzione di gelati con miscele non preventivamente sottoposte a trattamento termico di risanamento, quale si configura nella pastorizzazione.

6. E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

7. I gelati venduti in confezioni originali chiuse devono essere tenuti a temperatura non superiore a - 18° C. in banchi frigoriferi.

8. Il gelato da vendersi allo stato sfuso in razioni da costituirsi di volta in volta deve essere:

- a) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;
- b) tenuto ad una temperatura inferiore a 0° C, che, pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale o ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;
- c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere o da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

9. Le norme del comma precedente debbono essere osservate in quanto applicabili anche per le macchine che, a mezzo di rubinetti comandati, distribuiscono semiautomaticamente gelato sfuso.

10. Il rifornimento dei gelati, in confezioni originali, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolla di accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca; il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermitici e refrigeranti che assicurino la conservazione del prodotto e, comunque, nel rispetto di quanto previsto dal precedente art. 193.

11. La vendita itinerante dei gelati e simili è consentita a condizione che sia stato prodotto in laboratori regolarmente autorizzati a norma del precedente comma ed è limitata ai tipi preparati in razioni preconfezionate in involucri originali e sigillati recanti le dichiarazioni obbligatorie per legge.

12. I veicoli utilizzati per la vendita itinerante dei gelati, oltre a rispettare le prescrizioni in cui al precedente art. 190, devono:

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

## Art. 206

### Prodotti ortofrutticoli e Funghi

1. E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna o industriali.

2. E' vietata la vendita di tuberi e bulbi germogliati, degli ortaggi con infiorescenze dischiuse ed in genere di tutti gli ortaggi avvizziti per qualsiasi causa: caldo, gelo o tempo trascorso dalla raccolta.

3. La frutta e l'ortaggio posti in vendita per uso alimentare deve aver raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

4. E' vietata la vendita di:

- a) frutta immatura anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale, questa, o più propriamente la maturazione accelerata, è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;
- b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide anche se di modeste entità;
- c) frutta rotta o tagliata;
- d) frutta e verdura che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante ed a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo, che contengano residui superiori ai limiti consentiti.

5. I recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinamento, il commercio all'ingrosso ed al dettaglio della frutta e degli ortaggi devono sempre essere mantenuti puliti.

6. E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno impregnate di acque, untuose, annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

7. E' vietata la vendita di prodotti ortofrutticoli lungo le strade di intenso traffico urbano ed extraurbano; la vendita e l'esposizione all'aperto, previo parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL. è consentita solo se i prodotti siano adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione di insetti, dall'influenza di agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

8. La vendita dei funghi freschi è limitata alla specie o alle specie coltivate o spontanee, riconosciute innocue e che siano in buono stato di conservazione. La vendita deve eseguirsi esclusivamente nell'esercizio a posto fisso designato dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL e previa visita igienica eseguita dallo stesso Servizio. E' vietato il rinfrescamento con acqua. Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL. stabilisce la specie o le specie locali ammesse alla vendita ed indica le caratteristiche, il nome o i nomi scientifici ed il nome o i nomi con cui localmente sono comunemente conosciuti. La vendita dei funghi conservati deve essere eseguita nello stesso sito in cui vengono smerciati i funghi freschi. I funghi conservati devono essere venduti solo in confezioni sigillate. Sui contenitori devono essere, fra l'altro,

chiaramente ed in modo indelebile riportate le indicazioni della ditta produttrice e confezionatrice, la data di preparazione e quella di scadenza.

#### Art. 207 Prodotti surgelati

1. La produzione, la vendita ed il trasporto dei prodotti surgelati è soggetta alla speciale legislazione di cui alla legge 27/1/1968, n. 32, al D.M. Sanità 1/4/1988, n. 178 e successive modificazioni ed integrazioni.
2. La vendita di prodotti surgelati in spacci di sostanze alimentari, comprese le macellerie, le pescherie ed i supermercati, deve essere appositamente autorizzata dopo verifica dell'idoneità dei sistemi di refrigerazione previsti dalle vigenti disposizioni (D.M. 15/6/1971 e successive modificazioni) da parte del Servizio di Igiene Pubblica e nel rispetto, comunque delle tabelle merceologiche.
3. I prodotti surgelati devono essere venduti nella confezione originale, non essendo ammesso in nessun modo, il frazionamento del prodotto.
4. E' vietato lo scongelamento ed il ricongelamento dei prodotti surgelati.
5. E' ammessa la vendita a domicilio dei prodotti surgelati, a condizione che i mezzi adoperati per il trasporto, risultino conformi e rispondano, sotto l'aspetto igienico - sanitario, ai requisiti di cui all'art. 205 del presente regolamento.

#### Art. 208 Alimenti sfusi

1. Per la vendita degli alimenti non in confezione sigillata che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, valgono le disposizioni di cui al 5° comma del precedente art. 185.
2. E' fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.
3. Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta, è auspicabile destinarne uno all'esclusivo maneggio del denaro.
4. Negli spacci cooperativi, nei bazar alimentari, nei supermercati e, comunque, in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scomparti, distinti per classi merceologiche.
5. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione non devono essere aperte da parte dell'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).
6. Le vetrine ed i banchi di mostra e vendita sopra i quali avviene il commercio, devono essere muniti di dispositivi adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.
7. Le sostanze alimentari vendute allo stato sfuso devono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste dall'art. 13 D.P.R. 322/1980.

#### Art. 209 Protezione dei generi alimentari

1. I prodotti alimentari devono essere sempre protetti dagli agenti atmosferici, dalla polvere e dagli insetti.

2. I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento ma, da esso, sollevati di almeno 50 cm..
3. I negozi e i magazzini devono essere sottoposti periodicamente a disinfestazione. La vigilanza ed il controllo sulle predette operazioni è effettuata dal competente Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.
4. E' vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazione, arredi, oggetti, sostanze o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attività.
5. E' comunque vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.
6. E' sempre vietata la presenza di animali anche domestici.

#### Art. 210 Vendita promiscua

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

#### Art. 211 Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

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

#### Art. 212 Additivi, aromatizzanti, coloranti e succedanei di sostanze alimentari

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

modifiche ed integrazioni, adottati in osservanza dell'art. 10 della legge 441/63 e dell'art. 54 e seguenti del D.P.R. 327 /80.

#### Art. 213 Residui degli antiparassitari

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

#### Art. 214 Utensili e recipienti

1. La produzione, il commercio e l'uso di utensili e recipienti da cucina o da tavola, nonché qualunque oggetto destinato a venire a contatto con sostanze alimentari e bevande sono disciplinati dall'art. 11 della legge 283/62, come modificato ed integrato dal DPR 23/8/1982, n. 777 e dall'art. 68 del DPR 327/80.

2. Gli utensili, i recipienti e le stoviglie devono essere costantemente tenuti in condizioni di massima pulizia, conservati in modo da evitare insudiciamenti ed inquinamenti; devono anche essere ritirati dal commercio o dall'uso nel momento in cui presentino uno stato di usura, anche minimo.

3. Sono fatte salve, in materia, le norme contenute nel D.M. 18/1/1991, n. 90.

#### Art. 215 Cariche microbiche

1. I limiti delle cariche microbiche negli alimenti sono disciplinati dall'art. 69 del D.P.R., 327/80, e dalla conseguente O.M. dell'11/10/1978 e successive modifiche ed integrazioni, riferite anche a specifici alimenti.

### CAPO VII NORME RELATIVE AGLI ADDETTI

#### Art. 216 Libretto di idoneità sanitaria

1. Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e bevande deve essere munito dell'apposito libretto di idoneità sanitaria previsto dall'art. 14 della legge 283/62 e degli artt. 37, 40 e 41 del D.P.R. 327/80.

2. Per il rilascio del libretto di cui al precedente comma deve essere osservato quanto disposto dagli artt. 38 e 39 del D.P.R., 327/80.

3. Il libretto di idoneità sanitaria è rilasciato secondo le prescrizioni contenute nell'art. 37 del D.P.R. 327/80 tramite il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, a cui spetta la prescrizione degli accertamenti sanitari preventivi e le vaccinazioni dei titolari dei libretti, nonché la proposta ed, in caso urgente, l'adozione delle misure necessarie a tutela della pubblica salute nel rispetto della legge regionale 36/84.

4. E' fatto obbligo al Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL di predisporre e gestire la registrazione dei libretti sanitari rilasciati e dei relativi provvedimenti adottati.



Art. 217  
Igiene degli addetti

1. Per quanto attiene all'igiene e pulizia del personale e dell'abbigliamento si applicano le disposizioni contenute nell'art. 42 del D.P.R. 327/80.
2. Può essere concessa dal Sindaco, su conforme parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, deroga al colore chiaro prescritto dall'articolo di cui al comma precedente, per il personale di banco dei bar e di sala per i ristoranti.

CAPO VIII  
ACQUE MINERALI E GASSATE

Art. 218  
Acque minerali

1. Le acque minerali sono disciplinate dal Regolamento approvato con D.L. 25/1/1992. n. 105, con D.M. Sanità 12/11/1992 n. 542 e D.M. Sanità 13/1/1993 (G.U. n. 14 del 19/1/1993).
2. Si applicano, altresì, le disposizioni contenute nel D.P.R. 14/1/1972, n. 2, relative al trasferimento alle Regioni a statuto ordinario delle competenze in materia.

Art. 219  
Acque gassate

1. Le acque gassate sono disciplinate dal D.P.R. 19/5/1958, n. 719 e successive modifiche ed integrazioni.

CAPO IX  
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Art. 220  
Locali di produzione e lavorazione di carni fresche - Requisiti

1. Chiunque intenda attivare un impianto di macellazione, sezionamento, lavorazione e/o confezionamento carni deve rivolgere istanza al Sindaco del Comune in cui sorge lo stabilimento, secondo le modalità indicate all'art. 26 del D.P.R. 327/80 per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della legge 283/62 e art. 27 del D.P.R. 327/80, previo parere del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL secondo le rispettive competenze. In particolare, per quanto si riferisce agli aspetti di tutela ambientale, sarà cura del Servizio di Igiene e Assistenza veterinaria acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. Gli impianti di macellazione sono inclusi nell'elenco delle industrie insalubri di prima classe e devono quindi sottostare al rispetto della normativa di cui all'art. 216 del T.U.LL.SS. e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.
3. E' di competenza dei Comuni la costruzione e la manutenzione dei macelli pubblici.
4. L'Azienda U.S.L., avvalendosi del Servizio di Igiene ed Assistenza veterinaria, assicura la gestione sanitaria degli impianti dei macelli pubblici; le attività di ispezione e vigilanza per

tutti i locali, sia pubblici che privati, di produzione e manipolazione di carni fresche vengono assicurate, secondo le rispettive competenze, dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.

5. Per i macelli abilitati alla esportazione di carni nella Comunità Europea e nei Paesi Terzi consentiti si fa riferimento all'allegato I della 29/11/1971, n. 1073, al D.P.R. 10/9/1991, n. 312, D. Legisl. 30/12/1992, n. 537 e successive modifiche; per i macelli avicoli si fa riferimento al D.P.R. 8/6/1982, n. 503; per i macelli di conigli si fa riferimento al D.P.R. 10/8/1972, n. 967.

6. Ad integrazione di quanto indicato all'art. 26 del DPR 327/80 ed al rispetto delle norme in materia di igiene del suolo e dell'abitato e dell'igiene del lavoro, gli impianti di macellazione, ad esclusione dei casi su elencati, devono possedere i seguenti requisiti:

- Macelli pubblici e privati:

a) una stalla di sosta per il ricovero degli animali;

b) un reparto contumacia per il ricovero degli animali malati o sospetti;

c) Un locale per la macellazione sufficientemente ampio da permettere la corretta esecuzione delle varie fasi della macellazione stessa. Nel caso in cui il locale venga utilizzato per la macellazione di bovini o suini, deve essere presente un reparto apposito per la scottatura e depilazione dei suini, nettamente separato dalle postazioni o dalla catena di macellazione.

d) Un locale per lo svuotamento e la pulitura degli stomaci e degli intestini e, qualora effettuate nello stesso stabilimento, un locale per la lavorazione delle budella e delle trippa;

e) Un locale per la rasatura delle teste qualora detta attività sia svolta nell'impianto.

f) Un locale per il deposito dei cascami quando questi non vengano evacuati nello stesso giorno di macellazione; in quest'ultimo caso è sufficiente disporre di un idoneo contenitore a chiusura stagna;

g) Una o più celle frigorifere;

h) Un locale spogliatoio, doccia e latrine; queste ultime non devono immettere direttamente nei locali di lavoro, nel rispetto delle disposizioni al riguardo contenute nel presente regolamento;

7. La disposizione dei vari locali su indicati deve essere tale da evitare percorsi a ritroso delle carni macellate. In particolare, il macello deve disporre di una entrata per gli animali vivi nettamente distinta dall'uscita delle carni.

8. I requisiti igienico-sanitari dell'impianto e delle relative attrezzature devono soddisfare le disposizioni di cui ai commi 6 e 9 dell'art. 28 e le norme igieniche indicate dall'art. 29 del D.P.R. 327/80 e dal D.Lgs. 30/12/92 n. 531.

9. Per quanto attiene l'approvvigionamento idrico, lo smaltimento dei liquami, dei rifiuti, l'uso delle concimaie, l'eventuale costruzione e gestione di un impianto di incenerimento vanno rispettate le norme statali, regionali e del presente Regolamento in materia.

## Art. 221

### Locali di lavorazione dei prodotti ittici

1. I locali di lavorazione di prodotti ittici devono possedere tutti i requisiti previsti dagli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80, nonché rispettare la normativa vigente in materia di approvvigionamento idrico, di smaltimento dei liquami e dei rifiuti.

## Art. 222

### Depositi all'ingrosso di prodotti di origine animale

1. I depositi all'ingrosso di carni fresche e congelate, nonché di prodotti ittici freschi e congelati devono possedere i requisiti previsti dall'art. 30 del D.P.R. 327/80 con particolare riguardo agli impianti di refrigerazione.

#### Art. 223

##### Locali di vendita di carni fresche e congelate e di prodotti ittici

1. I locali di spaccio e vendita di carne di qualsiasi specie e di pesce, dovranno essere dotati di pareti rivestite in materiale lavabile e impermeabile fino all'altezza di metri 2, ben raccordate con il pavimento, rivestito di analogo materiale e con pendenze di quest'ultimo verso un pozzetto di scarico centrale con chiusura idraulica.

2. I locali adibiti a spaccio e vendita di carni di qualsiasi specie e di pesce devono essere dotati di:

- a) acqua potabile fredda e calda in quantità sufficiente;
- b) almeno di una cella o armadio frigorifero di adeguate capacità;
- c) un banco refrigerante qualora si espongano gli alimenti di che trattasi al pubblico. Negli spacci di vendita di alimenti ittici può essere usato il ghiaccio per la conservazione purché preparato con acqua potabile; comunque i tavoli per l'esposizione degli stessi prodotti devono avere la giusta inclinazione per lo scolo delle acque di lavaggio che devono essere raccolte ovvero convogliate in rete fognante;
- d) un banco di vendita rivestito di marmo o di altro materiale lavabile; gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere in materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabile e disinfettabile;
- e) la superficie del ceppo adibito al taglio delle carni deve essere mantenuta liscia, lavata e disinfettata giornalmente.

3. Per i requisiti strutturali ed igienico-sanitari degli spacci di vendita, si fa riferimento all'art. 29 del R.D. 3298 del 1928 e ai commi 1, 2 e 4 dell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

4. I requisiti delle pollerie devono essere quelli indicati all'art. 12 del D.P.R. 867/72.

5. Nel caso di vendita promiscua di carni di diverse specie animali, si deve provvedere alla separazione delle carni avi-cunicole da quelle bovine, suine ed ovi-caprine, sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature di conservazione indicate nell'allegato C del D.P.R. 327/80 modificato con D.M. 14/2/1984.

6. La preparazione alla vendita delle carni avicunicole deve essere, inoltre, effettuata su taglieri e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altre carni.

7. Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelazione si fa riferimento al D.M. 3/2/1971 e successive modifiche.

#### Art. 224

##### Prodotti alimentari a base di carne

1. La lavorazione, confezionamento dei prodotti alimentari a base di carne a carattere industriale sono disciplinati dalle leggi 284/62, 441/63 e dal D.P.R. 327/80 e dal D. Leg. 30/12/1992, n. 537, nonché dalle leggi speciali vigenti in materia.

2. La lavorazione e manipolazione di prodotti carnei e di prodotti misti di origine animale e vegetale, in laboratori anche annessi agli spacci di vendita di prodotti di origine animale, sono soggette ad apposita autorizzazione sanitaria rilasciata, ai sensi dell'art. 2 della legge 283/62 e dell'art. 25 del D.P.R. 327/80, dal Sindaco, previo parere favorevole del Servizio di

Igiene e Assistenza Veterinaria e, nel caso di alimenti misti, anche del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL..

3. Nel caso di laboratori di cui al precedente comma, i locali di lavorazione di prodotti di origine animale e/o di prodotti misti devono essere separati dai locali di vendita delle carni fresche.

4. L'eventuale installazione negli spacci di vendita delle carni di impianti per la cottura, compresi gli arrosti-pollo, deve essere autorizzata e deve avvenire in ambienti diversi da quelli destinati alla vendita ed alla conservazione di carni fresche.

#### Art. 225

##### Molluschi eduli lamellibranchi

1. La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi eduli lamellibranchi sono disciplinati dal D. Legisl. 30/12/1992, n. 530 e successive modificazioni ed integrazioni e norme statali e regionali di attuazione.

2. L'attività istruttoria e di vigilanza è esercitata, per le rispettive competenze, dai Servizi di Igiene Pubblica e dai Servizi di Igiene e Sanità ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L., nonché per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle attività di controllo.

#### Art. 226

##### Elicoltura

1. L'allevamento di lumache e/o la commercializzazione delle stesse devono avvenire in impianti autorizzati dall'Autorità sanitaria comunale su parere del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.

2. I terreni utilizzati devono essere indenni da qualunque tipo di inquinamento, compreso quello derivante dall'uso di antiparassitari e diserbanti.

3. E' vietato, nell'allevamento, l'uso di qualunque sostanza nociva alla salute degli animali allevati ed alla salute umana.

4. Sono fatte salve tutte le disposizioni vigenti in materia.

5. E' ammessa la vendita al pubblico con le modalità prescritte dal settimo comma del precedente art. 206.

#### Art. 227

##### Norma di rinvio

1. Per quanto non previsto dal presente Capo IX sono fatte salve tutte le norme comunitarie, statali e regionali vigenti in materia di alimenti di origine animale ed in materia veterinaria, con particolare riferimento alla legge regionale 22/8/1989, n. 13.

2. Tutta l'attività istruttoria e di vigilanza in materia è svolta dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L. e, per la parte di competenza, dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.

3. Sono, altresì, fatte salve sia per l'attività istruttoria che per quella di vigilanza, tutte le competenze del Servizio di Igiene Pubblica in materia di igiene degli ambienti, ai fini del rilascio del parere di agibilità, di approvvigionamento idrico, di igiene degli addetti, nonché l'applicazione, per le strutture che ne sono sottoposte, dell'art. 216 del T.U. 27/7/1934, n. 1265.

4. Sono, analogamente, fatte salve le competenze del Servizio di Prevenzione e Sicurezza sui luoghi di Lavoro, nonché quelle degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

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

### CAPO I NOTIFICHE SANITARIE

#### Art. 228 Denuncia degli animali

1. I proprietari o detentori, a qualsiasi titolo, di cani, equini, bovini, ovini, suini e caprini hanno l'obbligo di denunciare al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente U.S.L. il numero e la specie degli animali che possiedono o detengono, precisando anche la località nella quale sono abitualmente ricoverati.

2. Al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria devono anche essere denunciate tutte le specie di mammiferi, uccelli e rettili facenti parte della fauna selvatica esotica.

#### Art.229 Notifica delle malattie

1. Ai sensi dell'art. 264 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27/7/1934, n. 1265 e dell'art. 2 del regolamento di Polizia veterinaria, approvato con D.P.R. 8/2/1954, n. 320, qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva degli animali, deve essere immediatamente notificato al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L. territorialmente competente.

Art.  
Obbligo di notifica

230

1. Sono tenuti alla notifica:

- a) i Veterinari dell'Azienda U.S.L.;
- b) i Veterinari liberi professionisti;
- c) i proprietari ed i detentori di animali, anche in temporanea custodia e consegna a qualsiasi titolo;
- d) gli albergatori;
- e) i conduttori di stalle di sosta, di canili e di pubbliche stazioni di monta;
- f) le Autorità ed i Funzionari indicati dall'art. 3 del Regolamento di polizia veterinaria n. 320/54.

2. La notifica è obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che si verifichi entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accertata.

3. La notifica di malattie infettive o diffuse può essere fatta per iscritto o verbalmente. I veterinari sono tenuti ad effettuare la notifica nella forma scritta.

#### Art. 231 Zoonosi

1. I Servizi di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L., venuti a conoscenza di zoonosi, sono tenuti ad inviare comunicazione scritta dei casi accertati al rispettivo Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL..

#### Art. 232 Obblighi dei proprietari e dei detentori

1. Ai proprietari o detentori di animali è fatto obbligo, a scopo cautelativo e appena rilevati i sintomi sospetti di una malattia infettiva o diffusa, di:

- a) isolare gli animali ammalati;
- b) accantonare, opportunamente separati e custoditi, gli animali morti;
- c) non spostare dall'azienda animali in genere, ogni prodotto animale od altro materiale che possa costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni impartite dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L..

#### Art. 236 Stalle di sosta e ricovero

1. L'esercizio di stalle di sosta ed in genere di locali da adibirsi al temporaneo ricovero di equini, bovini, ovini, caprini, suini e di altri animali da cortile è subordinato ad autorizzazione del Sindaco, che la rilascia a seguito di accertamenti sull'idoneità dei locali da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'U.S.L. ciascuno per la parte di competenza, che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione e del supporto degli organi preposti alle relative attività di controllo.

#### Art. 237 Fiere, mercati, esposizioni

- 1. Il Sindaco, prima dell'istituzione dei mercati, delle fiere e delle esposizioni di animali, fa accertare da parte del competente Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L., se i locali, le aree e le attrezzature da utilizzare posseggano i requisiti igienico-sanitari necessari.
- 2. Al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria dell'U.S.L. è, altresì, demandato il compito di assicurare la vigilanza durante lo svolgimento delle manifestazioni di cui al primo comma al fine di evitare il propagarsi di malattie infettive o diffuse degli animali.
- 3. Dopo ogni mercato, fiera o esposizione di animali, i luoghi dove si sono soffermati gli animali stessi devono essere convenientemente puliti e disinfettati a cura degli organizzatori della manifestazione.

#### Art. 235 Circhi e Serragli

1. L'esercizio nel Comune di circhi, serragli, ecc. deve essere autorizzato dal Sindaco solo

dopo che il Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente Azienda U.S.L. abbia effettuato, con esito negativo di riscontro di malattie infettive e/o diffusive, una visita preventiva degli animali al fine di accertarne lo stato di salute.

2. Durante la permanenza nel Comune di circhi, serragli, ecc., nei luoghi individuati a norma di legge e/o Regolamento locale, deve essere effettuata da parte del servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria una continua vigilanza igienico-sanitaria, soprattutto al fine di prevenire il propagarsi di malattie infettive o diffusive.

3. I proprietari o conduttori di circhi, serragli, ecc. devono provvedere giornalmente alla pulizia, disinfezione ed, eventualmente, alla disinfestazione delle aree dove vengono ricoverati gli animali. Essi devono anche provvedere giornalmente all'allontanamento del letame e dei residui di mangimi, nel modo prescritto nell'autorizzazione del Sindaco.

4. Prima dell'installazione nell'ambito Comunale di un circo, deve essere comunque acquisito, altresì il preventivo consenso da parte del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL.

#### Art. 236

##### Stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale

1. L'esercizio delle stazioni di monta pubblica, dei centri di fecondazione artificiale e degli ambulatori per la cura della sterilità degli animali deve essere preventivamente autorizzato dal Sindaco sentito il parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio di Igiene Pubblica per quanto di rispettiva competenza, i quali sono tenuti ad accertare se i locali e le relative attrezzature soddisfino le esigenze tecniche ed igienico-sanitarie necessarie per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffusive degli animali. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente i pareri degli organi preposti alle relative attività di controllo.

2. I locali da adibire a stazioni di monta pubblica, a centri di fecondazione artificiale e ad ambulatori per la cura della sterilità degli animali devono avere i seguenti requisiti:

- essere sufficientemente aerati ed avere pavimenti, mangiatoie e pareti (fino all'altezza di m. 2) ben connessi, facilmente lavabili e disinfettabili;
- essere dotati di acqua potabile corrente, con scarico delle acque e dei liquami secondo la normativa vigente e le disposizioni al riguardo contenute nel presente Regolamento;
- essere provvisti di adeguata concimaia costruita a norma di legge e nel rispetto di quanto al riguardo previsto nel presente Regolamento;
- essere dotato di presidi e mezzi necessari per conseguire una efficace difesa contro le malattie infettive e diffusive degli animali;

3. I locali di cui al comma due devono essere sottoposti a lavaggio quotidiano, nonché a disinfezione ed, eventualmente, a disinfestazione, secondo le istruzioni impartite dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, almeno con frequenza settimanale.

4. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, si applicano le disposizioni della legge 3/2/1963, n. 126 sulla disciplina della riproduzione bovina, della Legge 3/2/63 n.127 sulla disciplina per l'esercizio delle stazioni di fecondazione equina; dal D.P.R. 2/11/1964, n. 1618 contenente norme per l'esecuzione della legge 127/63; al Regolamento di Polizia Veterinaria n. 320 dell'8/2/1954.

#### Art. 237

##### Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi

1. Gli esercizi di toilette e dei negozi per la vendita degli animali devono essere preventivamente autorizzati dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e, per quanto di competenza, del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire preventivamente i pareri degli organi preposti alle relative attività di controllo.
2. I locali da adibirsi alle attività di cui al primo comma devono essere allocati in immobili situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada. Essi devono, altresì, possedere:
  - un sistema di smaltimento delle deiezioni degli animali, in modo che tutti i residui organici degli stessi vengano raccolti in appositi sacchi chiusi da conferire direttamente all'incenerimento;
  - essere provvisti di pavimenti e pareti fino all'altezza di m. 2 facilmente lavabili e disinfettabili;
  - essere dotati di acqua potabile corrente;
  - essere dotati di servizi igienici.
3. I locali adibiti alla vendita di animali devono, inoltre, avere gabbie e altre attrezzature idonee per contenere gli stessi, costruite in materiale facilmente lavabile e disinfettabile, in modo tale da non pregiudicare lo stato di benessere degli animali, con la parte sottostante costruita con accorgimenti volti a non permettere la fuoriuscita di deiezioni o alimenti.
4. Le toilettes devono essere costituite da almeno due locali: uno da adibire a sala di attesa ed uno, munito di attrezzature, riconosciute idonee dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, per il lavaggio degli animali, la loro asciugatura, la tosatura, ecc..
5. I locali di cui ai precedenti commi devono avere, inoltre, idonei mezzi di captazione, sfocianti oltre il tetto, per l'allontanamento di odori, vapori e gas che si sviluppano durante l'attività. Tali locali devono essere, altresì, muniti di scarichi idrici con pozzetti di decantazione ed imbrigliamento dei peli degli animali trattati.

#### Art. 238

##### Maneggi, circoli ippici, ippodromi

1. L'attivazione di maneggi, di circoli ippici, di ippodromi e similari è sottoposta a preventiva autorizzazione da parte del Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e, per quanto di competenza, dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL., sui ricoveri degli animali, sugli spazi ad essi riservati, sulle attrezzature e su quant'altro suggerito dalla tecnica e dall'esperienza per l'esercizio dell'attività stessa.

#### Art. 239

##### Trasporto animali

1. Chiunque intende esercitare il trasporto di animali a mezzo di autoveicoli deve ottenere l'autorizzazione da parte del Sindaco nel cui territorio trovasi l'autorimessa, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL. relativamente ai requisiti igienico-sanitari dell'automezzo, nonché dei mezzi a disposizione per le operazioni di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione.
2. L'autorizzazione di cui al precedente comma ha validità annuale.



3. I proprietari, i detentori o i conduttori degli automezzi di cui al primo comma devono costantemente provvedere all'allontanamento dei rifiuti, a frequenti lavaggi ed a periodiche disinfezioni e disinfestazioni secondo le norme al riguardo previste nel presente Regolamento.

4. I locali adibiti per il lavaggio, la disinfezione o la disinfestazione dei veicoli devono essere provvisti di pavimento impermeabile, di pareti facilmente lavabili fino all'altezza di m. 2, di acqua potabile corrente, di scoli per le acque di lavaggio a chiusura idraulica.

#### Art. 240

##### Alpeggio e transumanza

1. Chiunque intende trasferire bestiame nei pascoli estivi (alpeggio, transumanza) deve farne domanda, almeno quindici giorni prima della partenza, al Sindaco del Comune ove il bestiame si trova.

2. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione allo spostamento dopo aver fatto accertare da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della competente U.S.L., entro i tre giorni precedenti la partenza, che gli animali non manifestino malattie infettive o diffusive e che sia stato rilasciato il mod. 7 ai sensi dell'art. 42 del Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. n. 320 dell'8/2/1954.

3. Per il pascolo vagante delle greggi dai Comuni di residenza, viene rilasciato ai pastori uno speciale libretto conforme al mod.8 del Regolamento di Polizia Veterinaria-

4. Per gli spostamenti fuori dal Comune di residenza, avvalendosi del mod. n. 8, deve presentare domanda al Sindaco del Comune di destinazione almeno quindici giorni prima della partenza. L'autorizzazione viene rilasciata, ove non ostino motivi di polizia veterinaria, dandone comunicazione al Sindaco del Comune in cui trovasi il gregge da spostare.

#### CAPO II

##### MISURE PER LA LOTTA AL RANDAGISMO

#### Art. 241

##### Divieto di abbandono

1. E' vietato abbandonare cani, gatti o qualsiasi altro animale custodito nella propria abitazione.

#### Art. 242

##### Anagrafe canina

1. I proprietari di cani sono tenuti ad iscrivere il proprio cane all'anagrafe canina di cui al comma 1 dell'art. 3 della legge 14/8/1991, n. 281, contenente: "Legge quadro in materia di animali d'affezione e prevenzione del randagismo". I proprietari sono, altresì, tenuti a sottoporre i cani a tatuaggio od altri sistemi di riconoscimento, secondo le modalità dettate dalle norme regionali.

#### Art. 243

##### Cattura di cani randagi

1. I cani vaganti catturati, regolarmente tatuati, sono restituiti al proprietario o al detentore. I cani vaganti non tatuati, catturati, devono essere tatuati. Essi, se non reclamati entro sessanta giorni, possono essere ceduti a privati che diano garanzie di buon trattamento o ad associazioni protezionistiche, previo trattamento profilattico contro la rabbia, l'echinococcosi e altre malattie trasmissibili.

## TITOLO VI SANZIONI E NORME FINALI

### CAPO I SISTEMA SANZIONATORIO

#### Art. 244 Sanzioni

1. In caso di violazione delle disposizioni prescrittive previste dal presente Regolamento, ove non si configurino apposite fattispecie di reato previste da disposizioni di legge e fatto salvo, in materia di igiene e sanità pubblica, il sistema sanzionatorio della depenalizzazione di cui alla legge 24/11/1981, n. 689 e successive modifiche ed integrazioni, il trasgressore è punito con la sanzione amministrativa dell'importo di €. 103,29= (centotré/29 €).

2. Per l'inosservanza delle Ordinanze del Sindaco in materia di igiene e sanità pubblica, oltre alla segnalazione alla competente Autorità Giudiziaria, si applica la sanzione pecuniaria di €. 258,22= (duecentocinquanteotto/22 €), salva diversa disposizione in ordine alla gravità della violazione, da motivarsi con riferimento a singoli casi. In ogni caso la sanzione non potrà essere inferiore a €. 103,29= (centotré/29 €).

3. Per quanto riguarda la procedura dell'irrogazione della sanzione, si applicano le disposizioni previste dalla legge 24/11/1981, n. 689 e gli articoli da 106 a 110 del T.U. della legge Comunale e Provinciale, approvata con R.D. 3/3/1934, n. 383, articoli rimasti in vigore per effetto dell'art. 64, 1° comma, lett. c) della legge 8/6/1990, n. 142.

### CAPO II NORME DI RINVIO E FINALI

#### Art. 245 Norma finale

1. Il presente Regolamento entra in vigore nei modi e termini previsti dall'art. 2.

#### Art. 246 Rinvio

1) Per quanto non previsto dal presente regolamento sono fatte salve le disposizioni contenute in leggi e regolamenti statali, in leggi e regolamenti regionali, riguardanti le specifiche materie dell'igiene e sanità pubblica.

2) I rinvii dinamici contenuti nelle varie disposizioni del presente regolamento vanno interpretati nel senso che, appena vengono emanate norme aventi maggiore efficacia

formale, secondo la classica distinzione delle fonti normative del diritto, cessano di avere vigore le norme regolamentari contenenti disposizioni difformi.

3) Tutte le costruzioni o attività di qualsiasi genere, indicati nel presente Regolamento, dovranno adeguarsi alle norme previste, per quanto possibile e secondo le modalità ed i tempi previsti dall'Autorità comunale su indicazione dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione, e comunque non oltre anni 5 (cinque) dalla data di approvazione del presente Regolamento".

4) Comunicare il regolamento così come modificato ed integrato al Dipartimento di Igiene e Sanità A.S.L. TA/1, alle Associazioni di categoria ed a tutti i settori comunali.

5) Di stralciare il dibattito avvenuto in aula che sarà allegato all'originale;

6) Di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile a seguito di apposita votazione, unanime e palese.