

FAENZA

**REGOLAMENTO COMUNALE
D'IGIENE, SANITA' PUBBLICA E
VETERINARIA**

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

CAPITOLO 1

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E DI SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

Il Regolamento Comunale di igiene e di sanità pubblica veterinaria, adottato ai sensi degli artt. 218 e 344 del RD 27.07.1935 n.1265 T.U.LL.SS., detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.

La verifica di conformità alle norme del presente Regolamento è effettuata ordinariamente dai tecnici del dipartimento di Sanità Pubblica dell'Ausl e dell'ARPA.

Art. 2

VALIDITÀ

Il Regolamento Comunale di igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore una volta divenuta esecutiva la relativa deliberazione, ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione. Per l'adeguamento delle situazioni esistenti, in caso di interventi di ristrutturazione, si fa riferimento a quanto indicato negli articoli successivi.

Le fattispecie esistenti autorizzate in base al Regolamento comunale vigente fino alla data di approvazione del presente atto conservano efficacia e legittimano la prosecuzione dell'attività.

Art. 3

DEROGHE E MODIFICHE

Il competente Dirigente può ammettere deroghe al rispetto dei requisiti prescrittivi previsti dal presente Regolamento.

La richiesta di deroga deve essere giustificata dalla necessità di individuare soluzioni alternative rispetto alla impossibilità di ottemperare alle disposizioni regolamentari, per garantire, comunque, una equivalente sussistenza dei requisiti igienico-sanitari che la natura dell'attività da intraprendere o da ampliare richiede.

Le deroghe sono concesse previo parere obbligatorio e non vincolante dei Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'A.Usl e dell'ARPA, secondo le rispettive competenze.

La richiesta di deroga deve quindi essere presentata al Comune da parte dell'interessato corredata della documentazione necessaria per l'ottenimento del parere di cui sopra.

La previsione derogatoria generale del presente articolo ha comunque portata residuale rispetto alle eventuali deroghe previste da normative speciali di settore.

Nell'ambito delle zone omogenee A (centro storico) obiettivo prioritario, senza necessità di attuare procedure di deroga, è quello di favorire l'utilizzo completo del centro storico, nel rispetto delle finalità di conservazione delle caratteristiche degli immobili.

A tal fine, limitatamente alle zone omogenee A (centro storico), nel rispetto di quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale, potranno essere individuate soluzioni e parametri diversi da quelli stabiliti dal presente regolamento, che tengano conto sia delle esigenze igienico-sanitarie ed ambientali, che delle condizioni tecniche e di fattibilità in relazione alle specificità connesse all'ubicazione degli immobili.

Pertanto gli interventi relativi alle zone omogenee A (centro storico) non sono soggetti alla disciplina risultante dal presente regolamento in materia di soluzioni, parametri, criteri, standard alla quale potrà peraltro farsi riferimento, quale elemento orientativo, in sede di adozione dei provvedimenti riguardanti le singole fattispecie, in vista degli obiettivi e delle finalità prioritariamente perseguiti in quanto rispondenti all'interesse pubblico nell'ambito di tale zona omogenea.

In casi particolari e indipendentemente dalla zona la richiesta di deroga può essere motivata con l'adozione da parte del richiedente di particolari tecnologie e strumentazioni finalizzate a ottemperare, comunque, ai principi e ai requisiti individuati dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004.

Art. 4

VIOLAZIONI

Le violazioni di carattere igienico alle prescrizioni del presente Regolamento, fatte salve quelle di carattere penale e quelle per le quali sono specificamente previste sanzioni diverse da norme di legge o di regolamento ovvero da altri articoli del presente regolamento, sono punite con la sanzione amministrativa da € 103,00 a € 516,00.

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

Art. 5

SANZIONI

I proventi delle sanzioni amministrative spettano all'Azienda Usl.

Le somme di denaro pagate a titolo di sanzione amministrativa, vengono esatte dall' Ausl.

Quando per l'accertamento della violazione vengono eseguite analisi, gli oneri delle stesse, a carico del contravventore, spettano al soggetto esecutore.

Art. 6

ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI

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

Art. 7

AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

Ai fini dell'applicazione dei regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, e successive modificazioni, per le materie disciplinate dalla normativa abrogata dall'art.3 del D.Lgs 193/2007 (materie attinenti alla sicurezza alimentare), le Autorità competenti sono il Ministero della salute, la Regione e l'Azienda unità sanitaria locale nell'ambito delle rispettive competenze. Il Sindaco permane autorità sanitaria locale per le restanti materie disciplinate dal presente Regolamento, nonché in tutti i casi di deroghe previste dall'art. 3 del Regolamento.

Per tale attività si avvale dei Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda Usl e dell'ARPA, intesi quali organi consultivi e propositivi in materia igienico-sanitaria e ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalla L.R. 44/95 e succ. modifiche, ai quali può avanzare richieste e commissionare indagini.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento, può richiedere l'intervento immediato dei sopracitati Servizi, per verifiche, accertamenti o formulazioni di proposte inerenti il caso.

"PROVVEDIMENTI-COMPETENZA"

Nelle materie disciplinate dal presente regolamento, per l'adozione dei provvedimenti ordinatori è competente il Sindaco:

- quando si tratta di ordinanze contingibili ed urgenti;
- quando si tratta di ordinanze emesse in materie attribuite al Sindaco in funzione di Ufficiale del Governo.

Fuori dai casi previsti al comma precedente, per le ordinanze che configurano attività gestionali è competente il Dirigente.

Anche per le audizioni ed il contraddittorio con gli interessati, nell'ambito del procedimento contravvenzionale, la competenza si intende attribuita secondo i criteri precisati dal presente articolo.

Nelle materie disciplinate dal presente regolamento per i provvedimenti autorizzatori (autorizzazioni, licenze, concessioni e simili), il cui rilascio presupponga accertamenti e valutazioni, anche di natura discrezionale, nel rispetto dei criteri determinati dalla legge, dai regolamenti e da atti generali di indirizzo, è competente il Dirigente.

Art. 8

COMPITI DEI SERVIZI DEL DIPARTIMENTO DI SANITÀ PUBBLICA DELL'A.USL E DELL'ARPA

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

- a) devono riferire all'Autorità sanitaria locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e della tutela ambientale;
- b) curano l'istruttoria tecnica degli atti indicati al precedente art. 7 del presente regolamento;
- c) effettuano la vigilanza e il controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Comune;
- d) in ogni caso assicurano l'assistenza tecnica e la consulenza necessaria al Comune in materia di igiene, sanità e tutela ambientale.

Art. 9

SUPPORTI PROPRI E AUSILIARI DELL'AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

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

CAPITOLO 2

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

Art. 10

COMPITI DEL COMUNE

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffusive il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori, su richiesta del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda Usl, nonché di emettere ordinanze contingibili e urgenti.

Art. 11

COMPITI DELL'AZIENDA UNITÀ SANITARIA LOCALE

Spetta all'Azienda Usl provvedere alla profilassi della malattie infettive e diffusive attraverso l'adozione delle misure idonee e prevenirne l'insorgenza.

In questo ambito l'Azienda Usl provvede:

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

Art. 12

DENUNCIA DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

Ogni medico che nell'esercizio della professione venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di esserlo deve notificarlo al Servizio Igiene e sanità pubblica della Azienda Usl.

Le modalità ed i tempi della segnalazione sono definiti dal D.M. 15.12.90 ed eventuali successive modificazioni.

Per quanto riguarda la notifica dei casi di AIDS si fa riferimento al D.M. 28.11.1986 ed alle Circolari Ministeriali n.5 del 12.02.1987 e n. 14 del 13.02.1988.

Art. 13

DENUNCIA DI MANIFESTAZIONI EPIDEMICHE O DI MALATTIE SESSUALMENTE TRASMESSE M.S.T.

È fatto obbligo ai medici di denunciare al Servizio Igiene e sanità pubblica, nel più breve tempo possibile, qualunque manifestazione di malattia infettiva non compresa nell'elenco di cui al D.M. 15.12.1990, che per la natura e per il numero di casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Ogni medico che constata un caso di malattia venerea deve darne notizia immediata al Servizio Igiene e sanità pubblica dell'Azienda Usl, ai sensi delle disposizioni vigenti, segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio e comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato, esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

Art. 14

DISINFEZIONE DEGLI AMBIENTI DI VITA

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

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

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

Art. 15

LOTTA AGLI INSETTI NOCIVI E MOLESTI - DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

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

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

Gli accumuli di pollina in pieno campo, in attesa di spandimento, devono essere adeguatamente coperti con telo impermeabile per evitare lo sviluppo di mosche.

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

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

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

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

In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutti gli stabilimenti dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni rurali, nelle stalle ed in altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari o dei conduttori, misure contro le mosche secondo metodi e mezzi efficaci.

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

Qualora nel territorio comunale si evidenzino problematiche igienico-sanitarie causate da ratti, topi, o insetti nocivi e molesti di entità tale da costituire, a giudizio dei Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'Azienda Usl, un pericolo per la salute pubblica, il Sindaco con provvedimento contingibile ed urgente ordina i necessari interventi di derattizzazione o disinfezione e di bonifica ambientale, su parere degli stessi Servizi.

In caso di inottemperanza all'ordine impartito a persone determinate - ai sensi del comma precedente - il Sindaco può provvedere d'ufficio, a spese degli interessati.

Art. 16

PROFILASSI DELLE MALATTIE NEI VIAGGIATORI INTERNAZIONALI

L'Azienda Usl tramite il Servizio Igiene e sanità pubblica provvede a fornire gratuitamente indicazioni di profilassi ed educazione sanitaria alle persone che per qualsiasi motivo si rechino all'estero.

Art. 17

VACCINAZIONI

L'Azienda Usl provvede alla effettuazione delle vaccinazioni obbligatorie o facoltative tramite il Servizio Igiene e Sanità pubblica ed il Servizio Pediatria di comunità.

Agli stessi servizi il cittadino può rivolgersi per richiedere informazioni e/o certificazioni relativamente al proprio stato vaccinale.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite.

Possono essere esentati dalle vaccinazioni obbligatorie coloro che, su proposta del medico curante, a giudizio dei Servizi dell'Azienda Usl interessati, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere sottoposti senza rischio.

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

Art. 18

VACCINAZIONI, MALATTIE INFETTIVE E FREQUENZA IN COLLETTIVITÀ

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, la scuola dell'obbligo e altre collettività se non dimostra con apposito certificato di aver ottemperato agli obblighi vaccinali previsti dalla legge.

La certificazione relativa deve essere conservata tra gli atti di ufficio.

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

Il Sindaco in qualità di Autorità sanitaria locale formalizza le norme di riammissione nelle collettività scolastiche e pedagogiche per i bambini ed il personale affetti da malattie infettive e diffusive, su proposta del Servizio Igiene e sanità pubblica e del Servizio Pediatria di comunità dell'Azienda Usl.

Art. 19

PROFILASSI DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI CON SANGUE E LIQUIDI BIOLOGICI

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

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

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

Deve essere privilegiato l'utilizzo di strumenti e materiale monouso.

Gli articoli "critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose non integre o che vengono introdotti nell'organismo) e gli articoli "semi critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose integre) dopo l'uso devono essere sottoposti a sterilizzazione mediante autoclave, previa decontaminazione e detersione.

I materiali non trattabili con il calore e non disponibili in monouso, che necessitano di sterilizzazione devono essere sottoposti a trattamento di disinfezione ad alto livello: l'utilizzo di tale procedura deve essere preventivamente concordato con il Servizio Igiene e sanità pubblica dell'Azienda Usl.

Gli articoli "non critici" (superfici o attrezzature che non entrano in contatto con i tessuti) devono essere sottoposti a disinfezione di livello intermedio, ottenibile con l'utilizzo di prodotti a base di cloro.

Per le superfici è preferibile prevenire la contaminazione applicando telini, guaine o pellicole protettive: si tratta di una procedura d'obbligo in ambito odontoiatrico, dove l'uso di strumenti rotanti ad alta velocità genera nell'ambiente aerosol potenzialmente infetti.

Art. 20

PROFILASSI DELLE INFEZIONI TRASMISSIBILI NELLE ATTIVITÀ DI ACCONCIATORE, ESTETISTA, TATUAGGIO E PIERCING

Nell'esercizio delle attività di acconciatore, estetista e affini deve essere privilegiato l'utilizzo di materiali e strumenti monouso, i quali dopo l'utilizzo devono essere riposti per lo smaltimento in contenitori rigidi a perdere.

Le lame per rasoio a qualunque uso siano dirette devono essere rigorosamente monouso.

Le forbici utilizzate per il taglio dei capelli necessitano delle normali operazioni di pulizia e periodici trattamenti di disinfezione.

Gli aghi e strumenti taglienti non monouso che vengano a contatto con superfici cutanee integre o lese, dopo l'utilizzo devono essere immersi in una soluzione disinfettante, lavati con abbondante acqua corrente e successivamente sterilizzati con mezzi fisici, preferibilmente utilizzando autoclave od, in alternativa, stufa a secco secondo le indicazioni d'uso delle apparecchiature.

È indispensabile disporre di una quantità di strumenti tale da poterli avvicinare tra un cliente e l'altro e rendere possibile l'effettuazione di un adeguato ciclo di sterilizzazione.

In caso di ferite accidentali dei clienti devono essere utilizzati esclusivamente creme o gel emostatici in tubo.

Qualora questi strumenti siano termolabili, devono essere sottoposti dopo l'uso a disinfezione ad alto livello. E' necessario assicurarsi che gli strumenti siano stati adeguatamente puliti e che l'attività e la concentrazione dei disinfettanti garantiscano l'efficacia del procedimento.

Disinfettanti e loro concentrazione indicati per la disinfezione di alto livello

Disinfettanti	Concentrazione	Tempo di contatto
Cloroderivati	>0,5%	30'
Glutaraldeide	2%	30'

La tossicità della glutaraldeide richiede particolari precauzioni d'uso, quali l'adozione di cappa aspirante. E' opportuno l'uso di guanti di vinile, latex o gomma secondo i diversi utilizzi, a salvaguardia dell'operatore stesso durante le manovre di disinfezione e pulizia.

Per pettini, spazzole, etc. è richiesta la sola disinfezione a medio livello.

Disinfettanti	Concentrazione	Tempo di contatto
Cloroderivati	0,1 - 0,5%	30'
Iodoclori	2,5%	15'

Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria in quantità sufficiente da poter essere cambiata per ogni cliente; dopo l'uso la biancheria deve essere riposta in un contenitore chiuso per il successivo lavaggio.

Si aggiunge in calce all'art. 20:

“ATTIVITÀ DI TATUAGGIO E PIERCING”

I laboratori per l'attività di tatuaggio e piercing dovranno rispettare le norme igienico-sanitarie e rispondere ai requisiti strutturali e funzionali fissati dalla Regione Emilia-Romagna con Deliberazione della Giunta Regionale 11 aprile 2007, n. 465 (Linee guida concernenti “Indicazioni tecniche per l'esercizio di attività di tatuaggio e piercing”), e successive modifiche o integrazioni.

CAPITOLO 3

VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

Art. 21

VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

L'attività di vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie viene esercitata dai Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica della Azienda Usl.

L'attività di vigilanza comprende:

- l'accertamento del possesso del titolo di abilitazione all'esercizio delle professioni e arti ausiliarie;
- la verifica dell'idoneità dei locali adibiti allo svolgimento delle attività sanitarie;
- la verifica dell'idoneità delle attrezzature e delle procedure sotto il profilo igienicosanitario.

Art. 22

STUDI PROFESSIONALI PER L'ESERCIZIO DI ATTIVITÀ SANITARIE E AMBULATORI

Per l'esercizio delle professioni sanitarie si distinguono:

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

L'ambulatorio è soggetto ad autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio comunale competente ai sensi della normativa vigente.

Lo studio professionale non è soggetto ad alcuna autorizzazione.

Chiunque intenda aprire uno studio professionale deve comunque darne comunicazione al Servizio Igiene e sanità pubblica dell'Azienda Usl certificando il rispetto dei requisiti di cui all'art. 23 del presente Regolamento.

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

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

Art. 23

REQUISITI DEGLI STUDI PROFESSIONALI

Gli studi professionali devono avere accesso indipendente, essere costituiti da almeno un locale di visita, una sala di attesa e un servizio igienico a disposizione dei pazienti.

I locali di visita e le sale di attesa devono avere una superficie rispettivamente di m² 12 e di m² 9 e rispettare i requisiti di illuminazione ed aerazione previsti per i vani di abitazione.

L'altezza minima dei locali deve essere di m 2,70. Le pareti della sala di visita, ove necessario, devono essere rivestite fino all'altezza di m 2 dal pavimento con materiale lavabile ed impermeabile; per l'impermeabilizzazione delle pareti è consentito l'uso di vernici a smalto.

I locali per visita devono essere dotati, ove necessario, di lavabo con apertura del rubinetto a comando non manuale.

Gli studi professionali medici vanno resi accessibili ai portatori di handicap.

Art. 24

STUDI PROFESSIONALI VETERINARI

Lo studio professionale non è soggetto ad autorizzazione sanitaria del Dirigente dell'Ufficio comunale competente.

I locali adibiti a studio devono rispettare i requisiti di illuminazione ed aerazione previsti dalla normativa vigente; devono avere pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di m 2,00 dal pavimento con materiale pure impermeabile ed inoltre i locali per visite dovranno essere dotati di lavabo.

Il medico veterinario che intende attivare uno studio professionale deve darne comunicazione al Servizio Veterinario della A.Usl allegando planimetria dei locali in scala 1:100.

Il possesso di apparecchi di radiodiagnostica usati a completamento dell'attività, deve conformarsi alle disposizioni previste dal D.Lvo 17/3/95 n. 230 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 25

AMBULATORI VETERINARI

L'ambulatorio veterinario è soggetto ad autorizzazione sanitaria del Dirigente dell'Ufficio comunale competente previo parere vincolante del Servizio Veterinario della Azienda Usl e dell'Ordine provinciale dei veterinari secondo le rispettive competenze.

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione, gli interessati devono presentare domanda in bollo al Comune.

La domanda deve contenere:

- a) generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
- b) l'ubicazione dell'ambulatorio;
- c) le generalità, i titoli professionali e di studio del Veterinario Direttore responsabile;
- d) indicazione degli estremi di riferimento del titolo edilizio relativo ai locali.

Alla domanda devono essere allegati:

- 1) certificato di usabilità/agibilità o indicazione degli estremi di riferimento, ovvero dichiarazione di conformità edilizia;
- 2) planimetria dei locali, in scala 1:100;
- 3) elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura se soggette a particolari regolamentazioni;
- 4) dichiarazione di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del Veterinario Direttore responsabile;
- 5) generalità del personale sanitario operante nella struttura;

6) copia della domanda di autorizzazione per l'installazione della apparecchiatura radiologica ove è presente o indicazione degli estremi di riferimento.
In caso di cessazione di attività il titolare è tenuto a darne comunicazione al Comune come pure in caso di cambio del Veterinario Direttore responsabile.

Art. 26 REQUISITI

I locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro. Devono inoltre disporre in relazione alle effettive esigenze di servizio di idonei locali e spazi da adibire a:

- 1) sala d'attesa;
- 2) una o più sale per l'esecuzione delle prestazioni diagnostiche e terapeutiche;
- 3) servizio igienico direttamente accessibile, attraverso un antibagno, dalla sala d'attesa.

Tali ambienti devono essere adeguatamente aerati ed illuminati.

I locali n. 1 e n. 2 devono inoltre avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili e disinfettabili almeno fino all'altezza di m 2 con chiusino per lo scarico delle acque luride che deve essere assicurato in modo igienico e razionale.

Le sale di visita devono essere dotate di lavabo.

Laddove esiste un apparecchio per la diagnostica radiologica devono essere osservate le norme vigenti.

Nel caso in cui nella stessa struttura coesistano l'attività di commercio e toelettatura e quella veterinaria, le due attività devono essere esercitate in locali separati pur possedendo sala d'attesa e servizi igienici comuni rispondenti alle norme sopracitate.

Art. 27 CLINICHE VETERINARIE PRIVATE - CASE DI CURA VETERINARIE - OSPEDALI VETERINARI (definizione, requisiti, autorizzazioni)

Tali strutture devono essere dotate di tutte le caratteristiche degli ambulatori integrate da:

- reparto di ricovero animali con attrezzature distinte per ciascuna specie;
- reparto cucina e deposito alimenti;
- reparto o attrezzatura per l'isolamento degli animali infetti;
- reparto per l'attività chirurgica ove sia prestata;
- impianto di disinfezione dei reflui.

Le modalità di richiesta e di rilascio dell'autorizzazione sono conformi a quelle indicate per gli ambulatori.

Art. 28 LABORATORI VETERINARI DI ANALISI

Per l'apertura, l'esercizio, il trasferimento, la trasformazione e comunque per le variazioni delle condizioni esistenti di un laboratorio l'autorizzazione prevista è concessa dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente su conforme parere del Servizio Veterinario della USL competente per territorio.

La domanda deve contenere:

- generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica,
- l'ubicazione del laboratorio;
- le generalità, i titoli professionali e di studio del Veterinario Direttore sanitario responsabile;
- numero di concessione edilizia e data del rilascio.

Alla domanda devono essere allegati:

- certificato di usabilità/agibilità ovvero dichiarazione di conformità edilizia;
- planimetria dei locali in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;
- tipologia delle analisi che si intendono svolgere e delle relative attrezzature di laboratorio;
- copia dell'atto costitutivo se il richiedente è persona giuridica;
- dichiarazione a firma autenticata, nelle forme di legge, di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del direttore sanitario;
- documentazione comprovante i titoli professionali accademici e di studio del direttore.

L'autorizzazione non è necessaria per le analisi che il Veterinario esegue per i propri clienti nel proprio ambulatorio o studio.

I Laboratori Veterinari devono essere dotati, in relazione alle effettive esigenze di servizio, di:

- 1) un vano o reparto per la classificazione, la preparazione e la conservazione dei campioni da esaminare;
- 2) uno o più locali o reparti di adeguata superficie per la esecuzione delle analisi;
- 3) attrezzature per l'attività amministrativa e per l'archivio.

Qualora nel laboratorio si effettui anche il prelievo del materiale da esaminare, questo deve essere effettuato da un veterinario in un vano separato adeguatamente attrezzato per tale scopo.

I locali precedentemente elencati devono essere sufficientemente ampi, con pareti, pavimenti ed infissi facilmente lavabili e disinfettabili e tali da rispondere a quanto previsto dalle norme vigenti.

I locali di cui al punto 2) devono essere dotati di lavabo.

<p style="text-align: center;">TITOLO II IGIENE EDILIZIA E DEGLI AMBIENTI CONFINATI AD USO CIVILE, INDUSTRIALE E SPECIALE</p>

CAPITOLO 1
NORME IGIENICO-SANITARIE PER LE CIVILI ABITAZIONI

Art. 29

REQUISITI DELLE CIVILI ABITAZIONI

Fatto salvo quanto stabilito dalla legislazione nazionale e regionale, i requisiti igienicosanitari delle civili abitazioni sono fissati dal regolamento edilizio.

Gli articoli 32 e 33 si applicano anche per le civili abitazioni.

Art. 30

DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO ANTIGIENICO

La richiesta di certificazione dell'antigienicità di un alloggio, deve essere presentata al Comune. Il Dirigente comunale competente richiede un accertamento tecnico ai propri Uffici ed al Servizio Igiene e sanità pubblica dell'Azienda Usl.

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

- sia privo di servizi igienici all'interno dell'alloggio o presenti umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità, ineliminabili con normali interventi manutentivi e tali da pregiudicare la salubrità complessiva degli ambienti.

Il Dirigente comunale competente nel dichiarare un alloggio antigienico prescrive con lo stesso provvedimento gli interventi manutentivi necessari al suo risanamento ed al ripristino delle condizioni di igienicità e abitabilità previste dal presente Regolamento, imponendo un termine per la realizzazione degli stessi.

Art. 31

DICHIARAZIONE DI ALLOGGIO INABITABILE

Il Dirigente comunale competente, sentiti i pareri del Responsabile del Servizio Igiene e sanità pubblica dell'Azienda Usl e del Responsabile dell'Ufficio Tecnico comunale, ciascuno per le proprie competenze, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per i seguenti motivi:

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

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con Ordinanza dell'autorità competente e non potrà essere rioccupato, se non dopo ristrutturazione e rilascio di un nuovo certificato di abitabilità.

Per quanto riguarda i motivi di inabitabilità di natura statico-strutturale e di sicurezza, si rimanda alla normativa del settore.

CAPITOLO 2 **EDILIZIA SPECIALE**

Art. 32

AUTORIMESSE PUBBLICHE E PRIVATE

Nelle autorimesse il pavimento deve essere impermeabile e deve essere garantito il rapido scolo delle acque, che devono confluire nella rete fognaria nera.

Dovranno essere adottate tutte le precauzioni atte ad evitare l'immissione di olii in fognatura.

Nelle autorimesse con più posti auto o box deve essere assicurata una idonea aerazione.

Nella costruzione delle autorimesse devono essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi (DM 1.02.1986; DPR n.151/2011; DM 22.11.2002 e succ. modifiche) e quelle edilizie e urbanistiche.

Per le autorimesse pubbliche si applicano le norme di prevenzione incendi vigenti.

Art. 33

CANNE FUMARIE, CANNE DI ESALAZIONE E COMIGNOLI

CANNE FUMARIE

Si definisce canna fumaria quel condotto verticale, singolo, collettivo o ramificato, atto a raccogliere od espellere a conveniente altezza dal suolo i prodotti della combustione.

Tutte le canne fumarie devono essere costruite conformemente alle regole di buona tecnica esistenti ed alla normativa vigente e convogliare i prodotti della combustione al tetto del fabbricato.

Le canne fumarie a servizio di impianti di potenza termica < 35 Kw alimentati da gas metano o GPL devono avere lo sbocco al tetto dell'edificio in apposito comignolo, posizionato conformemente ai requisiti fissati dalla norma di buona tecnica UNI 7129/2008 e successive modifiche ed integrazioni. Non sono considerati impianti termici apparecchi quali: stufe, radiatori individuali, scaldacqua unifamiliari aventi potenza termica non superiore a 4 Kw.

Le canne fumarie utilizzate per l'allontanamento dei prodotti della combustione derivanti da combustibili solidi o liquidi e quelle collegate ad impianti o apparecchi termici inseriti in un ciclo lavorativo devono avere sbocco al tetto dell'edificio ad una quota superiore a 100 cm rispetto a tetti, parapetti e qualsiasi altro ostacolo posto ad una distanza inferiore a 10 m. Tale scarico deve essere localizzato in modo da non interferire con eventuali aperture di ventilazione naturale o artificiale poste nelle vicinanze; se nel raggio di 10 m. dallo scarico ci sono aperture di ventilazione naturale o artificiale (ad es. finestre, prese d'aria, lucernari) dovrà essere prodotta da tecnico abilitato apposita relazione attestante l'esclusione di interferenze.

Nel caso di interventi su fabbricati esistenti, è ammesso lo scarico a parete dei prodotti della combustione derivanti dagli impianti di riscaldamento individuali, secondo le indicazioni della UNI 7129/2008 e le prescrizioni del DPR n. 412/93 e successive modificazioni ed integrazioni, qualora si verifichi la contemporaneità delle seguenti condizioni:

- a) impianti termici compresi tra quelli definiti al comma 3 del presente articolo (Gas Metano o GPL)
- b) lo scarico non interferisca con eventuali aperture di ventilazione naturale od artificiale;
- c) le opere previste non si configurino come interventi di ristrutturazione integrale dell'edificio;
- d) non sia possibile l'attraversamento di piani sovrastanti
- e) non si possa usufruire di canne fumarie esistenti e non sia consentita la messa in opera di canne esterne;
- f) il progettista assevera l'impossibilità tecnica a realizzare lo sbocco sopra il colmo del tetto;
- g) sia installato un generatore di calore a gas che, per valori di prestazione energetica e di emissioni, appartenga alle classi 4 e 5 previste dalle norme UNI EN 297, UNI EN 483 e UNI EN 15502.

Nel caso di costruzione o ristrutturazione di un edificio posto in adiacenza ad altri fabbricati, occorre che in fase di progettazione sia valutata anche la sistemazione o l'eventuale adeguamento di camini preesistenti, situati a quote diverse e che possano costituire fonte di insalubrità o molestia.

CANNE DI ESALAZIONE

Si definiscono canne di esalazione quei condotti impiegati per l'allontanamento di odori, vapori e fumi (ad es. prodotti da apparecchi di cottura). Le canne di esalazione devono avere sbocco al tetto dell'edificio e devono essere posizionate in modo tale da non interferire con aperture di ventilazione o sistemi fumari.

Nel caso di fabbricati esistenti, per consentire la messa a norma degli impianti o degli apparecchi installati, è ammessa la realizzazione di aperture di aerazione oppure l'installazione di elettroventilatore a parete in conformità con la norma UNI 7129/2008 e successive modifiche ed integrazioni, a condizione che non costituiscano fonte di molestia. Le canne di esalazione di apparecchi inseriti in un ciclo lavorativo (es. cucine ristoranti, rosticcerie, forni ecc.) devono seguire le regole previste per le canne fumarie di cui al comma 4 del presente articolo.

Per le attività il cui ciclo produttivo prevede la cottura di alimenti, insediate in fabbricati esistenti, è ammesso lo scarico a parete di odori e vapori, con l'esclusione di quelli derivanti da frittiture di ogni genere o di cottura di carne o pesce, a condizione che:

- a) non si possa usufruire di canne di esalazione esistenti e non sia consentita la costruzione di nuove canne con scarico a tetto;
- b) gli scarichi non siano posti sotto a porticati, in pozzi luce o dove comunque la dispersione degli odori sia impedita;
- c) gli apparecchi di cottura siano alimentati elettricamente;
- d) siano installati idonei sistemi di abbattimento degli odori.

Art. 34
ALBERGHI E SIMILI

Le caratteristiche igienico-sanitarie di alberghi e pensioni 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), e successive modifiche e integrazioni, dalla LR n.16/2004 e successive modifiche e integrazioni e dalle delibere regionali attuative della LR16/2004.

Art. 35
STRUTTURE RICETTIVE EXTRA-ALBERGHIERE

Ai sensi della LR 28.07.2004, n.16 per strutture ricettive extra-alberghiere si intendono le case per ferie, gli ostelli per la gioventù, i rifugi montani, i rifugi escursionistici, gli esercizi di affittacamere, le case e gli appartamenti per vacanze.

I requisiti tecnici ed igienico-sanitari sono stabiliti:

- 1) per le case di ferie, dalle norme previste per gli esercizi alberghieri, di cui al R.D. n. 1102/1925;
- 2) per gli ostelli per la gioventù dalla LR n.16/2004;
- 3) per gli affittacamere, dal R.D. n. 1102/25, modificato con DPR n. 1437/70, dalla LR n.16/2004;
- 4) per le case e gli appartamenti per vacanza, dalla LR n.16/2004.

Art. 36
COMPLESSI TURISTICI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

Sono campeggi i complessi attrezzati per la sosta ed il soggiorno di turisti prevalentemente provvisti di tenda o di altro mezzo di pernottamento e di soggiorno.

Sono villaggi turistici i complessi realizzati in tenda, in allestimenti mobili o stabili minimi attrezzati per la sosta ed il soggiorno di turisti sprovvisti di mezzi propri di pernottamento.

I requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche tecniche dei villaggi turistici e dei campeggi sono stabiliti dalle disposizioni della LR 16/2004 ed eventuale Regolamento comunale integrativo.

Art. 37
ALLOGGI MOBILI PER GIROVAGHI ED AREE ATTREZZATE PER NOMADI

Il personale addetto a circhi equestri, padiglioni di divertimento, spettacoli ambulanti, giostre od attrazioni varie, che utilizza alloggi mobili durante la permanenza nel comune, deve sostare in aree pubbliche o private individuate dall'Autorità sanitaria locale.

Il sito scelto per la sosta degli alloggi mobili deve essere dotato di erogatori di acqua potabile e di possibilità di allaccio alla fognatura pubblica.

Art. 38
DORMITORI PUBBLICI

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

- a) pareti rivestite, fino a m 2 dal suolo, di materiale facilmente lavabile;
- b) dimensioni tali da assicurare almeno m2 6 e m3 18 per ogni posto letto;
- c) gruppi di servizi igienici, composti di un w.c. ed una doccia ogni 10 letti ed un lavabo ogni 5 letti;
- d) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, dei letti e degli effetti personali;
- e) acqua corrente e potabile.

Tutti i locali devono essere dotati di luci notturne.

Art. 39
ALBERGHI DIURNI, SAUNE E SIMILI

Si definisce albergo diurno un locale che consente ai clienti di usufruire durante il giorno di servizi e prestazioni dirette all'igiene della persona, quali: servizi igienici, bagni, barbiere e parrucchiere, stiratura abiti, etc.

L'apertura e l'esercizio di alberghi diurni, saune e simili sono soggetti ad autorizzazione da parte del Dirigente dell'Ufficio comunale competente.

In tali strutture i camerini devono avere:

- una superficie non inferiore a m2 4 per i bagni in vasca ed a m2 2 per i bagni in doccia; in quest'ultimo caso devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a m2 2;
- pavimenti e pareti, fino a m 2 dal suolo, rivestiti di materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, con angoli interni arrotondati;
- riscaldamento mediante impianto centrale;
- campanello di allarme posto presso la vasca da bagno o box doccia.

Dopo ogni bagno, il personale dovrà procedere ad adeguata disinfezione ed al cambio della biancheria.

Inoltre, lo stabilimento deve essere dotato di:

- almeno un WC ed un lavandino ogni 10 bagni;
- locali separati per il deposito della biancheria rispettivamente pulita ed usata.

Art. 40
SCUOLE

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

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

Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, ai sensi del DPR 22/12/1967, n. 1518 e del DPR 11/2/1961 n. 2610.

La pulizia dei locali scolastici deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e ricreazione.

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

È vietato fumare nelle scuole di ogni ordine e grado.

Art. 41

SERVIZI EDUCATIVI PER LA PRIMA INFANZIA (0 – 3 anni)

Sono servizi educativi per la prima infanzia gli Asilo Nido nelle varie forme organizzative (a tempo pieno o part time, sezioni primavera, nidi aziendali), i Piccoli Gruppi Educativi, i servizi sperimentali e i servizi integrativi (spazio bambini, centro per bambini e genitori) così come definiti dalla Legge Regionale n.1/2000 e successive modificazioni ed integrazioni.

I criteri generali per la costruzione, la gestione, il controllo e l'autorizzazione al funzionamento dei servizi educativi per la prima infanzia sono determinati dalla L.R. n.1/2000 e dalla Delibera Assemblea legislativa n.85 del 25.07.2012.

Per gli altri parametri igienico-costruttivi ed ambientali (requisiti acustici, di illuminazione naturale ed artificiale, termoigrometrici e di purezza dell'aria e altri) possono essere assunti quali indici di riferimento i parametri stabiliti per le scuole materne dal D.M. 18/12/1975.

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

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

L'attivazione del servizio è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal Comune

Art. 42

SERVIZI RICREATIVI

Sono servizi con finalità puramente ricreativa offerti a bambini in modo occasionale e temporaneo da personale per il quale non è richiesto un titolo di studio specifico (ad esempio ludoteche, gli spazi gestiti nei centri commerciali, i baby parking).

L'apertura e l'esercizio di tali strutture sono soggetti alla presentazione di Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) al Comune.

I requisiti per l'attivazione dei servizi ricreativi destinati ai bambini di età inferiore a 3 anni sono stabiliti dalla L.R. n.1/2000 e dalla Delibera Assemblea legislativa n.85 del 25.07.2012 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto riguarda gli aspetti igienico-edilizi si fa riferimento a quanto previsto dal presente regolamento per i luoghi di lavoro. In ogni caso, tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti e della durata della loro permanenza, dovranno essere previste una o più unità igieniche dotate di wc, lavello e fasciatoio.

Art. 43

ABITAZIONI COLLETTIVE

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

- a) dormitori con una superficie non inferiore a m² 6 ed una cubatura non inferiore a m³ 18 per ogni posto letto con un minimo di m² 9 per una stanza singola;
- b) refettori con una superficie di m² 0,80 - 1,20 per convivente;
- c) cucina conforme all'art. 136 del presente Regolamento;
- d) gruppi di servizi igienici, composti di almeno un w.c. ed una doccia per ogni 10 persone, un lavabo per ogni 5. I servizi igienici, dotati di ampio antibagno, devono essere aerati ed illuminati direttamente dall'esterno o dotati di un adeguato impianto di aspirazione forzata;
- e) locale 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 una infermeria (con un letto per ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti l'una) e servizi igienici propri. Il locale infermeria dovrà avere dimensioni non inferiori a m² 12 per singolo posto letto, sommata di m² 7 per ogni posto letto in più;
- h) acqua corrente e potabile.

Tutti gli ambienti devono avere:

- pavimenti di materiale compatto, unito e facilmente lavabile;
- pareti rivestite, ove necessario, di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2.

Art. 44

SOGGIORNI DI VACANZA PER MINORI

I requisiti strutturali dei soggiorni di vacanza per minori, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabiliti dalla deliberazione del Consiglio Regionale del 15.12.1998, n.1061.

Art. 45
ISTITUTI DI PENA

I requisiti igienico-costruttivi, di abitabilità e di gestione igienica degli edifici penitenziari sono stabiliti dalla L. 26/7/1975, n. 354 e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con DPR 29/4/1976, n. 431; inoltre, si richiama la Circolare n. 17 dell'Assessorato alla Sanità e Servizi sociali della Regione Emilia-Romagna del 13/4/1995.

Art. 46
PALESTRE

Le palestre, fatta esclusione per quelle scolastiche alle quali si applicano le disposizioni previste dal D.M. 18/12/75, devono soddisfare i seguenti requisiti igienico-edilizi:

a) i locali dedicati alle attività ginnico/sportive, ad eccezione dei servizi e dei vani tecnici, non possono essere ubicate in locali interrati o seminterrati;

b) l'altezza dei vani principali deve essere non inferiore a m 3, con l'eccezione di depositi e servizi igienici, per i quali è ammessa un'altezza minima di m 2,40; per palestre che utilizzano unicamente macchine o attrezzature fisse è consentita un'altezza di m 2,70;

c) i pavimenti devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile e le pareti devono essere rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia fino ad un'altezza di m 2;

d) l'area adibita agli esercizi ginnici deve essere tale da garantire almeno m² 4 per ogni utente e, comunque, la sua superficie complessiva non può essere inferiore a m² 50;

e) è ammessa la realizzazione di zone organizzate con box di superficie non inferiore a m² 6 e con tramezzature di altezza non superiore a m 2,20;

f) tutti i locali destinati alle attività principali, gli spogliatoi e i servizi igienici devono essere forniti di un'adeguata ventilazione naturale (Ra non inferiore ad 1/8) od artificiale (10 ricambi orari).

Inoltre, le palestre devono avere complessivamente la seguente dotazione minima di servizi e comunque distinti per sesso:

- spogliatoi per gli utenti di dimensioni proporzionate alla capienza;
- servizi igienici (almeno un WC ogni 20 utenti o frazione, calcolati sulla superficie della palestra o, nel caso di palestre che utilizzano macchine od attrezzature fisse, in base al numero effettivo di postazioni);
- docce (almeno una ogni 5 utenti o frazione). La zona docce deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia;
- un armadietto di pronto soccorso contenente presidi medico-chirurgici di primo intervento, collocato in un locale idoneo;
- un locale per il deposito delle attrezzature sportive, comunicante con l'area destinata all'attività.

Per quanto riguarda i locali ad uso del personale, si rimanda agli articoli del presente regolamento ed alla normativa vigente in materia di igiene del lavoro.

Il presente articolo si applica negli interventi di nuova costruzione, ampliamento e ristrutturazione e di manutenzione straordinaria per quanto attiene i servizi; in questo caso deve essere garantita la totale accessibilità ai portatori di handicap. Relativamente a tipologie quali: scuole di danza, ritmica, ginnastica posturale e tipologie similari, possono essere individuati parametri di superficie per utente diversi da quelli previsti al punto d) del presente articolo. Tale scelta deve essere giustificata e documentata in base alle caratteristiche dell'attività svolta.

Art. 47
OSPEDALI E CASE DI CURA

I requisiti strutturali, tecnologici e organizzativi per l'autorizzazione delle strutture di ricovero sono stabiliti dal DPR 14.01.1997 e dalla deliberazione della Giunta regionale n.327 del 23.02.2004.

Art. 48
STRUTTURE SOCIO-ASSISTENZIALI E SOCIO-SANITARIE

I requisiti strutturali e organizzativi per l'autorizzazione delle strutture residenziali e semiresidenziali per portatori di handicap e anziani sono stabiliti dalla deliberazione della Giunta regionale n.564 del 1.03.2000.

Art. 49
FARMACIE

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

I banchi di preparazione devono essere dotati di cappa per la raccolta di vapori, collegata ad un condotto autonomo di esalazione con le caratteristiche previste all'art. 33 del presente Regolamento.

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

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

Art. 50
DEPOSITI E MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI E DI PRESIDIO MEDICO-CHIRURGICI

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

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

Gli ambienti destinati al personale devono corrispondere ai requisiti del D.Lgs. n.81/2008 e successive modifiche ed alle norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente regolamento.

La direzione dei depositi e magazzini di prodotti farmaceutici deve essere assunta, secondo quanto previsto dal T.U.LL.SS. art. 188/bis, da un laureato in chimica farmaceutica o farmacia, iscritto all'Albo professionale, il quale ne assume la responsabilità ai fini igienico-sanitari.

Art. 51

ATTIVITÀ DI ACCONCIATORE ED ATTIVITÀ DI ESTETISTA

Gli esercizi per le attività di acconciatore ed estetista dovranno rispondere ai seguenti requisiti strutturali e funzionali.

Le norme igienico sanitarie individuate sostituiscono con effetto immediato quelle previste dai corrispettivi articoli del regolamento comunale specifico previsto ai sensi della L. 174/2005-e della L. 4.1.90 n. 1.

Ai fini della normativa sull'abbattimento delle barriere architettoniche, sono da considerare attività aperte al pubblico.

Requisiti strutturali

I locali devono essere organizzati in modo da individuare zone distinte destinate all'attività lavorativa e all'attesa per i clienti.

Tali locali devono avere l'altezza prevista all'art. 72 del presente regolamento ed una superficie complessiva (esclusi i servizi) non inferiore a mq. 18.

Nei casi di esercizio dell'attività di estetista congiuntamente a quella di acconciatore o commercio di prodotti cosmetici deve essere prevista una area di lavoro aggiuntiva alla superficie minima richiesta, preferibilmente delimitata, di almeno mq. 6.

Per la prestazione di sola manicure non è richiesta superficie aggiuntiva.

Qualora vengano utilizzate apparecchiature ingombranti (quali lettini abbronzanti, vasche per idromassaggio, attrezzi per ginnastica estetica, saune, etc.) le stesse dovranno essere collocate in vani o box illuminati e aerati direttamente dall'esterno di dimensioni non inferiori a m² 6 per ogni apparecchio utilizzato, ciascuno dei quali deve comunque poter disporre di una superficie adeguata al tipo di trattamento.

L'esercizio deve essere dotato di almeno un lavandino accessorio, in aggiunta a quello previsto nel servizio igienico, posizionato dove vengono svolte attività per le quali sono previsti frequenti lavaggi delle mani (fanghi, massaggi, ecc).

I locali devono essere dotati di illuminazione, aerazione e riscaldamento secondo quanto previsto all'art. 80 del presente regolamento.

La rimozione di inquinanti, causati dall'attività, deve avvenire mediante un sistema di aspirazione il più possibile localizzata.

Il pavimento deve essere costruito con materiale compatto, impermeabile e lavabile, tale da permettere la pulizia e la disinfezione completa.

Le pareti fino all'altezza di m 1,50 devono essere rivestite con materiale liscio, lavabile ed impermeabile.

Ogni esercizio deve disporre di almeno un servizio igienico a disposizione anche del pubblico, munito di vaso ad occlusione idraulica e lavabo, distributore di sapone liquido e asciugamani a perdere.

La dotazione di servizi dovrà comunque rispettare i criteri di cui all'art. 78 del presente regolamento per le attività che impieghino più addetti.

Il locale deve essere fornito di acqua corrente calda e fredda.

Per quanto attiene alla sicurezza degli impianti elettrici si rimanda ai contenuti del D.M. 37/2008.

Le attività di cui al presente regolamento, possono essere svolte presso il domicilio dell'esercente a condizione che i locali in cui vengono esercitate rispettino i requisiti sopracitati e siano distinti dai locali adibiti ad abitazione civile, dotati di accesso indipendente dall'esterno e di servizi igienici ad uso esclusivo del laboratorio. Limitatamente al requisito della superficie minima richiesta, in relazione alla tipologia di attività svolta, posso essere individuate misure inferiori a quelle previste dal presente articolo a condizione che l'attività sia a carattere individuale, senza l'impiego di personale subordinato o ad esso assimilato.

Soluzioni alternative a quanto previsto nel presente regolamento potranno essere adottate previo parere favorevole del Dipartimento di Sanità pubblica.

In riferimento ai requisiti strutturali, le norme regolamentari saranno applicate in occasione di autorizzazione per avvio di nuova attività, trasferimento in nuovi locali o ampliamento di superficie dell'attività esistente.

Requisiti funzionali organizzativi

Il titolare della autorizzazione ha l'obbligo e la responsabilità dell'osservanza delle seguenti norme igieniche anche se la loro applicazione è affidata a personale dipendente.

I locali ed ogni oggetto che ne costituisce l'arredo devono essere mantenuti in stato di massima pulizia e disinfettati periodicamente.

La spazzatura dovrà essere raccolta in contenitori impermeabili con coperchio e conservata per il periodo strettamente necessario, nel retrobottega, ove esista, o in apposito mobiletto all'uopo destinato.

Il materiale di pulizia e i solventi volatili ed infiammabili devono essere conservati in apposito ed esclusivo mobiletto.

Gli esercizi devono essere dotati di un contenitore chiudibile, lavabile e disinfettabile per la biancheria usata e di un armadietto per la biancheria pulita.

Tutti gli esercizi devono essere forniti di asciugamani e biancheria a perdere o in quantità sufficiente da poter essere cambiata ad ogni persona.

Prima di iniziare ciascun servizio ed al termine di esso, l'operatore deve lavarsi accuratamente le mani; è opportuno l'uso di guanti a perdere in particolare per le attività che possono comportare il contatto con sangue.

Tinture, fissativi ed altri preparati impiegati non devono contenere sostanze tossiche o nocive alla salute. Le tinture devono rispondere ai requisiti prescritti dal DM 18.06.76 e successive modificazioni.

Le apparecchiature per uso estetico utilizzate devono essere conformi a quanto previsto dalla L. 1/90 e dal Decreto n.110 del 12.05.2011; È vietato l'uso di apparecchi elettromedicali per trattamenti con finalità di carattere terapeutico. Deve essere osservato quanto riportato all'art. 20 del presente regolamento in riferimento alla profilassi delle infezioni trasmissibili.

Art. 52

STABILIMENTI BALNEARI SU ACQUE INTERNE

Gli stabilimenti balneari sono soggetti ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente, in conformità all'art. 194 del T.U.LL.SS., R.D. 27/7/1934, n. 1265 ed al DPR 24/7/1977, n. 616, oltre alla licenza di esercizio, anch'essa rilasciata dal competente Dirigente, ai sensi del DPR sopra citato.

Gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di cabine spogliatoio di almeno m2 1, con porta dotata di griglia di aerazione e mantenute in buone condizioni di pulizia.

Ogni struttura deve disporre di almeno un servizio igienico ed una doccia chiusa ogni 200 (o frazione) utenti, comunque separati per sesso, a disposizione della clientela.

Il numero di utenti è calcolato moltiplicando per 2 il numero di ombrelloni.

Gli stabilimenti devono disporre di una cassetta di medicazione, contenente: bende, garze e cotone idrofilo, lacci emostatici, alcool e altro disinfettante cutaneo, 10 siringhe sterili monouso, farmaci analettici in fiale per uso orale, etc., come da disposizioni vigenti.

Gli scarichi idrici devono essere collegati alla pubblica fognatura.

Art. 53

DISCIPLINA DEI CENTRI DI TELEFONIA O "PHONE CENTER"

Fatte salve le disposizioni del Decreto Legislativo 1 agosto 2003 n. 259 e della Legge 155/2005, l'esercizio aperto al pubblico che pone a disposizione dei clienti apparecchi telefonici o personal computer o altri terminali telematici, utilizzati per fornire servizi telefonici e telematici, definito come "centro di telefonia" o "phone center", deve essere effettuato in locali che abbiano i seguenti requisiti:

- allacciamento idrico e fognario;
- idonei sistemi di ventilazione naturale o di sistemi di aerazione artificiale in tutti i locali;
- idonea illuminazione naturale ed artificiale;
- un servizio igienico privo di barriere architettoniche attrezzato secondo le specifiche tecniche previste dalla legge per l'accessibilità.

Ove l'attività si svolga senza la presenza di personale (locali self-service), il locale dovrà, comunque, essere provvisto di un servizio igienico privo di barriere architettoniche attrezzato secondo le specifiche tecniche previste dalla legge per l'accessibilità.

All'interno del locale deve essere riservato un adeguato spazio di attesa, esclusa la superficie di magazzini, depositi e servizi. L'erogazione del servizio di telefonia non può consentire al cliente di usufruire dello stesso fuori dai locali del centro di telefonia.

Fatti salvi gli adempimenti previsti nel D.Lgs 259/2003 e dalla L 155/2005, l'interessato deve presentare al Comune una scia di inizio attività ai sensi dell'art. 19 della L 241/1990, in cui sia dichiarato il rispetto dei requisiti morali previsti dal D.Lgs 114/1998 e il rispetto delle disposizioni previste dal presente Regolamento. In base all'art. 6 della LR 6/2007 i locali devono avere la destinazione ad uso commerciale e rispettare i requisiti sopra indicati. Alla dichiarazione dovrà essere allegata:

- planimetria dei locali con dislocazione delle postazioni;
- dichiarazione in ordine agli estremi di riferimento del certificato di conformità edilizia ed agibilità dei locali;
- dichiarazione di conformità degli impianti elettrici e termici;
- una valutazione di impatto acustico redatta da un tecnico competente in acustica.

La conformità dei locali sarà verificata dall'AUSL e dai competenti uffici comunali.

Le attività già operanti nel territorio comunale (al momento dell'entrata in vigore delle presenti disposizioni) che non presentano i requisiti sopra descritti, sono tenute ad adeguare i locali ove hanno sede, entro e non oltre due anni dalla data di entrata in vigore delle presenti disposizioni e, in caso di inottemperanza, saranno adottati i provvedimenti di sospensione dell'attività, fino a quando gli esercizi non saranno conformi alle nuove disposizioni approvate con il presente atto. Entro due anni dalla data di entrata in vigore delle presenti disposizioni comunali, su istanza motivata del titolare, il Comune può decidere di autorizzare il proseguimento dell'attività dei centri di telefonia che siano in esercizio alla data di entrata in vigore delle disposizioni comunali, ma non in possesso dei requisiti minimi dei locali sopra indicati. Si applica in tal caso l'art. 7 c. 2 della LR 6/2007.

Art. 54

LOCALI E LUOGHI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Si fa riferimento a quanto previsto dalla Circolare del Min. dell'Interno n. 16/51 e successive integrazioni e modificazioni, nonché alla normativa sulle barriere architettoniche, e alla L.R. 27.4.90 n. 35 e succ. modifiche, per quanto applicabile.

Nei parchi di divertimento di cui alla L. 337/1968 art. 7 e nei parchi giochi in genere dotati di attrazioni in cui non sia prevista la balneazione, le acque contenute nei bacini annessi a tutti i giochi acquatici non equiparabili alle piscine, ed ivi utilizzate, dovranno rispettare i limiti previsti per i vari parametri nella tabella seguente.

Limiti di qualità raccomandati per acque superficiali
da destinare ad uso ricreativo ed estetico
(I valori limite rappresentano le concentrazioni massime ammissibili, salvo diversa indicazione)

N° prog.	Parametri	Unità	Valore massimo ammissibile
1	Colore	Scala Pt - Co	100
2	Trasparenza (Penetrazione luce)	m (dischi Secchi)	1,2
3	pH, valore	-	6,5 - 8,5
4	Conduttività elettrica	uS/cm	5000
5	Temperatura	°C	15 - 30
6	Torbidità	JTU (*)	50
7	Ossigeno disciolto, saturazione	%	70 - 120
8	Argento	mg/l Ag	0,05
9	Arsenico	mg/l As	0,05
10	Cadmio	mg/l Cd	0,005
11	Cromo (VI)	mg/l Cr	0,10
12	Mercurio	mg/l Hg	0,001
13	Nichel	mg/l Ni	0,25
14	Piombo	mg/l Pb	0,05
15	Rame	mg/l Cu	0,25
16	Selenio	mg/l Se	0,05
17	Zinco	mg/l Zn	1,50
18	Tensioattivi anionici	mg/l come MBAS	0,5
19	Olii e grassi	mg/l	0,5
20	Fenoli	mg/l come C6H5OH	0,05
21	Coliformi totali	n°/100 ml	2000
22	Coliformi fecali	n°/100 ml	100
23	Streptococchi fecali	n°/100 ml	100

(*) JTU: Unità di torbidità Jackson

Art. 55 IMPIANTI SPORTIVI

Si applicano le norme del Decreto Ministeriale 25.8.89 per tutte le discipline regolate da norme approvate dalle federazioni sportive nazionale riconosciute dal CONI e il DM 18.03.1996.

Per altre discipline si procederà in analogia.

Per gli impianti sportivi di capienza complessiva inferiore alle 100 persone, le dotazioni igieniche per il pubblico vengono così stabilite: 1 servizio igienico per le donne, 1 per gli uomini; devono essere presenti spogliatoi e servizi con le caratteristiche definite dal D.M. 25.8.89 per gli atleti. Per sport non di squadra, quali il tennis, la dotazione di servizi per gli atleti si stabilisce in analogia con quanto indicato dal presente regolamento per i locali di lavoro.

Si deve dare applicazione a quanto previsto dalla L.R. n.35 del 27.4.90.

Art. 56 ESERCIZI DI TOELETATURA ANIMALI

L'apertura di sale da toelettatura per cani e gatti (e/o altri animali ornamentali o di affezione) è subordinata alla presentazione della scia in Comune ai sensi dell'art.5 della LR 5/2005.

I locali devono avere i pavimenti impermeabili con chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio che deve essere assicurato in modo igienico e razionale; le pareti lavabili e disinfettabili almeno sino all'altezza di m 2.

Devono inoltre essere dotati di impianti di acqua calda e di adeguate attrezzature per l'asciugamento e la tosatura degli animali, tenuto sempre in condizioni igieniche atte ad evitare la trasmissione di eventuali malattie.

Art. 57 AUTORIZZAZIONI AL COMMERCIO DI ANIMALI

Chiunque intenda attivare un impianto per il commercio di animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici deve aver presentato in Comune la scia.

Art. 58 REQUISITI DEGLI ESERCIZI

Tutti gli esercizi in cui si vendono e si commercializzano o comunque si detengono animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici devono possedere i seguenti requisiti:

- a) i locali nei quali vengono tenuti gli animali devono essere sufficientemente ampi in rapporto al numero delle specie animali oggetto di commercio. Particolari strutture devono essere previste per il ricovero di animali di grossa taglia ivi inclusi i rettili esotici e animali selvatici. Deve sempre essere garantito un confortevole ed adeguato contenimento degli animali che devono essere messi in condizione di non nuocere alle persone nel rispetto di rigorose norme di sicurezza;
- b) i pavimenti dovranno sempre essere tali da consentire il deflusso delle urine e l'igienica raccolta delle feci e dotati di chiusino sifonato per la raccolta delle acque di lavaggio;

c) le pareti interne dei locali di vendita e degli ambienti destinati al ricovero devono essere di colore chiaro impermeabili e lavabili fino all'altezza di almeno m 2 dal suolo con spigoli ed angoli arrotondati.

d) i requisiti delle attrezzature di contenimento devono garantire la tutela del benessere animale, in relazione a: dimensioni delle gabbie, taglia e caratteristiche etologiche degli animali.

Per quanto attiene i requisiti di cimiteri per animali si rinvia a quanto indicato dal D.Lgs. n.508/1992 e dalla LR n.19/2004.

Gli esercizi o negozi per il commercio di animali vivi devono inoltre essere muniti di:

- 1) adeguato armadio frigorifero per la conservazione di alimenti deperibili per l'alimentazione degli animali;
- 2) idonei contenitori per la raccolta di rifiuti e scarti, che dovranno essere rimossi giornalmente. Detti contenitori dovranno periodicamente essere disinfettati.

Art. 59

SEGNALAZIONI DI MORTALITÀ DI ANIMALI

Ogni caso di morbilità e mortalità eccedente la media dovrà essere segnalato tempestivamente al Servizio Veterinario competente, che disporrà per gli eventuali provvedimenti.

Le carogne di animali venuti a morte all'interno dell'esercizio dovranno essere consegnate, entro 12 ore dal decesso, a struttura idonea allo smaltimento, salvo che l'esercente sia munito di congelatore specifico a tal uso dedicato.

CAPITOLO 3

PISCINE

Art. 60

CLASSIFICAZIONE E DEFINIZIONE

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

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

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

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

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

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

Devono, comunque, essere osservate le disposizioni di cui alla Delibera della Giunta Regionale n.1092 del 18.07.2005 e le norme UNI 10637.

Art. 61

CARATTERISTICHE DEI BACINI DI USO PUBBLICO E COLLETTIVO

DIMENSIONAMENTO DELLE VASCHE

Nelle vasche per bambini (profondità max cm 60) il numero di frequentatori deve essere calcolato in ragione di m² 1,5 di specchio d'acqua per persona.

In tutte le altre vasche il numero massimo di frequentatori deve essere calcolato in ragione di m² 2 di specchio d'acqua per persona.

MORFOLOGIA DELLE VASCHE

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

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

Le pareti delle vasche debbono avere caratteristiche costruttive tali da non costituire pericolo per la sicurezza dei bagnanti.

Le eventuali prese di fondo dovranno essere dotate di griglie fisse e non amovibili.

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

SISTEMI DI TRACIMAZIONE

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

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

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

Per piscine con superficie di vasca inferiore a m² 200 possono essere utilizzati skimmer nel rapporto di uno ogni m² 25 di superficie di vasca.

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

SCALE E MANCORRENTI

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

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

TRAMPOLINI

Quando sono previsti devono rispettare per tutti i tipi di impianto quanto previsto dalla Circolare del Ministero degli Interni n. 16/55.

QUALITÀ DEI MATERIALI

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

MARCATURE

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

PRESIDI DI BONIFICA DEI FREQUENTATORI

L'accesso alle aree delle attività balnearie deve avvenire attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vasca lavapièdi, lunga almeno 2 m, alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante e dotata di docce a zampilli.

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

SPAZI PERIMETRALI INTORNO ALLA VASCA

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

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

SPAZI DIRETTAMENTE CONNESSI ALLE ATTIVITÀ NATATORIE E DI BALNEAZIONE

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

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

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

DELIMITAZIONE SPAZI DI ATTIVITÀ

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

ALTEZZA VANO VASCA

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

SPAZI PER GLI SPETTATORI

Ove sia presente una sezione per il pubblico comprendente posti per spettatori, gli spazi accessori, i servizi igienici, le aree ed i percorsi destinati al pubblico debbono essere indipendenti e separati da quelli destinati ai frequentatori delle vasche. Per quanto riguarda le caratteristiche dell'area destinata al pubblico vanno rispettate le norme di sicurezza emanate dal Ministero dell'Interno. Nel caso di contiguità tra l'area riservata al pubblico e quella destinata ai frequentatori delle vasche, va previsto un elemento di separazione in grado di evitare passaggi incontrollati attraverso le due zone. È necessario inoltre evitare che le acque di lavaggio delle superfici destinate al pubblico possano rifluire verso l'area di pertinenza dei frequentatori; a questo scopo si devono adottare opportuni sistemi di intercettazione per il convogliamento e la raccolta delle acque di lavaggio.

Art. 62 SPOGLIATOI

Negli impianti aperti al pubblico dovranno essere previsti un numero di spogliatoi o posti non inferiore al 20%, riducibile al 10% per impianti stagionali (scoperti), del numero massimo degli utenti calcolato sulla capienza dei bacini e distinti per sesso, considerando una uguale presenza di uomini e donne. Il proporzionamento di cui al comma precedente si applica agli spogliatoi usati a rotazione, che possono essere sia del tipo singolo sia del tipo comune.

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

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

Un posto spogliatoio equivale ad una cabina singola e, per gli spogliatoi comuni, a m² 1,6.

L'altezza interna non deve essere inferiore a m 2,40.

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

Art. 63 SERVIZI IGIENICI

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

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

Art. 64 IGIENE DELL'AMBIENTE

CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DELLE ACQUE UTILIZZATE

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

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

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

Le caratteristiche chimico-fisiche e batteriologiche delle acque utilizzate, ad esclusione di quelle salate, dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla circolare n. 128 del 16/7/71, circ. n. 86 del 15/6/72 e della circ. n. 32 Regione Emilia-Romagna del 28/7/1994 e succ. modifiche.

Per gli impianti di nuova realizzazione alimentati da acqua salata, dovrà essere presentata, contestualmente al progetto edificio, dettagliata documentazione tecnica, inerente le caratteristiche impiantistiche e di filtrazione/disinfezione che saranno valutate dal competente servizio A.Usl.

L'acqua contenuta in vasca dovrà rispettare i requisiti previsti dalla Tabella A dell'Allegato 1 dell'Accordo Stato Regioni del 16 gennaio 2003 sugli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio.

REQUISITI TERMOIGROMETRICI E DI VENTILAZIONE

Per le piscine coperte, nella sezione delle attività natatorie e di balneazione, la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore alla temperatura dell'acqua in vasca. L'umidità relativa dell'aria non dovrà superare in nessun caso il valore limite del 70%. La velocità dell'aria in corrispondenza delle zone utilizzate dai frequentatori non dovrà risultare superiore a 0,15 m/s e dovrà assicurarsi un ricambio di aria esterna di almeno 20 m³/h per metro quadrato di vasca.

Nelle altre zone destinate ai frequentatori (spogliatoi, servizi igienici, pronto soccorso) la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore a 24°C, assicurando un ricambio dell'aria non inferiore a 4 volumi/h.

REQUISITI ILLUMINOTECNICI

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

REQUISITI ACUSTICI

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

Art. 65

CARATTERISTICHE IMPIANTI TECNICI DELLE PISCINE AD USO PUBBLICO E COLLETTIVO

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

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

CIRCOLAZIONE DELL'ACQUA NELLE VASCHE

Le canalizzazioni di immissione e di ripresa dell'acqua nelle vasche debbono essere predisposte in modo che in ogni parte della vasca l'acqua venga di continuo riciclata e non si creino zone di ristagno.

La temperatura dell'acqua in vasca deve risultare uniforme in tutto il bacino. I prodotti disinfettanti e gli altri additivi debbono risultare uniformemente distribuiti nella massa d'acqua, in quantità tali da assicurare all'acqua stessa i requisiti richiesti dal presente Regolamento.

RICICLI

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

Tipo di vasca	Tempi massimi di riciclo
• vasche per bambini (h max 60 cm)	1 ora
• vasche ricreative e di addestramento al nuoto	4 ore
• vasche ricreative attrezzate (idroscivoli)	3 ore

REINTEGRI E RINNOVI

Nelle piscine per le quali il numero giornaliero dei frequentatori è valutabile, deve essere immessa nelle vasche una quantità di acqua di reintegro, giornalmente e con uniforme continuità, pari ad almeno 30 litri per frequentatore.

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

ALIMENTAZIONE DELLE VASCHE

Le acque di ricircolo possono essere trattate in un unico impianto a condizione che ogni vasca posseda il proprio dispositivo di alimentazione dell'acqua e che l'apporto di disinfettante corrisponda ai fabbisogni delle singole vasche.

Debbono essere previsti dispositivi per il facile controllo delle portate per ogni singola vasca ed il prelievo di campioni di acqua per analisi: dalla tubatura dell'acqua di approvvigionamento, dalla tubatura dell'acqua di immissione all'entrata in vasca, dalla tubatura dell'acqua di riciclo all'uscita dalla vasca.

POMPE

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

FILTRI

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

DISINFEZIONE

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

DEPOSITO MATERIALI

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

Art. 66 PRONTO SOCCORSO

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

Il locale di pronto soccorso dovrà essere dotato di:

- a) lavabo;
- b) rivestimento lavabile;
- c) lettino;
- d) armadietto di pronto soccorso suddiviso in due parti di cui una contenente materiale per piccoli interventi senza ausilio sanitario (garze, cotone idrofilo, bende sterili, disinfettanti e pomate, etc.) L'altra dovrà contenere materiali usabili solo dal medico o personale qualificato (equipaggiamento chirurgico semplice, farmaci, siringhe, pallone Ambu, etc.).

L'utilizzo del materiale dovrà essere disposto dal personale responsabilizzato e sempre presente (es. assistente ai bagnanti). Sull'armadietto dovrà essere posto in modo ben visibile un cartello recante precise indicazioni per reperire, in qualsiasi momento, personale sanitario qualificato.

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

Le piscine di tipo collettivo dovranno essere dotate di un armadietto di pronto soccorso, con le caratteristiche sopra citate e posizionato in un luogo idoneo e di facile accesso.

Art. 67 - DOTAZIONE DI PERSONALE, DI ATTREZZATURE E MATERIALI (per impianti collettivi o aperti al pubblico)

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

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

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

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

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

c) L'addetto agli impianti tecnologici ha il compito di garantire il corretto funzionamento degli impianti. Il sopracitato compito può essere assicurato anche con appositi contratti da ditte esterne che garantiscano un pronto intervento.

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

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

Art. 68 GESTIONE

In tutti gli ambienti della piscina, quotidianamente, deve essere praticata una accurata pulizia con allontanamento di ogni rifiuto. Nella sezione per le attività natatorie e di balneazione e nei servizi igienici, in particolare nelle zone con percorsi a piedi nudi, la pulizia, che deve estendersi anche alle superfici verticali, deve essere completata da una accurata disinfezione giornaliera, utilizzando soluzioni disinfettanti che corrispondano a requisiti di efficacia e di innocuità. Nei percorsi a piedi nudi è vietato l'uso di stuoie o tappeti di qualsiasi tipo.

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

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

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

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

In tale registro, oltre alle caratteristiche tecnico funzionali dell'impianto, devono essere riportati: la quantità totale giornaliera delle singole sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua o la disinfezione delle superfici, le operazioni effettuate e la verifica di pH e Cloro libero da effettuare e registrare ogni 3 ore di apertura.

Per le piscine di uso collettivo dovrà essere assicurato un controllo di pH e cloro libero almeno due volte al giorno, annotando i risultati su un quaderno di impianto a disposizione dell'autorità di controllo.

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

CAPITOLO 4

CARATTERISTICHE GENERALI DEGLI AMBIENTI ADIBITI A LOCALI DI LAVORO

Art. 69

CAMPO DI APPLICAZIONE

Sono sottoposti alle disposizioni contenute nel presente capo tutti gli edifici, pubblici e privati, destinati ad attività industriale, artigianale, commerciale, agricolo, di prestazione di servizio e di deposito, o comunque di utilizzazione collettiva, anche se svolta temporaneamente o saltuariamente.

Art. 70

CLASSIFICAZIONE DEI LOCALI

I locali di cui all'art. 69 del presente capo sono così classificati:

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

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

Categoria C3: altri locali, non adibiti a postazione di lavoro, quali disimpegni, ripostigli, depositi in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di attrezzature di lavoro, archivi.

Art. 71

CARATTERISTICHE DEI LUOGHI DI LAVORO

I luoghi di lavoro devono presentare le caratteristiche strutturali previste dal presente RCI, essere dotati delle infrastrutture utili a garantire la sicurezza delle persone ivi impegnate, in particolare per attività che possono comportare, a parere dei Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica operazioni pregiudizievoli per la salute, l'adozione delle necessarie soluzioni progettuali e/o impiantistiche utili ad eliminare, ridurre o minimizzare l'impatto sull'ambiente di lavoro delle lavorazioni effettuate.

Chiunque intende iniziare anche per subingresso o trasferire in altri locali un'attività non alimentare e non soggetta ad autorizzazione specifica prevista da normative nazionali o regionali deve presentare all'ufficio comunale competente una comunicazione di inizio attività mediante apposita modulistica.

Le funzioni di vigilanza e ispezione sulle attività suddette sono demandate ai competenti Servizi della Azienda USL e dell'ARPA.

In caso di costruzione e di realizzazione di edifici o locali da adibire a lavorazioni industriali, nonché nei casi di ampliamenti e di ristrutturazioni di quelli esistenti, i relativi lavori devono essere eseguiti nel rispetto della normativa di settore e devono essere comunicati, nell'ambito delle istanze, delle segnalazioni e delle attestazioni presentate, allo Sportello Unico per le Attività Produttive con la modulistica prevista dal DM 18.04.2014 per la trasmissione all'organo di vigilanza competente per territorio.

L'obbligo di comunicazione di cui sopra si applica ai sensi dell'art. 67 del D.Lgs. n.81/2008 ai luoghi di lavoro ove è prevista la presenza di più di tre lavoratori

Art. 72

ALTEZZA DEI LOCALI

Per i locali di categoria C1 l'altezza media è di m 3 con l'esclusione dei locali destinati ad uffici ed i locali delle aziende commerciali per i quali l'altezza minima è di m 2,70.

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

- attività di cui all'art.63 del D.Lgs. 81/2008;
- altre attività che possano comportare, a parere del Dipartimento di Prevenzione, operazioni pregiudizievoli per la salute degli addetti.

Per i locali di categoria C2 l'altezza media è definita negli articoli specifici. In assenza di indicazioni specifiche l'altezza media è m.2,70.

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

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

Le disposizioni del presente articolo sostituiscono quelle del Regolamento Edilizio.

Art. 73

SUPERFICIE DEI LOCALI

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

Per gli uffici si deve tener conto del rapporto: m² 6 per addetto, con un minimo di m² 9.

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

Art. 74

LOCALI INTERRATI E SEMINTERRATI

Di norma è vietato adibire a luoghi di lavoro locali chiusi interrati e seminterrati.

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

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

- quota massima piena della fognatura di scarico o falda freatica al di sotto del piano di posa del vespaio;
- pavimento a superficie unita e impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del suolo.

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

I locali interrati o seminterrati al di fuori delle zone soggette ad ingressione marina possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali magazzini di vendita, sale di esercizi, pubblici, mense, quando siano in possesso dei seguenti requisiti:

Altezza e superfici

Altezza e superfici minime utili secondo gli indici previsti dal presente regolamento per le specifiche destinazioni d'uso. In caso di soffitto a volta il requisito altezza si intende soddisfatto dalla media delle altezze misurate in almeno tre punti della volta stessa.

Scale

Fatti salvi i requisiti previsti dagli artt. 35, 48, 51 del Capo V della circolare del Ministero dell'Interno n. 16 del 15 febbraio 1951, almeno una scala dovrà avere una larghezza di rampa non inferiore a m 1,20. Sono ammesse, in aggiunta, scale con larghezza di rampa minore, ma comunque non inferiore a m 0,80. Nelle scale l'illuminazione artificiale dovrà assicurare sempre livelli di luce non inferiore a 50 lux e dovranno essere previste idonee luci di emergenza in caso di interruzione dell'energia elettrica. Nei vani scala non è consentito inoltre il passaggio delle tubazioni di adduzione del gas. Scale di sicurezza saranno prescritte secondo il tipo di esercizio e la sua ricettività globale, compreso il personale di servizio.

Scarichi idrici

Le acque di scarico devono confluire in collettori che non possano dar luogo a rigurgiti; le condutture devono essere adeguatamente isolate e protette.

Qualora vengano previsti impianti di sollevamento delle acque, l'impianto elettrico dovrà essere dotato di sistema di emergenza (generatore di corrente).

Umidità

I locali dovranno essere adeguatamente isolati dall'umidità del suolo e da quella derivante dagli agenti atmosferici. Dovranno possedere dispositivi tecnici tali da assicurare sia nelle pareti laterali che nei divisori interni una buona ventilazione naturale: in specifico i locali dovranno avere pavimento unito ed impermeabile, muri adeguatamente ventilati.

Ventilazione

Tutti i locali che non possiedono una sopraelevazione minima pari alla metà della loro altezza dal piano del marciapiede o cortile interno, e che comunque non siano provvisti di idonee finestre apribili sull'esterno, tali da consentire una uniforme aerazione dei locali, dovranno essere dotati di idoneo impianto di ventilazione con le caratteristiche fissate dal D.M. 18 maggio 1976 e succ. modifiche e dalle prescrizioni particolari. Le prese d'aria esterne devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad una altezza di almeno 3 m dal suolo se si trovano in un cortile non adibito a parcheggi ed ameno di 6 m se su spazi pubblici. Le canne di esalazione devono sfociare oltre il tetto.

Illuminazione artificiale

L'intensità, la qualità e la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti devono essere idonee al compito visivo. Deve comunque essere garantita una resa cromatica compresa tra il 70 e il 95% e una temperatura di colore compresa tra i 3.500 e i 4.000 °K.

L'impianto elettrico di illuminazione deve essere alimentato dal quadro di distribuzione separatamente da quello di forza motrice e le luci fluorescenti dovranno essere tra loro sfasate elettricamente.

Dovranno essere previste luci di emergenza in numero idoneo.

L'impianto elettrico di illuminazione e l'impianto di forza motrice dovranno comunque essere realizzati a regola d'arte, in conformità a quanto previsto dalle norme CEI. Dovrà essere realizzato l'impianto di messa a terra.

Per quanto riguarda il rispetto delle barriere architettoniche e le norme in materia di prevenzione incendi si rinvia alle normative di settore.

Art. 75

USCITE

Tutti i luoghi di lavoro devono essere evacuabili rapidamente e in piena sicurezza, conformemente alla normativa vigente in tema di sicurezza dei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) e comunque alla normativa di prevenzione incendi, ove applicabile. Per i locali di pubblico spettacolo e gli impianti sportivi valgono le disposizioni specifiche.

Art. 76

SOPPALCHI

Ai fini del rispetto dei requisiti prestazionali igienici, nonché per quanto riguarda la sicurezza dei luoghi di lavoro, i soppalchi sono considerati come piani distinti e devono avere tutti i requisiti previsti per gli ambienti di lavoro; il vano ricavato nella parte soprastante può essere di altezza inferiore ai minimi regolamentari solo se utilizzato come vano tecnico e di deposito. In centro storico possono essere autorizzati ai sensi dell'art.3 del presente atto, previo parere dell'Ausl, usi diversi del soppalco.

Art. 77

SCALE E PARAPETTI

Si fa riferimento alla normativa vigente in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro (D.Lgs. n.81/2008), di locali di pubblico spettacolo, di impianti sportivi, di superamento delle barriere architettoniche.

In ogni caso lo spazio utile della scala non può avere larghezza inferiore a 80 cm; le scale aggettanti sul vuoto devono essere munite di parapetto normale con arresto al piede alto almeno 1 metro misurato alla punta/apice del gradino, le altre di corrimano. Il corrimano deve essere presente su entrambi i lati se la scala è di larghezza superiore a m 1,20.

Le scale a chiocciola sono ammesse in locali uso deposito, nei magazzini e negli uffici, alle seguenti condizioni:

- larghezza minima del passaggio utile m 0,80 (pedata minima m 0,25);
- pedata minima a scendere m 0,25, che deve essere garantita alla distanza di m 0,30 misurata sul lato interno;
- alzata massima m 0,24.

Art. 78

DOTAZIONE DI SERVIZI

Tutti i luoghi di lavoro devono essere dotati di servizi igienici e lavandini.

Le docce quando già non espressamente previste da norme specifiche, devono essere messe a disposizione dei lavoratori quando il tipo di attività o la salubrità lo esigono e devono essere presenti nelle attività in cui vengono eseguite lavorazioni insudicianti o che espongono a polverosità; gli spogliatoi devono essere presenti quando i lavoratori devono indossare indumenti di lavoro specifici.

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

I servizi igienici per gli addetti devono essere previsti separati per uomini e donne; quando ciò sia impossibile a causa di vincoli urbanistici o architettonici e nelle aziende che occupano lavoratori di sesso diverso in numero non superiore a 10, è ammessa un'utilizzazione separata degli stessi; negli altri casi devono essere distinti per sesso, in numero non inferiore a 1 ogni 10 (o frazione di 10) persone occupate e contemporaneamente presenti. I servizi igienici devono avere dimensioni minime di m² 1,2 e altezza minima di m 2,40. Devono essere collocati in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato, salvo casi particolari; in ogni caso devono essere collocati razionalmente e in prossimità dei posti di lavoro, dell'eventuale locale di riposo, degli spogliatoi, delle docce o lavabi. Quando l'accesso avviene da un locale di categoria C1 o da locali mensa i servizi igienici devono essere accessibili attraverso un antibagno, nel quale di norma è collocato il lavandino.

Va assicurata la ventilazione dotando il locale di finestra completamente apribile comunicante con l'esterno di almeno m² 0,40; in alternativa è ammessa una ventilazione artificiale che assicuri, se in discontinuo, almeno 10 ricambi/ora con mantenimento dell'aspirazione, collegata all'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio; se in continuo, almeno 5 ricambi /ora.

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

Docce: almeno una ogni 10 lavoratori contemporaneamente presenti, distinte per sesso o con una utilizzazione separata. Devono avere superficie minima di m² 1,6, comprensivo dello spazio necessario per rivestirsi; e altezza di almeno m 2,40. Devono essere in comunicazione con gli spogliatoi. L'aerazione naturale deve essere garantita con finestre apribili comunicanti con l'esterno di superficie pari ad almeno 1/8 della superficie utile delle docce; possono in alternativa essere aerate attraverso comunicazioni con gli spogliatoi, alle condizioni precisate al paragrafo seguente.

Spogliatoi: m² 1,2 per addetto; altezza minima m 2,40.

La superficie finestrata minima per garantire illuminazione e ventilazione naturali deve essere almeno 1/8 della superficie utile dello spogliatoio.

Nel caso non sia possibile il rispetto dei parametri sopra indicati è ammessa l'illuminazione artificiale e un ricambio forzato dell'aria pari ad almeno 10 volumi /ora, se in discontinuo, 3 se in continuo.

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

Gli spogliatoi devono essere dotati di armadietti personali a doppio scomparto.

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

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

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

Art. 79

LOCALI DI RIPOSO - REFETTORI - MENSE - CAMERA DI MEDICAZIONE/AMBULATORIO AZIENDALE

La necessità di tali locali è stabilita in base alle dimensioni aziendali, all'organizzazione del lavoro, al tipo e quantità di rischi presenti nell'attività, e comunque quando espressamente previsti dal D.Lgs. n.81/2008.

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

- locale di riposo e refettori o mense: superficie di m² 2 per utilizzatore previsto, con minimo di m² 12;
- camera di medicazione o ambulatorio aziendale: superficie m² 12.

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

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

Art. 80 **RISCALDAMENTO, AERAZIONE**

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

- temperatura minima: 16 °C
- per lavori sedentari : 18 °C
- per docce e spogliatoi: 20 °C

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

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

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

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

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

La portata d'aria in ingresso non deve essere inferiore a 15 mc/ora per persona soggiornante negli ambienti, da elevare a 20-30 mc/ora/persona se e in quanto si preveda che le persone possano fumare.

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

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

Art. 81 **ILLUMINAZIONE NATURALE**

I locali di lavoro devono essere illuminati con luce naturale diretta.

La superficie illuminante deve corrispondere ad 1/8 della superficie del locale ed almeno il 50% di essa deve essere collocata a parete. In caso di aperture a shed o a lanterna la quota parete può essere ridotta al 25%.

Per locali con superficie utile superiore a m² 1000 la superficie illuminante può essere 1/10 della superficie pavimentata.

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

Le superfici vetrate devono essere disposte in modo da garantire un illuminamento uniforme del locale.

In ogni caso deve essere garantito il rispetto del valore minimo del 2% del fattore medio di luce diurna nei locali di attività principale.

Art. 82 **ILLUMINAZIONE ARTIFICIALE**

L'intensità, la qualità la distribuzione delle sorgenti luminose devono essere idonee allo svolgimento del compito visivo.

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

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

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

Negli stabilimenti e negli ambienti di lavoro in genere devono esistere mezzi di illuminazione di emergenza da impiegare in caso di necessità.

Art. 83 **POSTI DI LAVORO A VIDEOTERMINALE**

I posti di lavoro a videoterminale devono essere concepiti e realizzati in conformità con quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008.

Art. 84

MAGAZZINI E DEPOSITI

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

I magazzini devono avere i medesimi requisiti dei locali di lavoro (categoria C1) con possibilità di riduzione dei parametri di illuminazione naturale qualora il tipo di materiale stoccato risenta negativamente dell'esposizione alla luce. Deve peraltro essere presente una luminosità sufficiente all'ispezione e alla movimentazione senza rischi del materiale. La ventilazione naturale deve essere assicurata; se il materiale in stoccaggio è suscettibile di rilasciare sostanze tossiche o comunque pericolose va assicurato anche un ricambio d'aria artificiale progettato opportunamente in ragione delle caratteristiche chimico-fisiche delle sostanze in questione.

I servizi agricoli in relazione al loro effettivo uso devono rispettare le norme di cui al presente articolo quando sono destinati allo stoccaggio dei prodotti o quelle di cui all'art. 32 quando sono destinati al ricovero macchine agricole.

Per deposito si intende un locale in cui non sia prevista la presenza fissa di personale o l'uso di attrezzature di lavoro.

Art. 85

DIFESA DAGLI AGENTI NOCIVI CHIMICI, FISICI O BIOLOGICI

Deve essere data applicazione a quanto previsto dal D.Lgs. n.81/2008 dal RD 147/1927 e ad ogni altra normativa specifica riguardante la difesa della salute dei lavoratori.

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

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

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

Nella canalizzazione all'esterno di flussi d'aria contaminati da inquinanti che si producono durante lo stoccaggio e la movimentazione dei materiali, i procedimenti di lavorazione, i processi di combustione, fatta salva l'applicabilità del DPR 203/1988, deve in ogni caso essere garantita una buona dispersione degli stessi in atmosfera e l'assenza di disturbo alle persone abitanti nelle vicinanze, attraverso una opportuna collocazione degli estrattori e dei camini.

Art. 86

LAVANDERIE

I locali delle lavanderie devono essere ben ventilati ed illuminati naturalmente.

La ventilazione deve essere effettuata mediante aperture poste preferibilmente su pareti contrapposte a riscontro dell'apertura di ingresso.

Qualora sia impossibile ottenere aperture contrapposte, bisogna provvedere con opportuni impianti ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al locale.

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

Il pavimento deve essere impermeabile e le pareti rivestite od impermeabilizzate con materiale liscio e lavabile fino ad una altezza di m 2; i raccordi fra le pareti e di queste col pavimento devono preferibilmente essere arrotondati per facilitare la pulizia e la disinfezione.

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

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

I vapori dei solventi che si liberano all'apertura della macchina alla fine di ogni ciclo di lavaggio devono essere captati e convogliati all'esterno mediante condotti che favoriscano la dispersione atmosferica senza recare molestia al vicinato o comunque dovranno essere individuate soluzioni tecniche alternative idonee a risolvere il problema.

I rifiuti prodotti, con particolare riguardo ai fanghi esausti, devono essere stoccati e smaltiti secondo le norme vigenti.

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

Il periodo di asciugatura deve essere protratto fino al recupero totale del solvente contenuto nell'aria tramite gli apparati di condensazione, in modo che nella fase di deodorizzazione degli indumenti si espella aria priva di vapori di prodotti clorurati. Durante le operazioni di rabbocco di solventi e di estrazione dei fanghi, gli operatori devono indossare idonei guanti e mascherine dotate di filtro a carboni attivi.

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

Nelle lavanderie self service o a gettone non è obbligatoria la dotazione di un servizio igienico. E' obbligatoria l'indicazione di un recapito telefonico e di una sede del titolare dove i clienti possono chiamare in caso di malfunzionamenti o problemi in ordine al servizio erogato.

TITOLO III IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO

CAPITOLO 1
SCARICHI

Art. 87

DEFLUSSO DELLE ACQUE

E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che alterino in maniera irreversibile il normale deflusso delle acque sotterranee.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti. Da parte dei proprietari dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

Art. 88

FOSSE SETTICHE O BIOLOGICHE

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

La collocazione delle fosse deve avvenire all'esterno dei muri perimetrali del fabbricato.

Lo smaltimento sul terreno agricolo a scopo fertilizzante è vietato.

Art. 89

POZZI NERI A TENUTA: CARATTERISTICHE

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

a) impermeabilità assoluta;

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

Deve inoltre essere rispettato quanto previsto dalla Delibera del Comitato Interministeriale 4/2/77.

Art. 90

DIVIETO DI UTILIZZARE DETERGENTI IN TORRENTI E CORSI D'ACQUA

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

La violazione a quanto disposto dal presente articolo comporta la sanzione prevista dal D.Lgs. 152/2006.

CAPITOLO 2

ALLEVAMENTI E STRUTTURE DI RICOVERO ANIMALI

Art. 91

PENSIONATI PER ANIMALI

L'apertura di pensionati per cani e gatti (ed altri animali di affezione di piccola taglia) è subordinata alla presentazione di una segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) al Sindaco del Comune in cui ha sede l'attività.

L'attività può iniziare immediatamente dalla data di presentazione della SCIA ed il Comune ha 60 giorni di tempo per effettuare i controlli in ordine ai presupposti e ai requisiti stabiliti dalle norme in materia di tutela del benessere animale e dalle altre norme vigenti relativamente ai requisiti dei locali e delle attrezzature.

I box dei cani devono avere una parte coperta e una parte scoperta con ombreggiatura; la cuccia deve essere di dimensioni adatte al cane che viene ospitato; la rete del box deve essere di altezza tale da impedire lo scavalco, e le maglie della rete devono essere di dimensioni tali da impedire la lotta fra i cani contigui.

Il pavimento deve essere lavabile e disinfettabile, non scivoloso, drenante acqua e reflui. La parte esterna può essere dotata di sabbia asportabile.

Le gabbie per altri animali devono essere di dimensioni adeguate alle specie che devono ospitare, ed in materiale lavabile e disinfettabile.

Per quanto non espressamente previsto al presente articolo, sono fatte salve le normative vigenti.

Ai fini della collocazione sul territorio comunale dei "pensionati per animali", che devono essere attivati fuori dal centro urbano, si applicano le distanze e le limitazioni previste per gli allevamenti non intensivi, salve le deroghe previste dall'art.3 del presente atto. Coloro che gestiscono pensionati per animali non devono necessariamente essere titolari di imprese agricole o possedere i requisiti previsti per l'attivazione di allevamenti non intensivi.

Art. 92

DEFINIZIONE DI ALLEVAMENTO

Per allevamento si intende qualsiasi allevamento di animali che produce beni o servizi destinati al mercato, ivi compresi gli allevamenti di selvaggina, animali da pelliccia, stazioni di sosta con carattere continuativo con esclusione degli animali da affezione e degli allevamenti familiari che producono beni per l'autoconsumo e di strutture ove sono detenuti cavalli per attività con finalità sportive di interesse generale, per i quali valgono, comunque, le distanze dai confini di proprietà individuate nella regolamentazione comunale.

Ai fini della presente normativa gli allevamenti si distinguono in:

- a) allevamenti intensivi
- b) allevamenti non intensivi.

Gli strumenti urbanistici vigenti individuano gli ambiti in cui sono ammessi gli allevamenti intensivi e gli allevamenti non intensivi.

Chiunque attivi un nuovo allevamento della specie bovina e bufalina, equina, ovi-caprina, suina, nonché di animali da cortile, non destinati all'autoconsumo, oltre alle autorizzazioni previste dalla normativa vigente comunitaria, nazionale e regionale e dal presente regolamento, deve darne comunicazione al Servizio Veterinario.

Allo stesso obbligo sono tenuti i conduttori di pensioni per animali.

Sono altresì tenuti ai medesimi obblighi i titolari di allevamento di chiocciole e lumache (elicicoltura), bachi da seta (bachicoltura), lombricoltura e altri (struzzi, daini, ecc.) e di incubazione di uova.

Art. 93

NUOVI ALLEVAMENTI INTENSIVI

Per nuovo allevamento intensivo, cui si applicano le norme dei 4 punti che seguono, si intende qualsiasi allevamento di cui al precedente art. 92 lett. a), che rientri nelle casistiche sotto elencate:

- allevamenti di nuovo insediamento;
- allevamenti esistenti che variano la specie dei capi allevati.

I nuovi allevamenti intensivi devono essere conformi ai punti seguenti:

1) le costruzioni da adibire ad allevamenti e relativi servizi non sono ammesse nelle zone definite dal perimetro del centro urbano integrate da ogni area adiacente di cui lo strumento urbanistico vigente preveda la trasformazione urbanistica e da ulteriori distanze non inferiori a:

- 2000 metri dal perimetro del centro urbano di Faenza capoluogo - Reda - Granarolo e dagli altri nuclei urbani individuati dallo strumento urbanistico vigente ubicati in zone di pregio ambientale o ad aree limitrofe (Celle - Errano - Borgo Tuliero - Marzeno - S.Lucia - Oriolo)
- 1200 metri dal perimetro del centro urbano per tutti gli altri piccoli nuclei urbani. (Mezzeno - Pieve Cesato - Pieve Ponte - Prada)
- 800 metri dal perimetro degli agglomerati residenziali in ambito extraurbano
- 200 metri dalla Via Emilia
- 30 metri dalle altre strade pubbliche
- 100 metri da abitazioni di terzi
- 200 metri dai cimiteri
- 20 metri dai confini di zonizzazione
- 30 metri dai confini di proprietà. Tale distanza potrà essere ridotta per la fase attuativa fino ad un minimo di 20 metri, acquisendo uno specifico parere favorevole preventivo di AUSL, sulla base di un progetto puntuale di insediamento che comporti un miglioramento degli aspetti igienico-sanitari.

2) I nuovi allevamenti intensivi potranno essere ubicati solo nelle zone ove sono espressamente consentiti dallo strumento urbanistico vigente.

3) I recinti all'aperto e i ricoveri per animali devono essere ubicati ad una distanza non inferiore a m.100 dalle abitazioni vicine.

4) Tutti gli allevamenti intensivi devono essere perimetrati con una fascia arborea di alto fusto con spessore di almeno 10 metri.

Le norme di cui ai punti 1, 2, 3, 4 che precedono, previa acquisizione del parere favorevole della competente Autorità Sanitaria, non si applicano ai casi di ampliamento fisico delle strutture esistenti ammessi nei limiti ed alle condizioni previste dallo strumento urbanistico vigente e per gli interventi prescritti dai competenti organi della Autorità Sanitaria stessa, finalizzati al miglioramento ambientale.

Dovranno, comunque, essere rispettate le norme, i vincoli e le limitazioni previste dallo strumento urbanistico vigente.

Art. 94

ALLEVAMENTI NON INTENSIVI

Gli allevamenti non intensivi sono quelli autorizzabili ai sensi dello strumento urbanistico vigente. Tali allevamenti, comprensivi di strutture edilizie, recinti, ricoveri all'aperto, vanno collocati nell'ambito del centro aziendale e devono essere posti ad una distanza minima dai confini di proprietà pari ad almeno 30 metri.

La distanza dalle strade pubbliche dovrà essere di almeno 30 metri e tali allevamenti dovranno essere perimetrati con una fascia arborea di alto fusto.

Dovranno, comunque, essere rispettate le norme, i vincoli e le limitazioni previste dallo strumento urbanistico vigente.

Art. 95

STALLE E RICOVERI DI ANIMALI IN GENERE

I ricoveri devono assicurare agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche e produttive, oltre ad un sufficiente riparo dalle avversità climatiche. Devono inoltre consentire l'esecuzione comoda, igienica e tempestiva di tutte le manualità sanitarie e di profilassi con adeguate strutture di cattura e contenimento, oltre che degli interventi richiesti per il buon andamento dell'allevamento stesso per l'alimentazione, l'abbeverata, l'afflusso ed il ricambio d'aria, l'eliminazione ottimale delle deiezioni e del sudiciume.

I ricoveri per animali devono inoltre avere i seguenti requisiti:

- i pavimenti devono essere realizzati in materiale antisdruciolevole, facilmente lavabili e disinfettabili;
- nell'allevamento le linee di raccolta e trasporto dei liquami dovranno essere disposte in modo tale da evitare il coinvolgimento di più edifici. La rete di raccolta degli scarichi deve essere basata su uno schema che prevede per ogni ricovero un accesso indipendente ai collettori principali, che devono essere esterni agli edifici. Anche all'interno del medesimo edificio è bene evitare il passaggio del liquame da un reparto all'altro;
- le stalle non debbono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione;
- la gestione, raccolta, stoccaggio e maturazione degli effluenti prodotti, deve avvenire in luoghi idonei e con modalità atte a garantire l'osservanza delle norme vigenti in materia e comunque in modo da non costituire pericolo per la salute e l'incolumità pubblica e da non provocare inquinamento delle acque superficiali e sotterranee;
- dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti atti ad evitare proliferazione di insetti, inconvenienti igienico-sanitari in generale, nonché approntare modalità gestionali e cautele per prevenire il rischio di contaminazione dei corpi idrici superficiali e sotterranei dal dilavamento delle deiezioni dalle aree impermeabili scoperte.

Art. 96

REPARTO DI ISOLAMENTO

I ricoveri destinati all'allevamento animale intensivo di qualsiasi specie, oltre a soddisfare esigenze igieniche ed essere facilmente lavabili e disinfettabili, devono essere dotati di apposito locale o reparto di isolamento o quarantena; tale locale può non essere presente in allevamenti a ciclo unico (per ciclo unico si intende: allevamento in cui avviene l'immissione degli animali contemporaneamente e in un solo momento senza altra entrata sino alla uscita degli stessi a fine ciclo).

Il predetto locale nettamente separato dagli altri, dovrà altresì essere dotato di scarichi autonomi per le acque di lavaggio e per liquami.

Art. 97

ALLEVAMENTO DI ANIMALI DA PELLICCIA

L'attivazione di impianti per l'allevamento di animali da pelliccia deve essere autorizzata dal competente Dirigente previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente. Gli animali devono godere di un adeguato stato di benessere in detti allevamenti.

I locali dove si preparano gli alimenti e dove si procede alla soppressione e scuoiatura devono avere pavimenti e pareti fino all'altezza di 2 metri facilmente lavabili e disinfettabili con angoli e spigoli arrotondati e con chiusino sifonato al pavimento per il deflusso delle acque di lavaggio che devono essere adeguatamente depurate o conferite a impianti di trattamento autorizzati secondo le normative vigenti.

L'attrezzatura per la preparazione degli alimenti deve essere costantemente tenuta in perfette condizioni igieniche.

Gli alimenti di origine animale destinati all'alimentazione dei visoni, volpi, ecc. devono essere conservati a temperatura idonea.

Gli animali da pelliccia devono essere soppressi con metodi eutanasi.

Le pelli grezze destinate alle concerie devono essere trasportate in idonei contenitori chiusi a tenuta stagna facilmente lavabili, disinfettabili e mantenuti in corrette condizioni igienico-sanitarie.

Art. 98

DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELL'APICOLTURA

Il Servizio Veterinario dell'Azienda USL vigila sull'attuazione degli interventi sanitari e profilattici in materia di apicoltura e promuove periodici accertamenti sanitari sugli apiari, anche in collaborazione con gli esperti delle associazioni apicoltori.

Gli apiari devono essere collocati a non meno di m.10 rispetto:

- a) agli edifici di civile abitazione
- b) agli edifici nei quali una o più persone svolgono la propria attività, anche temporaneamente
- c) alle strade statali, provinciali e comunali, alle autostrade e alle ferrovie
- d) ai confini di proprietà

Art. 99

DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA ELICICOLTURA

Gli allevamenti di chioccioline destinate all'alimentazione umana sono soggetti a vigilanza veterinaria.

Gli allevatori sono tenuti a segnalare al Servizio Veterinario qualunque episodio di mortalità eccedente la norma.

Sono altresì tenuti a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche. Per questo specifico allevamento possono essere consentite distanze differenti da quelle previste in via generale.

Art. 100

DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA LOMBRICOLTURA

L'allevamento di lombrichi per la produzione di vermicomposto è soggetto a vigilanza veterinaria.

Le sostanze organiche utilizzate come substrato per l'allevamento non devono essere fonte di propagazione di malattie infettive e diffuse.

La maturazione del letame dovrà avvenire in luoghi conformi ed ubicati secondo le norme previste dal Regolamento di igiene Pubblica.

L'allevatore è tenuto a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igienico sanitarie ed ambientali.

Art. 101

ALLEVAMENTI ITTICI

L'allevamento di specie ittiche e l'esercizio della pesca a pagamento sono regolamentati dalla L.R. n. 11 del 7.11.2012.

Chiunque intenda iniziare un'attività per l'allevamento di pesce o di rane deve darne comunicazione al Servizio Veterinario dell'Azienda USL specificando la località, la superficie del terreno sommerso espresso in ettari con allegata pianta planimetrica, le specie ittiche che si intendono allevare, la presunta produzione, la durata dell'attività e il tipo di allevamento specificando, con apposita relazione, le caratteristiche tecniche degli impianti che si intendono attivare.

Qualora le acque destinate alla itticoltura abbiano comunicazione con acque pubbliche, nella pianta planimetrica dovranno essere segnalati i punti nei quali sono collocate le griglie di separazione previste all'art. 26 della Legge Regionale n. 29 del 22.2.1993.

Il Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. effettuerà controlli periodici per accertare le condizioni sanitarie delle acque e del pesce in allevamento.

Il titolare dell'autorizzazione dovrà comunicare al Servizio Veterinario, con almeno 24 ore di anticipo, la partenza dall'allevamento delle varie partite di pesce prodotto, affinché possano essere sottoposte a controllo sanitario prima della loro commercializzazione o destinazione alla lavorazione.

Il pesce prodotto in allevamento può essere venduto direttamente al dettaglio a norma di quanto previsto dal D.Lgs. 228/2001.

Il competente Dirigente concederà l'autorizzazione prevista previo parere del Servizio Veterinario dell'A.U.S.L.

La vendita in allevamento potrà essere consentita anche alle condizioni sanitarie previste per la vendita ambulante a posto fisso in quanto applicabili.

Qualora in allevamento vengano prodotti pesci da commercializzarsi come animali d'affezione (a scopo amatoriale), le modalità di vendita e di ispezione dovranno essere concordate col Servizio Veterinario dell'A.U.S.L.

Chiunque trasporti, a scopo di commercio, specie ittiche deve essere munito di dichiarazione di provenienza compilata dal titolare dell'allevamento. Detta dichiarazione, che ha validità 48 ore, ne consente il trasporto e deve essere esibita a richiesta delle autorità di vigilanza.

La dichiarazione deve indicare:

- a) allevamento di provenienza
- b) quantità di pesce ripartito per specie
- c) destinazione
- d) data di partenza e ora di carico
- e) generalità ed indirizzo del destinatario
- f) targa del mezzo di trasporto

Art. 102

IMPIANTI INCUBAZIONE UOVA

L'attivazione degli impianti di incubazione delle uova di pollame è soggetta ad autorizzazione sanitaria da rilasciarsi dal competente Dirigente, su parere del Servizio Veterinario, cui gli interessati devono rivolgere domanda, nella quale devono essere indicati il numero e la capacità complessiva delle incubatrici, e corredata da pianta planimetrica in scala 1:100, datata e firmata dal tecnico abilitato.

Art. 103

NORME GENERALI PER L'UTILIZZAZIONE AGRONOMICA SUL SUOLO DEGLI EFFLUENTI DI ALLEVAMENTO ED ALTRI MATERIALI USATI COME AMMENDANTI E/O FERTILIZZANTI

L'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento e di altri fertilizzanti azotati e/o ammendanti, sia palabili (letami e materiali assimilati) sia non palabili (liquami e materiali assimilati), deve essere effettuata:

- ad una distanza non inferiore a 150 m. dalla delimitazione dell'ambito urbano consolidato, come individuato dallo strumento urbanistico vigente
- ad una distanza non inferiore a 50 m. dagli edifici abitativi e/o produttivi, se utilizzati, in zona agricola;
- fuori dalla zona di rispetto di raggio minimo di 200 m. per pozzi, sorgenti e punti di presa delle acque destinate al consumo umano, non erogate a terzi mediante impianto di acquedotto che riveste carattere di pubblico interesse, ai sensi del comma 2 dell'art. 94 del DLgs 152/2006, salvo diverse prescrizioni dovute alla specificità del caso;
- a distanza di sicurezza dai corpi idrici superficiali, naturali ed artificiali, nel rispetto di quanto previsto dall'Art.31 p.to 3 del Reg.RER n.1 del 28/10/2011 e s.m.i., salvo indicazioni più restrittive eventualmente prescritte da specifiche normative settoriali.

In relazione alle colture il divieto allo spandimento si applica:

- su suoli agricoli a coltivazione orticola in atto ed i cui raccolti siano destinati ad essere consumati crudi da parte dell'uomo.
- su colture da frutto, a meno che il sistema di distribuzione e lavorazione non consenta di salvaguardare integralmente la parte aerea delle piante;
- su colture foraggere nelle tre settimane precedenti lo sfalcio del foraggio o il pascolamento.

Effluenti di allevamento palabili, non palabili e/o materiali ad essi assimilati, dopo le normali operazioni di distribuzione, devono venire incorporati al terreno entro il termine massimo di 24 ore dallo spandimento stesso. Nel periodo compreso tra il 01 Maggio ed il 30 settembre l'incorporamento al terreno dovrà essere eseguito nel più breve tempo possibile e comunque non oltre la giornata in cui avviene la distribuzione. In casi particolari, il Sindaco ha la facoltà, anche su proposta del Servizio di Igiene Pubblica o di ARPA, di ordinare che lo spandimento venga seguito da immediato interrimento.

Sono esclusi da tali modalità gli appezzamenti con inerbimento, foraggere temporanee in atto, prati permanenti, pascoli; frutteti e vigneti mantenuti inerbiti.

In tal caso per ridurre il rischio di emissione di odori molesti, vanno adottate le seguenti tecniche di distribuzione dei liquami e materiali assimilati:

- a) iniezione diretta al suolo (profondità indicativa 0,10-0,20);
- b) spandimento superficiale a bassa pressione, seguito da interrimento;
- c) spandimento radente in bande su colture erbacee in copertura;
- d) spandimento radente il suolo su colture prative con leggera scarificazione.

La distribuzione del liquame ed di materiali assimilati nel terreno deve avvenire evitando in ogni caso formazione di ruscellamento, aerosol e/o impaludamento.

Devono essere rispettate tutte le condizioni, modalità e periodi di divieto temporale di distribuzione sul suolo previsti dalla normativa vigente in materia e/o da apposite ordinanze del Sindaco.

Per tutti i materiali usati come ammendanti agricoli e/o fertilizzanti azotati, ivi compresi i fanghi di depurazione ed i biodigestati, valgono le prescrizioni del presente articolo.

Il trasporto di effluenti ed assimilati deve essere effettuato rispettivamente con veicoli a tenuta e comunque adeguatamente attrezzati e condotti in modo da evitare perdite durante il trasporto. Nell'ipotesi di fuoriuscita accidentale di qualsiasi materiale sulle strade pubbliche e/o ad uso pubblico occorrerà che il responsabile della fuoriuscita accidentale effettui immediatamente la pulizia e, nel caso non fosse in grado di espletare l'intervento, informi immediatamente gli Organi/Servizi preposti al fine di attuare le operazioni del caso. I costi di pulizia saranno a carico del responsabile. (art 15 lettera f,g D.Lgs. 285/92 – Codice della Strada)

Sono fatti salvi gli ulteriori divieti espressamente previsti dalle norme di tutela paesaggistica ed ambientale, di tipo igienico-sanitario e dalla regolamentazione urbanistica ed edilizia.

Art. 104

CONCIMAIE PER LETAMI E MATERIALI PALABILI ASSIMILABILI

Gli allevamenti che producono deiezioni solide palabili ed effettuano lo stoccaggio delle medesime fuori dei locali di ricovero, compresi quelli familiari per autoconsumo e/o ad uso personale ricreativo come definiti all'art. 92, 93 e 94, devono essere dotati di apposita concimaia; sono esclusi da tale obbligo gli allevamenti con animali tenuti allo stato brado e/o con capi tenuti unicamente in recinto all'aperto, dove consentito dalle norme in materia sanitaria ed ambientale. Inoltre dovranno adottare gli accorgimenti atti ad evitare proliferazione di insetti nonché approntare modalità gestionali e cautele per prevenire il rischio di contaminazione dei corpi idrici superficiali e sotterranei dal dilavamento delle deiezioni dalle aree impermeabili scoperte.

La concimaia dovrà essere realizzata in conformità ai criteri tecnici di salvaguardia ambientale individuati dalla normativa regionale vigente, garantendo la possibilità di stoccaggio delle deiezioni per almeno 90 gg al fine della loro maturazione. La capacità utile complessiva va calcolata sulla base della consistenza dell'allevamento ed i calcoli del letame prodotto per ogni singola specie animale vanno effettuati sulla base delle norme vigenti in materia.

La concimaia dovrà essere progettata e realizzata a regola d'arte nel rispetto di tutte le norme vigenti.

Ogni concimaia dovrà essere ubicata a distanza di almeno m.25 dall'abitazione.

Per piccoli allevamenti destinati all'autoconsumo, la distanza della concimaia rispetto all'abitazione può essere ridotta a non meno di 10 metri dalla stessa.

Le concimaie devono essere altresì ubicate ad una distanza non inferiore a m 80 da edifici residenziali di terzi, a m 20 da confini di proprietà, a m 30 da strade pubbliche e fuori dalle zone di rispetto per pozzi, sorgenti e punti di presa delle acque da destinare al consumo umano, ai sensi dell'art. 94 del D.Lgs 152/06, e a m 20 dal piede esterno di scarpata dagli argini di fiumi e invasi.

La dislocazione delle concimaie non può avvenire all'interno degli argini dei fiumi, nelle aree soggette a periodiche e ripetute esondazioni, nelle aree di salvaguardia dell'abitato previste dagli strumenti urbanistici vigenti e nelle aree di salvaguardia di edifici religiosi e dei cimiteri.

Il presente articolo si applica anche alle stalle di sosta annesse ai macelli ed agli accumuli di materiali fermentescibili sia ad uso concimistico che mangimistico.

Art. 105

ACCUMULI TEMPORANEI DI LETAMI E MATERIALI ASSIMILATI COME AMMENDANTI E/O FERTILIZZANTI

L'accumulo temporaneo di letame a piè campo, è consentito, nei terreni destinati allo spandimento agronomico in quantità funzionali alle esigenze colturali dei singoli appezzamenti di terreno ed a condizione che:

- avvenga dopo adeguata maturazione (ovvero dopo uno stoccaggio di almeno 90 giorni salvo per gli allevamenti avicoli con ciclo inferiore a 90 giorni);
- venga realizzato uno scolo perimetrale isolato idraulicamente;
- venga mantenuto costantemente coperto con un telo di materiale plastomerico accuratamente assicurato alla base, al fine di evitare dilavamenti, proliferazione di insetti ed emissioni odorogene (il telo utilizzato per la copertura, qualora non riutilizzabile, deve essere quindi smaltito come rifiuto speciale);
- non sia ripetuto nello stesso luogo nel corso dell'annata agraria;
- permanga sul suolo agricolo per un periodo non superiore a tre mesi;
- per la lettiera degli allevamenti avicoli può prevedersi un periodo di accumulo temporaneo sino ad un massimo di 9 mesi.

L'accumulo non è ammesso:

- nelle zone di rispetto delle captazioni e derivazioni dell'acqua destinata al consumo umano come definite al precedente art. 106 - comma 1);
- a distanza inferiore a 5 m dalle scoline;
- a distanza inferiore a 20 m dalle sponde dei corsi d'acqua superficiali;
- a distanza inferiore a 40 m dalle sponde dei laghi-
- a distanza inferiore a 80 m dalle abitazioni di terzi.

Sono fatti salvi gli ulteriori divieti espressamente previsti dalle norme di tutela paesaggistica ed ambientale, igieniche-sanitarie, e dalla regolamentazione urbanistica ed edilizia.

Art. 106

CONTENITORI PER LO STOCCAGGIO DEI LIQUAMI ED EFFLUENTI ASSIMILATI

Gli allevamenti con produzione annua di azoto pari o inferiore a 1000 kg di azoto, soggetti a disciplina locale, con esclusione degli allevamenti familiari per autoconsumo e/o ad uso personale ricreativo che producono liquami e/o effluenti assimilati, devono essere dotati di contenitori per la loro raccolta e stoccaggio realizzati in conformità ai criteri tecnici di salvaguardia ambientale individuati nella normativa regionale di settore, garantendo la capacità di stoccaggio delle deiezioni per almeno 90 gg al fine della loro maturazione prima dello spandimento agronomico. La capacità utile complessiva viene calcolata sulla base della consistenza dell'allevamento, ovvero i calcoli del liquame prodotto per ogni singola specie animale vanno effettuati consultando le tabelle allegata nella stessa vigente normativa regionale di settore.

Relativamente agli allevamenti familiari per autoconsumo e/o ad uso personale ricreativo, i liquami devono comunque essere raccolti e conservati, prima dello spandimento, in modo da non costituire pericolo per la salute e l'incolumità pubblica e da non provocare inquinamento delle acque superficiali e sotterranee.

La tipologia dei manufatti e le modalità costruttive dovranno garantire la tenuta dei liquidi e dei materiali contenuti nel rispetto della normativa.

Art. 107

TECNICHE COSTRUTTIVE DEI CONTENITORI IN TERRA

I bacini di accumulo di liquame devono essere realizzati in conformità a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.

Oltre a quanto previsto dalla citata normativa gli stessi dovranno essere recintati lungo tutto il perimetro e segnalati da appositi cartelli indicatori oltre a esser realizzati in conformità a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia ambientale.

Inoltre nel qual caso occorra può essere imposta la piantumazione di una adeguata alberatura di protezione.

Art. 108

MISURE DI IGIENE CONTRO LE MOSCHE, RODITORI O INSETTI INFESTANTI

Tutti gli allevamenti sono tenuti alla messa in opera di ogni misura diretta a prevenire la formazione di mosche, roditori e insetti con l'effettuazione di tutti i necessari trattamenti antilarvali.

Il Sindaco ha facoltà di ordinare l'esecuzione degli interventi ritenuti necessari, previo parere degli Organi tecnici, per l'eliminazione di ogni situazione infestante o rischi di proliferazione.

Art.109

FIERE - CONCORSI - ESPOSIZIONI - GARE - MERCATI A CARATTERE OCCASIONALE O RICORRENTE

Le manifestazioni di cui al presente articolo devono essere autorizzate dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda Usl e sono sottoposte a vigilanza veterinaria.

Tale autorizzazione, in caso di ricorrenza di più manifestazioni nel corso del medesimo anno solare e nello stesso sito, può riguardare l'intero programma delle manifestazioni.

I luoghi dove si svolgono tali manifestazioni dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia, a cura dell'ente organizzatore, tramite rimozione degli escrementi animali e delle lettiere nel corso della giornata successiva lo svolgimento di tali manifestazioni.

I luoghi dovranno possedere requisiti idonei ad assicurare il benessere e la custodia degli animali.

Nel caso di manifestazioni di durata superiore a 1 giorno dovrà essere individuato un reparto/luogo idoneo all'isolamento di eventuali casi di malattie infettive.

I responsabili sono tenuti a segnalare al Servizio Veterinario ogni caso di malattia.

CAPITOLO 3

IGIENE URBANA

Art. 110

PROLIFERAZIONE DI PICCIONI E DI ALTRI VOLATILI NEI CENTRI ABITATI

E' vietato nel centro abitato alimentare piccioni o altri volatili nelle strade, piazze o altri luoghi pubblici, nelle aree private aperte, balconi, terrazze, tettoie, davanzali, soglie, parapetti, nicchie raggiungibili dagli stessi, salvo quando ciò sia disposto dall'Amministrazione comunale.

Sono altresì vietate catture di detti animali salvo quando ciò sia proposto dalla competente A.U.s.l..

Qualora l'aumento delle popolazioni di volatili non sia ritenuto accettabile dal punto di vista ambientale o sociale o sia causa di insorgenza di focolai di malattie zoonosiche correlate, su parere dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione Sanità Pubblica dell'A.U.s.l., il Dirigente dell'ufficio comunale competente può autorizzare e disporre interventi di contenimento delle popolazioni di detti volatili da effettuarsi sotto il controllo di detti Servizi. I proprietari, gli amministratori condominiali e chiunque a qualsiasi titolo vanti diritti reali su immobili esposti alla nidificazione e allo stazionamento dei piccioni, sono tenuti all'occlusione e/o eliminazione dei siti riproduttivi nei fabbricati di pertinenza.

Art. 111

OBBLIGHI PER I CITTADINI PROPRIETARI O POSSESSORI DI CANI

Ai cittadini proprietari, possessori o comunque aventi la materiale custodia di cani è fatto obbligo di provvedere alla asportazione totale, dalla superficie delle aree pubbliche, delle feci del proprio animale e la introduzione, previo inserimento in involucri chiusi, nei cestini o cassonetti porta rifiuti.

Chiunque abbia la materiale custodia di cani è tenuto a provvedere alla pulizia giornaliera delle aree private ove i cani vengono custoditi.

Art. 112

DETEZIONE DI ANIMALI NEI CENTRI ABITATI

Nei centri abitati e negli agglomerati urbani è fatto divieto di allevare, ossia detenere con la finalità dell'esercizio dell'allevamento, animali di qualsiasi specie; è possibile detenere animali a scopo puramente affettivo, purché l'ubicazione e le condizioni igieniche siano tali da non arrecare danno o disturbo di alcun genere al vicinato.

Per animali di affezione, oltre ai cani e ai gatti, si intendono:

- uccelli di piccola taglia (canarini, cocorite, diamanti-mandarini, o uccellini similari): chiusi in gabbia, non più di 15 (quindici) coppie e relative nidiate, fino alla completa autonomia dei piccoli;
- uccelli di media taglia (pappagalli, piccioni, tortore, uccelli similari come dimensioni): chiusi in gabbia non più di 4 (quattro) coppie e relative nidiate fino alla completa autonomia dei piccoli; la detenzione di uccelli sia di piccola che di media taglia è consentita solo in gabbia;
- animali di affezione diversi da cani e gatti, purché di piccola taglia, comunque limitatamente ad una coppia ed eventuali piccoli fino alla loro autonomia.

In ogni caso i proprietari o i detentori di animali di qualsiasi specie, sono tenuti ad adottare tutte le misure profilattiche atte ad impedire l'insorgenza e la diffusione delle zoonosi e di altre malattie.

Su tutto il territorio comunale, ad esclusione del territorio urbanizzato del capoluogo, non comprendendo in tali esclusioni le aree aventi caratteristiche morfologiche assimilabili alle aree agricole, è ammesso l'allevamento di piccoli animali per uso alimentare in numero limitato, e comunque non superiore a 6, al solo consumo diretto del nucleo familiare con esclusione della loro commercializzazione, alle seguenti condizioni:

- sia prevista una distanza minima di metri 5 dai confini di proprietà;
- si provveda ad una pulizia giornaliera dei ricoveri di animali;
- sia evitato il proliferare di mosche, insetti e roditori anche attraverso idonei trattamenti disinfestanti ove necessario;
- siano evitati impaludamenti e ristagni d'acqua nell'area circostante i ricoveri.

E' comunque vietato qualsiasi accumulo di deiezioni ed altri rifiuti organici derivanti dall'allevamento.

Art. 113

PULIZIA INDUMENTI, TAPPETI E STENDITOI DI BIANCHERIA

E' vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico come pure esporre ad asciugare biancheria, panni, indumenti e simili, quando ciò possa arrecare danno o molestia al vicinato.

Art. 114

SCARICHI DEGLI AUTOBUS CITTADINI

Gli autobus, delle reti di trasporto urbano, devono essere forniti di tubi di scappamento conformi alle norme vigenti.

Art. 115

SANZIONI

Le violazioni a quanto disposto dagli artt. 110 - 111 - 112 - 113 sono punite con la sanzione da € 25,82 a € 154,94.

CAPITOLO 4 **ARIA**

Art. 116

DIVIETO DI BRUCIARE RIFIUTI

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

Art. 117

ATTIVITÀ CHE USANO SOLVENTI ORGANICI

Le nuove attività che utilizzano solventi organici, salvo quelle ricomprese nell'allegato I del DPR 25/7/91 (attività ad inquinamento atmosferico poco significativo) devono essere localizzate fuori dalle aree con destinazione d'uso residenziale. Tali attività devono essere svolte esclusivamente in cabine o ambienti chiusi con aspirazione e captazione ottimale degli inquinanti che si liberano. Le portate d'aria estratte, una volta fissata la dimensione delle cabine/locali, devono essere tali da garantire un adeguato ricambio dell'aria nonché il buon funzionamento degli impianti di abbattimento.

Devono essere usati tutti i sistemi possibili di buona tecnica in grado di migliorare il rendimento di applicazione dei prodotti utilizzati. I condotti per l'espulsione delle emissioni atmosferiche devono essere di altezza adeguata per favorire la migliore dispersione; le bocche di uscita devono avere la collocazione e le caratteristiche stabilite dall'art. 33 del presente Regolamento; l'espulsione all'esterno deve avvenire comunque senza arrecare fenomeni di molestia al vicinato.

Per tutte le attività che usano solventi i consumi giornalieri di prodotti utilizzati, validati dalle relative fatture di acquisto, devono essere annotati su apposito registro con pagine numerate e bollate a cura dell'ente di controllo, firmate dal responsabile dell'impianto e tenuto a disposizione dei competenti organi di controllo.

Tutti i condotti di adduzione e scarico degli impianti di abbattimento devono essere dotati di prese di misura posizionate e dimensionate in relazione alle dimensioni dell'impianto.

Nel caso di impiego di carboni attivi deve essere registrato anche il consumo di carbone attivo che deve essere in proporzione alla quantità di vernice utilizzata.

Il presente articolo non si applica alle lavanderie che sono disciplinate dall'art. 86 del presente Regolamento Comunale di Igiene.

Art. 118

ATTIVITÀ DI ELIOCOPIATURA

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

Art. 119

ATTIVITÀ CHE PRODUCONO EMISSIONI MALEODORANTI

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

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

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

Le aree che ospitano attività permanenti caratterizzate da emissioni odorose ove realizzabile tecnicamente devono essere circondate da alberatura perimetrale realizzata con essenze d'alto fusto.

Le attività di allevamento zootecnico e di smaltimento sul suolo degli effluenti di allevamento e di altri materiali usati come ammendanti agricoli devono attenersi alle prescrizioni di cui al primo comma, in particolare adottare tutte le soluzioni tecniche atte a limitare l'impatto ambientale.

Art. 120

PROTEZIONE DI MATERIALI TRASPORTATI DA AUTOVEICOLI

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

Art. 121

COPERTURE ED ALTRI MANUFATTI IN CEMENTO AMIANTO

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

Le ditte che operano nel settore dovranno attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

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

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

1) Prima di procedere allo smontaggio dei tetti la superficie esterna deve essere adeguatamente trattata con soluzioni di collanti o vernicianti o incapsulanti da applicarsi a spruzzo a bassa pressione per evitare la liberazione di fibre.

2) Qualora si riscontri un accumulo di fibre di amianto nei canali di gronda, questi devono essere bonificati inumidendo con acqua la crosta presente sino ad ottenere una fanghiglia densa che, mediante palette e contenitori a perdere, viene posta all'interno di sacchi di plastica. Questi sacchi, sigillati con nastro adesivo, vanno smaltiti come rifiuti di amianto ai sensi della normativa vigente.

3) Le lastre, o qualsiasi altro manufatto in cemento amianto, devono essere rimossi senza romperli evitando l'uso di strumenti demolitori. Devono essere smontate rimuovendo ganci, viti o chiodi di fissaggio, avendo cura di non danneggiare le lastre stesse. Non devono essere utilizzati trapani, seghetti, flessibili o mole abrasive ad alta velocità. In caso di necessità si dovrà far ricorso esclusivamente ad utensili manuali o ad attrezzi meccanici provvisti di sistemi di aspirazione idonei per la lavorazione del cemento-amianto, dotati di filtrazione assoluta in uscita.

4) I materiali asportati non devono in nessun caso essere frantumati dopo la rimozione né lasciate cadere a terra. Un idoneo mezzo di sollevamento deve essere previsto per il calo a terra delle lastre.

5) I materiali in cemento-amianto rimossi devono essere chiusi in imballaggi non deteriorabili o rivestiti con teli di plastica sigillati. Eventuali pezzi acuminati o taglienti devono essere sistemati in modo da evitare lo sfondamento degli imballaggi. I rifiuti in frammenti minuti devono essere raccolti al momento della loro formazione e racchiusi in sacchi di materiale impermeabile non deteriorabile immediatamente sigillati. Tutti i materiali di risulta devono essere etichettati a norma di legge.

I materiali rimossi devono essere allontanati dal cantiere il prima possibile, secondo quanto previsto dalla normativa sui rifiuti, conferendoli ad impianto di smaltimento autorizzato.

CAPITOLO 5

STOCCAGGIO PRODOTTI CHIMICI

Art. 122

SERBATOI DI ACCUMULO DI PRODOTTI CHIMICI

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

Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M. 17.12.1977.

Per detti serbatoi devono essere previste vasche a tenuta al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti. Le vasche debbono essere di volume complessivo pari a quello del serbatoio. Qualora in uno stesso insediamento vi siano più serbatoi contenenti il medesimo prodotto può essere previsto anche un unico bacino per più serbatoi, purché non vi sia incompatibilità fra le varie sostanze presenti; in tale caso la capacità del bacino deve essere almeno pari ad un terzo della somma dei volumi dei serbatoi contenuti e, comunque, non inferiore al volume del serbatoio più capiente.

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

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

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

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

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

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

- estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;

- maschera antigas con filtro universale;

- riserva di prodotti assorbenti;

- pronto soccorso dotato di:

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

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

3. bombole di ossigeno portatile;

4. occhiali protettivi di laboratorio.

Le indicazioni del presente articolo sono applicabili anche ai serbatoi di stoccaggio di rifiuti liquidi. L'installazione dei serbatoi deve soggiacere alla normativa prevista in materia edilizia.

Art. 123

SERBATOI INTERRATI DI CARBURANTI E COMBUSTIBILI

I serbatoi interrati dei distributori di carburanti e combustibili di nuova installazione o che vengono sostituiti, devono avere una doppia "camicia" all'interno della quale deve essere contenuta una atmosfera di azoto.

Il controllo della pressione della atmosfera inerte, dovrà essere eseguito con un'apparecchiatura automatica dotata di un segnalatore di allarme sonoro e visivo.

I serbatoi devono essere provvisti di un rivestimento costituito da materiale idoneo, quali bitumi, catrami, fibre di vetro, resine sintetiche, elastomeri e simili, che posseggano adeguati requisiti di resistività elettrica, aderenza, plasticità, resistenza meccanica, non igroscopicità, impermeabilità ed inalterabilità rispetto agli agenti aggressivi del terreno.

I serbatoi interrati di prodotti petroliferi non più utilizzati devono essere rimossi oppure, previo svuotamento e bonifica, riempiti con materiale inerte.

Si dovrà comunque ottemperare a quanto previsto dal Decreto 20.10.98 n. 260 G.U. 6.11.98

CAPITOLO 6 **RUMORE E VIBRAZIONI**

Art. 124

RUMORE

Abrogato. Si rinvia alla zonizzazione acustica comunale (atto C.C. n. 235 del 2.10.2008).

Art. 125

DISCIPLINA DELLE ATTIVITÀ RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO.

Abrogato. Si rinvia al Regolamento Comunale in materia di inquinamento acustico derivante da particolari attività approvato con atto C.C. n. 1834/187 del 15.04.2004.

Art. 126

VIBRAZIONI

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

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

	a (m/s²)	L (dB)
aree critiche (*)	5.0 10 ⁻³	74
abitazioni (notte)	7.0 10 ⁻³	77
abitazioni (giorno)	10.0 10 ⁻³	80
uffici	20.0 10 ⁻³	86
fabbriche	40.0 10 ⁻³	92

Tab. 1 - Valori e livelli limite delle accelerazioni complessive ponderate in frequenza validi per l'asse z.

	a (m/s²)	L (dB)
aree critiche (*)	3.6 10 ⁻³	71
abitazioni (notte)	5.0 10 ⁻³	74
abitazioni (giorno)	7.2 10 ⁻³	77
uffici	14.4 10 ⁻³	83
fabbriche	28.8 10 ⁻³	89

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

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

CAPITOLO 7 **RADIAZIONI NON IONIZZANTI**

Art. 127

NORME PER LA DETERMINAZIONE DEI TETTI DI RADIOFREQUENZA COMPATIBILI CON LA SALUTE UMANA

Su tutto il territorio del Comune devono essere rispettati i limiti, i valori di cautela e gli obiettivi di qualità, previsti dalla normativa nazionale vigente.

Art. 128

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

Chiunque impieghi apparecchiature emittenti radiazioni non ionizzanti a scopo terapeutico, di estetica o per disinfezione e sterilizzazione, con l'esclusione delle apparecchiature ad uso domestico, deve darne comunicazione, entro 20 giorni dall'installazione della apparecchiatura, al Servizio Igiene e sanità pubblica.

La comunicazione dovrà indicare la marca, il modello e le caratteristiche salienti dell'apparecchiatura.

In particolare per laser, marconiterapia, radar terapia e lampade a raggi ultravioletti dovranno essere fornite le seguenti informazioni:

Laser – Marconiterapia - Radiazioni ultraviolette
Radar terapia

Classe di appartenenza - Frequenza - Spettro di emissione
Lunghezza d'onda emissione - Potenza nominale - Irradianza
Massima potenza in uscita - Tipo di emettitore - Densità di flusso radiante

Per le apparecchiature già installate ed in uso, il termine di presentazione della comunicazione è di 1 anno dalla entrata in vigore del Regolamento Comunale di Igiene".

CAPITOLO 8 **FITOFARMACI**

Art. 129

RILEVAZIONE VENDITA PRESIDII SANITARI

Gli esercizi di vendita e di deposito dei presidi sanitari devono essere autorizzati ai sensi del **DPR n.290/2001** ed essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 15 del 30.4.1993.

I titolari degli esercizi di vendita dei presidi sanitari hanno l'obbligo di comunicare al Servizio Igiene e sanità pubblica, entro il 31 gennaio di ogni anno, i dati relativi alla vendita dei presidi stessi.

Nella comunicazione dovranno essere riportate le seguenti indicazioni:

- nome commerciale;
- numero di registrazione;
- classe tossicologica;
- quantità venduta.

Tale obbligo, la cui violazione comunque non è punita con la sanzione prevista dall'art. 4 del presente Regolamento, è il presupposto per creare la base conoscitiva utile a programmare il controllo sull'uso dei fitofarmaci.

Art. 130

MODALITÀ D'USO DEI FITOFARMACI

Chiunque utilizza fitofarmaci nel territorio comunale, dovrà osservare le seguenti norme per la detenzione e l'uso degli stessi:

a) Il prodotto deve essere conservato fino al momento dell'uso in un armadio chiuso a chiave o in luogo areato, in un locale non accessibile ai ragazzi o alle persone estranee all'azienda; in tale locale non devono essere immagazzinate sostanze alimentari e mangimi; inoltre, quali condizioni minime necessarie, dovrà essere verificata l'idoneità dell'impianto elettrico, ove esistente, e dovranno essere esclusi i piani interrati e seminterrati. I locali dovranno essere dotati di pareti e superfici uniformi e lavabili, i presidi sanitari non dovranno essere tenuti a contatto diretto di pareti o pavimenti. L'ingresso dovrà essere dotato di soglia atta ad evitare la fuoriuscita di liquidi o l'ingresso di acqua. Sull'armadio o sulla porta del locale dovrà essere affisso un cartello indicante il numero telefonico del Pronto Soccorso (118) e del Servizio Igiene e sanità pubblica.

b) Qualsiasi sperimentazione venga effettuata sul territorio comunale che implichi l'uso di presidi sanitari su qualsiasi matrice vegetale, deve essere preceduta dalla comunicazione di legge, ai sensi del DPR n.290/2001 e del D.Lvo 194/95.

c) I moduli per l'acquisto di cui all'allegato "2" del DPR 1255/68 dovranno essere conservati, da parte dei fornitori, per tre anni dalla data di vendita ed esibiti a richiesta dell'autorità competente.

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

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

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

- apporre cartelli con l'avvertenza "terreno o alberi trattati con prodotti velenosi";
- evitare che irrorando alberi vicini a strade o a case queste vengano bagnate dalla nube contenente il presidio sanitario o che vengano raggiunte da esalazioni nocive;
- effettuare manualmente l'irrorazione nella fascia di terreno della larghezza di almeno 10 metri confinante con case e/o cortili;

• in caso di vicinanza a case o a strade è comunque fatto obbligo di avvertire preventivamente gli abitanti delle case in modo che gli stessi possano per maggior sicurezza ritirare la biancheria stesa, chiudere le finestre, coprire gli ortaggi in produzione, etc.;

• non eseguire il trattamento nelle giornate ventose;

• interrompere il getto appena terminato il filare;

• controllare rigorosamente il rispetto dei tempi di carenza prescritti dalla legge per i diversi principi attivi (e riportati nelle istruzioni allegate alle confezioni dei presidi utilizzati);

• durante le operazioni è vietato mangiare o fumare ed è indispensabile adoperare indumenti idonei, guanti, occhiali, maschere a filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato; si deve altresì provvedere, a lavoro ultimato, ad un'accurata pulizia della persona e alla custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi;

g) sono vietati i trattamenti con presidi sanitari di 1a e 2a classe nei centri abitati, così come definito dal Codice della strada e ad una distanza non inferiore a m 100 dal confine tra zona agricola e edificata come definita dallo strumento urbanistico. Nella fascia di 100 metri sopraindicata è consentita la sola irrorazione manuale;

h) sono vietati i trattamenti nelle zone di rispetto dei punti di captazione delle acque potabili, così come previsto dal D.Lgs. n.31/2001;

- i) sono vietate le irrorazioni con prodotti insetticidi e acaricidi in periodo di fioritura; prima delle irrorazioni deve essere effettuato lo sfalcimento delle eventuali erbe spontanee fioritura sottostanti alle colture arboree da trattare nonché l'asportazione della massa falciata ovvero l'essiccamento della stessa a protezione degli insetti impollinatori;
- l) sono ammesse operazioni agronomiche solo dopo 24 ore dal trattamento;
- m) le rimanenze delle soluzioni non utilizzate e le acque di lavaggio degli atomizzatori o di qualsiasi altro mezzo irrorante, dei recipienti adibiti alla preparazione delle soluzioni e dei contenitori di fitofarmaci, non debbono essere versate in corsi d'acqua superficiali, qualunque ne sia la portata o in maceri o fossi asciutti o sul terreno, etc. L'acqua di lavaggio deve essere reimpiegata in trattamenti successivi;
- n) i teli in nylon usati per pacciamatura dei terreni trattati con bromuro di metile devono essere raccolti e smaltiti in maniera idonea;
- o) presso tutte le aziende agricole dovrà essere presente un registro in conformità al D.Lgs. 152/2006;
- p) lo smaltimento dei contenitori vuoti di fitofarmaci da parte degli utilizzatori dovrà avvenire consegnando gli stessi ai centri autorizzati.

NOTA

Dall'art.131 all'art.161, e, comunque, in ogni altra parte del Regolamento Comunale d'Igiene e Sanità Pubblica e Veterinaria la parola "autorizzazione" o la parola "autorizzazione sanitaria" riferite o, comunque, riconducibili all'autorizzazione di cui all'art. 2 della Legge 283/1962 sono sostituite da "notifica per la sicurezza alimentare" prevista dalla Delibera della Giunta Regionale n.1015 del 7.07.2008 e dalla Determina del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti della Regione Emilia – Romagna n.14738/2013 del 13.11.2013.

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI

CAPITOLO 1

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 131

VIGILANZA, PREVENZIONE ED INFORMAZIONE

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

Le merci detenute in mostra negli esercizi o aree aperte al pubblico, o situate nei locali di deposito e di preparazione, sono sempre e comunque considerate in vendita o destinate alla somministrazione, salvo diversa indicazione scritta.

Art. 132

CAMPIONI UFFICIALI E DI SAGGIO

Articolo da intendersi abrogato dalla normativa comunitaria successivamente intervenuta (Reg.to CE 882/2004 e succ. modifiche e integrazioni)

Art. 133

CARENZE IGIENICHE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Qualora vengano riscontrate carenze, inconvenienti, irregolarità di gestione dei locali, delle attrezzature e della loro conduzione, i Servizi del Dipartimento di Sanità Pubblica prescrivono l'eliminazione delle non conformità, fissando un termine di tempo oppure adottano un provvedimento di sospensione temporanea dell'attività o dispongono la chiusura dell'esercizio o dello stabilimento.

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

Art. 134

PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE ALIMENTI

Il personale addetto alla manipolazione e vendita di qualsiasi sostanza o prodotto alimentare non confezionato e che si consumi senza cottura, lavaggio o sbucciatura non può essere contemporaneamente addetto a compiti di cassa, a meno che gli alimenti sopradescritti non vengano distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili. Ogni persona che lavora in un locale per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti, e ove necessario protettivi. E' vietato allontanarsi dai luoghi di lavoro con la sopravveste usata durante l'attività.

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

Art. 135

ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO

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

- un servizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti e/o utenti di enti o imprese pubbliche e private di qualsiasi genere;

deve seguire le procedure amministrative previste dalla normativa nazionale e regionale sul commercio (D.Lvo 114/98) e seguenti e presentare notifica sanitaria ai fini della registrazione.

Art. 136

STABILIMENTI-LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO, NONCHÉ DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI E ESERCIZI PER LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione e confezionamento, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande devono essere registrati/riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e Regolamento CE 853/2004 e succ. modifiche e integrazioni.

Art. 137

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

Gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, i depositi all'ingrosso, gli esercizi in cui si effettua produzione e/o somministrazione di sostanze alimentari, compresi i chioschi, già provvisti di autorizzazione sanitaria

ai sensi della vigente normativa, nonché gli esercizi di vendita al minuto già muniti di nulla osta igienico-sanitario o altra documentazione attestante l'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature, dovranno entrare in possesso dei requisiti strutturali previsti dal presente regolamento, in caso di ampliamento dell'attività, inteso come aumento della superficie utile dei locali e/o in tutti i casi in cui venga modificata sostanzialmente la tipologia di alimenti prodotti, in maniera tale da determinare il rilascio di una nuova autorizzazione, o la presentazione di una notifica sanitaria per le modifiche intervenute.

CAPITOLO 2

IGIENE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE PER LA CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Art. 138

REQUISITI IGIENICO-SANITARI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI

Tutti i locali destinati ad attività lavorativa, oltre a possedere i requisiti di cui all'articolo 71 del presente regolamento, dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

Le pareti dei locali destinati a lavorazione e dei servizi igienici devono essere realizzate in materiale lavabile, impermeabile, disinfettabile, di colore chiaro e di altezza adeguata alle tipologie di lavorazione e, comunque, non inferiore a m 2,00. I locali destinati alla lavorazione, inoltre, devono avere angoli e spigoli arrotondati compreso il raccordo parete - pavimento.

Tutti gli esercizi devono possedere una o più unità igieniche, in rapporto al numero dei dipendenti, ad uso esclusivo del personale, con superficie minima pari almeno a mq. 2.

Per unità igienica si intende un locale suddiviso in:

- locale destinato ad accogliere wc;
- antibagno, dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica;
- un vano servizi contenente armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro. Qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso anche per uso spogliatoio.

Deve essere previsto un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie. Qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il deposito delle attrezzature di pulizia.

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

In tutti i locali devono essere garantiti idonei sistemi di ventilazione naturale. Ove ciò non sia possibile, potrà essere consentita aerazione artificiale con le caratteristiche previste all'articolo 80, evitando il flusso meccanico da una zona contaminata ad una zona pulita.

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono:

a) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti (mosche, insetti e roditori);

b) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione.

I pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile, impermeabile e disinfettabile che nei laboratori deve risultare anche antisdrucciolo, ove le lavorazioni comportino ristagni di acque la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio.

Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione tali da impedire la formazione di sporcizie, muffe, condense in ambiente, canalizzati in canne fumarie, ad uso esclusivo, con le modalità previste dall'art. 33 del presente regolamento. I soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle.

Gli esercizi devono essere dotati di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico.

Qualora siano adottati sistemi di approvvigionamento autonomo, devono essere effettuate, a cura del titolare, analisi dell'acqua utilizzata secondo una periodicità definita nel piano di autocontrollo.

Il rifornimento di acqua potabile deve essere sufficiente. L'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati.

Per i prodotti della pesca interi può essere usata acqua pulita. Per molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere usata anche per il lavaggio esterno. Allorché si utilizzano queste acque devono essere disponibili attrezzature adeguate per la fornitura.

Qualora acqua non potabile sia utilizzata ad esempio per la lotta antincendio, la produzione di vapore, la refrigerazione e altri scopi analoghi, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile, evitando qualsiasi possibilità di riflusso.

L'acqua riciclata utilizzata nella trasformazione o come ingrediente non deve presentare rischi di contaminazione e deve rispondere ai requisiti fissati per l'acqua potabile, a meno che l'autorità competente non abbia accertato che la qualità della stessa non è tale da compromettere l'integrità dei prodotti alimentari nella loro forma finita.

Il ghiaccio che entra in contatto con gli alimenti o che potrebbe contaminare gli stessi deve essere ottenuto da acqua potabile o, allorché è utilizzato per la refrigerazione di prodotti della pesca interi, da acqua pulita. Esso deve essere fabbricato, manipolato e conservato in modo da evitare ogni possibile contaminazione.

Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.

Laddove il trattamento termico venga applicato a prodotti alimentari racchiusi in contenitori ermeticamente sigillati, occorre garantire che l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento non costituisca una fonte di contaminazione per i prodotti alimentari.

I vari generi di prodotti alimentari non confezionati devono essere tenuti tra loro separati, in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Le vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati devono essere preferibilmente apribili solo dalla parte dell'addetto. Deve essere presente in modo visibile al consumatore finale un termometro per evidenziare la temperatura di conservazione degli alimenti quando trattasi di vetrine a temperatura controllata.

In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione atta a renderli inadatti al consumo umano, nocivi per la salute o contaminati in modo tale da non poter essere ragionevolmente consumati in tali condizioni. Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantire gli obiettivi del presente regolamento.

Le celle frigorifere devono essere caratterizzate da adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

Gli arredamenti e le attrezzature devono consentire una facile pulizia. I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. . In particolare:

-tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;

-deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani;

-si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda, conformemente ai requisiti del capitolo VII, e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato;

-gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si rimanda all'articolo 147 del presente regolamento.

Art. 139

MODALITÀ DI CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI

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

- 1 a) essere tenuti sgombri da segatura o altro simile materiale contaminante;
- 2 b) essere adeguatamente puliti con la massima cura al termine di ogni ciclo produttivo, o comunque prima dell'inizio del ciclo lavorativo successivo.

Negli esercizi di cui sopra è vietato:

- 3 a) adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- 4 b) tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- 5 c) esporre all'interno dei locali di vendita gli alimenti non confezionati 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 cm 50 dal suolo. I prodotti alimentari che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio, devono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo (pellicola, alluminio, etc.) che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili;
- 6 d) al pubblico autoservirsi o comunque toccare con le mani le merci esposte non confezionate, a meno che non venga predisposto un apposito sistema di autoservizio mettendo a disposizione dei clienti idonei strumenti (guanti a perdere, sacchetti, etc.) per il prelievo della merce;
- 7 e) effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse all'esterno dell'esercizio, in particolare modo in orario precedente l'apertura dello stesso.
- 8 f) depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere.
- 9 g) tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici da compagnia, salvo quanto di seguito disposto.
- 10 E' consentito l'accesso degli animali domestici da compagnia negli esercizi pubblici, riconducibili all'art. 86 del TULPS in cui si somministrano alimenti e bevande, e nelle aree pubbliche e/o private esterne agli stessi attrezzate per il consumo e la somministrazione, nei casi di seguito indicati e sotto l'osservanza delle seguenti prescrizioni:
 - ai cani guida dei non vedenti;
 - agli animali domestici formalmente inseriti nel programma di assistenza terapeutica da parte della struttura medica competente dell'Az.USL e che risultino essere sottoposti a verifica da parte del Servizio Veterinario dell'Az.USL ed identificati da pettorina bianco-rossa;

- alle persone accompagnate dal proprio animale domestico negli esercizi pubblici riconducibili all'art.86 del TULPS in cui si somministrano alimenti e bevande i cui titolari lo consentano e contrassegnati da apposito cartello esposto all'ingresso del locale e alle seguenti condizioni:
- 1) gli animali domestici dovranno essere tenuti a terra e custoditi dal proprietario ai fini della prevenzione di danni o lesioni a persone, animali o cose utilizzando il guinzaglio corto e disponendo in caso di necessità di museruola (rigida o morbida) da applicare in caso di rischio per l'incolumità di persone o animali, o idonei contenitori per impedire la libera circolazione di detti animali negli esercizi pubblici;
- 2) il proprietario è, comunque, responsabile del comportamento dell'animale domestico che non deve disturbare o procurare lesioni ad altri, deve essere pulito e senza evidenti segni di malattia; in caso di pioggia gli animali domestici con il mantello bagnato non adeguatamente protetti non possono accedere negli esercizi pubblici in cui si somministrano alimenti e bevande; il proprietario, fatta eccezione per i non vedenti, deve far fronte ad eventuali inconvenienti igienici procurati dall'animale domestico provvedendo alla loro rimozione immediata; l'esercente deve provvedere al ripristino delle condizioni igieniche previste per il locale;
- 3) nel ristorante (esercizi di cui all'art.141 c.1 par.1) dovrà essere disponibile un locale appositamente segnalato, riservato ai proprietari di animali domestici accompagnati dal proprio animale, fisicamente separato dagli altri ambienti; tale locale può, comunque, essere comunicante con gli altri locali dell'esercizio; nelle aree esterne dei ristoranti attrezzate per la somministrazione spetta sempre al titolare dell'attività acconsentire, o meno, all'accesso degli animali domestici, previa idonea cartellonistica identificando apposite zone delimitate nelle strutture collocate all'aperto;
- 4) i titolari degli esercizi pubblici di somministrazione che intendono far accedere gli animali domestici nel rispetto delle prescrizioni e condizioni di cui sopra sono obbligati a tenere esposto un cartello all'ingresso dell'esercizio indicante questa possibilità e verificare che tali condizioni siano rispettate; nel caso in cui non sia esposto alcun cartello all'ingresso dell'esercizio, o sia apposto dall'esercente un cartello indicante la non possibilità di accesso degli animali domestici, è fatto divieto alle persone accompagnate dal proprio animale domestico di accedere in quell'esercizio;
- 5) negli esercizi pubblici ove il titolare dell'attività esercita la possibilità di consentire l'ingresso di animali deve essere valutata l'opportunità di offrire adeguate condizioni di attesa, anche predisponendo attrezzature dedicate per la somministrazione di acqua/alimenti agli animali, la cui collocazione non può avvenire all'interno dei locali ove si manipolano o si somministrano sostanze alimentari;
- 6) per l'accesso degli animali d'affezione nelle strutture ospedaliere pubbliche e private in caso di paziente ricoverato si rinvia alla Deliberazione della Giunta della Regione Emilia - Romagna n. 2046 del 23.12.2013.
- 11 h) E' vietato fumare nei locali di preparazione degli alimenti.
- 12 E' consentita unicamente l'esposizione all'esterno di prodotti ortofruitticoli, a condizione che gli stessi siano collocati in recipienti posti ad un'altezza di almeno 50 cm. dal piano di calpestio. Su ogni contenitore deve essere esposto un cartellino facilmente leggibile con la seguente dicitura: "E' vietato toccare la merce". E' cura del titolare dell'esercizio fare rispettare il divieto. Si è esentati da questo obbligo con riferimento alla frutta secca con guscio (es. noci, mandorle, ecc.), all'anguria, ai meloni e affini. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distanti e separati dai reparti di alimentari.

Art. 140

REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO E VENDITA

Gli esercizi di vendita con annesso deposito degli alimenti e/o bevande devono avere, oltre caratteristiche previste all'articolo 138 del presente Regolamento:

- a) locali di vendita e deposito di numero e dimensioni adeguati alla capacità commerciale dell'esercizio. Il deposito o il magazzino possono essere ubicati in locali discosti o distanti dall'esercizio. Il trasporto di sostanze deperibili deve avvenire con modalità adeguate;
- b) per gli esercizi in cui si effettui anche la preparazione, produzione di alimenti per la vendita diretta è necessario un vano o laboratorio con le caratteristiche previste dall'art.138 e dall'art.143; per i locali adibiti esclusivamente a porzionatura la superficie dovrà essere non inferiore a m²10. Per i laboratori annessi a macellerie e pescherie in cui non si effettua cottura, si ritiene sufficiente una superficie di m²6; per i laboratori annessi a macellerie e pescherie in cui si effettua la cottura devono essere rispettati i requisiti previsti dall'art.143;
- c) banco di vendita con ripiano di materiale inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongano in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio o sbucciatura;
- d) banchi armadio o vetrine refrigerate distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti;
- e) pareti, in prossimità del banco di vendita, di materiale lavabile e inalterabile;
- f) tutti gli esercizi commerciali con superficie di vendita uguale o maggiore a m² 400, in cui si commercializzano anche sostanze alimentari, dovranno essere dotati di unità igieniche per gli utenti, distinte per sesso, in numero adeguato aventi le caratteristiche previste dal presente regolamento.

Art. 141

CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Classificazione dei pubblici esercizi:

- 1) Esercizi di ristorazione classica (ristoranti, pizzeria, trattoria, osteria, tavola calda, etc.): sono caratterizzati da un ciclo completo di preparazione alimenti a gamma più o meno vasta.
- 2) Esercizi di piccola ristorazione ("brasserie", pub) con manipolazione limitata a:

porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure.

In tali esercizi è possibile effettuare la finitura di alimenti precotti surgelati e/o la cottura di paste/risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati, la somministrazione di gastronomia preparata in laboratori autorizzati oltre che la preparazione e somministrazione di cibi crudi ad esclusione delle carni fresche.

3) Esercizi tipo bar e affini a prevalente somministrazione di bevande e/o alimenti (panini e affini, pasticceria) con eventuale somministrazione di prodotti di gastronomia e pasticceria preparati da laboratori autorizzati e soggetti al solo riscaldamento, nonché prodotti preparati estemporaneamente da apparecchi a distribuzione automatica. In tali esercizi è possibile la cottura delle brioches congelate e/o surgelate a condizione che non necessitino di prelievitazione, nonché il lavaggio e il frazionamento di frutta e verdura.

Requisiti strutturali

Fatto salvo il rispetto dei requisiti minimali previsti al Capitolo Luoghi di lavoro e all'art. 138 del presente Regolamento, i requisiti per gli esercizi sopraccitati sono i seguenti:

TIPOLOGIA 1

Gli esercizi appartenenti alla tipologia 1 devono essere dotati di locale cucina di dimensioni minime pari a m² 20 avente il lato minimo non inferiore a m 3,00 al netto dei locali dispensa e degli eventuali locali lavaggio stoviglie e settori di raccordo. Oltre i 70 posti seduti l'aumento dimensionale della cucina sarà commisurato a m² 0,25 per posto seduto o m² 0,12 per pasto preparato. La superficie minima per posto seduto è di m² 1,20. La cucina dovrà essere realizzata in modo da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso del processo di sanificazione dell'alimento.

Nei locali cucina dovranno essere previsti:

- a) piani di lavoro o settori distinti per le varie attività (lavaggio verdure, taglio e preparazione carni rosse, taglio e preparazione carni bianche, pulizia e preparazione pesce, produzione di preparati con uso di uova in guscio, etc.);
- b) un locale o area ben definita esclusivamente adibita alla eventuale preparazione di pasta fresca;
- c) un locale o area, ben definita, esclusivamente adibito alle operazioni di lavaggio stoviglie dotato di lavastoviglie con relativa cappa di aspirazione ove ritenuta necessaria dal Dipartimento di Sanità Pubblica;
- d) lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio, muniti di rubinetti con comando a pedale o elettrico di acqua calda e fredda, distributore automatico di sapone e asciugamani monouso;
- e) idoneo numero di lavandini lavamani aventi gli stessi requisiti del punto precedente;
- f) numero adeguato di piani di lavoro in acciaio o ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto e facilmente lavabile e disinfettabile, realizzato in conformità alle disposizioni di legge sugli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, distinti per tipologia di prodotti onde evitare contaminazioni crociate;
- g) idonee attrezzature per il taglio dotate di manici con materiale plastico, la triturazione e la miscelazione facilmente smontabili per la totale pulitura quotidiana;
- h) cappe idonee ed adeguate per la raccolta di prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla preparazione e cottura dei cibi. L'impianto di captazione ed espulsione di prodotti della combustione devono essere realizzati secondo quanto previsto dall'articolo 138 del presente Regolamento. All'impianto di estrazione ed evacuazione dei fumi, vapori e odori di cottura dovrà essere abbinato un impianto di reintegro d'aria esterna da prelevarsi in zona pulita; l'aria in ingresso dovrà essere immessa nel locale in modo da non creare dannose o fastidiose correnti d'aria per gli operatori.

Devono essere dotati di locale dispensa adeguatamente dimensionato in base alla potenzialità dell'esercizio e al tipo di approvvigionamento delle derrate alimentari con superficie non inferiore a m² 10. Solo per le pizzerie si considera accettabile anche un locale dispensa di dimensioni inferiori, a condizione che sia adeguato alle necessità dell'esercizio. Detta dispensa deve avere preferibilmente accesso diretto dall'esterno per l'approvvigionamento delle derrate e deve essere dislocata preferibilmente allo stesso piano del locale cucina.

In questo locale devono essere conservate solo le sostanze alimentari utilizzabili nelle preparazioni di cucina. I valori microclimatici del locale (temperatura e umidità in particolare) dovranno essere tali da garantire la corretta conservazione di tutti gli alimenti stoccati.

Il locale dispensa dovrà avere pareti intonacate e tinteggiate con vernice lavabile ed essere attrezzato con scaffalature e piani lisci e lavabili che garantiscano una disposizione ordinata delle merci, che dovranno essere comunque sollevate dal pavimento. Gli armadi e/o celle frigorifere distinte per generi merceologici dovranno essere dotati di termometro possibilmente a lettura esterna.

Vini e bevande devono essere conservati in uno spazio idoneo; quando le dimensioni della dispensa lo consentono, può essere ricavato, all'interno della stessa, un settore per le bottiglie.

Deve essere previsto un idoneo settore di raccordo fra la cucina e la sala da pranzo, attrezzato a contenere l'occorrenza per apparecchiare la tavola.

Dovranno essere presenti una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno m² 1,2 per ciascun posto a tavola.

La preparazione e la cottura di pizza, è consentita nell'ambito dello stesso locale di somministrazione.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, in modo che gli alimenti siano al contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili.

Tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico aventi i requisiti previsti dall'art. 138 punto 2 del presente Regolamento. Dovranno essere facilmente individuabili con apposite indicazioni, in numero adeguato alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

- | | |
|----------------------|--|
| A) fino a 40 posti: | 1 lavandino e 1 w.c. |
| B) fino a 150 posti: | 1 lavandino e 1 w.c. per le donne
1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini |

- C) da 150 a 300 posti: 2 lavandini e 2 w.c. per le donne
2 lavandini e 2 w.c. per gli uomini
- D) oltre 300 posti: 3 lavandini e 3 w.c. per le donne
3 lavandini e 3 w.c. per gli uomini

TIPOLOGIA 2

Gli esercizi di questa tipologia devono essere dotati di:

1. cucina di superficie non inferiore a m2 10 avente il lato minimo non inferiore a m 2,50 con caratteristiche già citate precedentemente, dotata di lavastoviglie;
2. almeno un vano o zona dispensa di superficie non inferiore a m2 6 per la conservazione degli alimenti e delle bevande dotato delle attrezzature previste per la tipologia 1;
3. servizi igienici a disposizione del pubblico con le caratteristiche descritte all'art. 138 punto 2, dimensionati nel seguente modo:

locale con superficie perimetrale minore/uguale a m2 100: 1 lavandino e 1 w.c.

locale con superficie perimetrale superiore a m2 100: 1 lavandino e 1 w.c. per le donne
1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini

TIPOLOGIA 3

Gli esercizi di questa tipologia devono essere dotati di:

1. una zona di preparazione non inferiore a m2 6 con le caratteristiche previste per i locali di cucina e già citate precedentemente;
 2. un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione e al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito;
 3. idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
 4. una lavastoviglie;
 5. servizi igienici per il pubblico così dimensionati:
- bar con superficie perimetrale minore /uguale a m2 100: 1 lavandino e 1 w.c.
- bar con di superficie perimetrale superiore a m2 100: 1 lavandino e 1 w.c. per le donne
1 lavandino e 1 w.c. per gli uomini

Art. 142

REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER LA PRODUZIONE DI PASTI DA SOMMINISTRARE IN COLLETTIVITÀ

Nelle strutture che producono pasti da somministrare in collettività il numero massimo di pasti producibili deve essere calcolato utilizzando i seguenti standard.

1) n. pasti:

100 pasti per ogni addetto alla preparazione

2) conservazione materie prime:

a. depositi non refrigerati: m3 0,040 per pasto prodotto, comunque di superficie non inferiore a m2 10;

b. celle frigorifere: m3 0,020 per pasto prodotto.

3) locale cucina strutturato come previsto all'articolo 141 (tipologia 1) del presente Regolamento, ma con superficie calcolata come segue:

• m2 1 per 10 pasti prodotti; comunque non inferiore a m2 20.

4) area di confezionamento per pasti da somministrare a distanza

• superficie di lavoro di m2 1 per 50 pasti.

Per le cucine ubicate in nidi per la prima infanzia si fa riferimento ai parametri stabiliti dalla normativa di settore (LR n.1/2000 e succ. mod. e relativa delibera di CR di attuazione).

Art. 143

REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LABORATORI ARTIGIANALI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALIMENTI

I laboratori di produzione alimenti, con l'eccezione delle pasticcerie nominate dall'articolo 144, oltre a quanto previsto all'articolo 138 e da altre disposizioni del presente regolamento devono avere i seguenti requisiti:

1. laboratori ad unica tipologia produttiva (gelaterie; produzione pasta fresca; piadina; etc.) dimensioni minime di m2 14;

2. laboratori a tipologia plurima che presentano una produzione diversificata di alimenti (rosticceria, gastronomia, etc.) dimensioni minime m2 20; qualora in questi laboratori venga prodotta anche pasta fresca dovrà essere previsto un locale o area ben definita all'uopo riservata;

3. locale dispensa di almeno m2 6. Quando la superficie del laboratorio è superiore di almeno il 20% a quella minima è consentito ricavare all'interno del locale un settore dispensa. Per i laboratori che producono unicamente piadina romagnola, anche con locali di m2 14 è consentito ricavare all'interno del locale di produzione un settore dispensa.

I laboratori devono essere nettamente separati dal locale di vendita. La preparazione e la cottura di pizza sono consentite nel locale di vendita.

Per quanto riguarda:

- impianti di macellazione;
 - laboratori di sezionamento;
 - laboratori di produzione/preparazione prodotti a base di carne;
 - laboratori di produzione carni in pezzi inferiori a 100 gr;
 - depositi di carni fresche;
 - depositi di pollame;
 - salumifici;
 - laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
 - stabilimenti per la lavorazione di prodotti d'uovo;
 - deposito, lavorazione e commercializzazione all'ingrosso di prodotti ittici e molluschi eduli lamellibranchi;
- valgono le norme contenute nei relativi Decreti di recepimento delle specifiche Direttive Comunitarie.

Art. 144

REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA

L'autorizzazione sanitaria per pasticceria dolce e salata contempla la preparazione dei seguenti prodotti: pasticceria fresca e secca, dolce e salata.

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

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

I laboratori di pasticceria devono avere i seguenti requisiti:

- a. un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria, di superficie non inferiore a m² 20; qualora la lavorazione sia annessa ad un forno, si ritiene sufficiente una superficie di m² 10 minimali;
- b. un locale deposito per la conservazione, con spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee, con superficie di m² 6 minimali.

Art. 145

CONSERVAZIONE, A MEZZO CONGELAZIONE, DI ALIMENTI

Negli esercizi autorizzati alla produzione di alimenti, fatta eccezione per macellerie e pescherie, è consentita la conservazione, attraverso il processo di somministrazione di freddo, fino al raggiungimento di -18°C, di alimenti non cotti e di preparazioni alimentari pronte a cuocere, senza apposita autorizzazione, a condizione che:

- 1) gli alimenti e le preparazioni siano in buono stato di conservazione e siano stati manipolati nel rispetto delle più scrupolose norme igieniche;
- 2) gli alimenti e le preparazioni siano in piccole pezzature, dipendentemente dalle intrinseche caratteristiche del prodotto stesso e comunque non superiore ai 2 chilogrammi, confezionati in idoneo contenitore e/o avvolti da film plastici per alimenti. Per consentire il veloce abbattimento della temperatura, le confezioni devono essere collocate in un unico strato, non sovrapposte ed evitando sovraccarichi delle attrezzature;
- 3) le singole confezioni congelate, durante la conservazione siano identificabili mediante etichetta riportante:
 - a) tipo della merce conservata,
 - b) data di congelamento;
- 4) siano presenti nello stesso ambiente due apparecchiature frigorifere, chiaramente identificate rispettivamente dalle scritte "CONGELAZIONE" e "CONSERVAZIONE A - 18°C", di cui la prima riservata all'abbattimento rapido della temperatura degli alimenti e delle preparazioni alimentari con temperatura di esercizio non superiore a -24°C, e la seconda riservata alla conservazione degli stessi a temperatura non superiore a -18°C. Tali apparecchiature dovranno essere dotate di termometro per l'immediata verifica della temperatura di esercizio;
- 5) i prodotti congelati possono essere utilizzati tal quali o previo scongelamento che dovrà avvenire a temperatura di refrigerazione (0, +4°C). Lo scongelamento del pesce deve avvenire, invece, nel più breve tempo possibile utilizzando acqua potabile corrente fredda. Gli alimenti e le preparazioni alimentari decongelati dovranno essere immediatamente preparati e consumati.

E' vietato il ricongelamento di qualsiasi prodotto decongelato e degli avanzi di cucina sia crudi che cotti.

Art. 146

SOMMINISTRAZIONE IN AREE ESTERNE ED ESERCIZI PUBBLICI

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare aree esterne ai locali, tali aree devono essere:

- 1) collocate in zona tale da proteggere il consumatore dagli effetti nocivi del traffico, della polvere e simili;
 - 2) attrezzate in modo tale da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare, da garantire la conservazione degli alimenti alle temperature previste dalle norme di legge ed all'interno di contenitori idonei, in spazi separati tra i vari tipi di alimenti e da consentire una facile e completa pulizia sia degli spazi che delle attrezzature;
- Tali aree vengono considerate al 50% nel calcolo complessivo della superficie utile sulla base della quale deve essere dimensionata la cucina.

Art. 147

AREE PUBBLICHE PER VENDITA E SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

In ogni mercato devono essere previste una o più aree riservate ad uso esclusivo degli operatori che esercitano la vendita di prodotti alimentari.

Le strutture di vendita all'interno dei mercati devono soddisfare i requisiti previsti dal DPR 327/80 e all'Ordinanza del Min. della Salute 3 aprile 2002 e alla Delibera della Giunta Regionale 30.07.2004 n.1489.

I banchi di vendita, con l'esclusione di quelli dei prodotti ortofrutticoli, e di esposizione devono essere muniti di un rialzo protettivo di almeno 30 cm di altezza, inclinato o ricurvo, in modo da ottenere una maggiore protezione degli alimenti, esteso lungo tutti i lati prospicienti gli avventori.

Tutti gli esercenti la vendita ambulante, nella fase autorizzativa, devono indicare il locale di deposito degli alimenti, che dovrà essere regolarmente autorizzato e dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- essere ben aerato, illuminato e sufficientemente spazioso;
- avere il pavimento costruito in materiale lavabile e disinfettabile;
- avere le pareti in piastrelle o altro materiale lavabile e disinfettabile fino all'altezza di almeno m 2;
- essere dotato di lavello con erogazione di acqua potabile calda e fredda con comando di erogazione non manuale né a gomito, con distributore di sapone liquido o in polvere, con asciugamano elettrico o monouso e relativo contenitore per rifiuti a pedale;

- essere fornito di adeguato/i impianto/i frigorifero/i per la conservazione della merce invenduta durante i periodi di non attività commerciale;
- avere arredamento e attrezzature che consentano una facile pulizia;
- avere tutte le aperture verso l'esterno munite di idonei dispositivi di protezione contro insetti e roditori.

Art. 148

PREPARAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI IN FORMA ITINERANTE

Tutti i veicoli che esercitano la vendita itinerante devono poter disporre di un locale adibito a deposito con le caratteristiche previste dall'art. 147.

Definizione di vendita itinerante

Si definisce itinerante la vendita effettuata con mezzi mobili. La vendita effettuata in strutture ancorate a terra, dotate di acqua, luce e rete di scarico delle acque, poste su platee in cemento è da considerarsi fissa. E' vietata la vendita itinerante di carne fresca su mezzi mobili al di fuori delle aree pubbliche all'uopo destinate. Per quanto riguarda la vendita itinerante di prodotti ittici freschi su mezzi mobili, al di fuori delle aree pubbliche all'uopo destinate, la stessa è consentita a condizione che il titolare comunichi per iscritto al Servizio Veterinario competente, data, orario e luogo in cui verrà effettuata la vendita con un preavviso di almeno 7 giorni.

Requisiti mezzi mobili per la preparazione e la vendita

Per essere autorizzati i mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso destinato e debbono avere i requisiti previsti dal DPR 327/80, dall'Ordinanza del Min. della Salute 3 aprile 2002, dalla Delibera della Giunta regionale 30.07.2004 n. 1489 ed essere dotati di lavandino lavamani all'interno.

Preparazione e vendita su mezzi mobili: prodotti consentiti

E' ammessa la preparazione e vendita su mezzi mobili dei seguenti prodotti.

- a) patate fritte;
- b) tutti i prodotti congelati o surgelati di cui è possibile la cottura tramite frittura o arrostitura;
- c) arrostitura e grigliatura di carni fresche e preparati a base di tutte le specie animali e di verdure; è ammessa come preparazione solo l'aggiunta di aromi naturali e di olio;
- d) croccante, zucchero filato e pop corn;
- e) panini, toast, piadine e affini.

Preparazione e vendita su mezzi mobili: prodotti non consentiti

E' proibito sui mezzi mobili la preparazione e vendita dei seguenti prodotti:

- a) pasticceria fresca (sono consentiti gli impasti di farina ed acqua con o senza zuccheri);
- b) prodotti a base di uova o loro derivati;
- c) panna fresca e latte;
- d) preparazione di impasti a base di carne cruda o cotta (è consentita la trasformazione tramite cottura);
- e) preparazione di condimenti sia a base di carne che di altri ingredienti.
- f) preparazione e cottura di minestre e piatti a base di pasta.

Per la somministrazione di alimenti preparati su mezzi mobili è vietato l'uso di stoviglie non a perdere.

Art. 149

REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI CHIOSCHI PER PRODUZIONE E VENDITA DI PIADINA ROMAGNOLA SU AREA PUBBLICA

I chioschi per la produzione e vendita di piadina devono avere tutti i requisiti previsti dagli artt. 138 e 139 del presente regolamento e devono ottemperare a quanto disposto da specifici regolamenti comunali.

All'interno deve essere presente una unità igienica ad uso esclusivo del personale.

Può essere consentita la realizzazione di un servizio igienico privo di antibagno qualora lo stesso abbia accesso dall'esterno. In questo caso il servizio igienico deve essere tenuto chiuso e non deve essere disponibile per il pubblico.

Le acque reflue provenienti dall'attività devono essere convogliate in pubblica fognatura o, in assenza della stessa, essere smaltite in conformità con la vigente normativa sugli scarichi idrici previo ottenimento dell'autorizzazione allo scarico.

Nei chioschi con dimensione pari a m2 7 è consentita la produzione, preparazione e vendita di piadina romagnola e crescioni. Per crescione si intende un prodotto costituito da un involucro di impasto di piadina romagnola contenente salumi,

verdure, formaggi, marmellate, mostarde, crema al cioccolato, altri prodotti alimentari conservati sott'olio e sott'aceto, creme e salse con esclusione di quelle a base di latte e uova.

E' consentita anche la vendita di piadina imbottita con salumi stagionati, formaggi, verdura, crema al cioccolato e simili, nonché prodotti a base di carne.

Relativamente ai prodotti a base di carne, non è consentita, in tali strutture, alcuna cottura.

Potranno comunque essere utilizzati per l'imbottitura prodotti carnei stagionati o prodotti carnei cotti in laboratori autorizzati (es. porchetta, arrostiti, wurstel).

Nei chioschi con dimensioni superiori a m2 7 ed inferiori a m2 14 è consentito, in aggiunta agli alimenti precedentemente indicati, l'uso di salsiccia fresca in budello proveniente da laboratori autorizzati e cotta al momento.

Nei chioschi di dimensioni superiori a m2 14 sono consentite, in aggiunta, anche la produzione, preparazione e cottura di pizza al forno, la cottura di prodotti e preparazioni a base di carne fresca (anche congelati), purché provenienti da laboratori autorizzati e cotti al momento, e la frittura di piadina, pizza, patate e verdure.

Tutti i punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi devono essere dotati di sistemi di aspirazione canalizzati in canne fumarie, con idonei sistemi di abbattimento degli odori.

Art. 150

PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN STAND GASTRONOMICI

1. L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente nel rispetto comunque dei seguenti requisiti:

a) il personale addetto deve ottemperare all'obbligo formativo (attestato alimentarista) di cui alla delibera della Giunta Regionale n. 342/2004;

b) le aree adibite alla somministrazione devono essere adeguatamente coperte, protette dalla polvere e fornite di idonee protezioni anti-insetti;

c) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;

d) i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere di tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni contaminazione in appositi contenitori. E' consentito l'uso di stoviglie non a perdere qualora sia disponibile un'adeguata attrezzatura per il lavaggio delle stoviglie; è comunque vietato l'uso di vasche o tinozze non dotate di acqua corrente;

e) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o, comunque, ricoperto con materiale lavabile;

f) deve essere disponibile acqua idonea al consumo tramite allacciamento ad acquedotto pubblico o proveniente da pozzo privato con certificazione di potabilità non anteriore ad un mese. I medesimi requisiti sono richiesti per l'acqua impiegata per la produzione di ghiaccio;

g) i prodotti devono essere conservati all'interno di idonei contenitori riparati da contaminazione esterna e conservati alle temperature di legge secondo i diversi tipi di alimenti e adeguatamente protetti dagli insetti;

h) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontani dai luoghi di consumazione;

i) sull'intera superficie deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori chiusi per la raccolta dei rifiuti;

l) le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo ed adeguatamente documentato;

m) deve essere garantita la disponibilità di un numero adeguato di servizi igienici per il pubblico;

n) deve essere disponibile un lavandino lavamani per gli operatori, dotato di distributore automatico di sapone e asciugamani a perdere;

2. il locale e/o le aree di preparazione deve essere dotato di:

a) frigorifero/i con scomparti o contenitori nettamente separati per la conservazione di:

carni;

carni avicole;

verdure;

paste alimentari fresche;

prodotti ittici.

b) banchi di esposizione, o mostre, e banchi di somministrazione costruiti in materiale impermeabile facilmente lavabili e disinfettabili. Tali banchi, nel caso di sostanze alimentari deteriorabili devono essere dotati di apparecchiature frigorifere e di adeguata protezione isoterma atta a conservare gli alimenti alle temperature prescritte dalla normativa vigente, anche quando abbiano apertura permanente per la manipolazione degli alimenti ai fini della somministrazione. In ogni caso i banchi di esposizione devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazioni da parte degli avventori.

c) scaffalature idonee per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina.

d) piani di lavoro lavabili.

e) contenitori con coperchio ed eventualmente apertura a pedale per la raccolta di rifiuti solidi.

3. Locale o ambiente esclusivamente destinato alla preparazione avente le seguenti caratteristiche:

a) superficie minima coperta mq. 20.

b) pavimento uniforme e lavabile o, in mancanza, piano di calpestio sollevato dal terreno.

c) pareti uniformi e lavabili fino ad una altezza di m 2.

d) un numero adeguato di lavelli in proporzione al numero degli addetti da destinarsi esclusivamente al lavaggio delle mani, attrezzato con rubinetteria a pedale, sapone liquido ed asciugamani monouso.

e) sostanze ed attrezzature non destinate all'alimentazione devono essere conservate separatamente.

4. Deve essere disponibile un servizio igienico ad esclusivo uso del personale con le caratteristiche previste dall'art. 138 punto 2 del presente regolamento.

Stand gastronomici per iniziative di durata non superiore ad un giorno possono essere autorizzati in deroga ai requisiti strutturali previsti dal punto 3 del presente articolo.

E' vietata la produzione in occasione di sagre e feste di prodotti alimentari al di fuori degli automezzi o laboratori regolarmente autorizzati.

Art. 151 CIRCOLI

Gli spazi dei circoli privati e degli Enti collettivi assistenziali così come definiti dall'art. 86 del T.U.L.P.S. 773/1931, qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci, sono soggetti alle disposizioni previste dal presente Regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

In deroga a quanto sopra, relativamente ai requisiti strutturali, qualora si tratti di circoli di modeste dimensioni e con attività limitata, potranno essere formulate specifiche prescrizioni da parte dei competenti Servizi dell'A.Usl.

Art. 152 ATTIVITÀ AGRITURISTICA

Per la definizione di attività agrituristica si intende quanto previsto dalla Legge 20.02.2006 n.96 e dalla LR n.4/2009.

Gli interventi di ristrutturazione sugli immobili destinati all'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale devono avvenire nel rispetto delle caratteristiche dell'edificio, conservandone l'aspetto complessivo e i singoli elementi architettonici; per il restauro e risanamento conservativo degli edifici rurali l'utilizzo dei locali a fini agrituristici è consentito anche in deroga ai limiti di altezza e ai rapporti di illuminazione e di aerazione previsti dalle normative vigenti.

I requisiti minimi da rispettare sono comunque i seguenti.

1) altezza media, m 2,50;

2) rapporto aero-illuminante 1/16:

Ristorazione: requisiti strutturali minimi:

a) Cucina:

1. di almeno m² 12 nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;

2. di almeno m² 20, più un locale o area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

b) Dispensa:

1. di almeno m² 8 nel caso di autorizzazioni che prevedano sino a 6.000 pasti/anno;

2. di almeno m² 12 nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

c) Sala da pranzo:

• occorre considerare almeno m² 1,20 per ogni posto a sedere e comunque la superficie complessiva non deve essere inferiore a m² 30.

d) Servizi igienici:

1. almeno due w.c. di cui uno per il pubblico e uno per il personale di servizio, nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;

2. almeno tre w.c. di cui due per il pubblico e uno per il personale di servizio nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

Gli esercizi di ristorazione con autorizzazioni superiori a 15.000 pasti/anno dovranno rispettare i requisiti previsti dall'articolo 141, tipologia 1 del presente regolamento per le strutture di ristorazione pubblica, relativamente al numero di w.c. occorrenti, all'ampiezza e alla disposizione delle cucine e dispense nonché il giusto rapporto tra questi ultimi locali e le sale da pranzo.

Locali destinati alla macellazione e lavorazione di alimenti di origine animale

Previo rilascio di autorizzazione sanitaria ad apposito locale e sulla base della normativa sanitaria in vigore, può essere consentita la macellazione in azienda agrituristica solamente di volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anitre, oche), selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, etc.) e conigli. In aziende faunistico-venatorie è consentita la macellazione di selvaggina anche cacciata (fagiani, quaglie, pernici e lepri) a condizione che la macellazione venga completata, nel suddetto locale, entro un tempo massimo di 3 ore dall'abbattimento.

Deroghe per altre specie domestiche non possono essere previste, neppure per i suini macellati con la speciale autorizzazione prevista all'articolo 13 del R.D. 20.12.1928, n. 3298 (c.d. macellazione per uso familiare).

Caratteristiche del locale di macellazione

La macellazione delle specie animali sopra elencate può avvenire unicamente in un locale non interrato provvisto delle seguenti caratteristiche e attrezzature:

1. superficie minima non inferiore a m² 14;

2. sufficiente grado di illuminazione e aerazione come previsto al capitolo "Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro" del presente Regolamento;

3. pavimento lavabile, disinfettabile e antisdrucchiolo con pozzetto sifonato per la raccolta dei reflui;

4. pareti rivestite di materiale lavabile e disinfettabile fino a m 2;

5. angoli e spigoli arrotondati compreso il raccordo parete-pavimento;

6. attrezzature per lo stordimento pre macellazione idonee secondo la normativa vigente;

7. contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;

8. contenitori con coperchio per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne;

9. lavello con acqua calda e fredda munito di rubinetteria con comando a pedale o elettrico, dispensatore di sapone liquido o in polvere, distributori di asciugamani di carta a perdere e contenitore per rifiuti con coperchio con apertura a pedale.

E' ammessa la possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'azienda agrituristica destinati esclusivamente al personale, purché dotati dei requisiti previsti all'articolo 133 del presente Regolamento.

Quantitativi di animali ammessi alla macellazione e loro bollatura

Nel locale di macellazione innanzi descritto possono essere macellati sino a 500 conigli o lepri e 3500 tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata, per anno. Il numero massimo di animali macellabili in un anno viene stabilito dal Sindaco su parere del Servizio Veterinario dell'A.Usl competente per territorio, che esprimerà il proprio giudizio sulla base delle condizioni strutturali del locale di macellazione e della dotazione di attrezzature.

Deve essere istituito un registro di macellazione, vidimato dal Servizio Veterinario, tenuto regolarmente aggiornato e soggetto a controllo in vigilanza.

Le carni ottenute devono recare un bollo a placca con l'indicazione della ragione sociale e della sede dell'azienda.

Produzione di salumi

Può essere consentita la produzione di salumi in azienda utilizzando il locale di macellazione, naturalmente in tempi diversi rispetto alla macellazione, dopo le opportune pulizie e disinfezioni e usando piani di lavoro riservati a tale operazione.

In alternativa la produzione di salumi può avvenire nel locale cucina utilizzando carni già sezionate e in tempi non coincidenti con altre lavorazioni.

La conservazione e la stagionatura degli stessi deve avvenire in locali differenti e autorizzati e i prodotti ottenuti devono essere bollati con piombi o placche riportanti la ragione sociale e la sede dell'azienda e gli ingredienti utilizzati.

Le carni utilizzate per queste produzioni devono provenire da macelli autorizzati oppure da carni di coniglio e pollame macellati in azienda.

Campeggi

Le piazzole dovranno avere una superficie a prato o supporto permeabile di almeno m² 60 e dovranno essere provviste di impianti di prevenzione incendi e illuminazione realizzate nel rispetto delle norme vigenti.

Dovrà essere garantita, con idonei recipienti, la raccolta dei rifiuti solidi.

I servizi igienici per i campeggiatori, dovranno essere distinti da quelli già esistenti, o dovranno essere realizzati, esclusivamente all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola, in aggiunta a quelli di servizio delle altre attività agrituristiche:

Va prevista una dotazione minima di 3 servizi igienici, 2 docce e 3 lavabi ogni 5 piazzole o frazione di cinque. Oltre le cinque piazzole è possibile riferirsi a tali indici in modo proporzionale, arrotondando all'unità superiore. Sono da prevedersi inoltre idonei lavabi distinti per i panni e le stoviglie.

Art. 153

PRODUZIONE DI VINI E MOSTI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE.

Ai sensi di questo articolo l'attività di vinificazione ai fini della commercializzazione può essere suddivisa in tre tipologie:

- 1) Produzione e deposito di mosto parzialmente fermentato;
- 2) Lavorazione uve (con produzione e vendita di vino) raccolte nella propria azienda, per almeno 2/3 (insediamento civile ai fini della normativa sugli scarichi idrici);
- 3) Lavorazione uve, mosti e vini provenienti da terzi (insediamento produttivo ai fini della normativa sugli scarichi idrici).

Le attività di cui ai punti 1, 2 e 3 devono essere in possesso di notifica sanitaria. Per le cantine i requisiti minimi per ottenere l'autorizzazione sanitaria sono i seguenti:

Approvvigionamento idrico: pubblico acquedotto, pozzo artesiano con certificato di potabilità conformemente a quanto stabilito dall'art. 138 del presente regolamento o cisterna rifornita con acqua potabile.

Smaltimento acque reflue: dovrà essere acquisita autorizzazione allo scarico ai sensi della normativa vigente.

Locali: pavimento in battuto di cemento con adeguata pendenza e scoline per consentire il deflusso delle acque di lavaggio.

Le pareti devono essere tinteggiate (per un'altezza minima di m 2) con prodotti lavabili e impermeabili. Nelle cantine o in locali adiacenti dovrà essere installato almeno un lavandino per il lavaggio delle mani dotato di rubinetteria a comando non manuale. Le cantine non dovranno essere in nessun caso utilizzate come locali di deposito di materiale e prodotti non attinenti l'attività enologica. Non dovrà esservi accatastamento di materiale tale da impedire l'attività di pulizia e manutenzione degli impianti.

Vasi vinari: non devono essere ubicati in prossimità di fonti di inquinamento e la loro apertura, opportunamente protetta, deve essere sollevata dal piano del pavimento. Le loro superfici interne devono essere di materiali idonei conformi alle normative.

Per le nuove attività sono ammessi esclusivamente vasi vinari non interrati provvisti di base con adeguata pendenza che consenta lo svuotamento totale delle soluzioni detergenti e delle acque di risciacquo.

I vasi vinari se collocati all'esterno devono essere posti su piattaforma cementate.

Per le attività esistenti sono consentiti anche vasi e vasche interrati, a condizione che le botole siano adeguatamente protette da inquinanti ed agenti atmosferici.

Ad ogni svuotamento i vasi vinari vanno sottoposti a pulizia con detergente e a sanificazione seguita da risciacquo e asciugatura prima del successivo riempimento, oppure possono essere trattati con altri sistemi che consentano di ottenere un risultato equivalente: tali procedure di sanificazione devono essere chiaramente definite nel piano di autocontrollo.

Le strutture che svolgono attività a carattere familiare senza la presenza di personale dipendente o ad esso equiparato possono usufruire di servizi igienici e spogliatoi presenti nell'abitazione o in altra pertinenza purché la stessa sia collocata in prossimità dell'attività. In caso di presenza di personale dipendente la struttura dovrà essere dotata dei servizi igienico assistenziali disciplinati dall'art. 138 del presente Regolamento.

Le notifiche sanitarie dovranno essere corredate dalla seguente documentazione:

- planimetria dei locali con indicazione dell'ubicazione, dei materiali e della capacità di ciascun vaso vinario e di eventuali zone di lavorazione;

- relazione tecnica che illustri dettagliatamente:
 - quantitativi di uva lavorata e mosto prodotto;
 - quantitativi di vino prodotto suddiviso per tipo e gradazione;
 - descrizione delle fasi di lavorazione;
 - tipo di vendita;
 - approvvigionamento idrico;
 - smaltimento acque reflue.

CAPITOLO 3

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Art. 154

NORME GENERALI PER I PRODOTTI ITTICI ED I MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI

1) Esercizi di vendita di prodotti ittici freschi

I locali adibiti alla vendita al dettaglio, oltre a quanto previsto dagli articoli 138 e 139 del presente Regolamento, devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere ben aerati e sufficientemente spaziosi come previsto al capitolo Caratteristiche generali degli ambienti adibiti a locali di lavoro del presente Regolamento;
- b) avere il pavimento con inclinazione tale da consentire il deflusso delle acque di lavaggio verso un idoneo chiusino a sifone;
- c) avere l'eventuale pedana, dietro il banco di vendita in materiale lavabile e disinfettabile e costruita in modo tale da favorire la pulizia;
- d) essere dotati di una idonea cella frigorifera, per la conservazione del pesce fresco a temperatura compresa fra 0° C e +4° C, con pareti aventi angoli e spigoli arrotondati ed il cui pavimento sia costruito in modo da favorire il rapido deflusso dell'acqua verso un idoneo pozzetto sifonato;
- e) avere uno o più lavandini aventi le caratteristiche previste dall'articolo 138 del presente Regolamento;
- f) avere uno o più banchi di esposizione e vendita dotati di impianto frigorifero per la conservazione dei prodotti ittici a temperatura non superiore a +4° C. Il suddetto banco dovrà, comunque avere inclinazione tale da consentire il facile deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio in apposito pozzetto sifonato, nonché essere munito di un rialzo protettivo di almeno 30 cm di altezza, inclinato o ricurvo in modo da ottenere una maggiore protezione degli alimenti, esteso lungo tutti i lati prospicienti gli avventori;
- g) avere una zona destinata a semplice operazione di toelettatura dei prodotti, distinta dal banco di vendita (tagliere o piano di lavoro) munita di contenitore per i rifiuti con comando a pedale;
- h) avere una vasca di dimensioni tali da immergervi i contenitori del pesce, per consentire il loro lavaggio al termine della vendita senza che vi sia l'emanazione di odori sgradevoli, qualora i contenitori non vengano allontanati immediatamente dagli esercizi;
- i) le attrezzature presenti negli esercizi adibite alla vendita al dettaglio di prodotti ittici devono essere in materiale lavabile e disinfettabile e sottoposte a pulizia, lavaggio e disinfezione con frequenza e modalità tali da non consentire l'emanazione di odori sgradevoli. I manici della coltelleria devono essere in materiale plastico;
- l) qualora vengano venduti molluschi eduli lamellibranchi e gasteropodi, questi devono essere esposti vivi e vitali ed a temperatura compresa fra 0° C e +6° C, in reparto separato dal banco di vendita ed in confezioni originali integre provenienti da centri di spedizione o depurazione autorizzati e regolarmente etichettate;
- m) essere dotati di servizio igienico e spogliatoio come previsto all'articolo 138 del presente Regolamento e dalle specifiche normative vigenti;
- n) avere un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato adibito a deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione.

2) Lavorazione dei prodotti ittici negli esercizi di vendita al dettaglio

E' consentita la preparazione di prodotti alimentari a base di pesce, pronti a cuocere, negli esercizi di vendita al dettaglio regolarmente autorizzati, purché detta lavorazione avvenga in locale attiguo a quello di vendita di dimensioni e requisiti così come previsto all'articolo 140 del presente Regolamento e non accessibile al pubblico.

Gli esercizi devono, inoltre, essere dotati di scaffalatura chiusa per la conservazione delle sostanze aromatiche, delle spezie e di ingredienti vari, di idonei contenitori a chiusura, da porsi in frigorifero, per la conservazione dei prodotti finiti e di apposito contenitore, con coperchio a pedale, per il temporaneo deposito degli scarti di lavorazione e di sterilizzatore di coltelli ad acqua calda (+ 82° C).

Le verdure usate per le preparazioni a base di pesce devono essere introdotte precedentemente lavate e toelettate e conservate in appositi contenitori chiusi.

La vendita dei prodotti finiti può avvenire esclusivamente nell'esercizio in cui sono stati preparati e devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- a) che nei banchi espositori sia riservato un apposito reparto a temperatura controllata;
- b) che cartellini, riportanti, in modo leggibile, le indicazioni previste dalle norme vigenti, siano applicati o posti inequivocabilmente accanto ai vassoi che contengono i prodotti finiti;
- c) che sia presente almeno uno scaffale chiudibile per gli utensili usati per la lavorazione;
- d) che sia presente un servizio igienico e spogliatoio come previsto dall'articolo 138 del presente Regolamento e dalle specifiche normative vigenti;
- e) che sia presente un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato adibito a deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione.

3) Esercizi di produzione e vendita di preparazioni alimentari cotte a base di pesce

Chi intende procedere alla produzione e vendita nello stesso esercizio di preparazioni alimentari cotte a base di pesce, dovrà essere dotato, oltre che di tutte le attrezzature già previste precedentemente di:

- a) forni e/o fornelli muniti di cappe aspiranti per la raccolta dei prodotti della combustione, aventi i requisiti previsti dall'articolo 141, tipologia 1, lettera h) del presente Regolamento.

Quanto aspirato dovrà essere espulso al tetto dell'edificio secondo le modalità fissate dall'articolo 33 del presente Regolamento.

b) banco/armadio/vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto, in attesa della vendita, a temperatura compresa fra 60° C e 65° C;

c) banco o armadio frigorifero per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, a temperatura di refrigerazione.

Le operazioni di preparazioni pronte a cuocere e la cottura dovranno avvenire in settori adeguatamente separati.

E' vietata la vendita di preparazioni a base di pesce in altri esercizi di pescheria, diversi da quello nel quale è avvenuta la preparazione e la cottura. Negli esercizi di pescheria possono essere vendute preparazioni a base di pesce provenienti da laboratori autorizzati e in confezioni originali.

Sono consentite le operazioni di friggitoria e cottura alla griglia quando il laboratorio annesso all'esercizio di vendita ha le caratteristiche previste dall'art. 143 punto 1, senza l'obbligo comunque di un locale dispensa.

4) Vendita al dettaglio di prodotti ittici congelati e decongelati

La vendita al dettaglio di prodotti congelati può avvenire negli stessi spacci adibiti alla vendita del pesce fresco, ma la loro conservazione dovrà avvenire in frigorifero con temperatura di - 18° C.

La vendita del prodotto deve essere effettuata allo stato di congelamento, prelevandolo direttamente dal frigorifero di conservazione. L'esposizione per la vendita potrà avvenire esclusivamente con attrezzatura frigorifera che assicuri una temperatura di -18° C.

Può essere consentito il decongelamento dei prodotti a temperatura non superiore a +4° C e la loro esposizione per la vendita in un banco o settore di banco nettamente separato da quello destinato alla vendita di pesce fresco.

Sul settore di vendita destinato ai prodotti decongelati dovrà essere collocato un apposito cartello ben visibile, recante la scritta "pesce decongelato, da consumarsi entro le 24 ore e da non ricongelare".

5) Contenitori e imballaggi

Gli imballaggi e i contenitori in legno o polistirolo sono considerati a perdere e quindi da non riutilizzare.

Gli imballaggi e i contenitori da usarsi più volte dovranno essere costruiti con materiali resistenti alle sollecitazioni dinamiche, resistenti alla corrosione, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili.

Dovranno inoltre essere costruiti in materiale idoneo per alimenti ai sensi della normativa vigente ed essere sottoposti a lavaggio, disinfezione e abbondante risciacquo con acqua potabile dopo il loro uso e comunque prima di essere riutilizzati.

6) Trasporto

Il trasporto dei prodotti ittici deve avvenire con le modalità previste dal DPR 26/03/1980 n. 327 e successive modifiche ed integrazioni.

I mezzi di trasporto devono essere tenuti in stato di perfetta pulizia e non emanare odori sgradevoli.

7) Trasporto di piccole quantità di prodotti ittici

Il trasporto dei prodotti ittici freschi, in deroga a quanto previsto dal precedente punto, può essere autorizzato per piccoli quantitativi, per automezzi privati e per brevi tragitti, a condizione che siano trasportati in idonei contenitori, muniti di certificato di isotermità, autorizzati, nel rispetto delle condizioni e temperature previste dal DPR 26/03/80 n.327 e successive modifiche ed integrazioni.

8) Stabilimenti di lavorazione di rane

Gli stabilimenti adibiti alla lavorazione delle rane destinate ad uso alimentare devono essere riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

La lavorazione dovrà avvenire sotto la vigilanza del Servizio Veterinario e gli eventuali oneri sono a carico degli interessati.

9) Vendita al dettaglio di rane

Le rane spellate ed eviscerate possono essere vendute in settori di vendita separati ed esposte in idonei contenitori a temperatura di refrigerazione.

10) Disposizioni per la vendita delle lumache

Le lumache vive devono essere esposte e conservate per la vendita in appositi reparti ed in idonei contenitori.

Qualora vengano vendute sfuse, la manipolazione dovrà avvenire con idonei utensili.

E' consentita la vendita di lumache congelate, surgelate, conservate e confezionate dall'industria del settore.

11) Dissalazione del baccalà

E' consentita l'operazione di dissalazione del baccalà negli esercizi di tabella I e tabella V a condizione che sia presente:

a) un locale o vano diverso dal locale di vendita rivestito di materiale lavabile fino a metri 2 di altezza con aperture verso l'esterno munite di protezione contro insetti e roditori, piani di lavoro lavabili e disinfettabili, contenitori per alimenti, lavabili e disinfettabili per contenere il baccalà in ammollo;

b) un lavandino lavamani munito di rubinetto con comando a pedale o elettrico di acqua calda o fredda, dotato di distributore automatico del sapone, di asciugamani monouso e di contenitori per i rifiuti con comando di apertura a pedale;

c) acqua potabile.

Una volta dissalato, il baccalà deve essere conservato, per la vendita, in apposito reparto refrigerato separato.

12) Vendita diretta del pescato o del prodotto di acquacoltura

E' consentita la vendita diretta, al consumatore o al venditore al minuto, di pescato e/o di prodotto di acquacoltura, per una quantità giornaliera non superiore a Kg 100 e alle seguenti condizioni:

A) deve essere effettuata in orari preventivamente comunicati e concordati con il Servizio Veterinario della A.Usl, al fine dell'ispezione e del controllo sul prodotto;

B) essere venduto:

a. in appositi negozi aventi le caratteristiche previste, per le pescherie, dal punto 1 del presente articolo;

b. nei mercati ambulanti, negli spazi appositamente assegnati dal Comune, che concederà l'autorizzazione solo previo parere del Servizio Veterinario della A.Usl;

c. in appositi spazi stabiliti dal Comune, alle stesse condizioni previste per la vendita ambulante dei prodotti ittici all'articolo 147 del presente Regolamento.

E' vietata la vendita diretta dei prodotti ittici da parte del pescatore sulla barca, in banchina od in qualsiasi altro modo non preventivamente autorizzato dal Comune.

La vendita diretta di piccoli quantitativi di molluschi eduli lamellibranchi è subordinata all'esistenza di relativa certificazione di idoneità al consumo umano diretto, rilasciata dal Servizio Veterinario dell'AUSL competente per territorio.

13) Divieti relativi alle zone portuali

Abrogato

14) Requisiti richiesti per le strutture di vendita e modalità di commercializzazione dei prodotti ittici nei mercati ambulanti a posto fisso

a) Ogni automezzo, o box, deve essere dotato di lavandino a comando non manuale, con erogatore di sapone liquido e carta asciugamano a perdere;

b) il banco di vendita deve essere dotato, lungo i lati prospicienti gli avventori, di vetro protettivo di almeno 30 cm di altezza, ricurvo o con piano orizzontale di altri 30 cm, a protezione della merce esposta;

c) il reparto di vendita del pesce decongelato deve essere ben distinto da quello del pesce fresco;

d) l'esposizione dei molluschi eduli lamellibranchi deve essere fatta alla temperatura prevista di 4° - 6° C, in reparti distinti e senza l'uso di ghiaccio;

e) ogni esercente a posto fisso deve provvedere affinché la vendita sia effettuata al riparo dal sole diretto. Si ricorda che il pesce fresco va tenuto a temperatura da 0° a 4° C;

f) dove esiste allacciamento alla rete elettrica urbana è obbligatoria l'accensione dell'impianto frigorifero; dove ciò non sia possibile è previsto il mantenimento della temperatura tramite l'uso del ghiaccio;

g) il baccalà, ancora sotto forma di conserva salata, può essere mantenuto a temperatura ambiente purché protetto dagli agenti esterni. Il baccalà dissalato è da considerare a tutti gli effetti un prodotto fresco e deperibile, per cui va conservato, anche per la vendita, in una vetrina refrigerata.

Art. 155

ESERCIZI PER LA VENDITA DI CARNE FRESCA E CONGELATA

1) Esercizi di vendita

I locali adibiti alla vendita al dettaglio devono rispondere ai requisiti previsti agli articoli 138 e 139 del presente Regolamento. Devono, inoltre, avere:

a) pareti lavabili e disinfettabili in modo da sovrastare per almeno cm 30 le uncinarie o guidovie aeree;

b) celle o apparecchiature frigorifere con pareti e pavimento di colore chiaro, lavabili e disinfettabili aventi spigoli e angoli arrotondati compreso quello tra pavimento e parete.

L'eventuale acqua di condensa deve essere raccolta in idoneo contenitore. Le rastrelliere e i ganci devono essere in materiale idoneo al contatto con le carni e preferibilmente acciaio inossidabile; carni rosse e carni bianche devono essere conservate in settori separati tra di loro;

c) banchi di esposizione e vendita dotati di impianto frigorifero e di idonea protezione, sufficientemente alta, per salvaguardare l'igienicità dei prodotti esposti;

d) settori separati per: carni bianche, carni rosse, preparazione di carni crude, preparazioni e prodotti cotti da vendersi freddi, prodotti a base di carne;

e) numero adeguato di ceppi e taglieri con superficie pulita e levigata per il taglio separato di carni bianche, rosse e prodotti a base di carne;

f) almeno due affettatrici per il taglio separato di carni fresche e salumi;

g) un tritacarne per la macinazione di carni rosse; è necessario l'uso di un secondo tritacarne qualora si intenda procedere alla macinazione di carni bianche e/o miste;

h) coltelleria con manici in materiale plastico, distinta per ogni reparto;

i) vaschetta sterilizzatrice ad acqua calda (82° C) per coltelli, qualora la stessa non sia già presente nell'eventuale laboratorio annesso;

l) utensili e superfici che vengono a contatto con le carni realizzati in acciaio inossidabile o in materiale per uso alimentare.

L'eventuale pedana, dietro il banco di vendita, deve essere in materiale lavabile e disinfettabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia.

I locali, le attrezzature frigorifere, le superfici e gli utensili devono essere tenuti lavati e disinfettati e abbondantemente risciacquati. E' vietato l'uso di segatura.

Le carni in mostra al pubblico devono esporre un cartellino riportante le indicazioni previste dalle norme vigenti, da apporsi nel comparto o sul contenitore e non infisso nella carne.

Gli alimenti da consumare crudi devono essere manipolati utilizzando adeguata utensileria (pinze, cucchiai, etc.).

Negli spacci di macelleria che non hanno un locale laboratorio annesso è vietato:

a) il sezionamento e il disosso di tagli superiori al quarto, per quanto riguarda i bovini e i suini;

b) la produzione di preparazioni o prodotti a base di carne cotta e cruda;
Per motivi igienico sanitari, all'interno dei locali di macelleria, non possono essere tenute uova non confezionate.

2) Lavorazione dei preparati di carne e dei prodotti a base di carne negli esercizi di vendita al dettaglio

E' consentita la preparazione di preparati di carne e prodotti a base di carne, pronti a cuocere, negli esercizi di vendita al dettaglio regolarmente autorizzati, purché detta lavorazione avvenga in locale attiguo a quello di vendita con caratteristiche previste all'articolo 140 del presente Regolamento e non accessibile al pubblico.

Gli esercizi devono, inoltre, essere dotati di scaffalatura chiusa per la conservazione delle sostanze aromatiche, delle spezie e di ingredienti vari, di idonei contenitori a chiusura, da porsi in frigorifero, per la conservazione dei prodotti finiti, di apposito contenitore, con coperchio per il temporaneo deposito dei cascami, che deve essere contrassegnato dalla scritta "scarti di lavorazione" e di sterilizzatori di coltelli ad acqua calda (+ 82° C).

Le verdure usate per le preparazioni a base di carne devono essere introdotte precedentemente lavate e toelettate e conservate in appositi contenitori chiusi.

La vendita dei prodotti finiti può avvenire esclusivamente nell'esercizio in cui sono stati preparati.

Devono, inoltre, essere rispettate le seguenti condizioni:

- i prodotti e le preparazioni a base di carne devono essere posti in vendita in banchi espositori, a temperatura controllata o in apposito reparto, con cartellini, riportanti le indicazioni previste dalle norme vigenti, applicati o posti accanto in modo inequivocabile, ai vassoi che li contengono;
- presenza almeno di uno scaffale chiudibile per gli utensili usati per la lavorazione.

Gli esercizi esistenti che non hanno la possibilità di dotarsi di un laboratorio annesso, così come previsto dall'art. 140, possono produrre solo salsiccia fresca e preparazioni di carni (da vendersi crude) con le opportune prescrizioni da stabilire caso per caso.

3) Disposizioni per la vendita di selvaggina

Negli spacci di vendita di carni è ammessa la vendita di selvaggina da pelo e da penna allevata, purché proveniente da stabilimenti autorizzati.

4) Esercizi di produzione e vendita di prodotti cotti a base di carne e di preparazioni cotte a base di carne

Chi intende procedere alla preparazione e vendita nello stesso esercizio di prodotti a base di carne cotti e di preparazioni di carne cotte, dovrà dotarsi, oltre che tutte le attrezzature già previste precedentemente, di:

a) forni e/o fornelli muniti di cappe aspiranti per la raccolta dei prodotti di combustione, aventi i requisiti fissati dall'articolo 141 tipologia 1, lettera h) del presente Regolamento.

Quanto aspirato dovrà essere espulso al tetto dell'edificio secondo le modalità fissate dall'articolo 33 del presente Regolamento.

E' inoltre opportuno non includere fra i sistemi di cottura quelli che possono causare dispersione nell'ambiente di odori impropri e di fumi, quali, ad esempio, operazioni di friggitoria;

b) banco/armadio/vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto, in attesa della vendita, a temperatura compresa fra 60° C e 65° C;

c) banco o armadio frigorifero per la conservazione dei prodotti cotti, a temperatura di refrigerazione, in attesa della vendita.

La preparazione dei prodotti pronti a cuocere e la cottura dovranno avvenire in settori adeguatamente separati.

E' vietata la vendita di preparazioni a base di carne in altri esercizi di macelleria, diversi da quello nel quale è avvenuta la preparazione e la cottura. Negli esercizi di macelleria possono essere vendute preparazioni a base di carne provenienti da laboratori autorizzati.

5) Disposizioni per la vendita di carni congelate e scongelate

Le carni fresche e scongelate devono essere vendute in banchi separati o in banchi muniti di parete divisoria igienicamente idonea e devono essere conservate, nelle celle frigorifere, in appositi reparti separati. Le carni congelate e/o scongelate esposte al pubblico devono recare cartellini con indicazioni ben visibili, idonei ad identificare la specie e lo stato fisico di congelato o scongelato. Le carni congelate devono essere mantenute in appositi banchi di vendita e celle frigorifere a temperatura non superiore a - 15° C.

Art. 156

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO DI ALIMENTI

La conservazione degli alimenti col metodo sottovuoto è consentita, senza autorizzazione e solo per uso interno, a condizione che gli alimenti vengano identificati con l'apposizione di etichetta riportante le seguenti diciture:

- a) confezionato sottovuoto per uso interno in data
- b) tipo di alimento.

E' vietata la vendita diretta al consumatore finale dei prodotti succitati.

E' consentito, previa autorizzazione sanitaria dell'Autorità competente, il confezionamento sottovuoto, al fine della vendita diretta al consumatore finale, a condizione che la confezione sia regolarmente etichettata secondo la normativa vigente.

Art. 157

ALIMENTI CONSERVATI IN ATMOSFERA MODIFICATA

Gli esercizi di vendita che intendono mettere in commercio alimenti in atmosfera modificata devono dare preventiva comunicazione ai servizi competenti del Dipartimento di Prevenzione.

Art. 158

VENDITA DI ALIMENTI PER CANI E GATTI

Gli alimenti per cani e gatti, in scatola o comunque in confezioni sigillate, possono essere venduti alle seguenti condizioni:

- a) che i locali di vendita siano ritenuti idonei;
- b) che tale vendita sia limitata ai soli prodotti in confezioni sigillate conservabili a temperatura ambiente;
- c) che detti prodotti siano conformi alle norme di produzione e di commercializzazione dei mangimi secondo la normativa vigente;
- d) che nell'ambito dell'esercizio commerciale, sia per l'esposizione che per la distribuzione, venga riservato un apposito scomparto o armadio o scaffale;
- e) che l'esposizione dei prodotti nelle condizioni di cui alla lettera c) avvenga con l'affissione di una tabella riportante "prodotti in confezione per cani e gatti";
- f) che analogo caratterizzazione, salve le norme di etichettatura di cui alle citate leggi, appaia sulle confezioni di vendita;
- g) che la vendita sia autorizzata, mediante rilascio di apposito nulla osta, a seguito di comunicazione al Servizio Veterinario, che accerterà la dotazione di idonee attrezzature.

I prodotti alimentari di scarto, non idonei al consumo umano, non possono essere venduti per l'alimentazione animale, ma devono essere ritirati da ditte autorizzate.

Art. 159

ABBINAMENTO DI VARI GENERI MERCEOLOGICI

E' possibile prevedere, nello stesso esercizio, la vendita di carni fresche e di altri prodotti alimentari, alle seguenti condizioni:

- a) sia prevista una idonea separazione tra i due reparti;
- b) sia presente, almeno nel reparto ove avviene la vendita di carni fresche, un lavandino lavamani con comando a pedale o elettrico dotato di erogatore di sapone liquido, di asciugamani monouso, di contenitore per rifiuti con apertura a pedale e di uno sterilizzatore per coltelli ad acqua calda (+82°C);
- c) venga impiegato possibilmente personale diverso per ogni reparto oppure che l'operatore si lavi accuratamente le mani prima di passare ad un altro reparto.

Art. 160

MACELLAZIONE PER USO PRIVATO FAMILIARE

E' consentita la macellazione dei suini e degli ovicaprini a domicilio a condizione che sia regolamentata da apposita ordinanza del Sindaco, emessa previo accordo con il Servizio Veterinario. In base all'articolo 13 del R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928, la macellazione è consentita per l'esclusivo consumo familiare e non può essere oggetto di commercio.

Le carni degli animali macellati esclusivamente per uso familiare, a conclusione della visita ispettiva del Veterinario ufficiale, devono essere contrassegnate, a cura dello stesso Veterinario, con un bollo a inchiostro per le carni.

Art. 161

PRODUZIONE E VENDITA DI MIELE E DI ALTRI PRODOTTI DELL'ALVEARE

I produttori di miele e di altri prodotti dell'alveare che intendono effettuare la commercializzazione (ivi compresi i produttori agricoli ai sensi del D.Lgs. 228/2001) devono avere locali autorizzati come previsto dal DPR 327/80 e successive modifiche, aventi le caratteristiche previste all'articolo 138 del presente Regolamento.

I produttori a conduzione familiare, che svolgono attività apistica a titolo non prevalente, con lavorazioni non continue, in deroga ai requisiti generali previsti per i laboratori di produzione alimenti, devono avere (vista la circolare RER n. 20/96):

- 1) un laboratorio con altezza non inferiore a m 2,20 o di almeno m3 40, sufficientemente aerato e illuminato con pareti piastrellate o lavabili e disinfettabili fino all'altezza di metri 2, con pavimento impermeabile, lavabile e disinfettabile, con aperture verso l'esterno munite di adeguati dispositivi di protezione contro insetti e roditori, dotato di un lavandino con erogazione di acqua potabile calda e fredda, di distributore automatico di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso e di contenitore per rifiuti con apertura a pedale; arredato con mobili o attrezzature facilmente lavabili, disinfettabili e mantenute in perfette condizioni di pulizia;
- 2) piani di lavoro, attrezzature e utensili destinati alla smielatura e confezionamento del miele in materiale lavabile e disinfettabile (possibilmente in acciaio inossidabile);
- 3) locale o armadio chiudibile per il deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione;
- 4) idonee scaffalature o armadi per il deposito del materiale di confezionamento e/o del prodotto finito;
- 5) un servizio igienico, anche nelle immediate vicinanze, con antibagno, se il servizio igienico è in connessione diretta con il locale di lavorazione e lavandino con erogatore di acqua calda e fredda dotato di distributore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso e di contenitore per rifiuti con apertura a pedale;
- 6) un locale o settore munito di armadietto a doppio scomparto per riporre gli abiti da lavoro oppure un armadietto a doppio scomparto nello stesso locale di lavorazione se il laboratorio non è nelle immediate vicinanze dell'abitazione.

La vendita diretta dovrà avvenire in un locale o settore separato dalla attività di lavorazione.

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita deve essere munito di regolare libretto sanitario e di idoneo abbigliamento.

Tutti i prodotti posti in vendita dovranno essere confezionati ed etichettati a norma di legge.

Tutti i locali sopra citati dovranno essere adibiti esclusivamente all'uso per cui sono stati autorizzati, ad eccezione del deposito di materiale inerente tale attività durante il periodo in cui è sospesa la produzione di miele.

E' vietata, se non esplicitamente autorizzata, la produzione di miele e altri prodotti dell'alveare addizionati con altri ingredienti.

CAPITOLO 4 **ACQUE POTABILI**

Art. 162

REQUISITI DELLE ACQUE DESTINATE AD USO POTABILE

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dal D.Lgs. n.31/2001 e successive integrazioni e modifiche.

E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio Igiene Pubblica della A.Usl e che non corrispondano per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui al D.Lgs. 152/2006 ed alla normativa regionale di attuazione dal DM 26.03.1991, dal D.M. 15/2/83, dal D.M. 26/3/91, dalla Circolare Regionale n. 32/91 e successive integrazioni e modifiche, nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti e da eventuali ulteriori disposizioni in materia.

Art. 163

INQUINAMENTO DELLE ACQUE AD USO POTABILE

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene Pubblica dell'A.Usl adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 164

SALVAGUARDIA DELLE RISORSE IDRICHE

La salvaguardia delle risorse idriche e in particolare delle sorgenti, pozzi e punti di presa deve essere realizzata in conformità a quanto stabilito dalle normative vigenti.

Art. 165

DOTAZIONE IDRICA DEGLI EDIFICI

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità e agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è obbligatorio l'allacciamento.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico da pubblico servizio, il Sindaco, su parere del Servizio Igiene e sanità pubblica dell'A.Usl, potrà autorizzare l'approvvigionamento mediante fonte autonoma, sempre che risultino ottemperate tutte le misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati alla distribuzione di acqua non potabile e ad evitare che tali fonti autonome costituiscano esse stesse fonti di inquinamento più diffuso delle risorse idriche.

Le fonti di approvvigionamento dovranno comunque distare almeno 10 metri da fosse settiche, condutture di fognatura, cumuli di letame, discariche di rifiuti di qualsiasi tipo, scoli industriali ed altre potenziali cause di inquinamento delle acque.

Art. 165 bis

PREVENZIONE DELLA LEGIONELLOSI

Al fine di prevenire l'insorgenza di casi di legionellosi è necessario attuare correttamente la progettazione e l'installazione degli impianti idrici e di condizionamento dell'aria, curarne la periodica manutenzione e mettere in atto tutte le misure enunciate ai paragrafi 3.1, 3.2, 3.3, 4 e 5 dell'allegato A alla Delibera di Giunta Regionale 21 luglio 2008 n. 1115 "Approvazione delle linee guida regionali per la sorveglianza e il controllo della legionellosi" ed eventuali successive modifiche e/o integrazioni.

Art. 166

CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI AUTONOMI DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE

Ferme restando le prescrizioni di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo per le opere soggette a concessione e/o ad autorizzazione ex R.D. 1755/33, l'autorizzazione all'approvvigionamento a scopo potabile di un edificio mediante fonte autonoma verrà concessa dal Dirigente dell'Ufficio comunale competente a condizione che la realizzazione e l'uso degli impianti di attingimento avvengano nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa di settore e di quanto disposto dal presente Regolamento.

a) Escavazione di pozzi a scopo potabile.

I pozzi ad uso potabile dovranno:

- essere del tipo tubolare;
- attingere ad un'unica falda protetta;
- le tubazioni dovranno essere di materiale idoneo ad evitare corrosioni e conseguente rischio di forature dalle quali possano penetrare fluidi inquinanti;
- la perforazione e le operazioni successive dovranno essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale tra tubo e terre o e di comunicazione e tra falde diverse, in particolare dalla falda freatica a quelle più profonde. A tale scopo, l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo dovrà essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie dovrà essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
- essere provvisti di avanpozzo tale da non consentire infiltrazioni, protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m 0,50 di larghezza e sigillato da una copertura metallica mobile. La testata dovrà essere adeguatamente sigillata con regolari flangiate onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante.
- essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

Dovrà altresì esserne data comunicazione al Servizio Igiene Pubblica dell'A.Usl di competenza, allegando la documentazione che verrà ritenuta necessaria da tale Servizio al fine del rilascio del parere all'utilizzo di cui ai successivi artt. 167 e 168.

b) Captazione di sorgenti.

Le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di protezione immediata di almeno 10 metri.

Entro la zona di protezione sono proibiti il pascolo di animali, la coltivazione, nonché lo scolo di acque reflue e la formazione di depositi di rifiuti di qualunque materiale.

L'opera di captazione deve raggiungere la scaturigine geologica, onde prevenire possibili inquinamenti.

L'apparecchiatura di presa, in calcestruzzo ben lavorato, deve consistere in una camera di captazione e in una camera di sedimentazione; da qui o da una successiva camera parte la condotta per la distribuzione. L'opera di presa deve inoltre comprendere locali accessori di manovra e per le eventuali apparecchiature di disinfezione.

Tutte le strutture devono essere interrato e provviste di aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto.

Il manufatto deve essere contornato da una platea impermeabile costruita in buona muratura e con possibilità di ingresso per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Art. 167

UTILIZZO DELLE FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE

L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto a parere del Servizio Igiene e sanità pubblica dell'A.Usl, espresso in base alle risultanze dell'esame ispettivo e al risultato favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche.

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di civili abitazioni tale esame dovrà richiedersi, a cura e spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua al Servizio Igiene e sanità pubblica, allegando alla richiesta documentazione tecnica relativa alla stratigrafia del pozzo.

Il giudizio favorevole all'utilizzo è condizione essenziale per il rilascio del certificato di abitabilità/agibilità.

E' fatto obbligo al proprietario dell'impianto di richiedere almeno una volta ogni 12 mesi l'esame chimico e batteriologico dell'acqua al Servizio Igiene e sanità pubblica, che eseguirà il prelievo e il relativo sopralluogo con la maggior tempestività possibile e inviando il campione per le analisi al Dipartimento tecnico dell'ARPA.

Art. 168

UTILIZZO DI FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO IN INSEDIAMENTI AL SERVIZIO DI COLLETTIVITÀ

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di edifici ospitanti collettività (scuole e asili nido, ospedali, case di riposo per anziani, residenze protette, impianti sportivi, etc.) sia pubblici che privati, il parere di cui all'art. 162 verrà espresso dopo l'effettuazione da parte del Servizio Igiene e sanità pubblica, per il periodo di un anno, di una serie di analisi complete atte ad evidenziare le caratteristiche dell'acqua, da richiedersi a cura e spese delle Amministrazioni responsabili. Il numero e la frequenza di tali analisi verranno stabiliti dal Servizio citato in base al tipo di impianto e alla sua localizzazione rispetto ad eventuali fonti di possibile inquinamento, nonché in base alle caratteristiche idrogeologiche dell'area.

Le successive analisi verranno effettuate dal Servizio Igiene e sanità pubblica con periodicità almeno annuale. Il tipo e la frequenza di tali analisi verranno comunque definiti dal Servizio in base alle caratteristiche tecniche dell'impianto e alle caratteristiche qualitative delle acque captate.

Art. 169

POZZI DOMESTICI DI USO NON POTABILE

Qualora in un insediamento approvvigionato da acquedotto si intenda procedere all'escavazione di un pozzo per usi domestici (innaffiamento orti e giardini e/o abbeveraggio bestiame), l'Autorità sanitaria, su parere dei Servizi territoriali e dell'ARPA prescriverà le cautele da adottarsi per evitare che tali opere costituiscano fonte di degrado delle risorse idriche provocando o facilitando il trascinarsi di contaminanti in falde profonde.

A tale scopo, prima della perforazione, dovrà esserne data comunicazione scritta al Sindaco, allegando una planimetria che evidenzii l'esatta ubicazione della fonte e ne indichi il posizionamento rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue e una relazione tecnica nella quale siano indicati:

- caratteristiche tecnico costruttive di massima dell'impianto;
- tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche;
- dati relativi alla portata che si intende utilizzare.

Nell'escavazione dei pozzi dovranno essere osservate tutte le cautele necessarie per prevenire fenomeni di contaminazione degli acquiferi che verranno impartite dall'Autorità sanitaria.

Dell'avvenuta escavazione dovrà essere data comunicazione ai competenti Uffici comunali.

E' comunque vietata l'apertura di pozzi nella zona di rispetto delle fonti di approvvigionamento al servizio di acquedotti pubblici o privati.

Art. 170

ADEGUAMENTO DI POZZI PREESISTENTI

I pozzi preesistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 166 punto a) e in particolare quelli nei quali gli accertamenti analitici effettuati abbiano ripetutamente evidenziato alterazioni delle caratteristiche qualitative dell'acqua riconducibili a carenze strutturali, non possono essere impiegati per uso potabile.

Qualora non sia possibile il loro adeguamento a quanto prescritto, possono essere tenuti in funzione esclusivamente per irrigazione o altri usi agricoli, sempre che non costituiscano possibile fonte di degrado delle risorse idriche sotterranee. Eventuali deroghe potranno essere concesse dal competente Dirigente su richiesta documentata del titolare, previo parere del Servizio Igiene e sanità pubblica.

Art. 171

INATTIVAZIONE E CHIUSURA DEI POZZI

Salvo quanto di competenza del Servizio provinciale difesa del suolo, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene e sanità pubblica o dell'ARPA, dispone la disattivazione e la chiusura dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico. La chiusura avverrà a cura e spese del proprietario, e dovrà per quanto possibile essere attuata secondo le seguenti norme:

- estrazione dei manufatti di approvvigionamento ove possibile;
- riempimento con materiale inerte della zona satura;
- apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in cemento. Nella zona non satura il riempimento deve avvenire mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione areale adeguata.

Art. 172

DEROGHE AI REQUISITI DI QUALITÀ

(articolo abrogato in quanto non sono più previste deroghe ai requisiti di qualità delle acque destinate al consumo umano)

Art. 173

DISTRIBUZIONE IDRICA INTERNA AGLI EDIFICI

a) Serbatoi

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno. Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi. Detti strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente. Di norma i serbatoi privati non possono essere interrati. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile, dette cisterne potranno essere consentite, su parere del Servizio Igiene e sanità pubblica.

b) Rete idrica interna

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno sicuramente efficienti nel punto di allacciamento alla rete pubblica. Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza. Qualora l'abitazione sia servita sia dall'acquedotto che da altra fonte autonoma di approvvigionamento, devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

c) Apparecchiature per il trattamento domestico delle acque potabili

Le apparecchiature per il trattamento domestico di acque potabili devono essere conformi a quanto disposto dal DM 7.02.2012.

Art. 174

RETE IDRICA E FOGNATURE

I tubi della rete idrica interna devono essere opportunamente isolati dalle condotte fognarie. Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto delle tubazioni dell'acqua potabile. Qualora non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai due commi precedenti, le tubature fognarie devono essere costruite in modo da evitare qualunque perdita e i tubi della rete idrica devono essere sicuramente impermeabili. La costruzione di fognature nei casi di cui al comma precedente deve essere autorizzata dall'Autorità comunale previa presentazione alla stessa, da parte dell'interessato, di disegni illustrativi e di una relazione tecnica. Le operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

Art. 175

REGOLAMENTAZIONE DEL CONSUMO DI ACQUA POTABILE

Il Sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantirne la dotazione per i bisogni prioritari, sentito il parere del Servizio Igiene e sanità pubblica.