



CITTÀ DI BARLETTA

**REGOLAMENTO COMUNALE
DI IGIENE E SANITA'**

(Approvato con deliberazione di Consiglio comunale n.)

INDICE

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I – CONTENUTO E VALIDITA' DEL REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE E SANITA'	
Articolo 1 – Contenuto	pag. 1
Articolo 2 – Efficacia	pag. 1
CAPO II – AUTORITA' SANITARIA LOCALE	
Articolo 3 – Autorità Sanitaria Locale	pag. 1
Articolo 4 – Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva	pag. 1
Articolo 5 – Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie	pag. 1
Articolo 6 – Attività di vigilanza	pag. 2
CAPO III – EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI	
Articolo 7 – Raccolta dati	pag. 2
Articolo 8 – Movimento demografico	pag. 2
Articolo 9 – Relazione semestrale	pag. 2
Articolo 10 – Notifica delle cause di morte	pag. 2
Articolo 11 – Sistema informativo delle malattie infettive e diffuse	pag. 2
Articolo 12 – Indagine epidemiologica	pag. 2
Articolo 13 – Isolamento e contumacia	pag. 3
Articolo 14 – Disinfezione	pag. 3
Articolo 15 – Disinfestazione	pag. 3
Articolo 16 – Derattizzazione	pag. 3
Articolo 17 – Vaccinazioni e modalità di esecuzione	pag. 3
Articolo 18 – Vaccinazione	pag. 3
Articolo 19 – Prevenzione delle malattie e trasmissione sessuale e/o ematica	pag. 4
Articolo 20 – Prevenzione antirabbica	pag. 4
CAPO IV – VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE	
Articolo 21 – Esercizio delle professioni sanitarie	pag. 4
Articolo 22 – Esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie	pag. 4
Articolo 23 – Ambulatori medico-chirurgici e veterinari	pag. 5
Articolo 24 – Case di cura private	pag. 5
Articolo 25 – Pubblicità sanitaria	pag. 5
Articolo 26 – Assistenza al parto	pag. 5
Articolo 27 – Denuncia di un nato morto	pag. 6
Articolo 28 – Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto, di nascite di infanti deformi o di eventi di interesse sanitario	pag. 6
Articolo 29 – Adempimenti dell'ostetrica	pag. 6
Articolo 30 – Registro dei parti e degli aborti	pag. 6
Articolo 31 – Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici	pag. 6
Articolo 32 – Trasporti infermi: autorizzazione e vigilanza	pag. 6
Articolo 33 – Vigilanza sulle farmacie	pag. 7
TITOLO II – IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA, DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO	
CAPO I – NORME GENERALI	
Articolo 34 – Strumenti di programmazione urbanistica	pag. 8
Articolo 35 – Concessione/Autorizzazione edilizia	pag. 8
Articolo 36 – Abitabilità ed agibilità	pag. 8
Articolo 36 bis - Agibilità di locali interrati e seminterrati	pag. 9
Articolo 37 – Vigilanza sull'igienicità ed abitabilità delle abitazioni esistenti ed agibilità dei luoghi adibiti ad uso lavorativo	pag. 9
Articolo 37 bis – Tutela della salute dei minori e degli apprendisti	pag. 9

CAPO II – MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI	
Articolo 38 – <i>Disciplina igienica per i cantieri edili</i>	pag. 9
Articolo 39 – <i>Demolizione di fabbricati</i>	pag. 10
CAPO III – AREE EDIFICABILI E NORME DI CARATTERE GENERALE	
Articolo 40 – <i>Requisiti di salubrità dei terreni edificabili</i>	pag. 10
Articolo 41 – <i>Isolamento termico</i>	pag. 10
Articolo 42 – <i>Difesa dai rumori</i>	pag. 10
Articolo 43 – <i>Cortili interni</i>	pag. 11
Articolo 44 – <i>Pozzi di luce e chiostrine</i>	pag. 11
Articolo 45 – <i>Pavimento dei cortili</i>	pag. 11
Articolo 46 – <i>Igiene dei passaggi e spazi privati</i>	pag. 11
Articolo 47 – <i>Umidità interna</i>	pag. 11
Articolo 48 – <i>Verande e balconi</i>	pag. 11
Articolo 49 – <i>Misure contro la prevenzione dei ratti</i>	pag. 11
Articolo 50 – <i>Marciapiede</i>	pag. 12
Articolo 51 – <i>Ringhiere e parapetti</i>	pag. 12
Articolo 52 – <i>Canali di gronda</i>	pag. 12
Articolo 53 – <i>Coperture</i>	pag. 12
Articolo 54 – <i>Condutture di scarico</i>	pag. 12
Articolo 55 – <i>Approvvigionamento idrico</i>	pag. 12
Articolo 56 – <i>Smaltimento liquami</i>	pag. 12
Articolo 57 – <i>Barriere architettoniche</i>	pag. 13
CAPO IV – ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO-SANITARI	
Articolo 58 – <i>Efficacia della normativa</i>	pag. 13
Articolo 59 – <i>Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata</i>	pag. 13
Articolo 60 – <i>Caratteristiche dei locali di abitazione privata</i>	pag. 13
Articolo 61 – <i>Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione</i>	pag. 14
Articolo 62 – <i>Illuminazione naturale diretta</i>	pag. 14
Articolo 63 – <i>Illuminazione artificiale</i>	pag. 14
Articolo 64 – <i>Aerazione dell'abitazione</i>	pag. 14
Articolo 65 – <i>Aerazione locali accessori</i>	pag. 15
Articolo 66 – <i>Impianti di condizionamento</i>	pag. 15
Articolo 67 – <i>Impianti di riscaldamento</i>	pag. 15
Articolo 68 – <i>Divieto di uso di apparecchi a combustione</i>	pag. 15
Articolo 69 – <i>Smaltimento dei fumi e dei vapori</i>	pag. 15
Articolo 70 – <i>Impianto elettrico</i>	pag. 16
Articolo 71 – <i>Utilizzo di bombole e serbatoi di gas</i>	pag. 16
Articolo 72 – <i>Ascensori</i>	pag. 16
Articolo 73 – <i>Scale</i>	pag. 16
Articolo 74 – <i>Soppalchi nei locali abitabili</i>	pag. 17
Articolo 75 – <i>Locali seminterrati</i>	pag. 17
CAPO V – INSEDIAMENTI AGRICOLI	
Articolo 76 – <i>Caratteristiche delle case coloniche</i>	pag. 17
Articolo 77 – <i>Aree libere</i>	pag. 17
Articolo 78 – <i>Pertinenze per l'attività agricola</i>	pag. 17
Articolo 79 – <i>Approvvigionamento idrico</i>	pag. 17
Articolo 80 – <i>Smaltimento liquami domestici</i>	pag. 18
Articolo 81 – <i>Ricoveri per animali</i>	pag. 18
Articolo 82 – <i>Locali per la mungitura</i>	pag. 18
Articolo 83 – <i>Concimaie</i>	pag. 18
Articolo 84 – <i>Animali nel centro abitato</i>	pag. 19
Articolo 85 – <i>Abbeveratoi e vasche di lavaggio</i>	pag. 19
CAPO VI – CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITA' AGRICOLA	
Articolo 86 – <i>Norme di carattere generale</i>	pag. 19

Articolo 87 – Procedure autorizzative: pareri preventivi	pag. 19
Articolo 88 – Procedure autorizzative	pag. 20
Articolo 89 – Superficie	pag. 20
Articolo 90 – Altezza	pag. 20
Articolo 91 – Illuminazione	pag. 20
Articolo 92 – Microclima	pag. 21
Articolo 93 – Locali sotterranei e seminterrati	pag. 21
Articolo 94 – Servizi igienici	pag. 21
Articolo 95 – Soppalchi in locali diversi da quelli abitabili	pag. 21
Articolo 96 – Barriere architettoniche	pag. 21
Articolo 97 – Difesa dagli inquinanti	pag. 22
Articolo 98 – Autorimesse	pag. 22
Articolo 99 – Locali accessori delle autorimesse	pag. 22
Articolo 100 – Lavanderie	pag. 22
Articolo 101 – Insediamenti insalubri	pag. 23

CAPO VII – STRUTTURE SOCIO SANITARIE

Articolo 102 – Presidi ospedalieri	pag. 24
Articolo 103 – Case di cura private	pag. 24
Articolo 104 – Ambulatori e poliambulatori	pag. 24
Articolo 105 – Servizi di assistenza per le persone anziane	pag. 24
Articolo 106 – Strutture socio-sanitarie	pag. 25
Articolo 107 – Ambulatori veterinari	pag. 25
Articolo 108 – Farmacie	pag. 25
Articolo 109 – Deposito di prodotti farmaceutici	pag. 26
Articolo 110 – Esercizi di vendita di presidi medico-chirurgici	pag. 26
Articolo 111 – Strutture di terapia fisica e di riabilitazione	pag. 26
Articolo 112 – Stabilimenti termali	pag. 26

CAPO VIII – STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE

Articolo 113 – Alberghi e pensioni	pag. 26
Articolo 114 – Affittacamere	pag. 27
Articolo 115 – Abitazioni collettive	pag. 27
Articolo 116 – Dormitori pubblici	pag. 27
Articolo 117 – Villaggi turistici	pag. 28
Articolo 118 – Campeggi	pag. 29
Articolo 119 – Soggiorno di vacanza per minori	pag. 29

CAPO IX – STRUTTURE SPORTIVE PER IL TEMPO LIBERO

Articolo 120 – Locali di pubblico spettacolo	pag. 29
Articolo 121 – Impianti all'aperto e chiusi	pag. 30
Articolo 122 – Circoli culturali e ricreativi	pag. 31
Articolo 123 – Arene estive	pag. 31
Articolo 124 – Palestre e istituti di ginnastica	pag. 31
Articolo 125 – Parchi giochi	pag. 32
Articolo 126 – Piscine	pag. 32
Articolo 127 – Stabilimenti balneari	pag. 32
Articolo 128 – Porti turistici	pag. 33

CAPO X – STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI

Articolo 129 – Asili nido	pag. 33
Articolo 130 – Nurseries	pag. 34
Articolo 131 – Scuole pubbliche	pag. 34
Articolo 132 – Istituti privati di istruzione	pag. 34
Articolo 133 – Biblioteche e musei	pag. 35

CAPO XI – ALTRE STRUTTURE

Articolo 134 – Istituti di pena	pag. 35
---------------------------------	---------

CAPO XII – ESERCIZI PER L'IGIENE DELLA PERSONA

Articolo 135 – Barbieri e parrucchieri

pag. 35

Articolo 136 – Estetisti

pag. 35

TITOLO III – IGIENE DELL'AMBIENTE

CAPO I – ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

Articolo 137 – Requisiti delle acque destinate al consumo umano

pag. 37

Articolo 138 – Schedario delle fonti di approvvigionamento

pag. 37

Articolo 149 – Protezione delle sorgenti e delle opere di presa

pag. 37

Articolo 140 – Dotazione idrica

pag. 37

Articolo 141 – Escavazione di pozzi

pag. 37

Articolo 142 – Serbatoi

pag. 37

Articolo 143 – Rete idrica

pag. 38

Articolo 144 – Rete idrica e fognante

pag. 38

Articolo 145 – Giudizio di qualità e di idoneità d'uso

pag. 38

Articolo 146 – Inquinamento delle acque ad uso potabile

pag. 38

CAPO II – ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA DALL'INQUINAMENTO

Articolo 147 – Richiami normativi

pag. 38

Articolo 148 – Acque meteoriche

pag. 38

Articolo 149 – Deflusso delle acque

pag. 39

Articolo 150 – Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili

pag. 39

Articolo 151 – Autorizzazione allo smaltimento dei liquami

pag. 40

Articolo 152 – Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi

pag. 40

Articolo 153 – Smaltimento delle acque di vegetazione

pag. 40

Articolo 154 – Trasporto dei liquami

pag. 40

Articolo 155 – Vigilanza e controllo

pag. 41

CAPO III – ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA

Articolo 156 – Corsi d'acqua superficiali

pag. 41

Articolo 157 – Canali di bonifica, di drenaggio e convogliamento delle acque meteoriche

pag. 41

Articolo 158 – Tutela delle acque di balneazione

pag. 41

CAPO IV – IGIENE DEL SUOLO

Articolo 159 – Riferimenti legislativi

pag. 41

Articolo 160 – Pulizia del suolo

pag. 42

Articolo 161 – Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani

pag. 42

Articolo 162 – Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali pericolosi

pag. 42

Articolo 163 – Divieto di smaltimento dei rifiuti in zone non consentite

pag. 42

CAPO V – ARIA

Articolo 164 – Riferimenti legislativi

pag. 42

Articolo 165 – Impianti tecnici ed industriali

pag. 42

Articolo 166 – Inquinamento da autoveicoli

pag. 43

Articolo 167 – Depositi di materiale

pag. 43

Articolo 168 – Protezione di materiale trasportato da autocarri

pag. 43

CAPO VI – RUMORI E VIBRAZIONI

Articolo 169 – Campo di allocazione

pag. 43

Articolo 170 – Definizioni e modalità di rilevamento

pag. 43

Articolo 171 – Individuazione delle aree

pag. 43

Articolo 172 – Limiti massimi ammissibili

pag. 43

CAPO VII – RADIAZIONI NON IONIZZANTI

Articolo 173 – Inquinamento elettromagnetico

pag. 44

Articolo 173 bis – Normativa di riferimento

pag. 44

Articolo 174 – Limiti a protezione della popolazione

pag. 44

<i>Articolo 174 bis – Collaudo sugli impianti</i>	<i>pag. 45</i>
<i>Articolo 174 ter – Adeguamento e risanamento degli impianti esistenti</i>	<i>pag. 45</i>
<i>Articolo 174 quater – Vigilanza, controllo e monitoraggio</i>	<i>pag. 46</i>

CAPO VIII – RADIAZIONI IONIZZANTI

<i>Articolo 175 – Riferimenti legislativi</i>	<i>pag. 46</i>
---	----------------

CAPO IX – USO DEGLI ANTIPARASSITARI

<i>Articolo 176 – Riferimenti legislativi</i>	<i>pag. 46</i>
<i>Articolo 177 – Locali di deposito e vendita. Mezzi di trasporto</i>	<i>pag. 46</i>
<i>Articolo 178 – Modalità d'uso e obbligo di comunicazione</i>	<i>pag. 46</i>
<i>Articolo 179 – Modalità d'uso e condizioni di esecuzione</i>	<i>pag. 47</i>
<i>Articolo 180 – Modalità di conservazione</i>	<i>pag. 47</i>
<i>Articolo 181 – Trattamenti post raccolta</i>	<i>pag. 47</i>
<i>Articolo 182 – Impiego di mezzi aerei</i>	<i>pag. 47</i>
<i>Articolo 183 – Controllo e vigilanza</i>	<i>pag. 48</i>

CAPO X – ATTIVITA' VARIE

<i>Articolo 184 – Cave</i>	<i>pag. 49</i>
<i>Articolo 185 – Maceri</i>	<i>pag. 49</i>

TITOLO IV – IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

CAPO I – DISPOSIZIONI GENERALI

<i>Articolo 186 – Riferimenti legislativi</i>	<i>pag. 50</i>
<i>Articolo 187 – Organi preposti alla vigilanza</i>	<i>pag. 50</i>
<i>Articolo 188 – Autorizzazioni sanitarie</i>	<i>pag. 51</i>
<i>Articolo 189 – Autorizzazioni sanitarie: modalità per il conseguimento</i>	<i>pag. 51</i>

CAPO II – IGIENE DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

<i>Articolo 190 – Requisiti generali</i>	<i>pag. 52</i>
<i>Articolo 191 – Laboratori di produzione e confezionamento</i>	<i>pag. 53</i>
<i>Articolo 192 – Cucine per collettività</i>	<i>pag. 53</i>
<i>Articolo 193 – Esercizi di deposito e vendita</i>	<i>pag. 54</i>
<i>Articolo 194 – Requisiti degli esercizi di somministrazione</i>	<i>pag. 54</i>
<i>Articolo 195 – Manutenzione e conduzione degli esercizi e dei servizi annessi</i>	<i>pag. 56</i>
<i>Articolo 196 – Caseifici e burrifici</i>	<i>pag. 56</i>
<i>Articolo 197 – Frantoi oleari</i>	<i>pag. 57</i>
<i>Articolo 198 – Stabilimenti vinicoli</i>	<i>pag. 57</i>

CAPO III – TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

<i>Articolo 199 – Autorizzazione sanitaria</i>	<i>pag. 57</i>
<i>Articolo 200 – Idoneità dei mezzi di trasporto</i>	<i>pag. 58</i>

CAPO IV – DISCIPLINA DELLA VENDITA SU AREE PUBBLICHE

<i>Articolo 201 – Definizione</i>	<i>pag. 58</i>
<i>Articolo 202 – Autorizzazione</i>	<i>pag. 58</i>
<i>Articolo 203 – Aree destinate al commercio</i>	<i>pag. 58</i>
<i>Articolo 204 – Mezzi per la vendita</i>	<i>pag. 59</i>
<i>Articolo 205 – Attività permesse nella vendita</i>	<i>pag. 59</i>
<i>Articolo 206 – Disposizioni particolari per fiere, sacre, festivals e feste</i>	<i>pag. 59</i>
<i>Articolo 207 – Requisiti dei chioschi</i>	<i>pag. 60</i>

CAPO V – DISTRIBUTORI AUTOMATICI

<i>Articolo 208 – Requisiti</i>	<i>pag. 60</i>
<i>Articolo 209 – Autorizzazione all'installazione</i>	<i>pag. 61</i>

<i>Articolo 210 – Misure di tutela igienica della distribuzione automatica</i>	<i>pag. 61</i>
<i>Articolo 211 – Sostanze distribuite: requisiti</i>	<i>pag. 61</i>
<i>Articolo 212 – Personale addetto al rifornimento: requisiti</i>	<i>pag. 61</i>

CAPO VI – IGIENE DEGLI ALIMENTI: DISPOSIZIONI INTEGRATIVE

<i>Articolo 213 – Formaggio grattugiato</i>	<i>pag. 61</i>
<i>Articolo 214 – Prodotti di pasticceria</i>	<i>pag. 61</i>
<i>Articolo 215 – Gelati</i>	<i>pag. 62</i>
<i>Articolo 216 – Prodotti ortofrutticoli e funghi</i>	<i>pag. 62</i>
<i>Articolo 217 – Prodotti surgelati</i>	<i>pag. 63</i>
<i>Articolo 218 – Alimenti sfusi</i>	<i>pag. 63</i>
<i>Articolo 219 – Protezione di generi alimentari</i>	<i>pag. 63</i>
<i>Articolo 220 – Vendita promiscua</i>	<i>pag. 63</i>
<i>Articolo 221 – Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari</i>	<i>pag. 63</i>
<i>Articolo 222 – Additivi, aromatizzanti, coloranti e succedanei di sostanze alimentari</i>	<i>pag. 64</i>
<i>Articolo 223 – Residui degli antiparassitari</i>	<i>pag. 64</i>
<i>Articolo 224 – Utensili e recipienti</i>	<i>pag. 64</i>
<i>Articolo 225 – Cariche microbiotiche</i>	<i>pag. 64</i>

CAPO VII – NORME RELATIVE AGLI ADDETTI

<i>Articolo 226 – Libretto di idoneità sanitaria</i>	<i>pag. 64</i>
<i>Articolo 227 – Igiene degli addetti</i>	<i>pag. 65</i>

CAPO VIII – ACQUE MINERALI E GASSATE

<i>Articolo 228 – Acque minerali</i>	<i>pag. 65</i>
<i>Articolo 229 – Acque gassate</i>	<i>pag. 65</i>

CAPO IX – ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

<i>Articolo 230 – Locali di produzione, sezionamento e deposito di carni fresche: requisiti</i>	<i>pag. 65</i>
<i>Articolo 231 – Stabilimenti di prodotti ittici</i>	<i>pag. 65</i>
<i>Articolo 232 – Depositi all'ingrosso di prodotti di origine animale in confezione</i>	<i>pag. 65</i>
<i>Articolo 233 – Locali di vendita di carni fresche e congelate e di prodotti ittici</i>	<i>pag. 65</i>
<i>Articolo 234 – Prodotti alimentari a base di carne e alcuni prodotti di origine animale</i>	<i>pag. 66</i>
<i>Articolo 235 – Molluschi bivalvi</i>	<i>pag. 66</i>
<i>Articolo 236 – Elicicoltura</i>	<i>pag. 66</i>
<i>Articolo 237 – Norma di rinvio</i>	<i>pag. 66</i>

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

CAPO I – NOTIFICHE SANITARIE

<i>Articolo 238 – Denuncia degli animali</i>	<i>pag. 68</i>
<i>Articolo 239 – Notifica delle malattie</i>	<i>pag. 68</i>
<i>Articolo 240 – Obbligo di notifica</i>	<i>pag. 68</i>
<i>Articolo 241 – Zoonosi</i>	<i>pag. 68</i>
<i>Articolo 242 – Obblighi dei proprietari e dei detentori</i>	<i>pag. 68</i>
<i>Articolo 243 – Stalle di sosta e di ricovero</i>	<i>pag. 68</i>
<i>Articolo 244 – Fiere, mercati ed esposizioni</i>	<i>pag. 68</i>
<i>Articolo 245 – Circhi e serragli</i>	<i>pag. 68</i>
<i>Articolo 246 – Stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale</i>	<i>pag. 69</i>
<i>Articolo 247 – Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi</i>	<i>pag. 69</i>
<i>Articolo 248 – Maneggi, circoli ippici, ippodromi</i>	<i>pag. 69</i>
<i>Articolo 249 – Trasporto animali</i>	<i>pag. 70</i>
<i>Articolo 250 – Alpeggio e transumanza</i>	<i>pag. 70</i>

CAPO II – MISURE PER LA LOTTA AL RANDAGISMO

<i>Articolo 251 – Divieto di abbandono</i>	<i>pag. 70</i>
<i>Articolo 252 – Anagrafe canina</i>	<i>pag. 70</i>
<i>Articolo 253 – Cattura di cani randagi</i>	<i>pag. 70</i>

Articolo 254 – Canili comunali

pag. 71

TITOLO VI – SANZIONI E NORME FINALI

CAPO I – SISTEMA SANZIONATORIO

Articolo 255 – Sanzioni

pag. 71

CAPO II – NORME DI RINVIO E FINALI

Articolo 256 – Rinvio

pag. 71

Articolo 257 – Norma finale

pag. 71

Articolo 257 bis – Norme transitorie

pag. 71

ABBREVIAZIONI

A.U.S.L.	Azienda Unità Sanitaria Locale
U.S.L.	Unità Sanitaria Locale
S.I.P.	Servizio Igiene Pubblica
S.P.E.S.A.L.	Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro
S.I.A.V. a)	Servizio Igiene e Assistenza Veterinaria area a)
S.I.A.V. b)	Servizio Igiene e Assistenza Veterinaria area b)
S.I.A.V. c)	Servizio Igiene e Assistenza Veterinaria area c)
S.I.A.N.	Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
N.I.P.	Nucleo Insediamenti Produttivi ???????
I.S.P.E.S.L.	
V.I.A.	Valutazione di Impatto Ambientale
A.Q.P.	Acquedotto Pugliese
ANPA	Agenzia Nazionale Protezione Ambientale
ARPA	Agenzia Regionale Protezione Ambientale
C.I.T.A.I.	Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento
R.O.T.	Rifiuti Ospedalieri Trattati

DM

DIM

DPR

D.l.vo

DPCM

DPGR

DCG

B.U.R. **Bollettino Ufficiale Regione Puglia**

TITOLO I
DISPOSIZIONI GENERALI
CAPO I
CONTENUTO E VALIDITA' DEL
REGOLAMENTO
COMUNALE DI IGIENE E SANITA'

Art. 1
Contenuto

1. Il presente *Regolamento comunale di Igiene e Sanità* detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale adeguandole alle particolari condizioni locali e prescrive quanto non previsto dalla legislazione in vigore.

2. Il presente Regolamento comunale di Igiene e Sanità detta norme in materia di: epidemiologia e profilassi delle malattie infettive e delle malattie cronic-degenerative di interesse sociale; vigilanza sulle professioni e arti sanitarie; igiene degli ambienti di vita e di lavoro; igiene dell'ambiente; igiene degli alimenti e delle bevande; misure contro le malattie infettive e diffuse degli animali.

3. E' fatta salva l'osservanza delle disposizioni di leggi statali e regionali in materia di pareri obbligatori e facoltativi da parte di Comitati e Collegi Tecnici, nonché delle speciali disposizioni contemplanti il rilascio di autorizzazioni in materia di igiene e sanità pubblica.

4. Il *Dipartimento di Prevenzione* ed i Servizi della *Unità Sanitaria Locale* si avvalgono delle strutture operative dell'Agenzia per la Protezione dell'Ambiente (ANPA/ARPA) per ogni valutazione di qualità ecologica (Ecolabel) e di ecogestione e audit in campo ambientale (Ecoaudit). Analoga procedura potrà essere attivata anche per fini istituzionali e per ogni valutazione congiunta richiesta dall'Autorità Sanitaria.

Art. 2
Efficacia

1. Il presente Regolamento comunale di Igiene e Sanità, ed ogni eventuale, successivo emendamento, modifica ed integrazione, entrano in vigore il giorno successivo alla scadenza del termine di cui al secondo comma.

2. Il presente Regolamento, intervenuta la prescritta deliberazione di approvazione, viene pubblicato all'Albo pretorio del Comune per la durata di quindici giorni consecutivi.

3. Dopo la pubblicazione di cui al secondo comma, il presente Regolamento, per quanto

di competenza, per quanto concerne l'adozione del provvedimento di cui all'articolo 38 della legge 142/1990, ed all'articolo 32 della legge 833/1978, viene inviato al Presidente della Giunta Regionale ed al Prefetto della Provincia.

4. Il presente Regolamento, in relazione alle disposizioni contenute nella legge regionale 20.7.1984, n. 36, e successive modificazioni, è inviato alla AUSL BA/2 per quanto di competenza, mentre la Segreteria Generale del Comune ne curerà la relativa diffusione.

CAPO II
AUTORITA' SANITARIA LOCALE

Art. 3

Autorità Sanitaria Locale

1. Il Sindaco è l'Autorità Sanitaria locale avente competenza ad adottare i provvedimenti autorizzativi, prescritti e di concessione ed adotta, quale Ufficiale di governo, le ordinanze contingibili ed urgenti in materia d'igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale di Barletta, di Canne della Battaglia e della frazione di Montaltino.

Art. 4

Esercizio delle competenze in materia di prevenzione collettiva

1. L'attività istruttoria amministrativa preordinata al rilascio di ogni atto a firma dell'Autorità Sanitaria viene eseguita da personale dipendente della Amministrazione comunale. L'attività istruttoria tecnica, propositiva ed esecutiva, preordinata all'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica, educazione sanitaria, medicina legale, igiene e sicurezza del lavoro, igiene degli alimenti e della nutrizione, igiene ed assistenza veterinaria viene espletata dalle *Unità Operative* dei competenti Servizi del *Dipartimento di Prevenzione* della AUSL BA/2 (SIP, SIAN, SPESAL, SIAV/a - SIAV/b - SIAV/c) che si avvalgono, per gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti dalle relative attività di controllo.

Art. 5

Ripartizione delle competenze sanitarie nel sistema delle autonomie

1. I responsabili delle *Unità Operative* territoriali dei competenti servizi del *Dipartimento di Prevenzione* della AUSL BA/2 sovrintendono alle attività volte ad assicurare l'esercizio delle funzioni in materia di igiene e

sanità pubblica e propone direttamente al Sindaco l'adozione dei provvedimenti di sua competenza in materia, compresa l'adozione dei provvedimenti contingibili e urgenti a tutela della pubblica salute.

2. I responsabili delle *Unità Operative* territoriali dei competenti servizi del *Dipartimento di Prevenzione* della USL BA/2, nelle more dell'adozione dei relativi provvedimenti formali sono tenuti ad attivare tutti gli interventi indispensabili ad assicurare la pubblica salute per ogni evento di particolare gravità che, a suo insindacabile giudizio, si rendessero necessari. Detti interventi cessano di avere efficacia se non sono seguiti, entro sette giorni, dal provvedimento formale adottato dalla competente Autorità Sanitaria.

3. Gli adempimenti conseguenti a valutazione di ordine tecnico in materia di igiene e sanità pubblica e di quanto forma oggetto del presente Regolamento sono attribuiti alle *Unità Operative* territoriali che si avvalgono, per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, della collaborazione degli organi preposti alle relative attività di controllo.

4. I responsabili delle *Unità Operative* territoriali dei competenti servizi del *Dipartimento di Prevenzione* della USL BA/2, ognuno per le proprie competenze, sono componenti di diritto di tutti gli organismi, comitati e commissioni comunali aventi competenza in materia di igiene, in cui sono contemplate dalle norme in vigore la partecipazione degli stessi responsabili o dell'ex medico provinciale o dell'ex ufficiale sanitario.

5. I responsabili delle *Unità Operative* territoriali dei competenti servizi del *Dipartimento di Prevenzione* della USL BA/2 possono delegare a partecipare agli Organi collegiali di cui al precedente comma, un funzionario medico dello stesso Servizio.

Art. 6

Attività di vigilanza

1. L'attività di vigilanza su quanto disciplinato dal presente Regolamento in materia di igiene è svolta, nell'ambito delle rispettive competenze, dal personale delle *Unità Operative* del Servizio di Igiene Pubblica, del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro e del Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, l'attività di vigilanza potrà essere

svolta dalle strutture operative territoriali o nazionali dell'ARPA / ANPA.

2. Ogni responsabile delle *Unità Operative* dei vari servizi può, in caso di necessità, d'intesa col Sindaco, avvalersi della collaborazione del personale della Polizia Municipale.

3. Tutto il personale dei vari servizi, addetto a svolgere funzioni ispettive, di vigilanza e di controllo, assume la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.

4. Per quanto attiene le funzioni di vigilanza in materia di Igiene e Sicurezza del Lavoro, si rimanda alle specifiche norme per l'attribuzione della qualifica di ufficiale di polizia giudiziaria di cui all'art. 21 della L. 833/1978, ed al possesso del decreto prefettizio di attribuzione della qualifica specifica.

CAPO III

EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI

Art. 7

Raccolta dati

1. Spetta al Servizio di Igiene Pubblica, anche con riferimento alle disposizioni contenute nel D.l.vo 322/1989, raccogliere i dati derivanti da notifiche di malattie infettive obbligatorie per legge, promuovere ed effettuare indagini epidemiologiche, valutare lo stato sanitario della popolazione nelle materie di sua competenza anche ai fini della determinazione delle mappe territoriali di rischio.

Art. 8

Movimento demografico

1. Il Responsabile dell'Ufficio comunale dello stato civile deve trasmettere mensilmente al Servizio di Igiene Pubblica i dati relativi al movimento demografico della popolazione del Comune.

Art. 9

Relazione semestrale

1. Il Servizio di Igiene Pubblica, sulla base dei dati raccolti, deve compilare una relazione semestrale riguardante l'esposizione dei dati e l'attività del Servizio stesso e formulare eventuali proposte all'Autorità Sanitaria. Detta relazione è inviata, perciò, al Sindaco ed al Direttore Generale della AUSL, nonché al competente Ufficio dell'Assessorato Regionale alla Sanità.

Art. 10

Notifica delle cause di morte

1. Per consentire l'aggiornamento delle cause di morte, il Responsabile dell'Ufficio comunale dello stato civile deve trasmettere mensilmente al Servizio di Igiene pubblica, copia della scheda di morte secondo il modello stabilito dal Ministero della Sanità d'intesa con l'ISTAT.
2. Il Servizio di Igiene pubblica provvede all'attuazione delle norme di competenza della USL contenute nel vigente Regolamento di polizia mortuaria approvato con DPR 285/1990.

Art. 11

Sistema informativo delle malattie infettive e diffuse

1. Ogni medico che, nell'esercizio della sua professione, venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva, o sospetta di esserlo, pericolosa per la salute pubblica deve notificarla al Servizio di Igiene Pubblica, secondo quanto prescritto dal DM 15.12.1990, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale -S.G.- n. 6 dell'8.1.1991.
2. Il servizio di Igiene Pubblica dovrà dare corso alle notifiche di cui al primo comma, secondo le modalità previste dal citato DM.
3. La Direzione generale della AUSL BA/2 d'intesa con il Responsabile del *Dipartimento di Prevenzione* deve predisporre un servizio, anche con ricorso a personale di pronta disponibilità, per la ricezione di quelle denunce per le quali si richiede la segnalazione immediata e per quelle soggette al Regolamento sanitario internazionale.

Art. 12

Indagine epidemiologica

1. Ricevuta notizia, secondo le modalità previste dall'articolo 11 ed adempiuto a quanto prescritto dal DM 15.12.1990, il Servizio di Igiene Pubblica provvede all'espletamento dell'inchiesta epidemiologica per le attività connesse alle funzioni proprie, per quelle riguardanti materia dei SIAN e SIAV area b) rimette gli atti ai predetti servizi; questi Servizi, ove ritenuto necessario, provvedono alla raccolta del materiale patologico da inviare al Presidio Multizonale di Prevenzione, o altra struttura che all'uopo sarà individuata da chi di competenza, per l'accertamento diagnostico.
2. Accertate le fonti d'infezione, le modalità di trasmissione, nonché l'eventuale presenza di

portatori e di contatti, il Servizio di Igiene Pubblica dispone le necessarie misure di profilassi a tutela della salute individuale e collettiva. Per le zoonosi va data immediata comunicazione anche al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area a).

Art. 13

Isolamento e contumacia

1. Nel caso di malattia infettiva particolarmente diffusiva, ad alto rischio per conviventi e contatti, o normalmente assente nel nostro territorio (peste, colera, febbre ricorrente, tifo esantematico, ecc.), il Servizio di Igiene Pubblica propone l'isolamento che deve avvenire in appositi reparti ospedalieri e deve essere mantenuto per il periodo di effettiva contagiosità.
2. L'isolamento e la contumacia possono essere domiciliari, previo accertamento delle condizioni igieniche dell'abitazione, e sono affidati alla famiglia demandando la vigilanza al medico curante e, ove ritenuto opportuno, al personale di assistenza sanitaria del Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 14

Disinfezione

1. Qualunque oggetto, ed in particolare la biancheria, gli effetti lettereschi e gli oggetti personali che siano venuti a contatto con persona affetta da malattia infettiva e contagiosa, deve essere sottoposto ad idoneo trattamento di disinfezione, a mezzo di operatori del servizio comunale, a giudizio del Servizio di Igiene Pubblica.
2. In uguale maniera, su richiesta del Servizio di Igiene Pubblica e su disposizione dell'Autorità Sanitaria locale, si provvede alla disinfezione di abitazioni, di ambienti di vita e di lavoro, nonché di locali ad uso pubblico e collettivo, a mezzo di operatori del servizio comunale.

Art. 15

Disinfestazione

1. Su richiesta del Servizio di Igiene Pubblica e su disposizione dell'Autorità Sanitaria locale, si provvede ad attuare idonee misure di lotta ai vettori di malattie infettive e contagiose.
2. La disinfestazione, attuata da personale del servizio comunale avente idonea capacità professionale, è effettuata secondo le direttive del Servizio di Igiene Pubblica della AUSL e/o degli Enti aventi competenza ad intervenire nella materia (Province).

3. Per gli spazi rientranti in ambito di proprietà privata, la disinfestazione é imposta dall'Autorità Sanitaria su proposta del Dirigente del Servizio di Igiene Pubblica o Unità Operativa Territoriale a ciò preposta, con spese a carico dei proprietari, secondo le direttive del Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 16

Derattizzazione

1. Quando sia segnalata la presenza di ratti o topi in edifici pubblici o privati o anche in spazi aperti frequentati da cittadini o in strutture che, per l'uso a cui sono adibite, possono essere facile ricettacolo dei predetti roditori (discariche, fogne, impianti depurativi, ecc.), il Sindaco, su segnalazione del Servizio di Igiene Pubblica, dispone operazioni di derattizzazione da effettuare con personale professionalmente idoneo.

2. Nel provvedimento con il quale si dispone la derattizzazione deve essere imposto l'obbligo di rimozione di eventuali carogne di animali morti anche in conseguenza dell'operazione di bonifica.

Art. 17

Vaccinazioni e modalità di esecuzione

1. Il Comune, tramite le competenti Unità Operative territoriali del Servizio di Igiene Pubblica del Dipartimento di Prevenzione della AUSL BA/2, deve assicurare l'espletamento del servizio delle vaccinazioni, sia obbligatorie sia facoltative, secondo le modalità previste dalle leggi dello Stato.

2. Con Ordinanza del Sindaco, su motivata richiesta delle Unità Operative del Servizio di Igiene Pubblica, viene disposta l'immunizzazione attiva e/o passiva della popolazione o di particolari categorie a rischio, a carattere contingente, in relazione a particolari situazioni epidemiologiche locali.

3. Al momento dell'iscrizione all'asilo nido, alla scuola materna, alla scuola dell'obbligo, nonché prima dell'ingresso in ogni collettività, anche privata ed anche prima dell'avvio a specifiche attività lavorative, deve essere dimostrata l'avvenuta e corretta esecuzione delle specifiche vaccinazioni obbligatorie previste dalle leggi vigenti.

Art. 18

Vaccinazioni

1. Nell'ambito della AUSL BA/2, il Dipartimento di Prevenzione, tramite l'Unità Operativa del Servizio di Igiene Pubblica a ciò preposta, assicura le vaccinazioni.

2. Previa autorizzazione rilasciata esclusivamente dall'unità operativa del Servizio di Igiene Pubblica, le vaccinazioni obbligatorie e facoltative possono essere effettuate da altra struttura della stessa AUSL o dai medici convenzionati. Dell'avvenuta vaccinazione deve essere data comunicazione scritta, per l'annotazione nell'apposito registro, entro 30 (trenta) giorni consecutivi dall'avvenuta vaccinazione.

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

- a) all'approvvigionamento di vaccini e sieri;
- b) alla distribuzione degli stessi alle Unità Operative autorizzate che eseguono operazioni di vaccinazioni;
- c) alla raccolta e trasmissione dei dati demografici comunicati mensilmente dal responsabile degli Uffici comunali dello stato civile;
- d) alla tenuta della leva delle vaccinazioni e dell'elenco dei vaccinati;
- e) alle comunicazioni periodiche previste da leggi e regolamenti statali e regionali;
- f) alla registrazione delle avvenute vaccinazioni che devono pervenire a firma del medico vaccinatore con indicazione su: tipo di vaccino praticato, nome della ditta produttrice, numero di serie della fabbricazione, data di scadenza del prodotto, data del controllo di Stato, data di esecuzione, modalità di esecuzione, generalità complete del vaccinato e dell'esercente la patria potestà, eventuale comparsa di reazioni indesiderate;
- g) alla vigilanza su tutte le operazioni di vaccinazione;
- h) al rilascio della certificazione comprovante l'avvenuta vaccinazione;
- i) agli adempimenti prescritti dalla L. 165/1991 e dalla circolare del Ministero della Sanità n. 20 del 4.10.1991 (G.U. 25.10.1991, n. 251).

Art. 19

Prevenzione delle malattie

a trasmissione sessuale e/o ematica

1. Il Servizio di Igiene Pubblica provvede alla raccolta dei dati sulle malattie a trasmissione sessuale e/o ematica e coordina gli interventi di prevenzione sul territorio.

2. La profilassi delle malattie veneree é disciplinata dalla legge 837/1956 e dal relativo regolamento di esecuzione approvato con DPR 2056/1962.

Art. 20

Prevenzione antirabbica

1. Nel caso di morsicatura da parte di un animale capace di trasmettere la rabbia, sia il proprietario dell'animale che il medico che ha prestato l'assistenza al soggetto morsicato, ivi compresi i medici di pronto soccorso, hanno l'obbligo di inoltrare segnalazione scritta al Servizio di Igiene Pubblica, entro e non oltre 24 (ventiquattro) ore dall'accaduto.

2. Il Servizio di Igiene Pubblica provvede, con estrema urgenza:

a) a notificare tale segnalazione al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, area a), per gli accertamenti del caso e la conseguente osservazione secondo i tempi previsti dal regolamento di Polizia veterinaria;

b) ad attuare direttamente, ove a ciò autorizzati, a mezzo dei servizi di profilassi antirabbica esistenti sul territorio, tutte le misure di profilassi individuale ritenute necessarie, compresa l'esecuzione della vaccinazione specifica. Il Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, area a), è tenuto a comunicare l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore al Servizio di Igiene Pubblica.

3. E' fatto obbligo ai proprietari di cani di condurre gli stessi nei luoghi aperti al pubblico con guinzaglio o idonea museruola. Nei locali pubblici vi è l'obbligo di disporre di ambedue i mezzi di prevenzione.

4. Per quanto concerne le disposizioni riguardanti la prevenzione del randagismo, si fa rinvio alle norme contenute nella legge 281/1991, e nel Capo II, Titolo V, del presente Regolamento.

CAPO IV

VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

Art. 21

Esercizio delle professioni sanitarie

1. Gli esercenti le professioni sanitarie di medico-chirurgo, di odontoiatra, di medico veterinario e di farmacista, sia in forma libero-professionale che in rapporto di dipendenza di diritto privato o di diritto pubblico, devono far registrare il diploma di laurea e l'iscrizione al competente Albo professionale, previa esibizione di idonea documentazione, presso il Servizio di Igiene Pubblica della AUSL territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la propria attività professionale.

2. Ove i predetti professionisti svolgano

abituamente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambiti territoriali di AUSL diverse dovranno comprovare, su richiesta delle competenti Autorità sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al comma 1.

3. Il Servizio di Igiene Pubblica tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni di cui al comma 1.

Art. 22

Esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie

1. Gli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di ostetrica, di assistente sanitario, di infermiere professionale, di vigilatrice d'infanzia e di tutte le altre professioni sanitarie ausiliarie riconosciute con appositi provvedimenti in base alle vigenti disposizioni di legge, sono tenuti, previa esibizione di idonea documentazione, a far registrare il proprio diploma di Stato di abilitazione all'esercizio professionale presso il Servizio di Igiene Pubblica della AUSL territorialmente competente rispetto al Comune nel quale risiedono o svolgono la propria attività professionale.

2. Ove i predetti professionisti svolgano abitualmente la propria attività professionale in Comuni compresi in ambiti territoriali di AUSL diverse, dovranno comprovare, su richiesta delle competenti Autorità sanitarie, l'avvenuta registrazione con apposita certificazione rilasciata dal Servizio di Igiene Pubblica presso cui il professionista stesso ha assolto l'obbligo di cui al comma 1.

3. Il Servizio di Igiene Pubblica tiene apposito registro con le firme degli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie di cui al comma 1.

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

Art. 23

Ambulatori medico-chirurgici e veterinari

1. Nessuno può aprire o mantenere in esercizio ambulatori, sia medici che veterinari, senza autorizzazione rilasciata dal Sindaco, previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio di Igiene Pubblica della AUSL

2. Per gli ambulatori veterinari deve essere richiesto dall'interessato anche il parere vincolante del competente Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria, area a).

3. La domanda deve essere corredata da:

- a) planimetria e sezioni dei locali e relativi servizi, in scala non inferiore a 1/100;
 - b) copia del certificato di agibilità con specifica destinazione d'uso o con certificato e/o autorizzazione già rilasciata dal Sindaco con la nuova destinazione d'uso;
 - c) descrizione delle attività che devono essere svolte;
 - d) descrizione delle attrezzature tecnico-sanitarie e dei relativi presidi sanitari indispensabili per l'attività di cui alla precedente lett. c);
 - e) generalità del medico chirurgo o veterinario che svolge le funzioni di direttore sanitario, con l'indicazione dei titoli professionali ed accademici posseduti che devono essere comprovati con idonea certificazione autenticata nelle forme di legge, compresa l'iscrizione all'Ordine professionale;
 - f) elenco nominativo, con l'indicazione dei relativi titoli abilitanti, degli altri professionisti che, eventualmente, svolgono attività presso lo stesso ambulatorio anche in rapporto di consulenza;
 - g) elenco nominativo del personale dipendente, con la rispettiva qualifica;
 - h) elenco delle apparecchiature in uso negli ambienti, corredato di dichiarazione di rispondenza alla norma CEI 62-5;
 - i) dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico alla legge 46/90, con riferimento alle norme di buona tecnica di cui alla CEI 64-4.
4. Ogni variazione di quanto previsto comma 3 deve essere tempestivamente comunicata al Sindaco e alla Unità Operativa del Servizio di Igiene Pubblica.
5. Ogni ampliamento sia strutturale che tecnologico, nonché l'attivazione di nuove specialità, deve essere autorizzato nuovamente nelle forme contemplate dal presente articolo.
6. L'Unità Operativa del Servizio di Igiene

Pubblica della A.U.S.L. resta soggetto proponente ed istruttore delle autorizzazioni di cui al presente articolo.

Art. 24

Case di cura private

1. Per gli istituti e case di cura privati devono essere osservate tutte le prescrizioni contenute in leggi nazionali e regionali e, in particolare, le disposizioni contenute nella legge regionale 51/1985, e successive modificazioni ed integrazioni, e quelle contenute nel DPR 14.1.1997.

2. Per tutti gli altri istituti di cura o di assistenza e di diagnosi si applicano le disposizioni degli articoli 193 e 194 del T.U. approvato con R.D. 27.7.1934, n. 1265, nonché quelle previste dalla speciale normativa in materia.

Art. 25

Pubblicità sanitaria

1. Qualunque forma di pubblicità relativa all'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie, nonché delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, deve essere autorizzata dal Sindaco, sentito il parere favorevole dei rispettivi Ordini e Collegi professionali, nonché del Servizio di Igiene Pubblica o Veterinario, area a), della AUSL

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

3. Devono, comunque, essere osservate le norme di cui alla legge n. 175/92.

Art. 26

Assistenza al parto

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

2. Ove al momento del parto, per causa di forza maggiore, non sia intervenuta l'assistenza sanitaria di cui al primo comma, il genitore o altra persona che abbia assistito al parto stesso ha l'obbligo di richiedere, comunque, l'intervento di uno dei citati sanitari nel più breve tempo possibile, non oltre le 12 ore dall'evento.

3. In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere, a norma dell'articolo 18 del regio decreto legge 18.10.1936, n. 2128, apposito certificato di assistenza che deve essere presentato all'Ufficiale di Stato Civile.

Art. 27

Denuncia di nato morto

1. Quando al momento della dichiarazione di nascita il bambino non é vivo, il medico deve far conoscere se il bambino é nato morto o é morto posteriormente alla nascita indicandone, in questo caso, la causa di morte. Tali circostanze devono essere comprovate dal dichiarante con il certificato di assistenza al parto di cui al precedente articolo.

2. In entrambi i casi di cui al primo comma l'Ufficiale dello Stato Civile é tenuto a trasmettere copia del certificato al Servizio di Igiene pubblica della AUSL per la relativa annotazione sul registro prescritto dall'articolo 1 del DPR 10.9.1990, n. 285.

Art. 28

Adempimenti obbligatori per i medici chirurghi nei casi di decesso, di aborto, di nascite di infanti deformati o di altri eventi di interesse sanitario

1. A norma dell'articolo 103 del T.U.LL.SS. 1265/1934, gli esercenti la professione di medico chirurgo, oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

- a) a denunciare al Sindaco le cause di morte entro 24 (ventiquattro) ore dall'accertamento del decesso;
- b) a denunciare al Servizio di Igiene Pubblica, entro 2 (due) giorni dall'accertamento, ogni caso di aborto per il quale abbiano prestato la loro opera o del quale siano venuti comunque a conoscenza nell'esercizio della loro professione. La denuncia, il cui contenuto deve rimanere segreto, é fatta secondo le norme del Regolamento e non esime il sanitario dall'obbligo del referto ai sensi dell'articolo 365 del Codice penale e dell'articolo 334 del Codice di procedura penale;
- c) a denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica, entro 2 (due) giorni dal parto al quale abbiano prestato assistenza, la nascita di ogni infante deformato;
- d) a denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica, entro 2 (due) giorni dall'accertamento, i casi di lesione da essi osservati da cui sia derivata una inabilitá al lavoro, anche parziale, di carattere permanente;
- e) a denunciare al Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione i casi di

intossicazione da antiparassitari, a norma della legge 638/1975;

- f) ad informare il Servizio di Igiene Pubblica dei fatti che possono interessare la sanitá pubblica.

Art. 29

Adempimenti dell'ostetrica

1. A norma delle disposizioni previste dal DPR 163/1975, l'ostetrica ha l'obbligo di:

- a) redigere e rilasciare gratuitamente il certificato di assistenza al parto;
- b) denunciare al Sindaco e al Servizio di Igiene Pubblica ogni nascita di neonato deformato, sempre ché la denuncia non sia stata inoltrata dal medico il cui intervento sia stato richiesto ai sensi dell'articolo 5 del citato DPR;
- c) promuovere l'immediato ricovero alla nascita di immaturi o di deboli vitali;
- d) annotare i parti e gli aborti ai quali abbia comunque assistito, su apposito registro.

Art. 30

Registro dei parti e degli aborti

1. Per quanto prescritto al punto d) dell'articolo 29, il Servizio di Igiene Pubblica é tenuto a vidimare i registri alle ostetriche in esercizio di attivitá privata perché queste provvedano all'annotazione dei parti e degli aborti. Sono esclusi dall'obbligo di vidimazione i registri delle strutture pubbliche.

2. I predetti registri dei parti e quelli degli aborti devono essere presentati, alla fine di ciascun mese, al dirigente del Servizio di Igiene Pubblica che vi appone il proprio visto (DPR 163/75). Il contenuto del registro degli aborti deve rimanere soggetto al segreto professionale.

3. Ogni 3 (tre) mesi, le ostetriche o i medici responsabili dei reparti o sezioni di strutture pubbliche, devono provvedere a consegnare personalmente tutti i loro citati registri, compilati fino all'ultimo giorno del periodo, al dirigente del Servizio di Igiene Pubblica della AUSL E' ammessa la conservazione di copia degli stessi presso la struttura pubblica a condizione che il contenuto del registro degli aborti sia mantenuto sotto segreto professionale.

Art. 31

Disciplina del commercio dei presidi medico-chirurgici

1. Sono assoggettati alla disciplina dei presidi medico-chirurgici tutti gli strumenti sanitari, apparecchi, presidi di qualsiasi specie e

quant'altro viene classificato tale a norma dell'articolo 189 del T.U.L.L.SS., approvato con R.D. 1265/1934.

2. La vendita ed il commercio dei presidi sanitari assoggettati alla speciale disciplina di cui al comma 1, può avvenire solo su apposita autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, previo parere istruttorio vincolante del Servizio di Igiene Pubblica della A.U.S.L sui locali e sulle attrezzature, verificato il possesso dei requisiti e titoli professionali abilitanti, prescritti dal regolamento approvato dal DPR 128/1986 e dal DM 3.3.1987, n. 133.

Art. 32

Trasporti infermi: autorizzazione e vigilanza

1. L'esercizio dell'attività di trasporto infermi, disciplinato dalla legge Regione Puglia 27/1993, è subordinato al rilascio di apposita autorizzazione da parte della Regione previo parere del Servizio di Igiene Pubblica della AUSL competente per territorio il quale può avvalersi, ove sia ritenuto necessario, del parere tecnico di un primario ospedaliero avente competenza professionale per il tipo di mezzo o servizio trasporto da autorizzare.

2. A tal fine gli interessati devono presentare al Sindaco apposita istanza in bollo, che all'esito dell'istruttoria sarà inviata al competente ufficio regionale, allegando la seguente documentazione:

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

Anche per eventuali modificazioni o sostituzione degli impianti e dei mezzi dovrà essere richiesta preventiva autorizzazione alla Regione.

3. L'autorizzazione è soggetta a rinnovo biennale per ogni mezzo adoperato.

4. L'autorizzazione ed i provvedimenti di rinnovo devono essere conservati sull'automezzo e per essere esibiti, a

richiesta, agli organi di vigilanza sanitaria e di polizia.

5. Il trasporto in luogo di cura di infermi affetti da malattie contagiose deve avvenire con le modalità prescritte dall'articolo 133 del regolamento generale sanitario, approvato con R.D. 45/1901.

Art. 33

Vigilanza sulle farmacie

1. Ferma restando l'osservanza della legislazione nazionale e regionale in materia di farmacie aperte al pubblico con gestione pubblica o privata, la vigilanza ed il controllo sulle stesse farmacie sono esercitati, secondo le rispettive attribuzioni, dal Servizio Farmaceutico e dal Servizio di Igiene Pubblica della AUSL competente per territorio.

2. Tutte le farmacie devono essere ispezionate, almeno una volta ogni biennio, dall'apposita Commissione di vigilanza prevista dall'articolo 18 della legge regionale 36/1984.

3. Per la vendita presso le farmacie aperte al pubblico, di prodotti dietetici e di presidi medico-chirurgici devono essere osservate le norme che regolamentano le rispettive materie.

TITOLO II
IGIENE DEGLI AMBIENTI DI VITA,
DI LAVORO E DI USO COLLETTIVO
CAPO I
NORME GENERALI

Art. 34

Strumenti di programmazione urbanistica

1. L'uso e l'assetto del territorio nell'ambito delle norme prescritte dalla legislazione nazionale e regionale é disciplinato dagli strumenti urbanistici in vigore presso il Comune.

2. Per la verifica del piano regolatore generale e degli altri strumenti urbanistici sotto il profilo igienico-sanitario e della difesa della salute pubblica, il Servizio di Igiene Pubblica della AUSL competente per territorio e il Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro devono esprimere obbligatoriamente apposito, separato o congiunto, parere prima che gli strumenti stessi siano portati all'esame del Consiglio comunale. Per gli aspetti di tutela ambientale va, altresì, preventivamente acquisito il parere del competente organo di controllo ANPA / ARPA.

Art. 35

Concessione/Autorizzazione edilizia

1. Fatta eccezione per i casi in cui sia prevista la sola Denuncia di Inizio di Attività (D.I.A.), chi intenda intraprendere la costruzione di un edificio, qualunque sia l'uso cui é destinato, oppure procedere ad opere di ricostruzione, di sopraelevazione, di ampliamento, di modifica di qualsiasi entità, di variazioni d'uso con o senza l'esecuzione di opere, di manutenzione straordinaria di un edificio preesistente o di parte di esso deve, prima dell'inizio dei lavori, presentare domanda al Sindaco secondo le norme e nelle forme all'uopo fissate dal regolamento edilizio e dal presente Regolamento, allo scopo di ottenere la relativa concessione/autorizzazione edilizia.

2. Quando l'opera o le opere sono ricomprese nel campo di applicazione del D.l.vo 494/1996, e successive modificazioni ed integrazioni, dovrà essere attivata la procedura che prevede la nomina del coordinatore della sicurezza per la progettazione ed esecuzione dei lavori.

3. Prima dell'esame della richiesta di concessione / autorizzazione edilizia, l'Unità Operativa del Servizio di Igiene Pubblica deve esprimere parere igienico-sanitario che, ove contrario, dovrà essere motivato.

4. Per gli insediamenti produttivi e, in genere, per i locali da adibire ad uso di attività lavorative o attività commerciali e depositi, quando ne ricorrono i presupposti di cui al DPR 303/56 e D.l.vo 494/1996 e successive modificazioni ed integrazioni, si deve acquisire anche il parere dell'Unità Operativa del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro, prima dell'esame della richiesta di concessione / autorizzazione.

5. Per tutti gli aspetti di tutela ambientale va, altresì, preventivamente acquisito il parere dell'organo preposto al controllo ANPA/ARPA.

6. Per gli edifici ad uso pubblico collettivo, deve essere posta particolare attenzione alla verifica dell'osservanza delle norme contenute nei precedenti commi, nonché delle norme di sicurezza vigenti sulla prevenzione degli incendi e degli infortuni.

7. Tutti i progetti devono essere accompagnati da relazioni tecniche, da disegni e da elaborati dai quali deve essere agevolmente possibile verificare i requisiti dell'opera da realizzare; per gli insediamenti produttivi sarà indispensabile produrre la scheda informativa in uso in questa Regione Puglia.

8. Il rilascio della concessione / autorizzazione edilizia o dell'autorizzazione a lottizzare é subordinata alla presentazione della documentazione tecnica relativa allo smaltimento delle acque reflue e meteoriche nel rispetto della normativa nazionale e regionale vigente.

9. Dell'inizio di ogni lavoro edilizio deve essere fatta sollecita comunicazione, a cura del committente, oltre che ai competenti servizi tecnici comunali, alle Unità Operative del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro, quando d'obbligo.

Art. 36

Abitabilità ed agibilità

1. Gli edifici e le parti di edifici di nuova costruzione, quelli interessati da interventi edilizi di cui al comma 1 del precedente articolo 35, oppure adibiti ad uso ed attività diversi da quelli originari, non possono essere abitati o usati senza il certificato di abilità e/o agibilità del Sindaco. Tale certificato é rilasciato dal Sindaco, a richiesta dell'interessato, secondo le procedure di cui al DPR 425/1994, quando, a seguito degli accertamenti effettuati dall'Ufficio tecnico comunale circa la conformità dell'opera

realizzata rispetto al progetto approvato, dall'Unità Operativa del Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro e dall'organo preposto al controllo di Tutela Ambientale, nell'ambito delle rispettive competenze, risulti:

- a) che i muri siano stati convenientemente prosciugati e non sussistano altre cause di insalubrità;
- b) che siano rispettate tutte le eventuali prescrizioni e condizioni di carattere igienico-sanitario apposte sulla concessione o autorizzazione;
- c) che la costruzione non presenti cause o fattori di insalubrità nei confronti degli utenti di essa, negli ambienti sia interni che esterni;
- d) che siano rispettate le destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
- e) che si sia ottemperato alle norme del presente Regolamento e a quanto prescritto dalle norme vigenti in materia.

2. In sede di rilascio del certificato di abitabilità/agibilità deve essere verificata la rispondenza, in base alle prescrizioni contenute nell'autorizzazione allo scarico e nella concessione / autorizzazione edilizia, delle opere realizzate per lo smaltimento delle acque reflue.

Dell'avvenuto rilascio del certificato di abitabilità / agibilità deve essere data comunicazione agli organi preposti al controllo.

3. Per tutti gli edifici, o parti di essi, costruiti prima del 30/9/1971 per i quali non è mai stato richiesto il certificato di abitabilità/agibilità, né può essere rilasciato ora per allora, potrà essere assunto il certificato di igienicità dei luoghi, riservando la competenza del SIP o del SIP e SPESAL, in modo congiunto, se trattasi di luoghi di vita o di lavoro.

Art. 36 bis

Agibilità di locali interrati e seminterrati

1. I locali seminterrati costituiscono spazi agibili quando possiedono i requisiti previsti nel Regolamento edilizio comunale vigente.
2. Sempre previo parere obbligatorio dell'Unità Operativa del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro, quando dovuto, fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche destinazioni, i locali seminterrati possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone

quali: servizi igienici, magazzini di vendita, uffici, mense, cucine per attività ricettive, esercizi pubblici, laboratori e laboratori artigianali.

3. I locali interrati al 1° livello possono essere utilizzati per le stesse destinazioni di cui al comma 2, ad eccezione delle attività di cucina, solo previo parere obbligatorio dell'Unità Operativa del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro, quando dovuto, e, comunque, con specifico atto di deroga dell'Autorità Sanitaria.

4. In mancanza dei requisiti di cui innanzi, i locali seminterrati ed interrati possono essere adibiti soltanto a locali accessori quali depositi, archivi, ecc...

Art. 37

Vigilanza sull'igienicità ed abitabilità delle abitazioni esistenti ed agibilità dei luoghi adibiti ad uso lavorativo

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

2. La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Servizio di Igiene Pubblica previo accertamento tecnico e viene rilasciata ai fini di preferenza per l'assegnazione di alloggi di edilizia residenziale pubblica. Nel caso di edifici o luoghi adibiti ad uso lavorativo la dichiarazione di antigienicità e/o inagibilità viene rilasciata dal Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro.

3. Un alloggio o un edificio già dichiarato antigienico non può essere rioccupato se non dopo che il competente Servizio della AUSL abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità / nocività. Analoga prevenzione si applica anche per un edificio, o parte di esso, adibito ad uso lavorativo.

4. Il Sindaco acquisito il parere, o su richiesta dei competenti Servizi della AUSL (SIP, SPESAL), può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi di igiene o di igiene del lavoro. Analogamente può dichiarare inagibile un edificio, o parte di esso, adibito ad uso lavorativo, per motivi di igiene o igiene del lavoro.

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

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

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

7. I motivi di igiene del lavoro che determinano la situazione di inagibilità sono le carenze dei requisiti strutturali previste nelle norme di cui al DPR 303/56 e D.l.vo 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 37 bis

Tutela della salute dei minori e degli apprendisti

1. Per quanto attiene alla prevenzione e alla tutela della salute dei minori e degli apprendisti si applicano le norme relative al DPR 977/67 e al DPR 303/56. Gli accertamenti sanitari e periodici sono eseguiti dai Servizi di Prevenzione e Sicurezza del Lavoro, applicando protocolli di sorveglianza sanitaria in relazione alle categorie lavorative interessate.

CAPO II

MISURE IGIENICHE PER I CANTIERI

Art. 38

Disciplina igienica per i cantieri edili

1. In ogni intervento edilizio devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni per garantire l'igiene e l'incolumità dei lavoratori e dei cittadini anche secondo le procedure di cui al D.l.vo 494/96 e successive modificazioni ed integrazioni.

2. La discesa dei materiali di demolizione e di risulta deve avvenire previa bagnatura o a

mezzo di apposite trombe o altri accorgimenti, per evitare il sollevamento delle polveri e la diffusione di rumori molesti al vicinato.

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

4. Durante la costruzione e demolizione di edifici, o in cantieri a lunga durata (lavori stradali e simili), il committente ed il datore di lavoro devono assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici secondo le vigenti norme in materia, nonché idonea scorta di acqua potabile. Gli eventuali servizi igienici provvisori, ad uso degli operatori nei cantieri, devono essere soppressi appena sia possibile sostituirli con altri all'interno dell'edificio.

5. E' vietato l'uso di macchine che provocano rumori molesti; le attività rumorose che, comunque, non possono essere svolte prima delle ore 7 antimeridiane, devono essere sospese dalle ore 13,30 alle ore 15,30 nei mesi di giugno, luglio, agosto e settembre nei centri abitati e nelle zone turistiche. Dette attività devono rispondere alle prescrizioni di cui alla L.447/95 e al DPCM 1.3.1991.

6. Idonei ed accurati sistemi di difesa dall'inquinamento da rumore devono essere attuati nei cantieri posti entro un raggio di 300 metri da ospedali, luoghi di cura, asili, scuole di ogni ordine e grado, case di riposo, biblioteche e luoghi di culto.

Art. 39

Demolizione di fabbricati

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

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

3. E' vietato il deposito nei cortili delle case abitate, e in genere in tutti gli spazi privati, di terra e materiali di rifiuto provenienti dalla esecuzione di opere murarie, per un tempo superiore a 20 (venti) giorni.

4. Entro il termine di cui al comma 3, il proprietario, o l'imprenditore dei lavori, deve provvedere allo sgombero ed al trasporto dei materiali suddetti nelle apposite discariche o luoghi di riutilizzo, secondo quanto disposto dal D.l.vo 22/97.

5. Quando, però, detti materiali siano impregnati di elementi sudici che li rendono maleodoranti, devono essere sgomberati integralmente ed immediatamente, previa disinfezione.

6. Le aree risultanti dalla demolizione dei fabbricati devono essere tenute pulite ed in ordine a cura e spese del proprietario.

CAPO III AREE EDIFICABILI E NORME DI CARATTERE GENERALE

Art. 40

Requisiti di salubrità dei terreni edificabili

1. Non si possono costruire nuovi edifici su terreno che sia servito come deposito d'immondizie, di liquami o di altro materiale insalubre, che abbia potuto comunque inquinare il suolo, se non dopo avere completamente risanato il sottosuolo corrispondente e siano trascorsi almeno 15 (quindici) anni dalla dismissione.

2. Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali si deve convenientemente procedere a sufficiente drenaggio. In tal caso il progetto di costruzione deve essere accompagnato da relazione tecnica corredata del progetto del sistema di drenaggio prescelto.

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

4. Le abitazioni poste al piano terreno devono essere sollevate dal piano campagna di almeno cm 30,00, se non sovrastanti piani interrati.

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

6. È vietato, per le colmate, l'uso di materiali inquinanti.

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

Art. 41

Isolamento termico

1. Nelle costruzioni, i materiali impiegati e lo spessore delle murature devono essere tali da garantire un adeguato isolamento termico

in tutte le stagioni nel rispetto delle norme di cui al comma successivo.

2. Per l'isolamento termico dei nuovi edifici devono essere osservate le norme previste dalla legge 10/1991 e dal DPR 412/1993, e successive modificazioni ed integrazioni.

3. Per gli edifici esistenti, il ricorso a tecniche applicative esterne dovrà essere opportunamente autorizzato.

Art. 42

Difesa dai rumori

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

2. Per i limiti massimi ammissibili di esposizione al rumore negli ambienti abitativi ed in quelli esterni devono essere rispettate le disposizioni contenute nel DPCM dell'1.3.1991 e nella legge 447/1995.

Art. 43

Cortili interni (verificare con regolamento edilizio)

1. L'area dei cortili, ove previsti dagli strumenti urbanistici in vigore, deve essere superiore alla quinta parte della somma delle superfici dei muri che la recingono misurati, questi,

1. in ogni caso, dal pavimento del piano terreno alla sommità delle cornici di coronamento dei muri perimetrali o della gronda e avere una apertura minima di 9-10 metri verso spazi pubblici.

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

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

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

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

dell'arretramento stesso.

1. Nei cortili destinati ad illuminare ed aerare case di civile abitazione é vietato ai proprietari ed ai conduttori aprire finestre di luce o bocche d'aria di locali nei quali vengono esercitate attività che, a giudizio del Servizio di Igiene pubblica previo accertamenti tecnici che si ritengano necessari a mezzo della competente ANPA/ARPA, possono essere causa di insalubrità o arrecare pregiudizio alla salute dei cittadini. Limitatamente ad opere di risanamento di vecchi edifici é permessa la costruzione di cortili secondari o mezzi cortili allo scopo di dare luce ed aria a scale, wc, stanze da bagno, corridoi e ad una sola stanza abitabile per ogni appartamento.

1. Non é ammesso l'affaccio sui cortili secondari di monolocali.

1. I cortili secondari debbono essere facilmente accessibili per le operazioni di pulizia e bonifica e potranno essere consentiti solo quando siano asserviti da accessi facili e sicuri.

Art. 44

Pozzi di luce e chiostrine

1. Può essere consentita, se non in contrasto con gli strumenti urbanistici in vigore, la costruzione di *pozzi luce* e di chiostrine allo scopo di dare luce ed aria alle scale o ai servizi. Ogni lato del pozzo luce e delle chiostrine deve essere facilmente accessibile per le operazioni di pulizia e bonifica.

2. Nei *pozzi luce* e nelle chiostrine non sono ammesse rientranze o sporgenze.

Art. 45

Pavimento dei cortili

1. I cortili ed i pozzi di luce devono avere il pavimento impermeabile in modo da permettere il pronto scolo delle acque meteoriche. Per i cortili che abbiano un'area superiore al minimo regolamentare, basta una superficie pavimentata larga almeno m 1 lungo i muri dei fabbricati, purché sia sempre assicurato il pronto scolo delle acque ed impedita l'infiltrazione lungo i muri.

2. E' vietato ricoprire con vetrate o con altro materiale, anche in precario, cortili al di sopra di aperture praticate per aerare ambienti che non hanno altra diretta comunicazione con l'esterno.

Art. 46

Igiene dei passaggi e spazi privati

1. Per la pavimentazione ed il regolare scolo

dell'acqua dei vicoli e dei passaggi privati, sono applicabili le disposizioni riguardanti i cortili.

2. I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente imbiancati, intonacati, spazzati e sgombri da ogni rifiuto e da qualsiasi deposizione naturale.

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

Art. 47

Umidità interna

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

2. Ove si dovessero verificare condizioni di umidità si deve provvedere alla loro eliminazione a cura e spese del proprietario o di chi ne abbia l'obbligo.

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

Art. 48

Verande e balconi

1. La larghezza relativa al prospetto delle verande non deve essere inferiore alla profondità delle stesse.

2. E' vietato procedere alla chiusura, con vetrate o altro materiale, di verande e balconi quando la chiusura stessa interessa anche una sola apertura di ambienti o servizi.

Art. 49

Misure contro la prevenzione dei ratti

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

Art. 50

Marciapiede

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

di idonea pavimentazione.

Art. 51

Ringhiere e parapetti

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

Art. 52

Canali di gronda

1. Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso cortili e altri spazi coperti, di canali sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico. I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, del diametro interno non inferiore a cm 10,00, da applicarsi esternamente ai muri perimetrali, salvo diversa prescrizione del regolamento edilizio.
2. Le condotte di cui al comma 1 non devono avere né aperture né interruzioni di sorta nel loro percorso e devono essere abboccati in alto alle docce orizzontali delle diverse sporgenze dei tetti.
3. Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.
4. E' vietato immettere nei tubi di scarico delle grondaie i condotti di acqua di bagni e di qualsiasi liquido di altra origine.

Art. 53

Coperture

1. La copertura, sia essa realizzata con tetto piano o con tetto a falda, deve essere sempre eseguita in modo da avere un adeguato grado di coibenza termica nel rispetto delle disposizioni contenute nella legge 10/1991. In nessun caso saranno consentite coperture con vetri che

rompendosi accidentalmente possono dar luogo a proiezioni di schegge.

Art. 54

Condutture di scarico

1. Le condutture di scarico dei servizi igienici devono essere isolate dai muri per essere facilmente ispezionabili e riparabili dall'interno delle unità immobiliari servite e devono essere costruite con materiali impermeabili di diametro adeguato al numero dei servizi igienici serviti; i pezzi o segmenti delle canne di caduta devono essere ermeticamente connessi tra loro in modo da evitare infiltrazioni ed esalazioni.
2. Le condutture di scarico devono essere verticali e prolungate sopra al tetto di almeno m 2,00, coronate da mitria ventilatrice e disposte in modo da non arrecare danno alcuno o molestia al vicinato e sifonate al piede. Non possono mai attraversare allo scoperto locali abitati o adibiti a magazzini di generi alimentari o a laboratori di qualsiasi tipo.
3. Tutti gli acquai, i lavandini, i bagni, ecc. devono essere singolarmente forniti di sifone a perfetta chiusura idraulica, possibilmente scoperto, per rendere facili le riparazioni.
4. Le condutture di bagni, acquai, ecc. devono essere di materiale impermeabile e termoresistente e possono convogliare i liquidi nel tubo di latrine e mai viceversa.

Art. 55

Approvvigionamento idrico

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

Art. 56

Smaltimento liquami

1. Nei nuclei abitati dotati di fognatura dinamica tutte le acque di rifiuto devono essere convogliate nella fognatura, salvo quelle che il competente organo di controllo in materia di tutela ambientale giudichi incompatibili con il trattamento di depurazione centralizzato previsto dal Comune e nel rispetto della normativa dell'Ente gestore. Nei quartieri o borgate ove l'Amministrazione comunale provvede alla costruzione della fognatura dinamica, tutti gli edifici devono essere allacciati ad essa da parte dei proprietari.

2. Per le zone non servite da fognatura dinamica lo smaltimento provvisorio dei liquami provenienti da nuovi insediamenti civili, di consistenza inferiore a 50 vani o 5.000 mc, deve essere realizzato mediante vasca tipo Imhoff o impianto con trattamento biologico. Tali impianti devono avere le caratteristiche funzionali di cui all'articolo 3 del Regolamento regionale 3.11.1989, n. 4.

3. Per i nuovi insediamenti di civili abitazioni di consistenza superiore a 50 vani o a 5.000 mc, realizzati fuori dal perimetro urbano, lo smaltimento provvisorio dei liquami deve essere realizzato mediante impianti di raccolta, trattamento e smaltimento analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature. Non sono consentiti nuovi insediamenti di civile abitazioni entro il perimetro urbano, ove non sia stata già costruita la fognatura dinamica; potrà derogarsi a tale obbligo solo ove il tronco fognario sia stato già realizzato e l'Ente gestore attesti che il tronco è funzionante ma che la messa in esercizio avverrà prima dell'ultimazione della costruzione, ai sensi dell'articolo 7 del regolamento regionale n. 4 del 3.11.1989.

4. Si richiamano, comunque, le disposizioni contenute nel Titolo III, Capo II, del presente Regolamento relative allo smaltimento ed alla tutela dell'inquinamento.

Art. 57

Barriere architettoniche

1. Ai sensi del DPR 503/96 nei fabbricati pubblici, con particolare riguardo a quelli di carattere collettivo-sociale, devono essere attuate le norme intese a facilitare l'accessibilità e la fruizione anche ai portatori di handicap con difficoltà di deambulazione.

2. Al fine di ridurre al massimo le barriere architettoniche, tali norme si applicano agli edifici pubblici, mentre in quelli privati di nuova costruzione, e nei limiti del possibile,

anche in quelli preesistenti, saranno applicate le norme della legge 13/89. Nel caso di interventi edilizi soggetti a concessione o autorizzazione, allorché tale abbattimento non sia possibile, dovrà essere certificato ed attestato con dichiarazione a firma del proprietario; in tali casi dovrà essere segnalato il livello di accessibilità con le indicazioni di legge.

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

4. Deve, inoltre, essere comunque assicurata l'abolizione dei dislivelli esistenti al medesimo piano.

CAPO IV

ABITAZIONI: REQUISITI IGIENICO-SANITARI

Art. 58

Efficacia della normativa

1. Le norme del presente capo si applicano a tutte le nuove costruzioni, le ristrutturazioni, gli ampliamenti e le variazioni di destinazioni d'uso anche se non prevedono l'esecuzione di opere interne.

2. Sono fatte salve le norme tecniche previste negli strumenti urbanistici vigenti, sempre che le stesse non siano in contrasto con disposizioni di legge aventi maggiore efficacia formale.

Art. 59

Classificazione dei locali adibiti ad abitazione privata

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

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

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

Art. 60

Caratteristiche dei locali di abitazione privata

1. L'altezza minima interna utile dei locali adibiti ad abitazione é fissata in m 2,70 riducibili a m 2,40 per i corridoi, i disimpegni in genere, i bagni, i gabinetti ed i ripostigli. Per i locali di piano terra l'altezza minima é quella prevista dal locale Regolamento edilizio e, comunque, non inferiore a m 3,00.

2. Per i locali sottotetto a copertura inclinata l'altezza media deve essere di m 2,70 con minimo in gronda di m 2,00.

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

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

5. Le stanze da letto, il soggiorno e la cucina devono essere provviste almeno di finestra apribile all'esterno.

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

7. I servizi igienici non possono avere accesso diretto nei locali di cui al comma 1 dell'articolo 59 se non attraverso disimpegno, fatta eccezione per i servizi in diretta comunicazione con le camere da letto quando l'alloggio sia dotato di piú servizi di cui uno con accesso tramite disimpegno o corridoio.

8. Ogni appartamento o monolocale ad uso abitazione deve comprendere un locale di almeno 9 mq di superficie o uno spazio adibito a cucina di superficie funzionale allo scopo. In alloggi di superficie netta inferiore a mq 100 sono consentite cucine di dimensioni inferiori purché abbiano accesso diretto da locali di soggiorno di superficie di almeno mq 14.

9. La superficie di tali cucine non deve essere inferiore a mq 5,40 con finestratura non inferiore a mq 1.

10. Sono consentite, inoltre, cucine in nicchia prive di finestra se aperte su un altro locale regolamentare del volume di almeno mc 14 purché la superficie non sia inferiore a mq 5,40 e la nicchia sia dotata di canna di aspirazione di almeno 200 cmq di sezione libera.

11. Nel caso di cucina in nicchia

l'illuminazione e la ventilazione naturali devono essere commisurate alla somma delle superfici del locale abitabile e della cucina in nicchia.

12. Tutte le cucine e le zone di cottura devono avere il pavimento ed almeno le pareti, ove sono le apparecchiature, rivestiti per un'altezza minima di m 2 con materiale impermeabile e facilmente lavabile.

13. Ogni unità edilizia di abitazione, appartamento o monostanza deve essere fornita di almeno un servizio igienico completo di: wc, lavabo, bidet.

14. La stanza da bagno deve avere superficie del pavimento non inferiore a mq 4,50 e una finestra che misuri almeno mq 0,60 di luce libera.

15. Sono ammesse dimensioni inferiori purché con:

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

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

17. Le pareti divisorie delle stanze da bagno e dei locali igienici da altri locali devono avere spessore non inferiore a m 0,10.

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

19. Anche l'antibagno, quando necessario, deve essere dotato di illuminazione e ventilazione naturali, anche indirette, tramite finestra del bagno.

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

21. I vasi di latrina devono essere forniti di chiusura idraulica permanente e di apparecchi di cacciata di portata adeguata.

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

23. I vasi di wc devono disporre di

apparecchio ventilatore del sifone, sfociante in apposita condotta sino al tetto della casa, costituito da tubo indipendente dal tubo di caduta delle acque nere.

Art. 61

Manutenzione e pulizia dei locali di abitazione

1. I locali di abitazione devono essere pavimentati con materiale ben connesso ed a superficie liscia e piana, facilmente lavabili e disinfettabili.
2. I locali di cui al primo comma devono costantemente essere conservati in buono stato di manutenzione e di pulizia.
3. Le pareti non devono essere interamente rivestite di materiale impermeabile.

Art. 62

Illuminazione naturale diretta

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

Art. 63

Illuminazione artificiale

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

Art. 64

Aerazione dell'abitazione

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

alloggi medesimi.

2. Per gli ambienti indicati al comma 1 del precedente articolo 59 deve esserci una finestra di superficie uguale a quella indicata al comma 1 del precedente articolo 62, completamente apribile, tale da garantire, oltre all'illuminazione ed all'aerazione, anche l'affaccio all'esterno.

Art. 65

Aerazione locali accessori

1. La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno della misura non inferiore a mq 0,60 per il ricambio dell'aria.
2. Ove l'abitazione disponga già di una stanza da bagno conforme al comma 1, potrà essere consentita la realizzazione di bagni ciechi, purché dotati di aspirazione forzata. L'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata, intermittente a comando automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.
3. Nei corridoi e nei disimpegni che abbiano lunghezza non inferiore a m 10 o superfici non inferiori a mq 20, indipendentemente dalla presenza di interruzioni (porte o altro), deve essere assicurata una aerazione naturale mediante una superficie finestrata apribile di adeguate dimensioni pari a 1/8 della superficie.

Art. 66

Impianti di condizionamento

1. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare il benessere delle persone nel rispetto delle seguenti caratteristiche:
 - a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona nei locali di uso privato ed a 30 mc/persona nei locali di uso pubblico. I predetti valori possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;
 - b) temperatura di $20 \pm 1^\circ$ C con umidità relativa del 40-60% nella stagione invernale, temperatura operativa compresa tra $25 \pm 27^\circ$ C con umidità relativa del $40 \pm 60\%$, nella stagione

estiva, e, comunque, con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna giudicata idonea, se installati in luoghi di lavoro, dal Servizio di Igiene pubblica e dal Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro;

- c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei sistemi di filtrazione e disinfezione atti ad assicurare che non vi sia possibilità di trasmissione di malattie attraverso l'impianto di condizionamento; detti impianti dovranno essere certificati da tecnico competente e, se installati in luoghi di lavoro, essere autorizzati per l'uso dal Servizio di Igiene pubblica, sentito lo S.P.E.S.A.L.;
- d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad un'altezza di m 2.
2. Le prese d'aria esterne devono essere sistemate, di norma, alla copertura e, comunque, ad un'altezza di almeno m 3 dal suolo se all'interno dei cortili e ad almeno m 6 se su spazi pubblici.
3. La distanza da camini o altre fonti di emissione deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.
4. L'impianto di condizionamento deve essere dotato di strumentazione di tipo automatico per i controlli di sicurezza e di funzionamento.

Art. 67

Impianti di riscaldamento

1. Gli alloggi devono essere dotati di impianto di riscaldamento al fine di assicurare temperature dell'aria tra i 18° C ed 20° C.
2. La temperatura prescritta deve essere uguale in tutti gli ambienti dell'abitazione e nei servizi, esclusi i ripostigli.
3. Gli impianti termici di potenzialità superiore alle 100.000 kcal/h devono essere installati osservando le prescrizioni di cui alla legge 10/91 e DPR 412/93 e successive modificazioni ed integrazioni.
4. E' vietato l'uso di impianti di abbattimento dei fumi funzionanti secondo il ciclo a umido che comporti scarico, anche parziale, delle sostanze derivanti dal processo adottato nelle pubbliche fognature o nei corsi d'acqua.
5. Il materiale che si raccoglie nei dispositivi di abbattimento o di depurazione dei fumi deve essere periodicamente raccolto, asportato e consegnato per lo smaltimento, nel rispetto della normativa vigente per la tipologia del rifiuto, ai servizi di nettezza

urbana, separatamente da altri rifiuti e racchiuso in sacchi impermeabili in conformità del D.l.vo 22/97.

Art. 68

Divieto di uso di apparecchi a combustione

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

Art. 69

Smaltimento dei fumi e dei vapori

1. Per i sistemi di smaltimento dei fumo e dei vapori si richiamano le disposizioni contenute nei successivi articoli 164-165 del presente Regolamento.
2. Gli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione.
3. Sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti, ecc.) che non prevedono l'allontanamento all'esterno di tali prodotti.

Art. 70

Impianto elettrico

1. Qualunque costruzione che contenga locali abitabili deve essere dotata di impianto elettrico che, qualora non esistano prescrizioni contenute in norme speciali in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzato in modo da corrispondere alle regole di buona tecnica documentate da apposita dichiarazione, su carta intestata dell'installatore, con relativa dichiarazione di conformità, ex legge 46/90, alle stesse disposizioni di buona tecnica cui si é fatto riferimento, firmata da un tecnico iscritto all'albo professionale. In Italia le norme CEI (Commissione Elettronica Italiana) sono norme di buona tecnica.
2. Negli edifici sociali gli apparecchi di comando, gli interruttori, i campanelli di allarme manovrabili da parte della generalità del pubblico devono essere posti ad un'altezza massima di m 0,90 dal pavimento ed avere le caratteristiche definite dal citato DPR 503/96 relativo alla eliminazione delle barriere architettoniche.
3. Per le nuove costruzioni, all'atto della richiesta di concessione edilizia, deve essere allegato, unitamente alla documentazione prescritta, lo schema con relazione tecnica dell'impianto elettrico firmato da tecnico abilitato secondo le vigenti disposizioni.

4. Al momento della richiesta di agibilità deve essere presentata la dichiarazione di conformità di cui al precedente comma.

5. Devono essere, comunque, rispettate le norme contenute nella legge n. 46/90.

Art. 71

Utilizzo di bombole e serbatoi di gas

1. Nelle nuove costruzioni residenziali che non siano servite da gasdotto e laddove non si prevede l'uso di altro combustibile, devono essere previste, all'esterno dell'edificio, nicchie per la installazione di bombole di gas. Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.

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

3. Per le installazioni di serbatoi e/o di impianti centralizzati di gas valgono le disposizioni contenute nella legge n. 818 del 7.12.1984 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché le norme di buona tecnica in vigore.

Art. 72

Ascensori

1. Gli impianti di ascensore e di montacarichi devono essere progettati nel rispetto delle norme per la prevenzione degli incendi, laddove richiesto dalla vigente normativa, nonché nel rispetto delle norme per la prevenzione degli infortuni.

2. Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, devono, comunque, essere tali da assicurare il rispetto sia delle suddette norme di prevenzione infortuni sia della speciale legislazione sulla eliminazione delle barriere architettoniche.

Art. 73

Scale

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

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

terreno.

3. Gli infissi delle aperture di ventilazione devono essere apribili agevolmente.

4. I vetri che costituiscono parete devono essere tali da non costituire pericoli per l'incolumità delle persone; qualora siano installati ad altezza inferiore a m 1 dal pavimento devono essere infrangibili e protetti da una ringhiera di altezza almeno di m 1,10.

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

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

7. L'illuminazione artificiale dei vani scala deve assicurare ad ogni pianerottolo livelli di luce non inferiori a 40 Lux.

8. Le pareti dei vani scale devono essere rivestite con materiale non infiammabile.

9. Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa ed essere conformi alla regola dell'arte per alzata e per pedata (non sono da ritenersi conformi alla regola dell'arte le scale a chiocciola; che potranno essere consentite soltanto negli ambienti privati di non uso comune), essere sempre dotate di corrimano di altezza non inferiore a m 0,90 + 1,00 e conservate in buono stato di manutenzione e pulizia.

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

11. La larghezza minima delle rampe e dei pianerottoli al servizio di due piani non deve essere inferiore a m 1,10.

12. Se il fabbricato non è servito da ascensore la larghezza di rampa deve essere aumentata di cm 12 ogni due piani serviti oltre i primi due.

13. Nei casi di scale interne che collegano vani abitativi con cantine, tra piani e sottotetti e negli alloggi tipo "duplex" è ammessa una larghezza di rampa non inferiore a m 0,90.

Art. 74

Soppalchi nei locali abitabili

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

- la proiezione orizzontale del soppalco non

ecceda 1/3 della superficie del locale;

- l'altezza minima ottenuta non scenda sotto i m 2,20 sia superiormente che inferiormente al soppalco stesso;
- i soppalchi siano aperti e la parte superiore sia munita di balaustra;
- la superficie aeroilluminata del locale sia almeno pari alla somma delle superfici spettanti alla parte di locale libero ed alla superficie superiore e inferiore del soppalco medesimo, nel rapporto di 1/8 con la superficie finestrata.

Art. 75

Locali interrati e seminterrati per le abitazioni

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

CAPO V

INSEDIAMENTI AGRICOLI

Art. 76

Caratteristiche delle case coloniche

1. Per casa rurale o colonica si intende una costruzione destinata ad abitazione ed al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista di necessari servizi a quest'ultima inerenti.
2. Le costruzioni rurali adibite ad abitazione sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.
3. Gli edifici rurali possono essere costruiti in corpo unico, comprendente abitazioni e pertinenze, o in più corpi separati
4. Nella costruzione di case rurali bifunzionali devono essere adottati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare la parte residenziale da quella funzionale all'azienda, con le modalità previste dal comma successivo.
5. Le stalle ed altri ricoveri per animali in genere non devono comunicare con i locali di abitazione, se si tratta di case rurali bifunzionali e, ove insistano le finestre delle abitazioni, a distanza inferiore a m 10 in linea orizzontale.

6. Nelle nuove costruzioni e nelle ristrutturazioni non é consentito destinare ad uso alloggio i locali sovrastanti i ricoveri per animali in genere. Nel caso in cui si abbia un unico corpo di fabbrica, i locali per la stabulazione devono essere dotati di ingresso indipendente ed essere separati dai locali contigui con strutture di sufficiente spessore tali e tali da assicurare un'adeguata impermeabilità alle esalazioni, secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni.

7. I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori stagionali devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti dal presente Regolamento per le abitazioni collettive.

8. Vanno prese tutte le precauzioni per impedire l'ingresso di animali nelle abitazioni.

Art. 77

Aree libere

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

Art. 78

Pertinenze per l'attività agricola

1. I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o attività connesse con l'agricoltura devono essere diversi o separati da quelli di abitazione.
2. I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerate con pavimento impermeabile alla pioggia; non saranno richiesti gli ulteriori requisiti previsti dal DPR 327/80 quando le derrate alimentari sono destinate esclusivamente ai lavoratori titolari e dipendenti dall'azienda agricola.
3. Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori, insetti e rettili.
Ove nei locali di cui ai commi precedenti vengano svolte attività lavorative vi devono essere servizi igienici, spogliatoi e docce in numero proporzionale agli addetti secondo la normativa vigente per l'igiene del lavoro.
4. E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, raticidi ed altri presidi, attrezzi e veicoli, oli minerali e carburanti che devono essere sempre

custoditi secondo le prescrizioni di cui ai riferimenti legislativi richiamati ai successivi articoli 175, 176 e 179 del presente Regolamento.

Art. 79

Approvvigionamento idrico

1. Ogni abitazione ed insediamento rurale deve essere dotato di sistema di approvvigionamento e stoccaggio di acqua potabile.

2. Ove non sia possibile assicurare il predetto approvvigionamento mediante rete di distribuzione pubblica, si applicano le disposizioni di cui ai successivi articoli 137, 140, 141, 142, 145 e 146 del presente Regolamento.

Art. 80

Smaltimento liquami domestici

1. Nelle abitazioni e negli edifici rurali si provvede allo smaltimento dei liquami domestici nel rispetto del D.l.vo 152/1999 e successive modificazioni ed integrazioni, delle istruzioni ministeriali e del Regolamento regionale n. 4/89.

2. Gli impianti per lo smaltimento dei liquami devono essere posti a valle ed a distanza di almeno m 10 dai pozzi per l'emungimento di acqua dalla falda freatica, anche ad uso irriguo, nonché dalle cisterne, dai depositi di acqua e dagli abbeveratoi.

3. Al riguardo si applicano, comunque, le norme di cui agli articoli 150, comma 7, e 155 del presente Regolamento.

Art. 81

Ricoveri per animali

1. La costruzione dei ricoveri per animali è soggetta a concessione edilizia da parte del Sindaco che la rilascia, sentito il parere del Servizio di Igiene pubblica per quanto di competenza sotto il profilo igienico-sanitario e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area a) sulla idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffuse degli animali, nel rispetto delle norme del vigente Regolamento di Polizia Veterinaria; l'attivazione dell'impianto è subordinata alle due autorizzazioni del Sindaco che le rilascia previo accertamento favorevole del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area a) e del Servizio di Igiene pubblica, per le rispettive competenze. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, ove ritenuti necessari da parte dell'Autorità Sanitaria,

sarà cura del Servizio di Igiene pubblica acquisire preventivamente il parere del competente organo ANPA/ARPA che potrà essere richiesto sia nella fase di rilascio della concessione edilizia che nella fase di attivazione dell'impianto.

2. L'autorizzazione veterinaria alla gestione deve indicare la o le specie di animali nonché il numero dei capi allevati che possono essere ricoverati, che sarà indicato espressamente dal Medico veterinario che avrà effettuato il sopralluogo.

3. I ricoveri per gli animali devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua, dotati di idonei sistemi di smaltimento di liquami e di protezione contro gli insetti ed i roditori, agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, con pavimentazione impermeabile, protetti dall'umidità del suolo o dal vespaio ventilato almeno a ciottolame e con idonea pendenza verso canaletti di scolo facenti capo ad un pozzetto di raccolta collegato con la fognatura statico-dinamica.

4. Devono avere una cubatura interna di almeno mc 30 per ogni capo di grossa taglia o capi equivalenti.

5. Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono, inoltre, avere superficie finestrata apribile.

6. Per le porcilaie e per stalle, la superficie finestrata deve essere pari ad almeno 1/10 della superficie utile lorda della stalla e le finestre devono essere del tipo a "wasistasse" e, comunque, devono garantire un adeguato ricambio di arie.

7. La ventilazione dell'ambiente va intensificata anche mediante canne di ventilazione attraverso il soffitto di almeno cm 30 di diametro, prevedendone una ogni mc 120 di stalla.

8. L'altezza netta interna dei locali deve essere di almeno m 3,50. Le pareti devono presentare uno zoccolo lavabile alto almeno m 2,00. Detti locali di ricovero degli animali devono essere mantenuti in buone condizioni di pulizia.

9. Le porcilaie devono essere collocate ad almeno m 10 dalle abitazioni e dalle pubbliche strade.

Art. 82

Locali per la mungitura

1. La raccolta, la conservazione, il conferimento, il trasporto, la vendita, l'utilizzo ed il consumo del latte devono avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia. Si

richiamano al riguardo le disposizioni della legge 3.5.1989, n. 169, dei Decreti ministeriali nn. 184 e 185 del 9.5.1991, nonché le istruzioni di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n. 24 del 3.12.1991 (Gazzetta Ufficiale - Serie Speciale - n. 291 del 12.12.1991).

2. In ogni allevamento deve essere previsto un locale per la mungitura separato dalla stalla e dai locali di ricovero degli animali costruito in materiale impermeabile e lavabile sia sul pavimento che per un'altezza di m 2,00 alle pareti, aerato, con protezione contro gli insetti, munito di impianto di acqua potabile e di lavello per il lavaggio delle mani degli addetti nonché dotato di sistemi idonei per la conservazione del latte qualora questo non venga immediatamente conferito.

Art. 83 Concimaie

1. Ogni allevamento di animali deve essere munito di concimaia che, a giudizio del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area a), dovrà avere dimensione proporzionata al numero dei capi allevati.

2. La costruzione e la gestione della concimaia devono essere autorizzate dal Sindaco previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area a) e, ove ritenuto necessario, dalla Autorità Sanitaria, anche dall'ANPA/ARPA in materia di tutela ambientale, ai sensi delle norme vigenti ed in particolare di quanto contenuto nel testo unico delle leggi sanitarie (n. 1265/34), nella legge 10/91, D.l.vo 22/97 nonché le successive variazioni e integrazioni e regolamenti attuativi. Dovranno osservarsi, altresì, le norme di cui al DPR 320/54.

3. La concimaia deve essere collocata ad almeno m 20 dalle abitazioni e realizzata in modo da evitare qualsiasi forma di inquinamento del suolo, del sottosuolo e dell'ambiente esterno.

Art. 84 Animali nel centro abitato

1. Non è consentita la presenza di allevamenti di animali nell'abitato urbano. È consentito detenere presso la propria abitazione esclusivamente animali domestici da compagnia e/o da guardia, se compatibili con i regolamenti condominiali. In ogni caso dalla presenza degli animali di cui sopra non deve derivare alcuna molestia per il vicinato né rischi per la pubblica salute.

2. Le valutazioni a tale riguardo sono di competenza del Servizio di Igiene pubblica.

3. Negli aggregati rurali e nelle civili abitazioni con edificio autonomo e con giardino o cortile di almeno mq 100 può essere consentita di non più di 10 ovaiole o di 10 conigli, previa autorizzazione del Sindaco su conforme parere del Servizio di Igiene pubblica ed Assistenza Veterinaria area a), ove ritenuti necessari dall'Autorità Sanitaria; sarà cura del Servizio di Igiene pubblica acquisire preventivamente anche il parere del competente organo ANPA/ARPA che potrà essere richiesto sia nella fase di rilascio della concessione edilizia che nella fase di attivazione dell'impianto.

4. In fase di accertamento dei requisiti minimi i responsabili dei predetti Servizi o le *Unità Operative* a ciò espressamente preposte dovranno verificare quanto segue:

- distanza di almeno m 10 dalle abitazioni confinanti;
- idoneo sistema di allontanamento delle deiezioni organiche;
- pulizia e lavaggio del cortile o del giardino e del relativo ricovero degli animali;
- mancanza di rischi per l'igiene e la sanità pubblica.

Art. 85 Abbeveratoi e vasche di lavaggio

1. Le acque degli abbeveratoi, e quelle usate per il lavaggio e rinfrescaggio degli ortaggi, devono essere convogliate a sufficiente distanza a valle dei pozzi e possono essere disperse nel sottosuolo.

2. Le suddette attrezzature devono essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere ed a convogliare le acque usate o di recupero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m 25 da pozzi.

3. Le acque usate non devono essere inquinate da microrganismi di origine fecale né da residui di sostanze chimiche, tossiche e nocive.

CAPO VI CARATTERISTICHE DEGLI IMMOBILI DESTINATI AD ATTIVITA' LAVORATIVA

Art. 86

Norme di carattere generale

1. È sottoposto all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari ogni locale e sua pertinenza destinato all'esercizio di professioni, commercio, stabilimenti, officine, laboratori

artigianali, cantieri ed ogni altro luogo di vita e di lavoro ad uso pubblico o privato con potenziale accesso di pubblico, considerando come tali ogni luogo dove si compiono attività di produzione, lavorazione, trasformazione, commercializzazione ed immagazzinamento anche di materiali organici ed inorganici e/o uso di sostanze di qualunque specie, indipendentemente dal numero dei lavoratori addetti. Detto accertamento è previsto, obbligatoriamente, anche per gli edifici e luoghi già dichiarati agibili, intendendosi necessario in ogni tempo e per ogni mutamento potenziale di destinazione.

2. Sono oggetto di vigilanza sanitaria, almeno annuale:

- tutte le scuole materne, gli Istituti di istruzione e formazione professionale ed in particolare quelli che includano nei loro programmi attività a carattere industriale, artigianale, sanitario e commerciale;
- le attività che implicano l'uso continuo e subcontinuo e la esposizione ad agenti fisici non tutelati da leggi dello Stato;
- le attività a domicilio come definite dall'articolo 1 della legge 877 del 18.12.1973;
- le attività agricole e zootecniche come definite dall'articolo 49 del DPR 19.3.1956, n. 303.

Art. 87

Procedure autorizzative: pareri preventivi

1. Chi intenda costruire nuovi insediamenti produttivi o ristrutturare e/o ampliare quelli esistenti deve, all'atto della domanda di concessione edilizia, allegare, oltre a quella richiesta dall'Ufficio Tecnico comunale, la seguente, ulteriore documentazione:

- a) scheda informativa in uso nella regione Puglia, in conformità dell'allegato 9) della Circolare regionale Assessorato alla Sanità n. 1/84 del 27.1.1984;
- b) planimetria in scala 1:100 specificando le destinazioni d'uso dei locali, la disposizione dei macchinari e degli impianti, i posti di lavoro, le attrezzature, i locali, l'illuminazione, l'eventuale presenza di fonti di surriscaldamento o raffreddamento ed ogni altro impianto presente;
- c) relazione su parametri incidenti sul microclima (superficie aeroventilante o refrigerante, ecc.);
- d) relazione tecnica sul ciclo produttivo specificante le materie prime lavorate, le sostanze od i prodotti ausiliari, i prodotti

finiti, i passaggi di lavorazione, le temperature di utilizzo ed ogni altra notizia necessaria alla comprensione dei cicli lavorativi:

- e) relazione sui prevedibili fattori di nocività e sui relativi interventi di prevenzione che si intendono attuare per la sicurezza e l'igiene degli ambienti di vita e di lavoro;
- f) dichiarazione sull'eventuale inserimento dell'insediamento produttivo nell'elenco delle industrie insalubri di cui all'articolo 216 testo unico leggi sanitarie e successive modificazioni;
- g) relazione sulle emissioni in atmosfera;
- h) relazione sugli scarichi e sui sistemi di smaltimento;
- i) relazione sulla produzione di rifiuti, sulla loro classificazione e sulle modalità di stoccaggio e conferimento;
- j) per gli insediamenti produttivi già esistenti che esercitano l'attività in altro luogo, ricadenti nel campo di applicazione dell'articolo 48 del DPR 303/56, la ditta deve presentare la «scheda informativa» di cui è già in possesso quale allegato per la notifica di nuovi insediamenti produttivi o di ristrutturazioni di quelli esistenti fermo restando che la nuova sia comunque debitamente compilata in ogni sua parte, e provvederà ad integrare la documentazione a richiesta del competente Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro.

2. La documentazione di cui al primo comma è indispensabile per una corretta valutazione dell'istanza.

3. Il Comune, ricevuta l'istanza, sottopone la documentazione al Servizio di Igiene pubblica della USL territorialmente competente; all'esito di detto esame e parere l'intero carteggio sarà esaminato dal Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro per il rilascio dei pareri disgiunti di rispettiva spettanza. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale, ove ritenuti necessari da parte dell'Autorità Sanitaria questa provvederà a richiederli contestualmente all'invio dell'intero carteggio, quindi sarà cura del Servizio di Igiene pubblica acquisire, preventivamente all'inoltro allo SPESAL, anche il parere del competente organo ANPA/ARPA che potrà essere richiesto sia nella fase di rilascio della concessione che nella fase di rilascio dell'agibilità.

4. I pareri conclusivi, corredati da eventuali prescrizioni, devono essere allegati alla pratica che, così completata, sarà inviata

all'Autorità Sanitaria per i successivi provvedimenti del Sindaco.

Art. 88

Procedure autorizzative

1. Ad ultimazione dei lavori deve essere richiesta dal legale rappresentante della Ditta la concessione del permesso di abitabilità/agibilità ed autorizzazione all'uso. A tal fine gli organi tecnici comunali, il Servizio di Igiene pubblica ed il Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro, in collaborazione con gli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale ove così espressamente previsto dall'Autorità Sanitaria, effettuano, per le rispettive competenze, i necessari sopralluoghi atti alla verifica:

- della conformità progettuale dei locali;
- del rispetto di tutte le eventuali prescrizioni e condizioni apposte alla concessione, siano esse di carattere urbanistico-edilizio, igienico-sanitario o di altro genere ivi comprese quelle di sicurezza ed infortunistiche;
- del rispetto delle destinazioni d'uso previste nel progetto approvato;
- dell'eventuale presenza di cause o fattori di insalubrità nei confronti dell'ambiente interno ed esterno non emersi in sede di analisi progettuale.

2. Sulla base delle risultanze di detti sopralluoghi possono essere dettate ulteriori prescrizioni al cui rispetto sarà condizionato il rilascio dell'abitabilità/agibilità e destinazione d'uso.

3. Le lavorazioni non possono iniziare prima della concessione dell'abitabilità/agibilità e di destinazione d'uso.

4. Le Unità produttive come definite nell'articolo 86 che ristrutturano la propria attività, che si trasferiscono o si insediano in nuovi locali devono richiedere al Sindaco il rilascio del nuovo certificato/licenza di agibilità e autorizzazione all'uso dell'insediamento presentando la documentazione di cui all'articolo 87.

5. E' facoltà del Sindaco, analogamente a quanto prescritto nell'articolo precedente, concedere l'agibilità e l'autorizzazione all'uso di detti locali previo parere degli organi tecnici comunali, del Servizio di Igiene pubblica e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro della USL nonché degli organi preposti al controllo in materia di tutela ambientale, ove ritenuti necessari da parte dell'Autorità Sanitaria.

Art. 89 **Superficie**

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

Art. 90 **Altezza**

1. L'altezza minima prevista per i locali destinati ad attività lavorative industriali o artigianali é fissata in m 3, salvo deroghe rilasciate dal Competente Organo di vigilanza in applicazione delle vigenti norme speciali del settore, ai sensi del DPR 303/56.

Art. 91 **Illuminazione**

1. I locali di lavoro devono essere convenientemente illuminati a luce naturale diretta salvo deroghe per locali nei quali, per necessità tecniche dell'attività svolta, é necessario un diverso tipo di illuminazione.

2. La superficie illuminante diretta di luce naturale deve essere di almeno 1/8 della superficie del pavimento del locale, salvo diversa indicazione prevista nel Regolamento edilizio comunale vigente.

3. L'intensità, la qualità, la distribuzione delle sorgenti di luce artificiale negli ambienti di lavoro devono essere idonei allo svolgimento dello specifico compito visivo.

4. Nelle postazioni di lavoro ove sia necessaria una illuminazione localizzata, il rapporto tra illuminazione generale e localizzata non deve essere inferiore a 1/5.

5. Devono essere assicurati, anche con adeguati mezzi di regolazione, i valori minimi di illuminazione sul posto di lavoro previsti dalla vigente normativa in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

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

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

8. Negli stabilimenti e negli ambienti in genere devono essere installati mezzi di illuminazione sussidiaria/emergenza da impiegare in caso di necessità (articolo 31 DPR 547/55).

Art. 92
Microclima

1. Nei locali nei quali si svolgono attività lavorative di qualsiasi genere deve essere garantito un ricambio di aria con mezzi naturali o artificiali secondo le disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro.
2. Le aperture per l'aerazione naturale devono essere equivalenti a 1/8 della superficie del pavimento, riducibile fino a 1/6 se vi è idoneo sistema di condizionamento o di ventilazione.
3. Nell'ipotesi di emissione di inquinanti all'interno deve essere installato un idoneo sistema di aspirazione separato dall'eventuale impianto di aerazione artificiale o condizionamento dell'aria.
4. Deve essere garantita, in rapporto all'attività lavorativa svolta, temperatura ed umidità dell'aria compatibili con il benessere termico degli addetti.
5. Il numero dei ricambi d'aria/ora consigliato varia da un minimo di 6-10 per fabbriche in genere e per officine ad un massimo di 20-30 per fonderie, fornaci, forni da pane, lavanderie, sale macchina e caldaia e tintorie e di 30-60 per i locali di verniciatura. Non potranno essere autorizzati insediamenti di laboratori artigianali che producono scarichi atmosferici poco significativi in locali ove l'aerazione non sia integrata da canne fumarie adeguate per numero e portata e ad uso esclusivo del detto laboratorio.

Art. 93

Locali sotterranei e seminterrati

1. Per i locali sotterranei e seminterrati si applicano le disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro.

Art. 94

Servizi igienici

1. Tutti i luoghi di lavoro devono essere forniti di servizi igienici in numero previsto dalle norme vigenti in materia di igiene del lavoro ai sensi dell'art. 39 del DPR 303/56.
2. I servizi igienici devono essere tamponati a tutta altezza e dotati di antibagno con lavandino; la loro altezza minima non deve essere inferiore a m 2,40; le pareti ed il pavimento devono essere lavabili ed impermeabili.
3. Va assicurata un'adeguata ventilazione ed illuminazione naturale. Soltanto in presenza di più batterie di servizi igienici è ammesso l'utilizzo di una sola batteria di servizi igienici con una ventilazione artificiale che assicuri

almeno 20 ricambi/ora con mantenimenti dell'aspirazione, collegata con l'accensione della luce, per tre minuti successivi all'uscita dal servizio.

4. I servizi igienici devono essere collegati attraverso antibagni anch'essi a tutta altezza in modo da evitare percorsi esterni al fabbricato.

5. Devono essere, altresì, installati:

- lavandini; almeno uno ogni 5 lavoratori occupati in un turno;
- docce; ove prescritte ed in ogni altro luogo ove vengono svolte lavorazioni, usati materiali o detenute sostanze che determinano l'inclusione della ditta nell'elenco delle industrie insalubri, nella proporzione prevista dalle vigenti disposizioni in materia.

6. Detti locali devono comunicare con gli spogliatoi e devono essere muniti di apposito spazio antidoccia, riscaldabile durante la stagione invernale, utile per il deposito degli indumenti.

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

8. I servizi igienici, le docce e gli spogliatoi devono essere separati per sesso.

Art. 95

Soppalchi in locali diversi da quelli abitabili

1. Nei locali adibiti ad attività commerciale, lavorativa o produttiva in genere i soppalchi sono ammessi se realizzati a regola d'arte con idonei materiali resistenti osservata, comunque, la vigente normativa in materia di sicurezza e di prevenzione infortuni. Detti soppalchi dovranno essere certificati da tecnico abilitato per la valutazione del carico massimo ammissibile.

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

3. L'altezza, nella parte superiore, non potrà essere inferiore a m 2,40 ed esclusivamente destinati a deposito. La parte sottostante non può essere inferiore a m 2,70 e l'utilizzo dovrà essere autorizzato dal competente Organo di Vigilanza in deroga come previsto dalla normativa speciale di igiene del lavoro.

Art. 96

Barriere architettoniche

1. Per le barriere architettoniche, ove ed in quanto necessario, devono essere applicate le disposizioni contenute nella legge

9.1.1989, n. 13, e suo Regolamento di cui al DPR 503 del 24.7.1996, nonché successive modificazioni ed integrazioni, oltre alle norme contenute nei decreti ministeriali contenenti norme tecniche di applicazione in via di emanazione.

Art. 97

Difesa dagli inquinanti

1. Fermo restando quanto previsto al terzo comma dell'articolo 92 del presente Regolamento, gli inquinanti aerei (polveri, fumi, nebbie, gas, vapori) devono essere efficacemente captati nelle immediate vicinanze del punto in cui si originano ed in modo tale da evitare l'esposizione degli addetti e la diffusione nell'ambiente circostante; essi devono essere prontamente ed integralmente allontanati a mezzo di canne fumarie.

2. Le lavorazioni rumorose soggiacciono alle disposizioni contenute nel decreto legge 277/91, a quelle di compatibilità ambientale ex DPCM 1.3.1991 e successive modificazioni ed integrazioni come dettate dalla successiva legge 447/95 nonché a quelle previste nel presente Regolamento.

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

Art. 98

Autorimesse

1. I locali adibiti ad autorimesse pubbliche devono essere conformi alle norme vigenti in materia d'igiene del lavoro, alla legge n. 818 del 7.12.1984 e successive modificazioni ed integrazioni ed a quanto prescritto dal Servizio di Igiene Pubblica e dal Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro nell'ambito delle rispettive competenze. Detta conformità non è soggetta ad alcun provvedimento autorizzativo sanitario e sarà ritenuto sufficiente, ai fini della tutela pubblica e del lavoro, il conseguimento dei due pareri favorevoli, congiunti o separati, che saranno rilasciati a richiesta dei titolari della ditta.

Art. 99

Locali accessori delle autorimesse

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

forzata o con impianto analogo indipendente.
2. In ogni autorimessa custodita deve essere installato almeno un servizio igienico con antibagno, realizzati secondo le prescrizioni contenute nel presente Regolamento.

Art. 100

Lavanderie

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

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

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

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

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

6. Un settore apposito e separato deve essere destinato a deposito della biancheria sudicia. Deve essere adottata una idonea sistemazione delle macchine lavatrici, delle vasche di lavaggio e risciacquo a compartimenti separati, delle lisciviatrici, degli idroestrattori, degli essiccatori e del reparto di stireria e riparazione, disponendo che le varie fasi del processo di lavorazione procedano in senso unico.

7. Le lavanderie ad umido devono essere fornite esclusivamente ed abbondantemente di acqua potabile.

8. Anche tutti i lavatoi privati e quelli in servizio di collettività, come convitti, ecc., devono corrispondere alle suddette norme e sono sottoposti alla sorveglianza del Servizio di Igiene pubblica territorialmente competente.

9. Gli ospedali, le case di cura ed istituti

devono, in ogni caso, provvedere con propri mezzi ad una corretta disinfezione della biancheria infetta. Di norma queste istituzioni provvedono al lavaggio della biancheria con propria lavanderia; nel caso in cui si ricorra a lavanderie esterne, è compito del Direttore sanitario della AUSL adottare idonee precauzioni ad evitare contagi infettivi e/o contaminazioni da materiali ionizzanti.

10. Le lavanderie a secco, classificate industrie insalubri di seconda classe, devono disporre di locali che, oltre alle caratteristiche di struttura suddetta, abbiano, in particolare, sufficiente cubatura ed adeguato ricambio di aria nel rispetto delle disposizioni di cui al successivo articolo 101. I locali di queste lavanderie non devono essere comunicanti con vani interrati o seminterrati.

11. La ventilazione naturale deve essere assicurata da aperture di adeguate dimensioni a riscontro del vano d'ingresso nel rispetto delle norme del presente Regolamento.

12. Nei locali provvisti di due porte contigue sulla stessa parete, anche quella non riservata all'ingresso deve essere apribile in senso verticale.

13. Quando è impossibile fare aperture di riscontro bisogna provvedere, con opportuni impianti, ad immettere aria dall'alto e dal lato opposto al vano ingresso in quantità tale da garantire nel locale una pressione positiva rispetto all'esterno.

14. In ogni caso i locali devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria all'esterno e bocca di aspirazione sita in basso, in prossimità della macchina lavatrice, mediante idonei elettroaspiratori capaci di espellere in 2 minuti un volume d'aria pari alla cubatura del locale evitando che l'aria allontanata possa penetrare in ambienti vicini; la canna di ventilazione, pertanto, dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

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

16. Durante il funzionamento della macchina, il periodo di asciugamento deve essere protratto fino al recupero totale dell'ultima goccia di solvente contenuta nell'aria di ricircolo interno di condensazione sì che nella successiva fase di deodorazione degli indumenti si abbia ad espellere aria priva di vapori o di altro solvente usato.

17. Per il riscaldamento dei locali di

lavorazione non devono impiegarsi apparecchi a fuoco diretto o, comunque, mezzi irradianti calore ad alta temperatura (bracieri, stufe, resistenze elettriche scoperte e simili).

18. È fatto, inoltre, divieto di tenere e usare solvente in recipienti scoperti, di compiere qualsiasi operazione tecnica all'aperto e sotto tettoie, di fumare nei laboratori.

19. Il personale addetto alle lavanderie a secco deve essere sottoposto, a cura del proprietario, alle visite preventive e periodiche in ottemperanza alle disposizioni vigenti,

20. Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria e deve essere sottoposto alla vaccinazione antitifica.

21. Nelle lavanderie in cui si usano solventi organici di qualunque natura vi devono essere idonei sistemi di captazione e di abbattimento delle emissioni in modo da non arrecare molestie o danno al vicinato.

22. Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depurazione idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi, a valle del presidio depurativo, 10 ppm.

23. Per impedimenti di natura tecnica e per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse e alternative (fognatura).

24. Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

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

25. Nelle lavanderie in cui vi sia produzione di rifiuti classificabili tra gli speciali o tra i tossici e nocivi, gli stessi devono essere stoccati o conferiti a ditte autorizzate e

secondo le modalità prescritte dalle leggi vigenti in materia.

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

27. Alle lavanderie é vietato raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali, o letterecci di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie autorizzate dal Servizio di Igiene pubblica sul cui territorio si svolge l'attività, a prescindere dalla provenienza della clientela.

Art. 101

Insedimenti insalubri

1. Nel territorio comunale sono ammessi insediamenti insalubri di qualunque dimensione e potenziale produttivo purché, all'esito della notifica ai sensi degli articolo 216 e 217 del testo unico leggi sanitarie approvato con regio decreto 27.7.1934, n. 1265, e successiva classificazione, venga rilasciata specifica autorizzazione all'esercizio. L'Autorità Sanitaria trasmettere tempestivamente l'istanza al Servizio di Igiene pubblica che, congiuntamente al Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro, provvede all'esecuzione dei relativi atti tecnico-sanitari.

2. Qualora il numero degli addetti sia superiore a 3 operai, oltre a detta notifica, deve essere adempiuto al disposto dell'articolo 48 DPR 303/56 mediante trasmissione formale della "scheda informativa" al competente Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro che provvederà, congiuntamente al Servizio di Igiene pubblica, all'accertamento delle disposizioni contenute nel prefato testo unico leggi sanitarie mediante redazione di apposito verbale di classificazione ed a impartire le eventuali prescrizioni.

3. Quando nulla osta, acché l'insediamento entri in esercizio, ambedue i Servizi esprimono parere favorevole per l'iscrizione della ditta nel Registro delle Industrie Insalubri trasmettendo all'Autorità Sanitaria ogni utile atto finalizzato al rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'insediamento insalubre da parte dell'Autorità Sanitaria.

4. Per la classificazione delle industrie insalubri si seguono le disposizioni contenute

nel DM 5.9.1994, o successivi decreti di cui al citato articolo 216 del testo unico leggi sanitarie.

5. Potrà derogarsi dalla procedura di acquisizione dei pareri di cui sopra soltanto ove anche la USL di questo territorio provveda a costituire un gruppo di valutazione degli insediamenti insalubri (GRUPPO I.N.P.), costituito secondo le autonome valutazioni dell'Azienda USL, che esprima giudizi valutativi pluridisciplinari purché nell'istituendo gruppo sia incluso almeno un operatore di ogni Servizio del *Dipartimento di Prevenzione*.

6. Le industrie che svolgono attività che comportano rischi di incedenti rilevanti (DPR 175/88 e legge 19.5.1997, n. 137), previa attività tecnico-sanitaria da parte dei Servizi di Igiene pubblica e Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro o GRUPPO N.I.P., dovranno essere autorizzate con formale provvedimento di giunta municipale. Tale provvedimento comunale é richiesto anche per l'espressione dei pareri che sono indirizzati ai competenti ministeri.

CAPO VII

STRUTTURE SOCIO SANITARIE

Art. 102

Presidi ospedalieri

1. Per la costruzione e l'ampliamento dei presidi ospedalieri pubblici e privati vanno osservate le norme contenute del D.C.G. del 20.7.1939 e successive modificazioni ed integrazioni oltre che il vigente DPR 915/1982 e successive modificazioni ed integrazioni nonché quella contenuta nelle relative disposizioni regolamentari di carattere attuativo.

2. Deve essere rispettata la speciale normativa sulle radiazioni ionizzanti e sulla tutela della popolazione riveniente dall'uso delle radiazioni stesse di cui al D.I.vo n. 230 del 17.3.1995 e successive modificazioni ed integrazioni.

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

4. Deve essere anche rispettata la normativa sull'impiego dei gas tossici prescritta dalle vigenti disposizioni di legge in materia, nonché l'osservanza delle circolari ministeriali in ordine alla tutela della salute dei lavoratori subordinati esposti.

5. Per quanto riguarda lo smaltimento dei liquami, devono essere osservate le norme

contenute nel D.l.vo 152/1999 e relativi regolamenti attuativi.

6. Per quanto attiene gli ambienti di lavoro, devono essere osservate le norme di cui al DPR. 303/1956 e D.l.vo 626/1994 e successive modificazioni ed integrazioni.

7. Per le attività impicanti la conservazione, manipolazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande, devono essere osservate le disposizioni contenute nella legge 283/1962, ivi compreso il procedimento amministrativo ex articolo 2) e successive modificazioni ed integrazioni, nonché quelle contenute nel DPR 327/1980 e D.l.vo 155/1997.

8. Il personale addetto alle operazioni di cui sopra é soggetto alla idoneità sanitaria specifica non riassumibile solo negli obblighi ex articolo 33 del DPR 303/156 e articolo 55 del D.l.vo 626/1994.

9. Devono essere osservate tutte le norme all'uopo previste negli strumenti urbanistici locali e relativi regolamenti, nonché tutte le disposizioni attinenti le strutture e le attività ospedaliere, contenute nelle leggi statali e regionali ivi compreso il DPR 503/1996 in ordine all'eliminazione delle barriere architettoniche.

Art. 103

Case di cura private

1. Per le case di cura private devono essere autorizzate dall'Autorità Sanitaria quante volte vengano accertate a mezzo dei competenti Servizi SIP e SPESAL le osservanze alle disposizioni contenute nel DM 5.2.1977, nella legge regionale 30.5.1985, n. 51, e successive modificazioni ed integrazioni nonché le norme di cui al DPR 14.1.1997.

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

Art. 104

Ambulatori e poliambulatori

1. Per gli ambulatori ed i poliambulatori devono essere osservate tutte le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella circolare dell'Assessorato regionale alla Sanità n. 24/17624/412/4 del 25.7.1989, nel DPR 303/1956, nel D.l.vo 626/1994 e nel presente Regolamento ivi compreso il DPR 503/1996 secondo le procedure ex articolo 23 e le deroghe ex art. 19 e DPR 14.1.1997.

2. La sicurezza elettrica deve essere garantita con idonea certificazione e legge

46/1990 con riferimento alla norma CEI osservata.

3. La competenza al rilascio delle autorizzazioni é dell'Autorità Sanitaria che vi provvede previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio di Igiene pubblica e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro espressi sia congiuntamente che separatamente.

Art. 105

Servizi di assistenza per le persone anziane

1. I requisiti igienico-funzionali per gli immobili in cui si svolgono attività di assistenza alle persone anziane, si applicano, osservate le prescrizioni di carattere generale previste dal presente Regolamento, le norme contenute nella legge regionale 31.8.1981, n. 49 e nel Regolamento regionale 9.5.1983, n. 1 contenente standards strutturali e organizzativi dei relativi servizi.

2. Sono anche applicabili, per la classificazione, le istruzioni contenute nella Circolare n. 1667 dell'Assessorato regionale ai Servizi Sociali pubblicata sul B.U.R. n. 169 del 6.11.1986 e successive istruzioni.

Art. 106

Strutture socio - sanitarie

1. Le strutture di assistenza sociale e sociosanitaria ad utilizzazione diurna presso le quali non é previsto il pernottamento degli ospiti, devono possedere le seguenti caratteristiche:

- a) locali ampi, aerati, illuminati e con condizioni micro-climatiche che rispettino le norme igieniche già previste in materia di igiene edilizia dal presente Regolamento e tali da rendere gradevole il soggiorno per gli assistiti ed il personale addetto;
- b) dotazione di arredi e suppellettili funzionali in rapporto alle caratteristiche fisiche e psicofisiche degli assistiti;
- c) locali per l'attesa, il soggiorno, le attività specifiche svolte dagli operatori;
- d) servizi igienici in numero di uno ogni otto frequentatori, distinti per sesso, e in numero minimo di due, oltre a servizi igienici, distinti per sesso, per il personale in numero proporzionale di uno ogni dieci addetti simultaneamente presenti;
- e) nell'ipotesi di somministrazione di pasti, cucine, mense e servizi annessi conformi alle norme del DPR 327/1980, alle norme

in materia del presente Regolamento ed in possesso dell'autorizzazione di cui all'articolo 2 della legge 283/1962 e D.l.vo 155/1997.

2. Tutte le strutture immobiliari di cui al precedente comma nonché gli accessi ai locali devono essere in regola con le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche e con le norme in materia di sicurezza.

3. Per le strutture presso le quali è ammesso il pernottamento degli assistiti, oltre alle disposizioni di cui ai precedenti commi, in mancanza di specifica normativa di settore, devono essere osservate le disposizioni contenute nella normativa regionale richiamata nel precedente articolo 105.

4. Le strutture sociosanitarie di cui ai commi 1 e 3 devono essere munite di specifica autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro.

Art. 107

Ambulatori veterinari

1. Gli ambulatori veterinari, che devono, comunque, rispettare le norme igieniche di carattere generale previste dal precedente articolo 104, devono possedere i seguenti, ulteriori, requisiti:

- a) essere preferibilmente allocati in immobili di tipo unifamiliari;
- b) nell'ipotesi in cui siano allocati in immobili condominiali, devono essere situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada ed essere riservati esclusivamente all'assistenza di animali di piccola taglia;
- c) deve essere previsto un idoneo sistema di smaltimento delle deiezioni prodotte dagli animali assistiti e dei rifiuti, questi ultimi conformemente al D.l.vo 22/1997;
- d) in ogni caso, devono essere adottate idonee misure per garantire la quiete degli abitanti circostanti.

2. Non può essere autorizzato l'esercizio di cliniche veterinarie, con degenza degli animali assistiti, nel centro abitato.

Art. 108

Farmacie

1. Le farmacie sono soggette ad autorizzazione dell'Autorità Sanitaria ex articolo 111 del testo unico leggi sanitarie che viene rilasciata, a seguito degli accertamenti

dei requisiti sottoindicati espletati dai Servizi di Igiene pubblica e Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro che congiuntamente esprimono pareri vincolanti ed obbligatori alla predetta Autorità in tempi brevi al fine di non far decorrere i tempi ex DPR 300/1992.

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

3. Ogni farmacia deve disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici.

4. L'altezza degli ambienti di lavoro e di vendita deve essere almeno di m 3, priva di controsoffittature seppure grigliate. E' vietato destinare a tale uso locali sotterranei o seminterrati.

5. Nei locali di vendita, lo spazio destinato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad 1/3 dell'intera superficie.

6. I sopralchi sono ammessi alle condizioni prescritte dal precedente articolo 95.

7. La farmacia deve disporre di adeguati locali di servizio ed avere una costante e naturale controaerazione oltre ad una buona illuminazione naturale.

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

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

10. Allo stesso fine la farmacia deve essere dotata di frigoriferi ed armadi termostatici in ottemperanza alle indicazioni della vigente Farmacopea Ufficiale.

11. Ove vengano detenute e/o poste in vendita sostanze alimentari o bevande, seppur di tipo dietetico e/o vitaminico, dovranno osservarsi le norme di cui alla legge 283/1962 ivi compreso l'obbligo di possedere l'autorizzazione sanitaria ex articolo 2 della predetta legge. Per la vendita di tali prodotti dovrà essere disposto un autonomo banco e preposto personale in possesso della idoneità sanitaria ex articolo 14 della legge 283/1962.

Art. 109

Depositi di prodotti farmaceutici

1. I depositi ed i magazzini di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici devono essere ubicati in locali aerati, esenti

da umidità e provvisti di accesso diretto da spazio pubblico in modo da assicurare la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.

2. Detti depositi devono essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della Farmacopea Ufficiale e nel rispetto del Decreto Ministero della Sanità del 6/07/1999.

3. Gli ambienti destinati al deposito di sostanze e/o alimenti e bevande sopra descritti devono essere separati ed autonomamente aerati.

4. Gli ambienti destinati al personale devono corrispondere ai requisiti del DPR 11.3.1956, n. 303 e D.l.vo 626/1994 ed alle norme igieniche di ordine generale stabilite dal presente Regolamento.

Art. 110

Esercizi di vendita di presidi medico-chirurgici

1. Per i requisiti igienici dei locali per l'esercizio di vendita dei presidi medico-chirurgici, si applica la disciplina prevista ai commi 2, 3, 4, 5, 6 e 9 del precedente articolo 108 del presente Regolamento.

Art. 111

Strutture di terapia fisica e di riabilitazione

1. Per le strutture di terapia fisica e di riabilitazione, devono essere osservate le prescrizioni di ordine igienico-sanitario contenute nella circolare dell'Assessorato regionale alla Sanità n. 24/17624/412/4 del 25.7.1989, del DPR 303/1956 e D.l.vo 626/1994.

2. L'esercizio dell'attività è soggetto ad autorizzazione sanitaria che viene rilasciata dall'Autorità Sanitaria previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio di Igiene pubblica e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro.

Art. 112

Stabilimenti termali

1. Per l'esercizio di stabilimenti termali e per cure idropiniche, osservate le vigenti disposizioni di legge in materia mineraria per la ricerca delle acque e la determinazione del relativo bacino, si rinvia all'articolo 194 del testo unico leggi sanitarie ed alle norme contenute nel Titolo II del regio decreto 28.9.1919, n. 1924 e successive modificazioni ed integrazioni.

CAPO VIII

STRUTTURE RICETTIVE E TURISTICHE

Art. 113

Alberghi e pensioni

1. Le caratteristiche igienico-edilizie degli alberghi, pensioni, locande, dormitori e simili e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme di cui al regio decreto 24.5.1925, n. 1102 (Regolamento per rendere obbligatoria l'attuazione di migliorie igieniche e sanitarie negli alberghi), modificato con DPR 30.12.1970, n. 1437, nonché dalle disposizioni di cui alla legge regionale 11.2.1999, n. 11 (BUR n. 18 del 19.2.1999).

2. Per l'apertura di tali esercizi è necessaria l'autorizzazione del Sindaco a norma del DPR 24.7.1977, n. 616 previo parere vincolante del Servizio di Igiene pubblica e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro, a norma delle vigenti disposizioni di legge in materia.

3. L'autorizzazione sanitaria ha validità triennale per quegli esercizi di ospitalità le cui caratteristiche siano tali da consentirne l'uso in qualsiasi stagione dell'anno in particolare per quanto concerne la dotazione di mezzi idonei di riscaldamento. Il parere del Servizio di Igiene Pubblica per il rinnovo dell'autorizzazione di cui al precedente comma deve essere reso nel termine di 60 giorni. Qualora nel predetto termine non intervenga un parere negativo l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata, previa presentazione di autocertificazione attestante la sussistenza di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente e fatto salvo, comunque, l'obbligo di uniformarsi alle eventuali prescrizioni dell'Autorità Sanitaria.

4. Quando gli alberghi e gli altri esercizi restino chiusi per oltre 3 mesi, i titolari hanno l'obbligo di comunicare la data di riapertura degli esercizi stessi almeno 60 giorni prima al Servizio di Igiene Pubblica il quale dovrà effettuare i prescritti controlli. La riapertura è subordinata al parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica, da comunicare al Sindaco. Tale parere deve essere reso nel termine di 30 giorni dalla comunicazione della data di riapertura; ove nel termine suindicato non intervenga un parere negativo, l'autorizzazione si intende tacitamente rinnovata sempre che venga contestualmente dal richiedente la sussistenza di tutti i requisiti

di legge in materia di igiene e sanità pubblica. Qualora la chiusura si protragga per oltre 1 anno, dovrà essere richiesto il rilascio di nuova autorizzazione.

5. Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali ed attrezzature per la somministrazione agli ospiti di alimenti e bevande quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature ed il personale sono soggetti alla disciplina ed ai controlli previsti dalla legge 30.4.1962 n. 283 e dal DPR. 327/1980. Il restante personale che presta servizio negli alberghi, nelle pensioni, nelle locande non può essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente, o, comunque, non anteriore a tre mesi dalla data di assunzione, rilasciato dal Servizio di Igiene Pubblica, attestante la sana costituzione e l'esenzione da malattie contagiose.

6. In conseguenza, è fatto divieto ai proprietari o conduttori degli esercizi sopra menzionati di assumere, a tempo determinato o indeterminato, personale sprovvisto del dovuto certificato. Tale certificato è obbligatorio anche per i proprietari o conduttori nonché per le persone della loro famiglia, qualora prestino sistematicamente servizio negli esercizi stessi.

7. Il personale in servizio presso le strutture previste dal presente articolo, qualora contragga una malattia infettiva o diffusiva, deve informare il proprio datore di lavoro. Tale personale deve essere immediatamente allontanato dal lavoro. Il personale stesso, per poter tornare in servizio, dovrà sottoporsi al controllo del Servizio di Igiene Pubblica.

8. Nel caso di interruzione del servizio, per malattia o per altre ragioni, per un periodo superiore a 3 mesi, il personale, prima di riprendere il servizio, dovrà sottoporsi a controllo.

9. Si osservano, in ogni caso, le disposizioni dell'articolo 14 del regio decreto 24.5.1925, n. 1102, e successive modificazioni.

10. Gli alberghi, le pensioni e le locande devono avere accesso diretto ed esclusivo dalla pubblica via o, comunque, da spazi di uso pubblico e non possono essere ubicati all'interno di fabbricati destinati ad abitazioni private. Restano salve le autorizzazioni già rilasciate alla data di entrata in vigore del presente Regolamento. Le autorizzazioni già rilasciate a strutture non in possesso dei requisiti possono essere rinnovate su motivata e documentata richiesta degli

interessati soltanto per un ulteriore periodo non superiore a 3 anni.

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

12. Per i servizi igienici si applicano le norme previste dal presente Regolamento e, per l'igiene del lavoro, le norme contenute nel DPR 303/1956 e D.l.vo 626/1994.

Art. 114

Affittacamere

1. L'attività di affittacamere deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole e vincolante del Servizio di Igiene Pubblica.

2. Le camere di affitto, in ogni caso, devono corrispondere alle prescrizioni in vigore per l'edilizia residenziale privata, nonché dalle disposizioni di cui alla legge regionale 11.2.1999, n. 11 (BUR n. 18 del 19.2.1999).

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

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

Art. 115

Abitazioni collettive

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

- a) dormitori, distinti per sesso, con una superficie non inferiore a mq 6 e mc 18 per ogni posto letto, riducibili a mq 5 e mc 15 per strutture destinate a minori di anni 12;
- b) refettori con una superficie di mq 1,20 per ogni utente, riducibili a mq 0,80 per strutture destinate a minori di anni 12;
- c) cucina di superficie non inferiore mq 0,25 per ogni utente e, comunque, non inferiore a mq 16, dotata di celle frigorifere e dispense;
- d) gruppi di servizi, distinti per sesso, composti di un servizio igienico ogni 6 persone, un lavabo ogni 3 ed una doccia ogni 6. Le latrine devono essere aerate ed illuminate direttamente dall'esterno e disimpegnate da un ampio antibagno;
- e) locale con guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali convenientemente aerato;

- f) lavanderia o, in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sporca;
 - g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da un ambulatorio ed una infermeria con un letto ogni 25 utenti, sistemati in camere da non più di 4 letti e dotati di servizi propri e distinti per sesso;
 - h) locali di isolamento per eventuali episodi di malattie infettive con annesso, separato servizio per disinfezione e disinfestazione per biancheria e suppellettili.
2. Tutti gli ambienti devono corrispondere alle prescrizioni delle norme dell'edilizia residenziale, nonché dalle disposizioni di cui alla legge regionale 11.2.1999, n. 11 (BUR n. 18 del 19.2.1999).
3. In tutte le abitazioni collettive devono osservarsi le disposizioni di cui al D.C.G. 20.5.1928 ed articolo 28 DPR 10.6.1955, n. 854, per la lotta contro le mosche ed altri artropodi vettori.
4. L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro.

Art. 116

Dormitori pubblici

1. I locali destinati a dormitori pubblici notturni devono essere separati per i 2/3 e devono avere:
- a) le pareti rivestite, sino a m 2 dal suolo, di materiale di facile pulitura;
 - b) I letti distribuiti in modo che corrisponda almeno mq 6 di superficie e mc 18 per posto letto;
 - c) un servizio igienico almeno per ogni 6 letti;
 - d) un servizio per la disinfezione e disinfestazione dei panni, della biancheria e dei letti nonché un servizio per la bonifica individuale;
 - e) l'allacciamento alla rete idrica urbana ed un numero di rubinetti con lavandini necessari alla pulizia del corpo in ragione di un lavandino per ogni 6 ospiti.
2. Tutti i locali devono essere tenuti con la massima pulizia, illuminati con luci notturne ed uniformati a tutte le regole dell'igiene.
3. Se qualcuno degli alloggiati viene colpito da malattia, il conduttore è obbligato a richiedere l'intervento medico per i primi e più urgenti soccorsi.
4. L'apertura è autorizzata dal Sindaco su parere favorevole del solo Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 117

Villaggi turistici

1. Si definisce villaggio turistico una struttura fissa ove sia possibile il soggiorno ed il pernottamento degli ospiti, l'erogazione e la somministrazione di pasti e bevande, l'esercizio di attività ludiche, sportive quant'altro possa essere considerato utile a fini ricreativi, d'impiego del tempo libero o per lo svolgimento di attività d'interesse sociale. Si applicano, in materia, anche ai fini della loro classificazione, le disposizioni contenute nella legge regionale 11.2.1999 n. 11 (BUR n. 18 del 19.2.1999).
2. L'apertura e la gestione dei villaggi turistici è subordinata, tra l'altro, anche alla richiesta ed al rilascio di apposita autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco su parere favorevole e vincolante del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, ove espressamente richiesto dall'Autorità Sanitaria prima dell'invio della pratica alla AUSL, sarà cura del Servizio di Igiene Pubblica acquisire preventivamente il parere ANPA/ARPA. Detta richiesta deve essere corredata da elaborati tecnici comprendenti le planimetrie dell'insediamento, i disegni relativi agli impianti e le relazioni tecniche su tutte le attività da svolgersi.
3. L'autorizzazione di cui al comma 2 è soggetta a rinnovo annuale. Decorsi 60 giorni dalla data della richiesta, sempre che sia intervenuto il provvedimento di rinnovo, l'autorizzazione sanitaria si intende tacitamente rinnovata a seguito di presentazione al competente Servizio della Azienda USL di autocertificazione attestante il permanere di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti per il rilascio dell'autorizzazione. E', comunque, fatto obbligo alle Aziende USL di procedere sollecitamente ai necessari controlli.
4. L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente comma 2 deve essere successiva e condizionata al rilascio di eventuali altre autorizzazioni sanitarie con particolare riferimento:
- a) alla normativa dello approvvigionamento idrico;
 - b) alla normativa in materia di smaltimento di liquami di fogna ed autorizzazione agli scarichi;
 - c) alla normativa sulla ricettività alberghiera;
 - d) alla normativa sugli alimenti e bevande;
 - e) alla normativa sull'igiene e sicurezza del

lavoro;

- f) alla normativa antinfortunistica;
- g) alla normativa sui pubblici spettacoli;
- h) alla normativa in materia di barriere architettoniche;
- i) alla normativa sulla balneazione;
- l) all'osservanza delle norme contenute nel presente Regolamento, nel caso vengano svolte attività equestri o, comunque, attività che prevedano il soggiorno e la presenza di animali;
- m) all'osservanza di quanto prescritto dal presente Regolamento in materia di smaltimento di rifiuti solidi;
- n) all'osservanza della normativa antincendio.

5. E' fatta, comunque, salva la vigente normativa statale, regionale e locale in materia di altre eventuali attività soggette a rilascio di autorizzazioni specifiche.

6. I villaggi turistici, in ogni caso, devono essere dotati di:

- a) approvvigionamento idrico di almeno 300 litri per persona e per giorno, di cui almeno un terzo con caratteristiche conformi al consumo umano; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi di pulizia e di ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti, deve essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione;
- b) sistema di trattamento completo delle acque reflue a norma del D.l.vo 152/1999 e di quant'altro previsto dal presente Regolamento;
- c) sistema idoneo di raccolta e conferimento dei rifiuti, comprendente locali per lo stoccaggio provvisorio degli stessi non superiore a 24 ore a temperatura mediamente di 15°, nel rispetto delle norme contenute nella legge 915/1982 e di quant'altro previsto al riguardo dal presente Regolamento e, dal Regolamento comunale sui rifiuti. La prescrizione relativa ai locali per lo stoccaggio provvisorio dei rifiuti è da intendersi valida sempre che compatibile con le norme urbanistiche vigenti;
- d) gruppi elettrogeni che alimentino un sistema di illuminazione di sicurezza su tutta la superficie del villaggio, con particolare riguardo agli impianti tecnologici;
- e) infermeria di superficie non inferiore a mq 16, con medico responsabile ed un infermiere professionale quest'ultimo

presente nel villaggio 24 ore su 24, nell'ipotesi in cui il complesso turistico sia in grado di ospitare un numero di persone superiori a 500 unità e nel caso la struttura stessa disti più di Km 10 dal più vicino centro abitato provvisto di regolare servizio di guardia medica. Per le strutture con capacità ricettiva superiore alle 1.000 unità, compresi i lavoratori residenti, è obbligatoria la presenza, 24 ore su 24, anche di un medico. Per le strutture con capacità ricettiva al di sotto delle 500 unità, o distanti meno di Km 10 da un centro abitato provvisto di guardia medica, è obbligatorio un armadio di pronto soccorso munito di quei presidi che verranno indicati e verificati al momento del rilascio dell'autorizzazione dal Servizio di Igiene Pubblica della USL competente per territorio. Resta nella facoltà dei titolari di più villaggi contigui con distanza, comunque, non superiore a Km 2, di consorzarsi per la gestione delle modalità di erogazione dell'assistenza sanitaria conforme alle prescrizioni del presente articolo, fermo restando che per la determinazione dell'assetto organizzativo si fa riferimento alla somma delle singole capacità ricettive;

- f) servizi igienici a servizio delle camere di soggiorno, nel rispetto delle norme previste per la ricettività turistica all'aperto nonché di gruppi di servizi per le aree destinate ad attività comuni e sportive secondo le norme al riguardo previste dal presente Regolamento.

Art. 118

Campeggi

1. Per l'apertura e la gestione dei campeggi, nonché per la loro classificazione, si osservano le disposizioni contenute nella legge regionale 11.2.1999 n. 11 (BUR n. 18 del 19.2.1999).
2. Per quanto non previsto dalle disposizioni indicate nel 1° comma, si applica la normativa statale, regionale e locale nonché quanto contenuto nel presente Regolamento.
3. L'apertura e la gestione dei campeggi e delle strutture agli stessi assimilabili è subordinata, tra l'altro, alla richiesta ed al rilascio di specifica autorizzazione sanitaria da parte del Sindaco previo parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica della USL. Tale autorizzazione ha carattere generale.

Art. 119

Soggiorno di vacanza per minori

1. I locali e gli immobili da adibire a soggiorno di vacanza per minori sono soggetti ad autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco su conforme parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica della USL, al quale compete anche la vigilanza igienico-sanitaria.
2. Per i predetti soggiorni di vacanza per i minori si applicano le disposizioni contenute nel precedente articolo 115.
3. Tutte le attività, comprese quelle di ristorazione, sono soggette alla specifica normativa statale, regionale e locale in materia ivi compresa quella prevista dal presente Regolamento.
4. Nelle ipotesi di integrazione di soggetti portatori di handicap, devono essere osservate tutte le disposizioni contenute nella speciale normativa ivi compresa quella relativa all'eliminazione delle barriere architettoniche.
5. Le attività di integrazione socio-sanitaria dei soggetti portatori di handicap devono essere svolte da personale specializzato d'intesa con i servizi riabilitativi della USL.
6. Deve essere, in ogni caso, assicurata l'assistenza medica, infermieristica e sociale.

CAPO IX STRUTTURE SPORTIVE PER IL TEMPO LIBERO Art. 120

Locali di pubblico spettacolo

1. I teatri, i cinema ed in genere tutti i locali adibiti a pubblici spettacoli devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero dei posti e ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici o con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura non deve essere, in ogni caso, inferiore a mc 4 per persona.
2. Ogni locale di cui al precedente comma deve essere provvisto di almeno 2 servizi igienici, preferibilmente del tipo alla turca, con regolare antibagno, divisi per sesso, fino a 200 possibili utilizzatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di 100 pubblici utenti.
3. Ogni servizio igienico, distinto per i due sessi, compresi gli ambienti destinati agli orinatoi, deve essere preceduto da un antibagno munito di un lavabo ad acqua corrente, scarico libero a chiusura idraulica, corredato di erogatore di sapone liquido o in polvere e di sistema di asciugatura elettrico o monouso.

4. Tanto il locale wc che l'antibagno devono essere ventilati direttamente dall'esterno.
5. Ogni struttura deve, in ogni caso, disporre di almeno un servizio igienico accessibile a portatori di handicap, secondo le vigenti disposizioni in materia di barriere architettoniche.
6. Ogni locale di ritrovo, o esercizio, o stabilimento deve essere dotato di impianto di acqua potabile con rubinetti di erogazione a zampillo, a disposizione dei frequentatori ed in numero adeguato alla ricettività del locale.
7. Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere tali da garantire una immissione di aria esterna non inferiore a mc. 30 per persona e per ora.
8. La velocità di immissione e di estrazione dell'aria nelle zone occupate dal pubblico, dal pavimenti fino all'altezza di m 2, non deve superare, in ogni caso, m 0,7 al secondo.
9. Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere le seguenti condizioni ambientali di benessere:
 - d'estate: temperatura interna non inferiore di oltre 7° C rispetto all'esterno; umidità relativa compresa tra il 40 e il 50%;
 - d'inverno: temperatura interna tra 18 e 20° C.; umidità relativa compresa tra il 40 e il 50%.
10. Termometri ed igrometri di controllo devono essere installati in almeno due punti del locale opportunamente stabiliti.
11. Nei locali di cui al presente articolo é fatto divieto di fumare e devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta «vietato fumare», in numero non inferiore a 3, disposti almeno 2 all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno 1, sempre ben visibile, nell'ingresso, salvo il disposto del D.l.vo 493/1996 e successive modificazioni ed integrazioni.
12. Per quant'altro non previsto nel presente articolo valgono le disposizioni generali del presente Regolamento e del Decreto Ministero dell'Interno 19.8.1996 riguardante l'approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, costruzione ed esercizio dei locali di intrattenimento e di pubblico spettacolo, nonché tutte le norme di sicurezza, anche costruttive e di arredamento, prescritte dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza pubblica e di protezione civile.
13. Sono fatte salve le prescrizioni in materia

impartite dalla Commissione provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo e la competenza, in materia, dei Vigili del Fuoco.

14. I posti a sedere devono distare dallo schermo almeno quanto la metà del diametro trasversale dello schermo e, comunque, mai meno di m 6, se disposti sul fronte dello schermo; quelli disposti lateralmente al fronte dello schermo devono distare almeno quanto $\frac{1}{4}$ del diametro trasversale dello schermo.

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

16. L'impianto acustico deve essere disposto in modo da assicurare una buona udibilità in ogni punto della sala senza produrre fenomeno di eco e distorsione e tale che la intensità della energia sonora al di fuori della sala stessa non rechi incomodo o molestia al vicinato. Devono porsi in atto opportune schermature alla diffusione sonora dall'interno all'esterno e viceversa, ai sensi del DPCM 1.3.1990 ivi compreso il DPCM 6.10.1997 quali disposizioni ex articolo 2 della legge 447/1995.

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

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

19. Nelle sale cinematografiche é vietata la consumazione di alimenti e bevande. E' consentita la vendita di tali generi e sostanze soltanto il locale separato, all'uopo specificatamente destinato all'uso, previa separata autorizzazione sanitaria ex articolo

2 legge 283/1962 richiesta e conseguita nelle forme e nei modi di cui ai successivi articoli.

20. Qualora il Presidente della Commissione provinciale di Vigilanza sui pubblici Spettacoli deleghi il Sindaco per l'attività di accertamento dei requisiti ed al rilascio di agibilità, il componente del Servizio di Igiene Pubblica che vi partecipa assume gli accertamenti igienico-sanitari restando referente e responsabile solo di essi, fermo restando le competenze tecniche degli altri componenti che il Sindaco vorrà assumere o intenderà assumere.

Art. 121

Impianti all'aperto e chiusi

1. Per la costruzione di impianti sportivi all'aperto e chiusi si applicano le disposizioni previste in materia dalle vigenti leggi statali, regionali e regolamenti sugli impianti stessi, fatte salve le norme sulla sicurezza di cui al DM dell'Interno 25.8.1989 e DM 18.3.1996, nonché la normativa vigente in materia di Commissione di Vigilanza sui pubblici spettacoli e quella sulla protezione civile.

2. Sono fatte salve tutte le norme previste dal presente Regolamento per tutte le attività collaterali all'esercizio degli impianti.

3. Ogni impianto deve essere dotato di almeno 2 servizi igienici con regolare antibagno, divisi per sesso, fino a 200 possibili spettatori con l'aggiunta di un ulteriore servizio per ogni successivo incremento di 200 altri utenti.

4. Gli impianti sportivi devono essere muniti di spogliatoi di sufficiente ampiezza in rapporto agli sport praticati, in numero di almeno uno per ogni squadra, con dimensioni di mq 3 per ogni unità, nonché piastrellati per un'altezza di m 2 e muniti di docce e servizi igienici, realizzati secondo le norme contenute nel presente Regolamento.

5. Per tutto quanto non previsto dal presente articolo e dall'articolo 120, si applicano, in quanto compatibili con le particolarità costruttive dei singoli impianti, le disposizioni contenute nel DM 10.9.1986 (Gazzetta Ufficiale 215 del 16.9.1986).

6. Quando l'esercizio dell'attività non rientra nel campo di applicazione della legislazione di cui sopra, ma resti soggetta all'autorizzazione amministrativa di cui al punto 5) del vigente Regolamento di Polizia amministrativa, dovrà essere richiesta apposita autorizzazione sanitaria prima del rilascio dell'autorizzazione amministrativa ex articolo 19 del DPR 616/1977. L'Autorità

Sanitaria, prima di rilasciare l'autorizzazione sanitaria, dovrà acquisire preventivamente il parere del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro.

Art. 122

Circoli culturali e ricreativi

1. I circoli ricreativi e culturali devono essere allocati in ambienti che rispettino le norme previste dal presente Regolamento in materia di igiene abitativa e collettiva e di abbattimento delle barriere architettoniche, igiene del lavoro e prevenzione infortuni.
2. Detti circoli devono essere ubicati in locali posti al piano terra o sopraelevato con accesso diretto dall'esterno. Possono trovare collocazione anche nei piani superiori a condizione che non siano confinanti con appartamenti ad uso abitativo e, nel caso confinino con locali ad uso ufficio o a studi professionali, non siano frequentati durante i normali orari ad uso degli stessi.
3. I circoli ricreativi e culturali non possono essere tenuti in esercizio in locali interrati o seminterrati.
4. E' obbligatoria una dotazione di servizi igienici adeguata e proporzionata al numero dei frequentatori, che non potrà essere inferiore ad un servizio igienico ogni 25 persone, diviso per sesso.
5. L'apertura di circoli culturali e ricreativi anche privati, in relazione alla loro destinazione d'uso, è subordinata all'autorizzazione dell'Autorità Sanitaria previo pareri vincolanti del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro fatte salve, in separata sede e momento valutativo, le attività di pertinenza del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione.

Art. 123

Arene estive

1. L'apertura e la gestione delle arene estive soggiacciono alla normativa sui pubblici spettacoli.
2. Il piano di calpestio delle arene estive deve essere compatibile con il massimo carico possibile ed accidentale, pianeggiante, eventualmente il lieve pendenza, non superiore mai al rapporto 1/20, senza asperità e senza avvallamenti che possano costituire causa di inciampo, senza polvere sollevabile o fango.
3. Sono proibiti i gradini nelle corsie. Scale o gradini di accesso al locale ed ai palchi

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

4. Dette norme non si applicano alle arene appositamente costruite secondo le norme vigenti per le sale cinematografiche con pareri preventivi valutati positivamente da ogni organo preposto.
5. Entro il recinto in prossimità dei confini dell'arena non devono trovarsi scoli di acqua, depositi di rifiuti, sorgenti di esalazioni moleste o nocive o altre fonti di insalubrità ambientale.
6. Entro l'arena non possono essere depositati materiali o attrezzature non strettamente attinenti all'attività propria del locale.
7. Per quanto concerne i servizi igienici si richiamano le disposizioni contenute nell'articolo 120, commi 2, 3 e 4 del presente Regolamento.
8. Si applicano le disposizioni contenute nei commi 14, 15, 16, 17, 18 e 19 dell'articolo 120 del presente Regolamento.

Art. 124

Palestre e Istituti di ginnastica

1. L'apertura di palestre e istituti di ginnastica ad uso diverso da quello scolastico è autorizzata dal Sindaco, acquisito l'obbligatorio e vincolante parere del Servizio di Igiene Pubblica.
2. Tutti i locali delle palestre e degli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso cui sono destinati, devono essere dotati di ventilazione diretta assicurata da apertura di superficie non inferiore a 1/8 di quella del pavimento; nel caso in cui non fosse possibile disporre di adeguata ventilazione naturale l'areazione può essere integrata, su parere del Servizio di Igiene Pubblica, con la ventilazione artificiale dei locali nella misura di almeno 30 mc aria / persona / ora, tranne nei locali interrati e seminterrati ove di norma non è consentito l'esercizio di dette attività. Tuttavia, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica, l'utilizzazione di locali sotterranei e seminterrati potrà essere autorizzata per tale esercizio, se negli stessi sono verificate le condizioni previste dal vigente Regolamento edilizio.
3. Il parere di cui sopra deve tenere conto in ogni caso delle caratteristiche strutturali dei

locali rispetto al tipo di attività svolta, alle condizioni microclimatiche (illuminazione, umidità, rumore, ionizzazione dell'aria, ecc.) e di sicurezza. Si deve, comunque, rispettare un'altezza minima di m 3,00 senza controsoffittatura seppur costituita da grigliato aperto e deve essere prevista una uscita di sicurezza, oltre l'ingresso principale, quando le presenze al loro interno superano le 100 unità. Dette strutture non possono di norma essere allocate in ambienti interrati e seminterrati, salvo quanto previsto al comma precedente e, quando accessibili direttamente a mezzo di rampe aperte, dovranno essere dotate di scale conformi alla regola dell'arte per alzata e per pedata.

4. Tutte le palestre e gli istituti di ginnastica, indipendentemente dall'uso cui sono destinati, devono assicurare la presenza di un direttore tecnico in possesso del diploma di professore di educazione fisica rilasciato dall'ISEF e disporre di spogliatoi, distinti per sesso, di superficie non inferiore a mq 20. Per ciascun utente presente devono essere disponibili non meno di mq 1 di superficie all'interno dello spogliatoio. Devono, in ogni caso, essere provvisti complessivamente di almeno 2 wc, 2 lavabi e 6 docce; tale dotazione deve essere integrata nella misura di una doccia per ulteriori 10 frequentatori oltre i primi 2, un wc ogni ulteriori 10 frequentatori ed un lavabo ogni ulteriori 20 frequentatori.

5. Qualunque altro intervento di tipo curativo effettuato deve prevedere la presenza di un direttore medico nonché di personale professionalmente abilitato all'esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle corrispondenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie (terapisti delle diverse specialità, massofisiochinesi-terapisti, massaggiatori, ecc.).

6. Tutti gli impianti previsti dal presente articolo devono osservare le disposizioni vigenti in materia di barriere architettoniche nonché quelle previste dalle vigenti disposizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro. Ove vengano praticati interventi di tipo curativo, gli impianti devono adeguarsi, altresì, ai requisiti ed agli standards previsti per gli impianti destinati ad attività sanitarie ed assistenziali.

Art. 125

Parchi giochi

1. I parchi giochi sia pubblici che privati con accesso al pubblico o usati da associazioni di

qualsiasi natura, devono essere realizzati in zone lontane da fonti di inquinamento.

2. Devono essere recintati o, comunque, presentare accorgimenti tali da evitare l'ingresso di autoveicoli, motoveicoli ed altri mezzi a motore.

3. Deve essere evitata anche la possibilità che i minori possano facilmente raggiungere le vie di traffico all'esterno.

4. Tutti gli impianti in esercizio nei parchi giochi devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza.

5. Devono essere previsti e posti in opera servizi igienici in numero proporzionato al bacino di utenza di riferimento secondo le disposizioni all'uso impartite dal Servizio di Igiene Pubblica della USL competente per territorio.

6. L'eventuale gestione di chioschi o locali per la ristorazione e la vendita di alimenti e bevande è subordinata all'osservanza delle prescrizioni in materia del presente Regolamento e della relativa normativa statale e regionale i cui procedimenti istruttori, non amministrativi ma tecnico-sanitari, saranno svolti dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione.

7. Sono comunque fatte salve, ove ed in quanto necessarie, le prescrizioni della Commissione di vigilanza sui pubblici spettacoli, se ed in quanto ricadenti nel campo di applicazione della relativa normativa.

Art. 126

Piscine

1. Per quanto attiene la disciplina delle caratteristiche costruttive, di manutenzione e di gestione delle piscine di uso pubblico, si applicano le norme emanate dal Ministero della Sanità: atto di intesa tra Stato e Regioni relativo agli aspetti igienico-sanitari concernenti la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine ad uso natatorio, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 39 del 17.2.1992, S.O. n. 32, in conformità ai provvedimenti ed alle direttive nazionali e regionali. L'apertura di piscine, sia aperte al pubblico che facenti parte di complessi turistici, deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene Pubblica della USL

Art. 127

Stabilimenti balneari

1. L'apertura di stabilimenti balneari, sia aperti al pubblico che facenti parte di

complessi turistici, deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene Pubblica della USL; per essi si applicano le disposizioni di cui alla legge regionale 11.2.1999, n. 11 (BUR n. 18 del 19.2.1999)

2. Stabilito che in uno stabilimento balneare deve essere assicurata una superficie minima di mq 3 per ogni persona, si considera come numero massimo di utenze ammissibili il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati a servizi, bar, luoghi di ristorazione e quant'altro occorrente) e la superficie minima per ogni singola utenza.

3. Il numero massimo delle cabine non può essere superiore a 1/6 del numero delle utenze massime ammissibili, fermo restando che il numero delle utenze ammissibili per ogni cabina non può essere superiore a 8 unità.

4. Le cabine spogliatoio, in qualsiasi materiale realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m 2,10 ed una superficie minima di mq 2,50.

5. Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione minima: 1 sedile; 1 appendiabiti; 1 specchio; 1 cestino portarifiuti.

6. La pavimentazione e le pareti delle cabine devono essere completamente lisce e facilmente lavabili per una corretta pulizia.

7. Le operazioni di pulizia delle cabine devono essere effettuate con periodicità giornaliera.

8. Lungo tutto il lato di accesso alle cabine deve essere realizzato un marciapiede di larghezza minima di m 1.

9. Il numero minimo dei wc, complessivamente, non può essere inferiore a 1/30 del numero delle cabine spogliatoio.

10. I servizi devono essere separati per i due sessi; per gli uomini, 1/3 del numero dei wc complessivamente, sostituito con orinatoi a parete.

11. Tutti i wc, siano essi destinati agli uomini o alla donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove devono essere posti più lavabi, o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi, aventi dotazioni e caratteristiche previste nel presente Regolamento.

12. Ogni stabilimento balneare deve possedere i seguenti requisiti: approvvigionamento con acqua potabile; smaltimento liquami conforme alla legislazione statale e regionale vigente; raccoglitori per rifiuti, in numero e capacità

sufficienti, lavabili e tali da evitare il gocciolamento e la presenza di insetti.

13. Gli stabilimenti balneari devono essere accuratamente mantenuti. Pertanto, si deve provvedere alla pulizia quotidiana degli arenili con cernita, materiale o meccanica, della sabbia. Si deve, inoltre, provvedere alla disinfezione e disinfestazione quotidiana dei servizi igienici nonché alla disinfestazione settimanale degli arenili con rimescolamento profondo della sabbia.

14. Ogni stabilimento balneare deve essere provvisto di idonei sistemi di soccorso e di primo intervento sanitario, secondo le indicazioni previste dalla normativa vigente per le piscine.

15. Per la gestione di locali o chioschi per la somministrazione o vendita di sostanze alimentari e bevande, si devono osservare le disposizioni contenute nella legge 283/1962 e nella legge 441/1963 nonché nel regolamento n. 327/1980 e quanto contenuto nel presente Regolamento.

16. Si devono, comunque, osservare le norme prescritte dalla Capitaneria di Porto competente per territorio.

17. Tutte le spiagge e le zone costiere non date in concessione devono costantemente essere tenute pulite a cura dei competenti servizi comunali.

Art. 128

Porti turistici

1. I porti, le darsene e gli approdi turistici devono essere approvvigionati di acqua potabile, dotati di tutti i servizi igienici e devono essere allacciati alla fognatura comunale o all'impianto munito di sistema di depurazione, o devono essere muniti di idoneo sistema di raccolta delle acque luride debitamente autorizzato dall'autorità competente in relazione al recapito finale.

2. Devono essere dotati percentualmente per ogni 100 imbarcazioni di:

- a) n. 10 docce;
- b) n. 10 wc (separati per sesso);
- c) n. 20 lavandini;
- d) n. 10 lavapiedi;
- e) n. 10 lavelli per stoviglie;
- f) n. 10 vasche per bucato;
- g) n. 10 bidoni per rifiuti solidi urbani;
- h) n. 10 contenitori per oli lubrificanti usati, per residui di carburante e vernici, per liquami di sentina;
- i) n. 2 piazzole di materiale impermeabile e lavabile, dimensionate alla stazza delle imbarcazioni, dotate di pozzetto di raccolta

con caditoia ispezionabile collegata alla rete fognaria o al sistema di cui sopra, per i lavaggi da effettuarsi con sapone e detersivi a bassa concentrazione di polifosfati.

3. Tutti i servizi di cui alle lettere da a) a f) del comma precedente devono trovare sistemazione in fabbricati idonei sotto il profilo igienico sanitario.
4. Le pareti interne devono essere piastrelate fino all'altezza di m 2 o, comunque, rivestite con materiale impermeabile di facile lavatura; i pavimenti devono essere costruiti in grès con pendenza verso uno o più chiusini per lo scolo dell'acqua di lavaggio nonché antisdrucchiolevoli oppure conformi alle norme contenute nel presente Regolamento.
5. Nei bacini dei porti turistici deve essere assicurato periodicamente il ricambio dell'acqua.
6. E' obbligatorio il collegamento telefonico per chiamate urgenti (pronto soccorso, polizia) ed un facile accesso ai mezzi impiegati.
7. E' fatto divieto di svolgere qualsiasi operazione di rimessaggio, di manutenzione, di lavaggio che provochi l'immissione in mare di qualunque sostanza inquinante anche in minima quantità.
8. I porti turistici devono essere dotati di idoneo sistema di illuminazione che garantisca agevolmente lo svolgimento delle operazioni di attracco.
9. I progetti per la realizzazione di porti turistici e la conseguente realizzazione ed agibilità devono essere preventivamente esaminati, per quanto attiene alle norme contenute nel presente articolo ed a tutte le norme igienico-sanitarie, dal Servizio di Igiene Pubblica della USL territorialmente competente. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale sarà cura dell'Autorità Sanitaria richiedere apposita Valutazione di Impatto Ambientale attraverso il SIP, preventivamente all'approvazione del progetto.
10. Sono fatte salve, in ogni tempo, le competenze degli Enti aventi ingerenza nella materia.

CAPO X
STRUTTURE EDUCATIVE E CULTURALI

Art. 129
Asili nido

1. Per la costruzione e la gestione degli asili

nido si applicano le disposizioni contenute nella legge 6.12.1971, n. 1044 e nella legge regionale 3.3.1973, n. 6.

2. Gli asili nido devono, di norma, essere ispezionabili da un medico del Servizio di Igiene Pubblica e/o da un assistente sanitario dello stesso Servizio con frequenza, di norma, bimestrale.

3. Tutto il personale deve essere in possesso del libretto di idoneità previsto dall'articolo 14 della legge 283/1962.

4. E' fatto obbligo al personale sanitario e/o alla coordinatrice di comunicare con immediatezza al Servizio di Igiene Pubblica ogni caso, anche sospetto, di malattia infettiva e contagiosa che si verifichi nei bambini ospitati. Per l'esercizio é richiesta apposita autorizzazione conseguibile nei modi e nelle forme di cui al successivo articolo 130.

Art. 130
Nurseries

1. L'apertura e l'esercizio di nurseries e simili, i locali nei quali si accolgono temporaneamente e nelle sole ore diurne fanciulli in età prescolastica affidati a qualunque titolo all'assistenza privata sono sottoposte, in via generale ad autorizzazione del Sindaco sentito il parere vincolante del Servizio di Igiene Pubblica della USL. Per i requisiti igienico-edilizi, di attrezzature, di articolazione e di servizio di tali istituzioni, si fa riferimento alla normativa sugli asili nido e sulle scuole materne, tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti, della durata del loro soggiorno, del numero e della qualificazione delle persone addette.
2. I locali nei quali i bambini vengono ospitati non possono essere adibiti ad altro uso e non devono contenere altri mobili od arredi all'infuori di quelli necessari ai bambini. Devono, inoltre, essere mantenuti in condizione di ordine e di pulizia ed essere periodicamente disinfettati.
3. I locali devono essere muniti di agibilità, se costruiti dopo il 30.9.1971, o del certificato di igienicità, se costruiti prima; in ogni caso sarà richiesta la loro specifica destinazione all'uso. Gli istituti e le scuole private devono avere ingressi separati, ove allocati in edifici condominiali.
4. E' fatto divieto di adibire all'uso i locali interrati e seminterrati.
5. I predetti requisiti igienico-sanitari vengono accertati anno per anno dal Servizio di Igiene Pubblica e danno luogo al rilascio di apposita

certificazione di idoneità che convalida l'autorizzazione in via generale già posseduta dal momento dell'apertura. Ove l'esito degli accertamenti dei requisiti non risultasse favorevole, l'autorizzazione in via generale non conserva alcun valore e chi di competenza dovrà riassoggettarsi al procedimento di nuova autorizzazione.

Art. 131

Scuole pubbliche

1. La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e di igiene ambientale delle scuole materne, elementari secondarie di primo grado (medie) e secondo grado sono fissati dal D.M. 18.12.1975 (Norme tecniche aggiornate e relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica) modificato con DM 13.9.1977 (Gazzetta Ufficiale n. 338 del 13.12.1977) ed eventuali successive modificazioni ed integrazioni nonché dal DPR 503 del 24.7.1996 riguardante l'abbattimento delle barriere architettoniche.

2. Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della legge 5.8.1975, n. 412 (Norme sull'edilizia scolastica e piano finanziario di intervento), si applicano anche le norme fissate dall'articolo 7 della stessa legge.

3. Per quanto attiene al servizio di medicina scolastica si applicano le norme in materia previste dal DPR 246/1961 e dal DPR 1518/1967. Compete al Servizio di Igiene Pubblica la vigilanza igienico-sanitaria sulle scuole pubbliche, private e parificate di ogni ordine e grado.

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

5. E' obbligatorio provvedere alla disinfezione continua dei servizi igienici, alla disinfestazione periodica almeno ogni trimestre ed ogni qualvolta le scuole siano usate per usi diversi da quelli istituzionali.

6. Le operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione devono essere effettuate esclusivamente con materiali, sostanze e metodi comunicati preventivamente al competente Servizio di Igiene Pubblica. Dette operazioni devono essere eseguite da personale abilitato alla manipolazione di presidi sanitari. Quale

misura di prevenzione periodica, i locali delle scuole, ivi compresi gli asili pubblici e privati, devono essere tinteggiati di colore chiaro ordinariamente ogni anno nel periodo delle vacanze estive.

Art. 132

Istituti privati di istruzione

1. Per gli istituti di istruzione di ogni ordine e grado, comprese le sedi di autoscuole, ed i corsi di formazione professionale, si applicano i parametri previsti dal presente Regolamento per le scuole pubbliche facendo, comunque, salve le prescrizioni di cui alla circolare del Ministero della Pubblica Istruzione n. 377 del 9.12.1987 (Gazzetta Ufficiale n. 297 del 21.12.1987) le quali prevedono un rapporto spazio/allievo non inferiore a mq 1,20 / alunno con riferimento alla superficie netta dell'aula.

2. L'apertura deve essere autorizzata dal Sindaco in via generale previo parere favorevole del competente Servizio di Igiene Pubblica al quale compete anche la vigilanza igienico-sanitaria. I requisiti igienico sanitari vengono accertati anno per anno dal Servizio di Igiene Pubblica e danno luogo al rilascio di apposita certificazione di idoneità che convalida l'autorizzazione in via generale posseduta dal momento dell'apertura. Ove l'esito dell'accertamento dei requisiti non risultasse favorevole, l'autorizzazione in via generale non conserva alcun valore e chi di competenza dovrà riassoggettarsi al procedimento di nuova autorizzazione.

3. I locali devono essere muniti di agibilità, se costruiti dopo il 30.9.1971, o del certificato di igienicità, se costruiti prima; in ogni caso sarà richiesta la loro specifica destinazione all'uso. Gli istituti e le scuole private devono avere ingressi separati, ove allocati in edifici condominiali.

4. E' fatto divieto di adibire all'uso di cui al presente articolo locali interrati o seminterrati.

Art. 133

Biblioteche e musei

1. Le biblioteche ed i musei, sia pubblici che privati, aperti al pubblico o di uso pubblico devono essere allocati in ambienti idonei, con altezza non inferiore a m 3 e con sufficiente areazione sia naturale che integrata con impianti di ventilazione e condizionamento secondo i parametri previsti nel Capo IV del Titolo II del presente Regolamento, relativo alla disciplina dell'igiene abitativa.

2. I locali adibiti a biblioteca e/o a museo

devono essere, inoltre, illuminati in modo idoneo rispetto alle finalità perseguite e, comunque, non inferiore a 500 lux sul piano di lettura.

3. I citati locali devono disporre di idonei servizi igienici per il pubblico, divisi per sesso, dislocati almeno una coppia per piano.

4. Devono essere previsti idonei servizi igienici e spogliatoi, distinti per sesso, per il personale addetto, nel rispetto delle disposizioni previste in merito nel presente Regolamento.

5. Gli uffici di gestione dei relativi servizi devono possedere i requisiti propri dell'igiene abitativa con altezza di almeno m 2,70.

6. Gli ambienti di esposizione e di studio devono essere costantemente tenuti in idonee condizioni igieniche per il rispetto del decoro ed in modo da evitare la dispersione di polveri.

7. Sono fatte salve le norme di sicurezza e di prevenzione incendi, la normativa statale in materia nonché quanto prescritto al comma 9 del precedente articolo 120.

8. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche alle pinacoteche e, comunque, a tutti gli immobili adibiti ai fini espositivi e culturali.

9. Deve essere rispettato il DPR. 503 del 24.7.1996 relativo all'abbattimento delle barriere architettoniche in ogni zona di accesso al pubblico.

CAPO XI ALTRE STRUTTURE

Art. 134

Istituti di pena

1. I requisiti igienico-costruttivi, di abitabilità e di gestione degli edifici penitenziari e l'ordinamento del servizio sanitario in queste istituzioni sono stabiliti dalla legge 26.7.1975, n. 354 (Norme sull'ordinamento penitenziario e sulla esecuzione delle misure privative e limitative della libertà) e del relativo regolamento di esecuzione approvato con DPR 29.4.1976, n. 431.

2. L'amministrazione penitenziaria, per l'organizzazione ed il funzionamento dei servizi sanitari, può avvalersi della collaborazione dei Servizi della USL d'intesa con la Regione e secondo gli indirizzi del Ministero della Sanità.

3. Per le nascite e per i decessi avvenuti nell'istituto, il sanitario ed il direttore provvedono nelle forme previste dall'articolo 44 della suddetta legge e dell'articolo 87 del

relativo regolamento.

4. La profilassi delle malattie veneree negli istituti penitenziari è disciplinata dall'articolo 7 della legge 25.7.1956, n. 837 (Riforma della legislazione vigente per la profilassi delle malattie veneree), e del relativo regolamento approvato con DPR 27.10.1962, n. 2056.

5. Per la prevenzione delle malattie infettive e contagiose si applicano le norme in materia contenute nel presente Regolamento, integrate dalle disposizioni nazionali e regionali riferite alla prevenzione stessa negli istituti di pena.

CAPO XII ESERCIZI PER L'IGIENE DELLA PERSONA

Art. 135

Barbieri e parrucchieri

1. Le attività di barbiere e di parrucchiere per uomo e per donna sono disciplinate da apposito regolamento deliberato dal Consiglio comunale con le modalità e procedure prescritte dalla legge 14.2.1963, n. 161, modificata con legge 23.12.1970, n. 1142.

2. Le attività di cui sopra non possono essere praticate in forma itinerante.

3. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio delle attività previste dal presente articolo su parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica della USL competente per territorio, il quale ha l'obbligo di accertare l'idoneità dei locali e delle relative attrezzature sotto il profilo igienico-sanitario (privilegiando quelle monouso).

4. I locali devono essere muniti di agibilità se costruiti dopo il 30.9.1971 o del certificato di igienicità se costruiti prima; in ogni caso sarà richiesta la loro specifica destinazione all'uso.

5. E' fatto divieto di adibire all'uso di cui al presente articolo i locali interrati o seminterrati.

Art. 136

Estetisti

1. L'attività di estetista è disciplinata dalle disposizioni contenute nella legge 4.1.1990, n. 1 (Gazzetta Ufficiale -S.G.- n. 4 del 5.1.1990) nonché dalle norme, di cui all'articolo 5 della legge stessa, emanate dalla Regione e dal Comune.

2. Le attività di cui sopra non possono essere praticate in forma itinerante.

3. L'apertura di un esercizio di estetista è subordinata all'autorizzazione da parte del

Sindaco previo parere favorevole del Servizio di Igiene Pubblica della USL competente per territorio, sui requisiti igienici dei locali, sulla idoneità delle attrezzature e suppellettili (preferibilmente monouso). Ove siano impiegati apparecchi alimentati da energia elettrica, sarà obbligatorio acquisire anche il parere del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro che si esprimerà sulla osservanza delle norme di sicurezza per quanto riguarda l'uso di apparecchi elettrici e/o elettromeccanici per uso estetico. Sono, comunque, fatte salve le norme regionali.

4. E' vietato l'uso di apparecchi elettromedicali di qualsiasi specie non ricompresi nell'allegato alla legge 4.1.1990, n. 1.

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

6. I locali devono essere muniti di agibilità se costruiti dopo il 30.9.1971 o del certificato di igienicità se costruiti prima; in ogni caso sarà richiesta la loro specifica destinazione all'uso. Gli istituti di bellezza e le scuole private di estetica devono avere ingressi separati, ove allocati in edifici condominiali.

7. E' fatto divieto di adibire all'uso di cui al presente articolo locali interrati e seminterrati.

TITOLO III
IGIENE DELL'AMBIENTE
CAPO I
ACQUA: APPROVVIGIONAMENTO IDRICO
Art. 137

**Requisiti delle acque destinate al
consumo umano**

1. L'approvvigionamento e l'uso di acque destinate al consumo umano devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle disposizioni contenute nel testo unico 27.7.1934 n. 1265, nel D.l.vo 11.5.1999 n.152/1999, nel D.l.vo 18.08.2000 n.258/2000 (che modifica in parte il D.l.vo 152/1999), nel DM 26.3.1991, nella legge regionale 19.12.1983 n. 24 e secondo le caratteristiche tecniche stabilite con DPR 24.5.1988 n. 236, altra normativa statale e regionale, nonché sulla base dei regolamenti degli Enti preposti all'erogazione dell'acqua potabile nella Regione Puglia (A.Q.P.).

Art. 138
**Schedario delle fonti di
approvvigionamento**

1. Presso il Servizio di Igiene Pubblica è costituito un apposito schedario contenente tutti i dati relativi al censimento ed al relativo aggiornamento delle fonti di approvvigionamento pubbliche e private esistenti sul territorio della USL, sulla base dei dati forniti dall'A.Q.P. a norma dell'articolo 2 del DM 26.03.1991.

2. Lo schedario di cui sopra deve contenere:
- a) la documentazione in merito al processo autorizzativo e/o di concessione allo sfruttamento della risorsa idrica della Regione;
 - b) l'identificazione tramite un numero di codice in accordo tra Servizio di Igiene Pubblica della USL e l'Ente gestore dell'acquedotto;
 - c) la stratigrafia e la planimetria in scala 1:200 con l'ubicazione della fonte e la delimitazione della fascia di rispetto;
 - d) la mappatura degli impianti di acquedotto così come prescritto dall'articolo 2 del DM 26.3.1991;
 - e) una relazione tecnica in merito alle caratteristiche costruttive ed alla cronologia della realizzazione dell'impianto di acquedotto, alla portata, alla sua manutenzione ed al numero degli utenti serviti;
 - f) una relazione ambientale che individui le possibili fonti di inquinamento nelle più immediate vicinanze;

g) i risultati degli accertamenti di laboratorio.

Art. 139

**Protezione delle sorgenti e delle opere di
presa**

1. Per assicurare, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative delle acque da destinare al consumo umano sono stabilite aree di salvaguardia distinte in zone di rispetto, zone di tutela assoluta e zone di protezione.
2. Le zone di tutela assoluta e le zone di rispetto si riferiscono alle sorgenti, ai pozzi ed ai punti di presa; le zone di protezione si riferiscono ai bacini imbriferi ed alle aree di ricarica delle falde.
3. Si applicano, in materia, le disposizioni contenute nel D.l.vo 152/1999, nel D.l.vo 258/2000, nonché quanto previsto negli Allegati I, II, III, IV, V e VI del DM 26.3.1991.

Art. 140

Dotazione idrica

1. La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità e dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.
2. Nelle zone servite da pubblico acquedotto è imposto l'obbligo dell'allacciamento allo stesso.
3. Ove non sia possibile, a breve termine, l'approvvigionamento dal pubblico servizio il Sindaco, su parere del Servizio di Igiene Pubblica, ordina tutte quelle misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati all'erogazione di acqua non potabile.
4. In tutti i casi nei quali l'erogazione idrica è assicurata mediante fonte autonoma di approvvigionamento è fatto obbligo al titolare, prima di utilizzare a scopo potabile un'acqua dolce di origine sotterranea (sorgenti, pozzi trivellati o a scavo, cisterne, serbatoi, ecc.), di praticare una serie di analisi complete così come indicato, per il controllo di qualità, dal DM 26.3.1991, Allegato III.
5. Qualora, invece, a scopo potabile si utilizza acqua dolce di origine superficiale, valgono per il titolare, ai fini del controllo di qualità, le disposizioni di cui al DM 26.3.1991, Allegato III, punto 2, lett. a), del sottoparagrafo A), nonché quelle di cui all'art.7 del D.l.vo 152/1999.

Art. 141

Escavazione di pozzi

1. Nelle zone non servite da acquedotto, e

solamente in esse, é consentita la costruzione e l'uso di pozzi a scopo potabile e domestico previa autorizzazione del Genio Civile e autorizzazione all'uso rilasciata dal Sindaco, previo parere vincolante del Servizio di Igiene Pubblica.

2. Le caratteristiche dei pozzi ad uso potabile devono essere quelle indicate nell'Allegato II al DM 26.3.1991.

3. L'utilizzo a scopo potabile dell'acqua dei pozzi é soggetto al risultato favorevole delle analisi chimiche e microbiologiche da richiedersi, a cura e spese del proprietario, sia prima dell'inizio dell'uso dell'acqua, sia successivamente al rilascio della autorizzazione prevista, secondo quanto indicato ai commi 4 e 5 del precedente articolo 140.

Art. 142 Serbatoi

1. La costruzione e la installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno, a protezione di eventuali inquinamenti, secondo le indicazioni tecniche impartite dal Servizio di Igiene Pubblica della USL nel rispetto di quanto previsto dal DM 26.3.1991 e norme successive.

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

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

4. Le cisterne di accumulo non gestite dall'A.Q.P. non possono essere interrare.

5. Vengono fatti salvi i casi di strutture di privati ed enti pubblici in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile; in tal caso dette cisterne devono essere approvate dal Sindaco, su parere vincolante del Servizio di Igiene Pubblica della USL.

Art. 143 Rete idrica

1. La rete idrica esterna deve essere costruita nel rispetto delle caratteristiche tecniche previste dalla legislazione in materia sulla istituzione dell'A.Q.P., nonché di quelle indicate dal DM 26.3.1991.

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

infiltrazione nelle costruzioni.

3. La rete idrica interna deve essere anche dotata di valvole di non ritorno nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

4. Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualsiasi altra provenienza. Si pone a carico dell'Ente gestore dell'esercizio della rete idrica pubblica lo svolgimento delle operazioni igieniche periodiche di bonifica della rete, secondo la vigente normativa.

Art. 144

Rete idrica e fognante

1. La rete idrica degli acquedotti pubblici nonché le derivazioni interne negli edifici e nelle aree private devono essere poste, in rapporto alle canalizzazioni fognarie, a distanza di sicurezza non inferiore a m 1, sovrastanti, nel rispetto di quanto previsto dal secondo comma dell'articolo 4 del regolamento regionale n. 3 del 3.11.1989.

2. I parametri di cui al precedente comma non si applicano alle canalizzazioni dei singoli appartamenti ed alle singole abitazioni dove, comunque, vanno rispettati i criteri di sicurezza.

Art. 145

Giudizio di qualità e di idoneità d'uso

1. Il giudizio di qualità e di idoneità d'uso é di competenza del Servizio di Igiene Pubblica sulla base delle risultanze dei controlli analitici di laboratorio.

2. Il giudizio di potabilità é fondato sull'insieme dei dati forniti dagli esami dei caratteri organolettici e dei parametri chimici, chimico-fisici e microbiologici in rispondenza ai limiti di cui al DPR 24.5.1988, n. 236 e del successivo DM 26.3.1991 e successive modificazioni e integrazioni, nonché dei dati forniti dall'esame ispettivo alla sorgente o al pozzo riguardante profondità, stratigrafia, e natura del terreno, struttura e caratteristica dell'impianto, potenziali fonti di inquinamento, ecc. Ogni giudizio di potabilità deve essere trasmesso al Sindaco tempestivamente a cura del Servizio di Igiene Pubblica.

Art. 146

Inquinamento delle acque ad uso potabile

1. In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile il Sindaco, su indicazione tempestiva del Servizio di Igiene Pubblica della USL, adotta i provvedimenti necessari alla tutela

della salute pubblica ed anche quelli, ove indispensabili, contingenti ed urgenti, a norma dell'articolo 38 della legge 8.6.1990, n. 142, così come previsto dall'articolo 5 del DM 26.3.1991.

CAPO II
ACQUE: SMALTIMENTO E TUTELA
DALL'INQUINAMENTO

Art. 147

Richiami normativi

1. Lo smaltimento delle acque di qualunque origine e dei fanghi rivenienti da processi depurativi di liquami deve avvenire nel rispetto delle norme contenute nelle leggi statali e regionali al fine di tutelare tutte le acque superficiali e sotterranee, interne e marine, sia pubbliche che private, in particolare con riferimento alle disposizioni di cui al D.l.vo 152/1999, al D.l.vo 258/2000, alla legge regionale 19.12.1983, n. 24 ed ai regolamenti regionali n. 1 del 20.2.1988 e nn. 1, 2, 3, 4 e 5 del 3.11.1989, nonché delle delibere del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento del 4.2.1977 e del 30.12.1980 e norme successive. Vanno osservate, altresì, le procedure autorizzative indicate nella legge regionale n. 31/1995.

Art. 148

Acque meteoriche

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

impaludamenti, inquinamenti ed erbacce qualora siano fonte di inconveniente igienico.

Art. 149

Deflusso delle acque

1. E' vietato far defluire sul suolo acque provenienti dalle case di abitazione, spazi e locali di laboratori, stabilimenti, esercizi commerciali e simili, fatti salvi i casi espressamente regolamentati. Le cunette stradali restano esclusivamente destinate al convogliamento delle acque pluviali. Ove pubbliche piazze o vie siano destinate al commercio di qualunque tipo, le acque derivanti dalle operazioni di pulizia mercatale giornaliera e/o periodica devono essere intercettate e convogliate entro le canalizzazioni di fognatura nera.
2. Nelle aree destinate ad insediamenti industriali, artigianali e/o a laboratori di piccole e medie industrie, il deflusso delle acque meteoriche dovrà essere assicurato, fino ad un metro di profondità e per tutta la lunghezza del fronte di facciata, realizzando un cordolo/marciapiede alto, non meno di m 0,25, che garantisca il percorso pedonale dei lavoratori dipendenti durante le precipitazioni meteoriche. Tale requisito integra quelli essenziali per il rilascio del certificato di agibilità/abitabilità.
3. E' vietata l'esecuzione nel sottosuolo di lavori che ostacolino in qualunque modo il normale deflusso delle acque sotterranee.
4. E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi superficiali anche a scopo industriale, senza le autorizzazioni prescritte dalle vigenti disposizioni di legge anche in materia di protezione civile. Il Sindaco può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolino il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque. In caso di inadempienza o di ritardo il Sindaco provvede d'ufficio, a spese dell'inadempiente.
5. I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, devono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti, adottando opportuni accorgimenti in applicazione delle vigenti norme in materia di sicurezza.
6. Da parte dei proprietari deve essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire incidenti e devono essere usati idonei mezzi

di disinfestazione al fine di evitare la proliferazione di insetti.

7. Le acque stagnanti nel territorio del Comune devono essere prosciugate a cura della proprietà dei terreni interessati.

Nelle zone di nuova espansione della città, destinate prevalentemente a residenze, nelle more della realizzazione di normali reti di fognatura bianca, previste nei progetti di piani di zona, ma non ancora eseguite, nonostante l'edificazione dei suoli, è consentito realizzare, a cura di chi ne ha l'obbligo, opere idonee allo smaltimento in falde freatiche, in numero sufficiente allo smaltimento di tutte le acque meteoriche che possono precipitare, onde impedire fenomeni di impaludamento nei terreni limitrofi o di ruscellamento a valle della città. Ove dette opere non siano realizzate, non potrà darsi luogo al rilascio del certificato di agibilità/abitabilità per nessuno degli edifici dell'intero piano di zona.

Art. 150

Smaltimento dei liquami di fogna da insediamenti civili

1. Lo smaltimento dei liquami di fogna rivenienti da insediamenti civili deve avvenire mediante sistema di raccolta e trattamento delle acque con effluente avente le caratteristiche di cui all'Allegato 5 del D.l.vo 258/2000, nel rispetto dello stesso decreto legislativo e di quanto previsto nelle delibere del 4.2.1977 e del 30.12.1980 del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento.

2. E' obbligo del Comune, attraverso l'azione tecnica degli uffici lavori pubblici e l'azione amministrativa degli uffici finanziari per la destinazione dei fondi di bilancio, dotare di pubbliche fognature il centro urbano dell'ambito territoriale. Tale obbligo si estende all'area industriale, artigianale e delle piccole e medie industrie.

3. Le pubbliche fognature devono essere realizzate e disciplinate, oltre che nel rispetto della normativa richiamata al precedente comma 1, anche con riferimento alle disposizioni contenute nei regolamenti regionali nn. 3 e 5 del 3.11.1989.

4. Gli insediamenti civili anche a destinazione turistica, situati lontano dai centri urbani, di consistenza superiore ai 50 vani o ai 5.000 mc., devono essere dotati di impianto di raccolta, trattamento e smaltimento dei liquami analoghi ai sistemi previsti per le pubbliche fognature.

5. Nei centri urbani e negli insediamenti civili

indicati, dotati di impianto fognario, è fatto obbligo di allaccio allo stesso di tutti gli scarichi civili.

6. Lo smaltimento dei fanghi rivenienti dagli impianti di trattamento dei liquami deve avvenire oltre che nel rispetto della richiamata normativa, anche in conformità al regolamento regionale n.2 del 3.11.1989.

7. Nei centri urbani sprovvisti di fognatura pubblica e nel caso di insediamenti civili posti a distanza dai centri abitati, di consistenza inferiore ai 50 vani o ai 5.000 mc., devono essere rispettate le norme dei regolamenti regionali n. 1 del 20.2.1988 e n. 4 del 3.11.1989.

8. Gli scarichi di insediamenti civili in pubbliche fognature sono soggetti alle prescrizioni regolamentari emanate dall'Ente gestore della pubblica fognatura e dell'impianto di depurazione terminale.

Art. 151

Autorizzazione allo smaltimento dei liquami

1. Conformemente a quanto previsto dal primo comma dell'art. 45 del D.l.vo 258/2000, tutti gli scarichi devono essere autorizzati.

2. L'autorizzazione è rilasciata dall'Autorità competente (Amministrazione comunale o Amministrazione provinciale) in relazione al sistema prescelto di recapito finale dell'effluente nel rispetto della normativa statale vigente, nonché delle norme regionali e delle deleghe all'uopo conferite dall'Amministrazione regionale con la legge regionale n. 31/1995.

3. Detta autorizzazione è rilasciata, a richiesta del gestore dell'impianto, con l'osservanza delle modalità previste dalla vigente normativa.

4. Fatte salve successive variazioni, le autorizzazioni agli scarichi nelle pubbliche fognature, comprese quelle di insediamenti civili di cui al quarto comma del precedente articolo 150, devono essere rilasciate con l'osservanza delle modalità prescritte dagli articoli 14 e 14/bis del regolamento regionale n. 5 del 3.11.1989.

5. Il rilascio da parte della competente autorità delle autorizzazioni di cui al presente articolo è subordinato alla acquisizione del vincolante ed obbligatorio parere favorevole degli organi preposti alle attività di controllo in materia, così come previsto dalla legge n. 319 del 10.5.1976 e dalla legge regionale n. 31/1995 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 152

Smaltimento dei liquami da insediamenti produttivi

1. Lo smaltimento dei liquami provenienti da insediamenti produttivi, come definiti nell'articolo 1/quarter della legge 8.10.1976, n. 690, deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla legge 10.5.1976, n. 319 e successive modificazioni ed integrazioni, anche con riferimento alle deliberazioni del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque, e secondo i limiti di accettabilità all'uopo contemplati dalla normativa vigente.
2. Sono considerate anche insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nelle deliberazioni del 4.2.1977 e del 8.5.1980 del Comitato Interministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento.
3. Ove gli insediamenti produttivi recapitano i propri scarichi nella pubblica fognatura, si devono osservare le prescrizioni regolamentari dell'Ente gestore della fognatura stessa. Per le tipografie, serigrafie, frantoi oleari, carrozzerie, caseifici e laboratori fotografici, prima del rilascio di qualunque autorizzazione sanitaria o parere igienico-sanitario, dovrà essere acquisita la specifica autorizzazione dell'Ente gestore delle fognature per lo scarico dei reflui di produzione, oltre al certificato di normale allacciamento al tronco fognario per lo scarico dei reflui di tipo civile a carattere definitivo.

Art. 153

Smaltimento delle acque di vegetazione

1. Per lo smaltimento delle acque di vegetazione devono essere applicate le disposizioni di cui alla legge 11.11.1996, n. 574.
2. Le autorizzazioni allo scarico sul suolo devono essere richieste annualmente all'autorità comunale che le rilascia previo parere del Servizio di Igiene Pubblica e, ove espressamente richiesto dall'Autorità Sanitaria, previo parere anche dell'ANPA/ARPA, opportunamente coordinata con il SIP, prima dell'inizio della campagna olearia.
3. Nel provvedimento di autorizzazione devono essere fissati i criteri di smaltimento e devono essere indicati, altresì, i terreni destinati allo spandimento, le coltivazioni insistenti sugli stessi e le quantità.
4. Alla richiesta di autorizzazione deve

essere allegata la documentazione prevista dall'articolo 3 della predetta legge 11.11.1996, n. 574 che detta le nuove norme in materia di utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e di scarichi dei frantoi oleari.

5. Alla fine della campagna olearia, entro 30 giorni dall'ultimo smaltimento, i titolari dei frantoi oleari devono presentare al competente Servizio di Igiene Pubblica una relazione a firma di tecnico qualificato, come indicato nel predetto articolo 2 della legge n. 574/1996, con allegate analisi in conformità a quanto prescritto al punto 2.8 dell'Allegato 5 alla delibera del Comitato dei Ministri per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4.2.1977 in applicazione dell'articolo 2 della legge n. 319/1976.

Art. 154

Trasporto dei liquami

1. I reflui di tipo civile provenienti da insediamenti civili e produttivi raccolti in vasche tipo Imhoff, anche nel rispetto di quanto previsto dal regolamento regionale n. 4 del 3.11.1989, devono essere trasportati da appositi automezzi autorizzati muniti di idoneo sistema di aspirazione e svuotamento.
2. L'autorizzazione alla raccolta e trasporto di liquami di cui sopra è rilasciata dall'Amministrazione Provinciale ove ha sede la ditta che effettua il trasporto, sempre che risulti iscritta nell'apposito Albo nazionale secondo le prescrizioni contenute nel regolamento approvato con DM 21.6.1991, n. 324.
3. Il liquame trasportato deve essere smaltito obbligatoriamente in impianti di depurazione e trattamento dei reflui stessi, allo scopo autorizzati.
4. I veicoli autorizzati per il trasporto di liquami devono essere in possesso di attestato di idoneità rilasciato dal competente organo di controllo nel cui territorio ha sede la ditta che effettua il trasporto, previo accertamento dei requisiti tecnici del veicolo stesso e, in particolare, della perfetta tenuta delle cisterne.
5. Tutte le operazioni di raccolta e trasporto dei liquami devono avvenire in modo da evitare qualunque inquinamento, fuoriuscita di liquami ed emanazione di cattivi odori.
6. Le operazioni di raccolta devono essere effettuate esclusivamente dalle ore 6 alle ore 9 di ogni giorno feriale e previa comunicazione anche telegrafica effettuata

con almeno 24 ore di anticipo dal proprietario dell'abitazione al locale Comando di Polizia Urbana, con l'indicazione della ditta prescelta per il trasporto ed il recapito finale dei reflui.

7. Fatte salve le prescrizioni dell'Autorità provinciale, si pone l'obbligo a carico della ditta che procede alle operazioni di raccolta e trasporto dei liquami in questo territorio comunale, di non iniziare le predette operazioni ove non venga esibita dal proprietario la ricevuta della comunicazione delle operazioni a svolgersi indirizzata al Comando di Polizia Municipale. La ditta deve rilasciare al proprietario dell'insediamento civile ricevuta in cui sia indicata la data e l'ora dell'avvenuto svuotamento, la quantità caricata e la sede finale di smaltimento ove essa sia diversa da quella indicata nella comunicazione preliminare.

Art. 155

Vigilanza e controllo

1. L'attività di vigilanza e controllo sugli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici e privati, compete alle Autorità indicate nel D.l.vo 152/1999 e nel D.l.vo 258/2000, nonché previste dall'articolo 14 del regolamento regionale n. 5 del 3.11.1989 e dell'articolo 14, lett. e), della legge 8.6.1990, n. 142.

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

CAPO III

ACQUE SUPERFICIALI: TUTELA

Art. 156

Corsi d'acqua superficiali

1. E' severamente vietato qualunque smaltimento di liquame riveniente da insediamenti civile e/o da insediamenti produttivi nei torrenti, nei ruscelli, nei fiumi e nei laghi (naturali o artificiali).

2. Fatti salvi i casi previsti dalle leggi statali e regionali é, altresì, vietato ogni scarico in mare.

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

4. Nei corsi d'acqua superficiali ed in mare é vietato abbandonare qualunque rifiuto o qualunque oggetto, compresi gli oggetti in plastica, in metallo e in vetro, che possa essere di nocumento all'ambiente o alla

salute pubblica.

Art. 157

Canali di bonifica, di drenaggio e convogliamento delle acque meteoriche

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

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

3. Nei canali di bonifica e di drenaggio é severamente vietato smaltire liquami rivenienti da insediamenti civili e/o produttivi.

4. Non può essere rilasciata autorizzazione allo smaltimento di acque rivenienti da impianti di depurazione civili, anche se conformi ai parametri previsti dalla tabella A) della legge 31.9.1976, se non si sia acquisito da parte dell'Autorità comunale il parere favorevole dell'Ente o persona fisica gestore, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

5. Ove i canali di bonifica e di drenaggio abbiano il loro recapito terminale in mare, l'autorizzazione di cui sopra deve essere rilasciata anche dalla competente Autorità addetta al controllo e cioè dall'Amministrazione Provinciale, ai sensi della legge regionale n. 31/1995.

Art. 158

Tutela delle acque di balneazione

1. Per quanto attiene alla tutela delle acque di balneazione si rinvia a quanto stabilito dal DPR 8.6.1982, n. 470, come modificato dalla legge 15.7.1988, n. 271.

2. L'attività di vigilanza sotto il profilo igienico-sanitario é svolta dal Servizio di Igiene Pubblica e, ove espressamente richiesto dall'Autorità Sanitaria, anche in collaborazione e con il supporto degli organi preposti all'attività di controllo in materia di tutela ambientale.

CAPO IV

IGIENE DEL SUOLO

Art. 159

Riferimenti legislativi

1. In materia di igiene del suolo valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela e, in particolar modo, le leggi che disciplinano lo smaltimento dei rifiuti (DPR 915/1982, legge regionale 30/1986, regolamento regionale n. 2/1989, leggi, decreti ministeriali, circolari e regolamenti successivi sulla materia di specie, delibera C.I.T.A.I. 27.7.1984).

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

Art. 160

Pulizia del suolo

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

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

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

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

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

Art. 161

Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti solidi urbani

1. L'attività di smaltimento dei rifiuti solidi urbani, compresa l'attività di raccolta e trasporto, é espletata, a norma dell'articolo 8 del DPR 10.9.1982, n. 915 ed in conformità del D.l.vo 22/97, dai Comuni con le modalità previste, osservando la disciplina per la raccolta differenziata come contemplata dal DM 29.5.1991.

2. La disciplina dei servizi dei rifiuti urbani é stabilita dall'apposito Regolamento comunale.

Art. 162

Raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti speciali pericolosi

1. L'attività di raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti classificati speciali

pericolosi a norma dell'articolo 2 del DPR. 915/1982 e successive modificazioni ed integrazioni ex D.l.vo 22/1997 deve avvenire secondo le modalità ivi disciplinate con l'osservanza delle disposizioni contenute nella delibera 27.7.1984 del C.I.T.A.I. ex articolo 5 del citato DPR 915/1982, nonché secondo quanto previsto nella successiva normativa statale.

2. Sono, altresì, fatte salve le norme contenute nella legge regionale 30.10.1986 n. 30 per quanto ancora compatibili con la nuova disciplina nazionale di cui al D.l.vo 22/1997.

Art. 163

Divieto di smaltimento di rifiuti in zone non consentite

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

2. Le discariche autorizzate di prima e di seconda categoria di tipo A) come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A.I. del 27.7.1984, devono essere ubicate alle seguenti distanze:

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

3. Le discariche di seconda categoria di tipo B) e di tipo C) nonché di terza categoria, come individuate dalla deliberazione del C.I.T.A.I. del 27.7.1984 devono essere ubicate alle seguenti distanze:

- Km 3 dalle ultime abitazioni del più vicino centro urbano;
- a distanza di sicurezza dal più vicino insediamento rurale regolarmente abitato o adibito a lavorazioni agricole e/o ad allevamento nonché da strade statali e da strade provinciali;
- Km 3 da insediamenti produttivi, da impianti adibiti allo sport, ad attività ricreativa, a campeggi, villaggi turistici ed alberghi.

4. E' vietato bruciare all'aperto pneumatici, residui di gomma e di materie plastiche,

stracci, pellame, cascami vari, altri materiali e, comunque, qualunque rifiuto, al fine di evitare l'origine di fumi ed esalazioni torriche o moleste. Non sono consentiti smaltimenti per termodistruzione dei rifiuti seppur compensate da tecnologie alternative di combustione e risparmio energetico se non fuori dal centro urbano e distanti almeno Km 3 dall'ultimo insediamento come meglio indicato nei precedenti commi.

CAPO V ARIA

Art. 164

Riferimenti legislativi

1. In materia di qualità dell'aria valgono tutte le disposizioni nazionali e regionali aventi finalità di tutela e, in particolare, l'articolo 104 del DPR 616/1977, la legge 13.7.1966, n. 615, e successive modificazioni ed integrazioni, i regolamenti di esecuzione approvati con DPR 1391/1970 e DD.PP.RR. 322/1971 e 323/1971, la legge 437/1971, la legge regionale 31/1985, il DPR 203/1988, il DPCM 240/1988, il DM 8.5.1989, il DPCM 21.7.1989, il DPCM 12.7.1990, i DD.MM. 20.5.1991 e il DPR. 25.7.1991, il DPR 485/1982, la legge 818/1984 e il DPR 214/1988 e norme successive.

Art. 165

Impianti termici ed industriali

1. Per la disciplina autorizzativa ed il controllo di tutti gli impianti che possano dar luogo ad emissioni nell'atmosfera, nonché, per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche dei combustibili ed al loro impiego, per il riferimento ai valori limite ed ai valori guida per gli inquinanti dell'aria nell'ambiente esterno e dei relativi metodi di analisi, campionamento e valutazione e, infine, per i limiti delle emissioni inquinanti ed i relativi metodi di campionamento, analisi e valutazione, valgono le disposizioni e le esclusioni di cui al precedente articolo 164.

Art. 166

Inquinamento da autoveicoli

1. Fatte salve le disposizioni statali e regionali in materia, è severamente vietato, durante la sosta sia pure temporanea, tenere in moto autoveicoli, motoveicoli, autocarri e qualsiasi altro veicolo a motore azionati con qualunque tipo di carburante.

2. Uguale divieto è fatto per la sosta dei veicoli di cui sopra presso i distributori di

carburante, ovunque essi siano ubicati.

3. E' fatto, altresì, divieto di effettuare, presso officine meccaniche, prove di motore all'aperto dovendosi, per queste, comunque rispettare le norme citate contenute nell'articolo 97 del presente Regolamento.

4. Gli autobus delle reti di trasporto urbano devono essere forniti di tubi di scappamento che emettono gas di scarico nella zona posteriore dell'autoveicolo e al di sopra del tetto della cabina.

Art. 167

Depositi di materiale

1. E' fatto divieto di tenere all'aperto qualsiasi deposito di materiale che possa provocare cattivi odori tali da arrecare molestia agli abitanti delle zone circostanti e, comunque, all'ambiente di vita e di lavoro.

2. Su proposta del Servizio di Igiene Pubblica, negli ambienti di vita, e su proposta del Servizio di Prevenzione e Sicurezza, negli ambienti di lavoro, e/o degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, il Sindaco può ordinare l'adozione di misure idonee a rimuovere l'inconveniente.

Art. 168

Protezione di materiali trasportati da autocarri

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

CAPO VI

RUMORI E VIBRAZIONI

Art. 169

Campo di allocazione

1. Fermo restando quanto previsto dalla legislazione in vigore, in tema di protezione dei lavoratori contro il rischio di esposizione al rumore durante il lavoro e, in particolar modo, dagli articoli 38 e segg. del D.l.vo 15.8.1991, n. 277, per quanto attiene ai limiti massimi di esposizione al rumore negli ambienti abitativi e nell'ambiente esterno, si rinvia al DPCM 1.3.1991 (Gazzetta Ufficiale - S.G. - n. 57 del 8.3.1991), alla legge 447/1995 ed al DPCM 6.10.1997.

Art. 170

Definizioni e modalità di rilevamento

1. Per quanto attiene alle definizioni ed alle modalità di rilevamento del rumore, si rinvia integralmente agli allegati A) e B) del DPCM 1.3.1991, alla legge 447/1995 ed al DPCM 6.10.1997.

Art. 171

Individuazione delle aree

1. Il Comune individuerà le aree in cui deve essere suddiviso il proprio territorio in base alle indicazioni della tabella 1) allegata al DPCM 1.3.1991.

2. L'individuazione delle aree di cui sopra sarà deliberata dal Consiglio comunale, previo parere vincolante ed obbligatorio del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro della USL, nonché degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, ove sia espressamente richiesto dall'Autorità Sanitaria prima della presentazione della proposta di deliberazione al Consiglio comunale.

Art. 172

Limiti massimi ammissibili

1. Dopo le operazioni di individuazione delle aree di cui al precedente art. 171 i limiti massimi dei livelli sonori equivalenti sono fissati secondo le indicazioni previste dalla Tabella 2) allegata al DPCM 1.3.1991 e, comunque, quelli in coerenza con la successiva legge 447/1995.

2. E' data facoltà al Sindaco, nel periodo 15 giugno - 15 settembre, su parere obbligatorio del Servizio di Igiene Pubblica della USL, di disporre che i valori dei limiti massimi del livello sonoro equivalente, per le classi 1, 2, 3 e 4 della Tabella 1) del DPCM 1.3.1991, nelle ore pomeridiane dalle 13,30 alle 15,30, siano quelli individuati nella tabella 2) dello stesso DPCM nella colonna dei tempi di riferimento "notturno".

3. Per i veicoli a motore si applicano le norme contenute nei DD.MM. di attuazione delle direttive CEE.

4. E' fatto obbligo all'Autorità che rilascia le autorizzazioni amministrative, in forza dei poteri delegati ex art. 19 del DPR. 616/1977, di acquisire prodromicamente, agli atti del procedimento amministrativo di rilascio di tutte quelle autorizzazioni, la valutazione dei rilievi fonometrici ex legge 447/1995, redatta da tecnico competente. Ove sia certo il significativo contributo all'inquinamento fisico

da rumore, l'esercizio non sarà autorizzato finché l'attività non si doti della migliore tecnologia disponibile, che riduca il predetto inquinamento fisico da rumore entro i limiti della norma.

CAPO VII

RADIAZIONI NON IONIZZANTI

Art. 173

Inquinamento elettromagnetico

1. Le norme del presente capo valgono per gli apparati in grado di creare campi elettromagnetici in spazi aperti o confinati. I valori limite, più avanti indicati, hanno lo scopo di minimizzare l'esposizione della popolazione in modo da impedire l'insorgere di effetti nocivi negli individui.

2. Sono escluse dal campo di applicazione le persone esposte per motivi professionali sul luogo di lavoro o sottoposte a diagnosi o cure mediche.

3. Ai fini dell'applicazione delle seguenti norme si distinguono le situazioni connesse ai campi elettromagnetici generati alla frequenza industriale nominale di 50 Hz da quelli connessi al funzionamento ed all'esercizio dei sistemi fissi delle telecomunicazioni e radiotelevisivi operanti nell'intervallo di frequenza compresa fra 100 kHz e 300 GHz.

4. Definizioni:

- a) **elettrodotta** insieme di linee elettriche propriamente dette, sottostazioni e cabine di trasformazione
- b) **radiofrequenze** onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra: 300 kHz e 300 MHz (300×10^3 Hz e 300×10^6 Hz);
- c) **microonde** onde elettromagnetiche con frequenza compresa tra: 300 MHz e 300 GHz (300×10^6 Hz e 300×10^9 Hz);
- d) **sorveglianza fisica** l'insieme dei dispositivi, degli esami, delle valutazioni e delle misure che realizzano la protezione sanitaria della popolazione;
- e) **limiti di esposizione** valori di campo elettromagnetico, intesi come valori di immissione, che non devono essere superati in alcuna condizione di esposizione ai fini della tutela della salute da effetti acuti (art. 3 DM 10.09.1998 n. 381);
- f) **misure di cautela** valori di campo elettromagnetico che non possono essere superati negli ambienti abitativi e nei luoghi adibiti a permanenze non inferiori a 4 ore (art. 4 DM 10.09.1998 n. 381)

- g) **obiettivo di qualità** valore di elettromagnetismo determinato da un impianto radiobase, misurato in ogni luogo adibito a permanenza prolungata di persone, inteso come il risultato di tutti quegli accorgimenti tecnologici che consentono, da un lato, l'effettuazione servizio di telefonia cellulare in regime di liberizzazione insieme alle tele e radio diffusioni e, dall'altro, la limitazione dell'esposizione della popolazione al minimo indispensabile;
- h) **impatto ambientale** ogni alterazione diretta o indiretta, reversibile o irreversibile, positiva o negativa, a breve o a lungo termine, locale o a più ampio raggio, indotta da una attività sui fattori fisici, sociali, economici e culturali di un'area;
- i) **valutazione impatto ambientale** studio finalizzato a valutare le implicazioni ambientali e sociali (positive e negative) dello sviluppo di un progetto o attività, di qualunque dimensione, prima che vengano prese decisioni irrevocabili; tale valutazione deve tenere conto anche degli aspetti economici al fine di giungere a decisioni equilibrate.

Art. 173 bis

Normativa di riferimento

1. Gli elettrodotti di nuova costruzione sono assoggettati, ai fini autorizzativi, alle disposizioni di cui alla legge 9.1.1991 n. 9 ed alla normativa che regola i rischi di elettrocuzione.
2. L'esposizione della popolazione ai campi elettromagnetici connessi al funzionamento ed esercizio dei sistemi fissi delle telecomunicazioni e radiotelevisivi nell'intervallo di frequenza compresa tra i 100 kHz ed i 300 GHz sono normati dal DM 10.9.1998 n. 381.
3. L'installazione, la modifica e l'adeguamento di macrostazioni e microstazioni per la telefonia cellulare e di antenne per le emittenti radiotelevisive, nell'ambito comunale, sono soggetti al rilascio di concessione edilizia (da richiedersi secondo la procedura appositamente prevista nel Regolamento edilizio comunale), subordinatamente all'acquisizione preventiva, a cura e spese del richiedente, del nulla-osta della ASL BA/2 e previo il parere della ISPESL Dipartimento di Bari. Tale parere dovrà essere formulato con la valutazione dell'esposizione della popolazione al campo

elettromagnetico, tenendo conto del valore del fondo elettromagnetico preesistente nel sito scelto e del contributo dovuto alla stazione radiobase, nelle condizioni di massimo carico di esercizio e di massima potenzialità prevista. Lo stesso parere dovrà anche comprendere la valutazione del rispetto dei limiti di inquinamento acustico per le emissioni di rumore causate dall'impianto all'interno degli edifici.

4. Ai fini del rilascio della concessione edilizia, di cui al comma 3 del presente articolo, si dovrà comunque tener conto di quanto disposto dall'art. 2 bis della legge 189/97 il quale stabilisce che:

- *nella installazione e nell'uso delle infrastrutture le imprese devono garantire la compatibilità delle infrastrutture stesse con le norme vigenti relative ai rischi sanitari per la popolazione, in particolare in merito ai campi elettromagnetici da essi generati;*
- *la installazione di infrastrutture dovrà essere sottoposta ad opportune procedure di valutazione di impatto ambientale.*

Art. 174

Limiti a protezione della popolazione

1. Elettrodotti

A) Limiti di esposizione

Ai sensi del DPCM 23.4.1992 sono definiti i seguenti limiti (espressi come valore efficace):

- 5 kV/m (kVolt / metro) e 0.1 mT (milliTesla), *rispettivamente per l'intensità di campo elettrico e di induzione magnetica, in aree o ambienti in cui si possa ragionevolmente attendere che individui della popolazione trascorrono una parte significativa della giornata;*
- 10 kV/m (kVolt / metro) e 1 mT (milliTesla), *rispettivamente per l'intensità di campo elettrico e di induzione magnetica, nel caso in cui l'esposizione sia limitata a poche ore al giorno*

B) Distanze di rispetto

Rispetto ai fabbricati adibiti ad abitazione o ad altra attività che comporta tempi di permanenza prolungati, si adottano, con riferimento alle linee elettriche aeree esterne, le seguenti distanze da qualunque conduttore di linea:

- *per linee con tensione nominale a 132 kV \geq m 10;*
- *linee con tensione nominale a 220 kV*

- $\geq m 18$;
- linee con tensione nominale a 380 kV $\geq m 28$;
- per linee a tensione nominale diversa, superiore a 132 kV ed inferiore a 380 kV, la distanza di rispetto viene calcolata con interpolazione lineare
- per linee a tensione nominale inferiore a 132 kV valgono le distanze di cui al DIM 16.1.1991, mentre per quelle a tensione nominale superiore a 380 kV, vale quanto previsto all'art.5 del DPCM 23.4.1992.

2. Sistemi fissi delle telecomunicazioni e radiotelevisivi

A) Limiti di esposizione e distanze di rispetto

a) Il valore del campo elettromagnetico, determinato secondo il comma 3 dell'art. 173 bis dovrà essere conforme ai tetti riportati dal DM 10.9.1998, n. 381 che prevede, in prossimità di edifici adibiti ad una permanenza non inferiore a 4 ore:

- indipendentemente dalla frequenza:

valori efficaci di campo elettrico

$$< 6 \quad V/m$$

valori efficaci di campo magnetico

$$< 0.016 \quad A/m$$

- per frequenze comprese fra 3 MHz e 300 GHz,

valori della densità dell'onda piana equivalente $< 0.10 \quad W/mq$

b) Al fine di tutelare e garantire la salute dei soggetti particolarmente sensibili, è vietata l'installazione degli impianti di telefonia mobile e delle antenne per le emittenti radiotelevisive in prossimità di ospedali, case di cura e di riposo, scuole, asili nido, all'interno di parchi gioco, al disopra di edifici residenziali e nelle aree destinate ad attività sportive e, comunque, a distanza da questi non inferiore a m 50, calcolata tra il perimetro esterno di dette strutture e la base del manufatto che supporta l'antenna.

c) L'installazione di nuovi impianti delle antenne radiobase e delle emittenti radiotelevisive, nonché le modificazioni agli impianti esistenti tendenti alla modifica e/o potenziamento del segnale, dovranno essere consentite solo nel rispetto dei seguenti **obiettivi di qualità**:

- indipendentemente dalla frequenza:

valore efficace del campo elettrico

$$3 \quad Volt/m$$

valore efficace del campo magnetico

$$0.008 \quad Ampère/m$$

- per frequenze comprese fra 3 MHz e 300 GHz:

valore della densità di potenza dell'onda piana equivalente $0.024 \quad Watt/mq$

Art. 174 bis

Collaudo sugli impianti

1. Al termine dei lavori per l'installazione, la modifica o l'adeguamento degli impianti di cui al comma 3 dell'art. 173 bis, il titolare della concessione edilizia presenta al Sindaco ed all'ASL BA/2 - Servizio di Igiene Pubblica - apposita comunicazione di entrata in servizio dell'impianto, specificandone la data ed allegando la dichiarazione di rispetto dei limiti di esposizione di cui all'art. 174 comma 2 lettera c), nonché la dichiarazione di conformità e di rispondenza, dell'impianto realizzato a quello del progetto approvato, ai sensi della legge 46/90.

2. Nell'ipotesi di superamento dei tetti stabiliti dal presente Regolamento, da parte degli impianti esistenti (realizzati anteriormente all'approvazione del presente Regolamento), va data comunicazione all'ISPESL e all'ASL BA/2 per l'adozione dei provvedimenti di competenza.

3. Sono fatti salvi i poteri del Sindaco ai sensi dell'art. 38 della legge 142/90 e dello Statuto comunale vigente.

Art. 174 ter

Adeguamento e risanamento degli impianti esistenti

A. Elettrodotti

1. Nei tratti di linee elettriche esistenti dove non risultano rispettati i limiti di cui al comma 1 sub A) dell'art. 174, e le condizioni di cui al comma 1 sub B) dell'art. 174, dovranno essere individuate azioni di risanamento secondo le procedure previste nel DPCM 23.4.1992.

B. Sistemi fissi delle telecomunicazioni e radiotelevisivi

1. Il raggiungimento degli obiettivi di qualità ambientale, così come fissati dal comma 2 lettera c) dell'art. 174, dovrà essere conseguito, per l'intera gamma di frequenze definite nel DM 381/98, dagli impianti esistenti su tutto il territorio comunale, nell'arco di 5 (cinque) anni dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento, mediante piani di risanamento, redatti a cura e spese dei titolari dei servizi e degli impianti esistenti, da sottoporre alla valutazione

dell'Amministrazione Comunale e degli Enti preposti alla tutela della salute pubblica.

2. A tal fine i titolari (gestori) di tali impianti sono obbligati a presentare, entro 120 (centoventi) giorni dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento, appositi piani di risanamento, corredati della documentazione tecnica prevista dalla procedura per il rilascio della concessione edilizia nel settore specifico (secondo quanto specificato nel Regolamento edilizio comunale), unitamente a quanto previsto al comma 4 dell'art. 173 bis. L'Amministrazione comunale provvederà alle verifiche necessarie entro il termine di 60 (sessanta) giorni dalla presentazione degli atti.

3. Nell'ipotesi di mancato rispetto degli obiettivi di qualità fissati dal comma 2 lettera c) dell'art. 174, o di mancata presentazione dei piani di risanamento nei termini di cui innanzi, o infine di mancata attuazione di quanto previsto nei precitati piani, i titolari saranno tenuti a procedere, a propria cura e spese, previa diffida, al risanamento degli impianti entro 12 (dodici) mesi.

Art. 174 quater

Vigilanza, controllo e monitoraggio

1. Fatte salve le attribuzioni del Sindaco, previste dalle leggi vigenti e dallo Statuto comunale, l'attività di vigilanza sotto il profilo della tutela della salute pubblica, per effetto dei campi elettromagnetici, è esercitata dal Servizio di Igiene Pubblica, negli ambienti di vita, e dal Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro, in collaborazione e/o con il supporto degli Uffici Tecnici comunali, che dovranno assicurare l'assistenza necessaria, e degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale

2. I soggetti preposti al controllo di tali impianti, saranno autorizzati ad accedere ai siti aventi importanza radioprotezionistica, in qualità di Pubblici Ufficiali, in forza di apposita ordinanza sindacale.

3. L'Amministrazione comunale attiverà un servizio di rilevamento e monitoraggio settimanale dei campi elettromagnetici: in prossimità di luoghi ad alto transito ed all'interno di edifici pubblici e privati, ove si possono verificare prolungate permanenze. Conseguentemente, provvederà a rendere pubblici tali dati in modo da fornire ai cittadini una informazione più completa e trasparente sui livelli di esposizione della popolazione ai campi elettromagnetici e consentire una

corretta valutazione delle problematiche connesse alle emissioni radioelettriche.

CAPO VIII RADIAZIONI IONIZZANTI Art. 175

Riferimenti legislativi

1. Per quanto attiene alla protezione della popolazione e dei lavoratori contro i rischi da radiazioni ionizzanti si applica la normativa statale e regionale vigente in materia (legge 31.12.1962, n. 1860, DPR. 13.02.1964, n. 185, DM 26.10.1966, DM 27.7.1966, DM 6.6.1968, DPR 24.9.1968, n. 1428, legge 19.12.1969, n. 1008, DM 14.7.1970, DPR 30.12.1970, n. 1450, DM 2.2.1971, DPR 12.12.1972, n. 1150, DM 1.3.1974, DM 15.2.1974, legge 2.8.1975, n. 393, DM 4.8.1977, DM 4.1.1977, DM 13.5.1978, DM 4.11.1982), D.l.vo 230 del 17.3.1995, che ha recepito le direttive EURATOM nn. 80/836, 84/467, 84/466, 89/618, 90/641 e 92/3, nonché norme successive. L'apertura di laboratori e/o ambulatori, sia aperti al pubblico che non, deve essere autorizzata dal Sindaco previo parere favorevole e vincolante del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro e, per quanto di competenza residuale, del Servizio di Igiene Pubblica.

2. L'attività di vigilanza sotto il profilo della tutela della salute pubblica è esercitata dal Servizio di Igiene Pubblica, negli ambienti di vita, e dal Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro, anche in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

CAPO IX USO DEGLI ANTIPARASSITARI Art. 176

Riferimenti legislativi

1. Per l'uso degli antiparassitari in agricoltura si richiamano le disposizioni contenute negli articoli 5, lett. h), e 6 della legge 30.4.1962, n. 283, nel DPR 3.8.1968, n. 1255 e successive modificazioni ed integrazioni, nell'ordinanza ministeriale 18.7.1990 e nella circolare 16.12.1991, n. 25 (Gazzetta Ufficiale n. 298 del 20.12.1991), nella circolare Ministero della Sanità 30.04.95 n. 15 e nella legge 14.10.99 n. 362 art. 1.

Art. 177

Locali di deposito e vendita. Mezzi di trasporto

1. Fatte salve le disposizioni previste dalla legislazione in materia, i locali da adibire a deposito dei presidi sanitari devono possedere i seguenti requisiti:

- a) essere separati e non comunicanti con case di abitazioni e locali di deposito e vendita di sostanze alimentari;
- b) essere dotati di aperture esterne protette che consentano un continuo ricambio dell'aria;
- c) avere pavimento lavabile e pareti intonacate;
- d) disporre di un vano o di armadi per tenere chiusi a chiave i presidi di I e II classe.

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

Art. 178

Modalità d'uso e obbligo di comunicazione

1. I conduttori delle aziende agricole sono tenuti a dare comunicazione preventiva, sia agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale che al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, dei programmi dei trattamenti con presidi sanitari per l'agricoltura all'inizio di ogni anno solare.

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

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

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

dell'acqua;

h) l'indicazione del mezzo (o dei mezzi) con cui sono effettuati i trattamenti;

i) il sistema previsto per lo smaltimento dei contenitori vuoti.

4. Devono essere rispettate tutte le prescrizioni relative alla legislazione sull'obbligo del "quaderno di campagna", al DMS 21.1.1991, n. 217 al DMS 2.7.1992 e seguenti e legge 14.10.99 n. 362 art. 1.

Art. 179

Modalità d'uso e condizioni di esecuzione

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

2. Durante il trattamento e durante l'intervallo di agibilità devono essere apposte le segnalazioni del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell'intervallo di agibilità, se previsto, per il presidio sanitario utilizzato.

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

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

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

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

7. I contenitori devono essere raccolti e smaltiti ai sensi del D.l.vo 22/97 (in attesa di apposito regolamento comunale) e successiva normativa tecnica.

Art. 180

Modalità di conservazione

1. L'acquirente deve curare che i presidi sanitari appartenenti alla I e II classe tossicologica siano conservati in appositi locali o armadi da tenere chiusi a chiave, in luogo chiuso, ben aerato e riparato, inaccessibile ai bambini ed agli estranei.

2. E' vietato conservare i presidi in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e/o mangimi.

Art. 181

Trattamenti post raccolta

1. Chiunque, in forma singola o associata, intenda procedere all'impiego di sostanze chimiche su prodotti destinati all'alimentazione, durante il periodo di stoccaggio e conservazione, è tenuto a darne preventiva segnalazione al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. Detta comunicazione deve contenere:

- a) i dati anagrafici del titolare o del legale rappresentante dell'azienda;
- b) l'indicazione della sostanza chimica che si intende utilizzare ed il numero di registrazione ministeriale;
- c) il quantitativo previsto ed il tipo di derrate alimentari in causa;
- d) le modalità del trattamento e le misure cautelative che si intendono adottare per evitare ogni possibile danno agli addetti ed alla salute pubblica.

2. Prima dell'immissione sul mercato di derrate alimentari trattate deve essere preventivamente avvisato il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

3. Gli operatori di vigilanza ed ispezione dello stesso Servizio possono proporre all'Autorità Sanitaria di disporre il divieto di commercializzazione dei prodotti in questione fino all'espletamento dei controlli ispettivi e delle eventuali analisi di laboratorio.

Art. 182

Impiego di mezzi aerei

1. L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari, in deroga al generale divieto espresso come parere dal Consiglio Superiore di Sanità il 6.7.1973 e successivamente ribadito il 29.7.1974 e l'1.4.1976 dalla Commissione Consultiva presso il Ministero della Sanità e dalla circolare del Ministero della Sanità n. 53 del 28.8.1982, può essere eccezionalmente autorizzato in base a specifiche esigenze (ove non esistano altre possibilità di intervento), previo parere congiunto del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione della USL.

2. Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, sarà cura del Servizio di Igiene Pubblica acquisire preventivamente, ove richiesto dall'Autorità Sanitaria, anche il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo.

3. La richiesta di autorizzazione deve essere inoltrata al Sindaco da parte del committente del trattamento, entro 20 giorni consecutivi precedenti al trattamento.

4. Completata la procedura istruttoria il referente Servizio di Igiene Pubblica inoltra gli atti alla Regione per il completamento dell'iter autorizzativo.

5. La richiesta di autorizzazione deve contenere un programma per il trattamento aereo da cui risultino:

- a) il nominativo del o dei committenti agricoli;
- b) il nominativo dell'operatore a terra responsabile di tutte le operazioni;
- c) il nominativo dell'operatore aereo agricolo, autorizzato come pilota da CIVILAVIA, che si assume la responsabilità di tutte le operazioni, connesse al volo, di distribuzione dell'antiparassitario;
- d) il territorio: estensione territoriale e descrizione accompagnata dalla relativa tipografia quotata aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;
- e) la monocoltura;
- f) il (i) presidio (i) sanitario (i) registrato (i) per l'impiego aereo e per la nomenclatura o le quantità previste;
- g) il diario ed orario del trattamento;
- h) l'indicazione della base operativa;
- i) la dichiarazione dell'operatore aereo agricolo, di aver effettuato una accurata ricognizione del territorio da cui emerga:

1°) la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e delle zone sensibili in generale;

2°) la presenza di ostacoli al volo (antenne, cavi, pali, ecc.);

3°) la presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio o monocoltura da trattare;

- l) una copia della comunicazione formale al committente, da questi controfirmata, se l'area non è completamente a monocoltura, che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima compatibilità con altre coltivazioni secondarie e che, pertanto, i prodotti di queste ultime possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.

6. I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10.11.1979 n. 705/44, 6/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4.3.1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per trattamenti con formula a base di principi attivi di III e IV classe di cui al DPR n.

1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 795/44, 78/3/82-10/2847 del 18.5.1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.

7. I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota succitata del 18.5.1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocultura.

8. Le superfici di terreno a monocultura devono essere sufficientemente estese (particelle contigue dell'ordine di grandezza di 7 - 8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.

9. Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono, di massima, incompatibili con tali coltivazioni secondarie e, pertanto, i prodotti di queste ultime non possono essere destinati all'alimentazione ed alla commercializzazione.

10. La suddetta comunicazione formale, controfirmata dal coltivatore, deve essere acquisita all'atto della autorizzazione del trattamento.

1. Nell'interno dell'area da trattare, le zone sensibili (abitazioni, e zone di rispetto così come definite dal DPR 236/1988, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc., strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno m 150 dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a m 60.

11. Il Servizio di Igiene Pubblica ed il Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, ove richiesto espressamente dall'Autorità Sanitaria d'intesa con gli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, può prevedere deroghe a quanto sopra con valutazioni caso per caso.

12. Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegno di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che gli consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di

disporre di un collegamento radio con la base.

13. La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro nonché di idonee apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.

14. Per le modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori, si applicano le disposizioni previste dal settimo comma del precedente art. 179.

15. Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron con esclusione di nebbie di ultra basso volume.

16. L'intervallo in inagibilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

Art. 183

Controllo e vigilanza

1. Le attività di vigilanza perché durante i trattamenti vengano adottate tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali, dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, spetta al Servizio di Igiene Pubblica, al Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro ed agli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, ciascuno nell'ambito delle rispettive competenze. In materia di utilizzazione di presidi sanitari e/o anticrittogamici non compete ad alcun operatore del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione; ove detto Servizio venga a conoscenza di fatti di interesse del personale di vigilanza e di ispezione, dovrà rimetterli al Servizio di Igiene Pubblica e/o al Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro.

2. Qualora nel corso delle attività di vigilanza e di controllo, che possono essere esercitate solo da operatori di vigilanza ed ispezione di cui al precedente comma, si riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate, deve essere disposto il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.

3. Nel caso, invece, si riscontrino irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, si può disporre la sospensione senza alcuna preventiva autorizzazione dell'Autorità Sanitaria salvo l'adozione, da parte di quest'ultima, dei provvedimenti di conferma entro i successivi 7 giorni.

4. Nei casi di cui al 3° e 4° comma deve essere data comunicazione immediata al Sindaco del Comune interessato per la

conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

5. Qualora nel corso del trattamento si verificano incidenti di qualsiasi natura, devono essere tempestivamente avvisati i Servizi di Igiene pubblica e di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro interessati per competenza.

6. Il Servizio di Igiene Pubblica della USL, ove previsto da particolari norme, in collaborazione e con il supporto degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale, svolge controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari e di preparazione e travaso delle miscele.

CAPO X ATTIVITA' VARIE

Art. 184

Cave

1. L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere ed il successivo ripristino sono disciplinate dalla legislazione regionale in materia e dall'articolo 327 testo unico leggi sanitarie RD 27.7.1934, n. 1265 e dal DPR 10.9.1982, n. 915 nonché da successive norme formalmente entrate in vigore.

2. Le attività estrattive devono essere operate nel rispetto delle prescrizioni emanate all'atto della concessione di escavazione dal Competente Ufficio Regionale di Polizia Mineraria e, comunque, in modo tale da non determinare disagio alla popolazione e alterazioni qualitative e quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranei.

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

4. Salvo quanto previsto dalle disposizioni statali e regionali in materia e dai regolamenti edilizi comunali, è fatto obbligo a chi di competenza di prendere tutti i provvedimenti onde impedire l'utilizzo delle cave per i fini di cui al comma 3, nonché per evitare rischi di precipitazione di persone, animali e cose.

Art. 185

Maceri

1. Nei corsi d'acque e nei bacini d'uso pubblico è vietata la macerazione delle piante tessili.

2. La macerazione può svolgersi solo in appositi bacini di macerazione costruiti e tenuti in modo da non nuocere alla pubblica salute. Chi intende impiantare tali bacini deve farne domanda al Sindaco il quale rilascia il relativo permesso, previo il parere obbligatorio e vincolante del Servizio di

Igiene Pubblica della USL. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale, ove espressamente richiesti dall'Autorità Sanitaria prima della trasmissione degli atti alla AUSL, sarà cura del Servizio di Igiene Pubblica acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo ANPA/ARPA.

3. I bacini di macerazione devono essere distanti almeno m 500 da ogni centro o nucleo abitato, almeno m 150 da ogni abitazione isolata, da pozzi, acquedotti e serbatoi di acqua potabile; devono essere, inoltre, provvisti di condotti di scarico sboccanti in luoghi distanti dall'abitato.

4. E' vietato immettere le acque derivanti dalla svuotatura dei maceri nei corsi d'acqua e nei fossi stradali correnti nel territorio del Comune senza avere chiesta ed ottenuta l'autorizzazione dell'Autorità competente, ai sensi della vigente legislazione sulla tutela delle acque dall'inquinamento (D.l.vo 152/1999 e D.l.vo 258/2000). Ove non intervenga la predetta autorizzazione, si applicano le disposizioni al riguardo previste dal presente Regolamento.

**TITOLO IV
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE
BEVANDE**

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 186

Riferimenti legislativi

1. Per la tutela igienico-sanitaria sulla produzione, preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, vendita o fornitura, distribuzione, manipolazione e somministrazione al consumatore degli alimenti e bevande nonché sulle attività collegate si applicano le disposizioni contenute nelle leggi statali, di carattere generale e di carattere speciale, nei relativi regolamenti e nelle connesse ordinanze ministeriali, nonché nelle norme emanate dalla Regione Puglia e nelle Ordinanze sindacali da emanarsi nei casi di cui all'art. 5 del presente Regolamento.

2. Dal punto di vista generale la disciplina di cui al primo comma soggiace alla scrupolosa osservanza delle disposizioni contenute nel TU 27.7.1934, n. 1265, nella legge 30.4.1962, n. 283, come modificata dalla legge 26.2.1963, n. 441, e nel relativo regolamento approvato con DPR 26.3.1980, n. 327, nel D.l.vo 3.3.1993 n. 123, nel D.l.vo 26.5.1997 n. 155 e, per quanto occorra, nella legge 25.8.1991, n. 287 (Gazzetta Ufficiale - S.G. - n. 206 del 3.9.1991) e nelle leggi regionali n. 36/1984 e n. 13/1989 e norme successive.

Art. 187

Organi preposti alla vigilanza

1. Alla tutela della salute ed alla osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione nel territorio comunale provvede istituzionalmente l'Unità Operativa del SIAN del *Dipartimento di Prevenzione* e, per ogni particolare programma di intervento, il Sindaco, avvalendosi del personale indicato nell'articolo 6 del presente Regolamento, assegnato espressamente al Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b) della USL, per quanto di rispettiva competenza.

2. La vigilanza sanitaria ha lo scopo di assicurare la tempestiva ed integrale osservanza delle leggi e dei regolamenti nonché delle disposizioni e dei provvedimenti adottati dall'Autorità Sanitaria in materia di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, di

prevenire le cause che possono minacciare o compromettere la salute pubblica e di favorire l'educazione sanitaria della popolazione attraverso la informazione e formazione.

3. Tutti i cibi e le bevande, le materie prime, gli ingredienti, i semilavorati, gli integratori alimentari, gli additivi chimici ed i coloranti ammessi sono considerati "sostanze alimentari e bevande" e, come tali, sono soggetti a vigilanza sanitaria da parte del personale del SIAN e SIAV area b).

4. Il personale espressamente assegnato all'Unità Operativa del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b), per le rispettive competenze, esercita la vigilanza sulle sostanze alimentari e sulle bevande, sui luoghi di loro produzione, preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, vendita o fornitura, distribuzione manipolazione, somministrazione e consumo degli alimenti e bevande, nonché sulle attività a queste collegate, sugli impianti, sulle attrezzature, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sulla etichettatura, presentazione e pubblicità e sull'igiene del personale.

5. Sono, inoltre, soggetti a vigilanza la produzione, il commercio e la vendita dei fitofarmaci e dei presidi delle derrate alimentari immagazzinate nonché l'impiego in zootecnia degli estrogeni e di altre sostanze ad azione ormonale, antiormonale e di mangimi.

6. Il personale medico dell'Unità Operativa del SIAN ha il controllo, inoltre, sotto il profilo sanitario, sulle persone comunque addette a produzione, preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione di sostanze alimentari e bevande con il rilascio e rinnovo delle idoneità sanitarie (libretto sanitario) ex articolo 14 legge 283/1962.

7. Il personale di vigilanza ed ispezione espressamente assegnato all'Unità Operativa del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b), vigila sul mantenimento dei requisiti igienico sanitari e strutturali dei locali, servizi, impianti e attrezzature presenti all'atto del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, in virtù della specifica attività; vigila altresì sulle modalità di smaltimento dei liquami. Per quanto attiene agli aspetti di natura ambientale vi provvedono gli organi preposti alle relative

attività di controllo.

8. Il personale di vigilanza ed ispezione, in qualunque momento, può procedere ad ispezioni e prelievi di campioni di sostanze alimentari e di bevande in tutti i luoghi ove si svolgono le operazioni indicate al comma 4 del presente articolo, compresi i locali adibiti ad altro uso, ma direttamente comunicanti con gli stessi, negli scali e sui mezzi di trasporto.

9. Il personale di vigilanza ed ispezione che compie le ispezioni, gli accertamenti ed i controlli é munito di tessera di riconoscimento, rilasciata dal Direttore Generale della USL di appartenenza ed ha diritto di libero accesso in tutti i luoghi e su tutti i mezzi sottoposti a vigilanza sanitaria nell'ambito della USL di riferimento; esso svolge le proprie funzioni in abiti civili.

10. Sono fatte salve le competenze degli uffici di porto, aeroporto, di frontiera terrestre e di dogana interna del Ministero della Sanità, sia in materia medica sanitaria che veterinaria.

11. I controlli sugli alimenti previsti nei commi 4 e 8 sono effettuati con le modalità di cui al DPR 327/1980 ed ai successivi decreti di attuazione riferiti ai singoli tipi di alimenti, con le modalità di cui al D.l.vo n.123/93 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché secondo le modalità di cui al D.l.vo n.155/97.

12. Gli esami e le analisi di laboratorio si eseguono su un campione prelevato nei modi di cui agli articoli. 6 e seguenti del DPR. 327/1980, al D.l.vo n.123/93 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché secondo le procedure di cui alle norme speciali.

Art. 188

Autorizzazioni sanitarie

1. Sono soggetti ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 2 legge 283/1962 e dell'articolo 25 DPR 327/1980:

- a) l'esercizio di stabilimenti e/o laboratori di produzione, preparazione, trasformazione, fabbricazione e confezionamento di sostanze alimentari e bevande;
- b) i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e bevande;
- c) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande;
- d) i piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di sola vendita al dettaglio

(panifici, gastronomie, pasticcerie, gelaterie, paninoteche ed ogni altra attività specifica ad esse similare); nonché i piccoli laboratori artigianali annessi ai servizi di sola vendita al dettaglio, in loco, delle macellerie, pescherie, latterie, pastifici per la produzione di paste fresche alimentari con ripieno di carne;

- e) i locali di preparazione, somministrazione di alimenti e bevande (ristoranti, pizzerie, rosticcerie, trattorie, tavole calde, bar, locali di mescita e degustazione di bevande alcoliche ed analcoliche, locali per la ristorazione collettiva);
- f) i locali di vendita di sostanze alimentari non confezionate (supermercati, generi alimentari, macellerie, pescherie, latterie ed ogni altra attività specifica ad esse similari);
- g) i mezzi di trasporto terrestre a norma dell'articolo 44 DPR 327/1980;
- h) gli spazi aperti, nei quali viene svolta attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, annessi ai locali di cui alla precedente lett. e) sia ricadenti su suolo privato che pubblico in concessione.

2. Non sono considerati annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che destinano la loro produzione alla vendita diretta ad altri punti vendita, ancorché gestiti dallo stesso titolare del laboratorio.

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

4. E', inoltre, soggetta ad autorizzazione sanitaria anche l'attività di preparazione, o anche di sola somministrazione, di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini compresi i posti di ristoro, le mense delle scuole, i complessi turistici, le case di cura e di riposo ed ogni altra attività specifica ad esse similare.

5. E' rilasciata nuova autorizzazione sanitaria nei casi di cui all'art. 27 lettere b) e c) del DPR 327/80. Si procede all'aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria precedentemente rilasciata quando si verifica la variazione degli elementi di cui alle lettere a) ed e) dell'art. 27 del DPR 327/80. Le modifiche ai locali ed agli impianti di cui alla lettera d) dell'art. 27 del DPR 327/80 possono essere effettuate previo nulla osta da parte dell'Autorità Sanitaria competente, previo parere dell'Unità Operativa del SIAN da rilasciarsi entro 60 (sessanta) giorni dal

ricevimento da parte dell'Azienda interessata. Trascorso inutilmente tale termine, senza che l'Autorità Sanitaria si sia pronunciata, almeno in via interlocutoria, il prescritto nulla osta deve intendersi rilasciato.

Infine, in caso di decesso del titolare dell'autorizzazione sanitaria, gli eredi possono proseguire l'attività per un tempo massimo di trenta giorni entro i quali comunque devono provvedere ad acquisire nuova autorizzazione sanitaria.

6. Per tutti i locali in cui viene effettuata la vendita di sostanze alimentari non prevista dai commi precedenti, l'autorizzazione amministrativa è, comunque, soggetta al rilascio di un certificato di idoneità dei locali stessi ed attrezzature da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e del Servizio Igiene ed Assistenza Veterinaria area b) della USL.

7. L'autorizzazione sanitaria è rilasciata dal Sindaco in relazione al parere favorevole vincolante del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e/o del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b) della USL. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale, ove espressamente richiesti dall'Autorità Sanitaria prima della trasmissione degli atti istruttori ai Servizi della AUSL, sarà cura dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e di quello di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b) acquisire preventivamente il parere degli organi preposti alle relative attività di controllo ANPA/ARPA.

8. Le autorizzazioni sanitarie hanno validità di anni 3 e devono essere rinnovate alla scadenza su istanza del responsabile dell'esercizio e previo parere favorevole e vincolante del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e/o del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area della USL di cui al precedente comma 7.

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

10. Le autorizzazioni sanitarie devono essere richieste e rilasciate secondo le modalità previste, ogni qualvolta muti il responsabile.

Art. 189

Autorizzazioni sanitarie: modalità per il conseguimento

1. Fermo restando quanto previsto

dall'articolo 26 del DPR 327/1980, le istanze volte ad ottenere l'autorizzazione sanitaria prevista dagli articoli precedenti devono essere indirizzate al Sindaco su competente carta legale con le indicazioni sottoelencate:

A) *per qualsiasi tipo di esercizio:*

- a) nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
- b) ubicazione
- c) indicazione dei generi merceologici per i quali si chiede il rilascio dell'autorizzazione sanitaria;
- d) sistema smaltimento liquami;
- e) tipo di approvvigionamento idrico;
- f) sistema di protezione e conservazione degli alimenti e manutenzione delle attrezzature;
- g) eventuale carattere stagionale dell'esercizio;
- h) descrizione sommaria degli impianti e delle attrezzature.

B) *per i laboratori di produzione;*

- a) indicazioni di cui al punto A);
- b) tipo di lavorazione;
- c) descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
- d) eventuale carattere stagionale della lavorazione.

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

A) *per qualsiasi tipo di esercizio:*

- a) pianta planimetrica e sezioni orizzontali e verticali dei locali, in duplice copia e firmata da un tecnico iscritto all'Albo professionale, in scala 1/100. Le piante devono essere dettagliate circa l'ubicazione dei servizi, impianti ed attrezzature e complete dei dati relativi alle dimensioni dei singoli vani, nonché di legenda per la specificazione dell'uso e destinazione di singoli vani e dei singoli settori, nel caso di vani e dei singoli settori, nel caso di vani in cui siano previsti settori con diverse utilizzazioni
- b) relazione tecnico descrittiva in duplice copia sullo stato dei locali e sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico;
- c) in caso di approvvigionamento idrico autonomo, certificato di potabilità dell'acqua rilasciato, da non oltre gg. 30, da un laboratorio autorizzato (controlli di potabilità devono essere effettuati periodicamente secondo quanto prescritto dal Servizio di Igiene Pubblica);

- d) certificato di agibilità e di idoneità igienica, o certificato di idoneità igienica, rispettivamente se trattasi di locali edificati dopo o prima del 30.9.1971;
- e) certificato di destinazione d'uso dei locali.
- f) in caso di smaltimento autonomo dei liquami vanno osservate le norme già stabilite da questo Regolamento;
- g) idonea documentazione dalla quale si evincano le modalità di smaltimento dei materiali ad alto e basso rischio, ove presenti, ex D.l.vo n. 508/1992;
- h) certificato di iscrizione alla camera di C.C.I.A.A. territorialmente competente, per le attività per le quali è prevista tale iscrizione;
- i) copia dei libretti di idoneità sanitaria, regolarmente aggiornati, del responsabile dell'attività e degli eventuali addetti;
- j) copia del frontespizio della scheda informativa ex art. 48 DPR n. 303/1956, protocollata dalla USL.

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

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

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

4. Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi sono a carico degli interessati secondo il vigente tariffario di cui alla deliberazione di Giunta regionale n. 1415 del 31.3.1994 o successive variazioni. L'applicazione del tariffario resta compito interno della Azienda USL, non soggetto ad alcun controllo dell'Autorità Sanitaria.

5. Le autorizzazioni sanitarie sono rilasciate secondo quanto prescritto dall'articolo 27 del DPR 327/1980, previa attività istruttoria

obbligatoria e vincolante, come disciplinata dal comma 7 dell'articolo 188 del presente Regolamento.

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

CAPO II IGIENE DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE DEGLI ESERCIZI DI PRODUZIONE, DEPOSITO, VENDITA E SOMMINISTRAZIONE

Art. 190

Requisiti generali

1. Fatte salve le indicazioni dell'articolo 28 e seguenti del DPR 327/1980, le disposizioni previste da leggi e regolamenti speciali e da circolari, nonché le valutazioni tecniche che saranno effettuate, caso per caso, dall'autorità sanitaria competente circa i requisiti minimi in funzione anche della capacità ricettiva e della tipologia di attività per la quale viene richiesto il rilascio dell'autorizzazione sanitaria, gli esercizi soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 188 del presente Regolamento, devono possedere, a titolo integrativo, i requisiti indicati nei commi seguenti di questo articolo.

2. Gli esercizi devono avere accesso diretto dalla pubblica via o da altro luogo di uso pubblico di facile praticabilità tale da garantire sia l'afflusso che il deflusso degli avventori e/o degli addetti, nel rispetto delle norme sulla sicurezza di cui al D.l.vo 626/1994, contro gli incendi di cui all'articolo 36 del DPR 547/1955 combinato con il DM 16.2.1982 e di Igiene del Lavoro di cui al DPR 303/1956.

3. I servizi igienici non devono direttamente comunicare con i locali di lavorazione, deposito, vendita, somministrazione degli alimenti e delle bevande; devono avere pavimenti impermeabili e lavabili fino ad un'altezza di m 2; devono comunque essere dotati di aerazione diretta o di un impianto di aerazione forzata riconosciuto idoneo dal Servizio di Igiene Pubblica della USL competente per territorio; devono essere in numero sufficiente per gli addetti e per gli avventori nel caso in cui vi sia la sosta per consumazione al tavolo, dovendosi, comunque, rispettare per gli addetti i requisiti previsti dall'articolo 94 e per gli avventori la norma di essere in numero almeno di 2, divisi

per sesso, ogni 100 unità ricettive, con le caratteristiche indicate al Capo IV, Titolo II, del presente Regolamento.

4. I locali devono essere di altezza non inferiore a m 3, privi di controsoffittature e mai grigliati.

5. Il pavimento deve essere obbligatoriamente di materiale lavabile con esplicito divieto di uso di tappeti o di moquette; parimenti il soffitto e le pareti devono essere lavabili fino all'altezza di m 2; per i locali tipici situati nei centri storici o dichiarati di particolare interesse storico o ricavati presso aziende agrituristiche, nel caso di pareti, pavimenti e soffitti con conci a vista gli stessi devono avere i punti di congiunzione perfettamente intonacati e devono essere ricoperti con apposito materiale trasparente che impedisca la formazione di muffa e li renda lavabili.

6. Per quanto riguarda l'aerazione e l'illuminazione dei locali, le stesse devono essere garantite con le modalità previste dai regolamenti edilizi locali nonché dalle norme di cui al Capo IV, Titolo II del presente Regolamento.

7. I locali adibiti a deposito, alla produzione, alla vendita ed alla somministrazione di alimenti e bevande non devono avere, comunque, comunicazione con i locali di civile abitazione.

Art. 191

Laboratori di produzione e confezionamento

1. Gli stabilimenti ed i laboratori di lavorazione, trasformazione, produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e/o bevande, devono corrispondere oltre che ai requisiti igienico-edilizi sull'igiene del lavoro di cui al DPR 303/1956 e D.l.vo 626/1994 a quelli indicati negli articoli 28 e 29 del DPR 26.3.1980, n. 327.

2. I laboratori industriali devono, inoltre, osservare le disposizioni relative alle caratteristiche strutturali dell'impianto contenute nella circolare del Ministero della Sanità n. 20 del 5.4.1976.

3. I laboratori di cui al comma 2 possono essere autorizzati con allocazione nell'aggregato urbano a condizione che gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste vengano convogliati, al di sopra dei tetti circostanti l'edificio in cui sono installati, a mezzo di un impianto di aspirazione che assicuri almeno cinque ricambi d'aria ogni ora ed una lieve e

costante depressione che impedisca il diffondersi degli odori negli altri ambienti e, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente Regolamento.

4. I laboratori artigiani che producono alimenti deperibili devono, inoltre, dotarsi di attrezzature e di locali, ove occorrono, che consentano l'adeguata conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti.

Art. 192

Cucine per collettività

1. Si intendono per cucine per collettività sia i laboratori industriali ove si preparino pasti da trasferire fuori del luogo di produzione per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere, sia le cucine a servizio di impianti ricettivi turistici o, comunque, collettivi con capacità superiore a 400 unità servite.

2. L'istituzione e la conduzione di una cucina per collettività é soggetta ad autorizzazione sanitaria che può essere ottenuta con le modalità di cui ai precedenti articoli.

3. Dette cucine devono essere dotate dei seguenti locali e settori:

- ricevimento;
- deposito derrate non deperibili e bevande;
- conservazione derrate deperibili separate per verdure, carni fresche, pesce, insaccati, formaggi ed altri generi distinti per prodotti congelati, surgelati e refrigerati;
- lavaggio e preparazione verdure;
- preparazione pasti;
- cottura;
- confezionamento pasti caldi;
- confezionamento pasti freddi;
- eventuale confezionamento di pasticceria;
- deposito piatti ed altro materiale per il confezionamento;
- zona d'uscita e di distribuzione;
- lavaggio stoviglie;
- deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione;
- spogliatoio per il personale con armadietti individuali a doppio scomparto;
- wc e docce;
- mensa per il personale;
- ufficio amministrativo;
- autorimessa (se vengono usati automezzi appositamente autorizzati);
- altri servizi, se del caso.

4. Tutti i settori devono essere separati così da offrire la massima garanzia igienica; tuttavia, i settori per la preparazione, la

cottura ed il confezionamento dei pasti possono essere compresi nel medesimo locale purché il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione lo giudichi sufficientemente ampio ed attrezzato così da garantire la separazione tra i circuiti delle varie derrate e tra quelli del materiale pulito e del materiale sporco.

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

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

Art. 193

Esercizi di deposito e vendita

1. Salvo quanto previsto dagli articoli 30 e 31 del DPR 327/1980, e dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 46 del 21.7.1982, gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o delle bevande devono avere:

- i locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio;
- un vano per i servizi, comprendente almeno:
 - armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro;
 - un lavandino erogante acqua calda e fredda potabile, regolarmente allacciato alla rete di scarico, e dotato di rubinetto a comando non manuale, di distributore semiautomatico di sapone, di asciugamani a perdere e di relativo raccoglitore;
- servizi igienici;
- idonei recipienti, costruiti con materiale lavabile e dotati di coperchio a tenuta, per la raccolta delle immondizie;
- un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie;
- arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;
- banco di vendita con ripiano di materiale unito, inalterabile, impermeabile e lavabile dotato di rialzo di vetro quando vi si espongono in mostra o, comunque, vi

si rendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;

- banchi armadio o vetrine refrigeranti, all'occorrenza distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti limitatamente alla deperibilità degli stessi;
- idonei scaffali con ripiani a superficie liscia ed a cestelli costruiti in modo tale da consentire una facile pulizia;
- utensili e contenitori, costruiti di materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno.

Art. 194

Requisiti degli esercizi di somministrazione

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini dell'autorizzazione sanitaria, vengono distinti in: **BAR, BIRRERIA, CAFFETTERIA, PANINOTECA, PIZZERIA, TAVOLA CALDA, RISTORANTE o TRATTORIA, YOGURTERIA, CREPERIA, CREMERIA, GELATERIA, CORNETTERIA, SALE DA THE.**

2. L'esercizio di **BAR** è caratterizzato dalla somministrazione di bevande, di generi di pasticceria e gelateria, di dolci e di prodotti di gastronomia, nonché dalla contemporanea preparazione o somministrazione di bevande calde o fredde, analcoliche, alcoliche o superalcoliche, con o senza la somministrazione di colazioni fredde o dolci, eventualmente riscaldate su piastre elettriche, forno a microonde, o con tostapane. Il servizio di somministrazione può essere fornito anche a tavolino. Gli esercizi pubblici di **CORNETTERIA, SALA DA THE, CREMERIA, CAFFETTERIA, YOGURTERIA, GELATERIA, CREPERIA** sono individuati, ai soli fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, sulla base della specifica attività. Gli stessi sono caratterizzati anche dall'attività di produzione dello specifico alimento ai fini della relativa somministrazione. Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, piadine, salse varie, ecc.) che vengano somministrati siano elaborati direttamente nell'esercizio, devono essere rispettati i requisiti previsti dall'articolo 191 del presente Regolamento.

3. L'esercizio di **BIRRERIA** è caratterizzato da locali destinati alla miscita e somministrazione di vari tipi di birra.

4. L'esercizio di **PANINOTECA** é caratterizzato dalla preparazione e somministrazione di panini freddi o riscaldati su piastra variamente farciti; la somministrazione può avvenire anche negli stessi locali di somministrazione.

5. L'esercizio di **PIZZERIA** é caratterizzato dalla preparazione e cottura al forno di pizze, variamente guarnite e che può avvenire anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione.

6. L'esercizio di **TAVOLA CALDA** é caratterizzato dalla somministrazione al banco di ogni tipo di preparazione gastronomica, preparata e cotta in un regolare laboratorio di cucina installato a vista nel locale di somministrazione, in un settore nettamente distinto e separato dal settore riservato al pubblico ovvero in un altro locale razionalmente raccordato con il banco di somministrazione.

7. L'esercizio di **RISTORANTE** o **TRATTORIA**, se caratterizzato da conduzione in atmosfera e gestione tipicamente ed espressamente familiare, é caratterizzato dalla somministrazione di ogni altro tipo di preparazione gastronomica prevista, sia a tavola, tramite personale addetto, sia a self-service.

8. I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente e possono essere abbinati o, comunque, disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.

9. Le dimensioni dei locali di nuova costruzione devono rispettare le norme di igiene edilizia contenute nel presente Regolamento; l'Autorità Sanitaria competente, comunque, in quelle particolari situazioni che richiedono interventi complessi e delicati, a causa delle peculiari caratteristiche dei locali, quando questi sono ubicati nel centro storico, o comunque in fabbricati in muratura ricadenti all'interno del perimetro di seguito definito, può concedere deroghe, previo parere del Servizio di Igiene Pubblica. Nella perimetrazione potranno essere compresi i fabbricati delimitati da:

via Cristoforo Colombo, via Cafiero, piazza fratelli Cervi, via Cavour, vicolo Santa Lucia, via Ferdinando d' Aragona, via Leontina de Nittis, via Indipendenza, piazza Conteduca, via Torino, via Montegrappa, via Boggiano, via Regina Margherita, via Raffaele Musti, via Scommegna.

10. L'arredamento e l'attrezzatura devono

essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio, corrispondenti a quanto previsto dal precedente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti somministrati. Inoltre, tutti gli esercizi devono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, aventi i requisiti di cui al precedente articolo 191, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati alle capacità ricettive dell'esercizio come ivi descritto.

11. Il ristorante o trattoria deve avere:

- a) un deposito per alimenti non deperibili e per bevande;
- b) un vano dispensa dotato di armadio con idonei scaffali a ripiani lisci e lavabili o celle frigorifere distinte ed utilizzate specificatamente per la conservazione della frutta e della verdura, per quella degli altri elementi deperibili, distinti per categorie merceologiche e secondo le esigenze imposte dalla catena del freddo;
- c) una cucina dotata dei reparti di preparazione verdure, preparazione altri alimenti, cottura e lavaggio stoviglie installati in locali distinti e tra loro raccordati ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio. La superficie destinata al servizio di cucina, nel suo insieme, non può essere, comunque, inferiore a mq 20; per esercizi di capacità ricettiva superiore a 100 utenti, deve essere rapportata a mq 0,30 per posto a tavola. La zona di cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria indipendente terminante sopra il tetto dell'edificio e, in ogni caso, conforme a quanto previsto in materia dal presente Regolamento;
- d) un vano o un settore, comunque separati dalle sale da pranzo, e dai diversi servizi, in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparate per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le stoviglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande e la frutta;
- e) una o più sale da pranzo in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso, deve essere assicurata una superficie di almeno mq 1,20 per ciascun posto a tavola.

12. Gli esercizi in cui si attua il self service da

parte dei consumatori, devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, di vassoi, posate e pietanze in modo che sino, nel contempo, debitamente sviluppati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.

13. L'esercizio di tavola calda deve possedere i requisiti previsti alle lettere a), b), e c) del precedente comma 11.

14. Durante la stagione estiva il Sindaco, previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio di Igiene Pubblica, in ordine alla idoneità del luogo esterno, e del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, in ordine ai requisiti degli apprestamenti proposti, tenuto conto delle eventuali indicazioni prescritte, può autorizzare l'occupazione di spazi ed aree pubbliche ai titolari delle licenze di ristoranti e bar per collocare tavoli e tavolini all'esterno del locale, sempre che il numero dei posti previsti sia proporzionato alle capacità delle cucine e dei servizi igienici di cui al punto c) del precedente comma 11.

15. Il servizio a domicilio può essere effettuato previa specifica menzione nell'autorizzazione sanitaria e con mezzi e sistemi idonei al trasporto delle sostanze alimentari.

16. Negli esercizi previsti dal presente articolo e dai precedenti, ove si effettui preparazione di alimenti per la somministrazione, non è consentito, comunque, il riciclo per altri usi alimentari di olio usato per frittura. L'olio utilizzato per la frittura non deve mai presentare un indice di perossidi superiore a 20 e la reazione di Kresse non deve risultare positiva. Non è, inoltre, consentita la riutilizzazione dell'olio di frittura nei giorni successivi a quello di primo utilizzo, dopo il quale dovrà essere correttamente smaltito. Nelle friggatrici, la superficie dell'olio esposto all'aria deve essere la minore possibile.

Art. 195

Manutenzione e conduzione degli esercizi e dei servizi annessi

1. Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o, comunque, si manipolano o si vendono prodotti alimentari debbono, a cura dei responsabili:

- essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;

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

2. Negli stessi esercizi è vietato:

- adibirli ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- esporre all'esterno dei locali gli alimenti che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura e similari; la merce che può essere esposta deve, comunque, essere collocata ad almeno cm 40 dal suolo;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso, in particolar modo in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- tenervi, sia pure occasionalmente, animali domestici.

3. Le merci devono essere tenute in reparti o settore distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei. I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari devono essere tenuti distanti e separati, con soluzione di continuità, dai reparti di alimentari.

4. Gli stessi criteri devono osservarsi per la sistemazione negli celle o armadi frigoriferi.

5. I prodotti alimentari non protetti che si consumano senza cottura o sbucciatura né, di norma, senza preventivo lavaggio, devono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchi o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere e dagli

insetti; a temperatura che ne garantisca l'adeguata conservazione e distribuiti con pinze, palette, forchette e simili.

6. I fogli di carta o altro materiale usato per avvolgere gli alimenti, in contatto diretto ed immediato con questi, devono recare l'indicazione "per alimenti" e devono essere estratti, al momento dell'uso, da appositi apparecchi o cassette protettive. Quando la carta è utilizzata per evitare il contatto dell'alimento con il piano della bilancia, il foglio deve essere di ampiezza tale da garantire lo scopo prefisso; la stessa norma è valida per l'uso di vassoi e simili. E' vietato l'uso di giornali, di carta usata, di carta colorata con sostanze non consentite e che cedano facilmente il colore anche se tale carta è usata per imballaggi esterni. E', altresì, vietato avvolgere ricotta, frutta e altri genere con foglie di pianta. E' vietato al pubblico autoservirsi o, comunque, toccare con le mani le merci esposte, tranne nel caso in cui vi sia costantemente a disposizione del pubblico una adeguata fornitura di guanti monouso e di contenitori di rifiuti con comando a pedale; il divieto deve essere pubblicizzato a mezzo di cartelli facilmente leggibili da affiggersi bene in mostra nel reparto in cui le merci sono esposte.

7. E' vietata l'esposizione e/o la vendita di sostanze alimentari all'aperto ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, secondo le modalità previste dal comma 7 del successivo articolo 216.

Art. 196

Caseifici e burrifici

1. I locali adibiti alla produzione, lavorazione, trasformazione di alimenti derivati del latte sono assoggettati al rilascio dell'Autorizzazione Ministeriale ed ai requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dal DPR 54/1997. L'attività istruttoria è di competenza del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b).

2. I locali adibiti alla lavorazione, trasformazione, produzione e vendita dei derivati del latte, nel caso in cui la vendita diretta al consumatore degli alimenti ivi prodotti avvenga solo ed esclusivamente nell'annesso punto vendita, sono autorizzati dal Sindaco, secondo le procedure di cui al precedente articolo 189. L'attività tecnico istruttoria è di competenza del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b)

3. Il latte utilizzato per l'attività di cui al precedente comma 1 deve possedere i

requisiti previsti dal DPR 54/1997. Per quanto riguarda la disciplina del latte alimentare vaccino rimangono ancora in vigore la legge 3.5.1989 n. 169 ed il DM 9.5.1991 n. 185.

4. Il giudizio di idoneità e la vigilanza sulla produzione del latte crudo è, a norma delle disposizioni contenute nei DD.MM. di cui al comma 3, di competenza del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area c) della USL.

5. Anche la produzione a carattere artigianale e/o familiare di prodotti derivanti dalla lavorazione del latte, eseguita direttamente dagli allevatori, è sottoposta al regime autorizzativo previsto al comma 2 dal presente articolo.

6. La produzione e l'eventuale vendita nei casi di cui al precedente comma 5 deve essere effettuata in locali separati sia da quelli in cui soggiornano gli animali sia dall'abitazione che abbiano le caratteristiche igienico sanitarie previste dalla normativa in vigore ai sensi del DPR 327/1980 e del presente Regolamento.

7. L'attività di vigilanza e l'attività istruttoria per i produttori e gli operatori, sono effettuate, per le rispettive competenze, dal personale di vigilanza e di ispezione assegnato ai Servizi di Igiene Pubblica, al Servizio di Igiene e Sicurezza del Lavoro e di Igiene ed al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b) e c) della USL territorialmente competente.

8. Lo smaltimento delle acque reflue deve essere effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

Art. 197

Frantoi oleari

1. I frantoi oleari destinati alla molitura delle olive sia per conto terzi, sia per uso industriale, sia per conto proprio che, comunque, producano olio di oliva ad uso alimentare devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della legge 283/1962 e del DPR 327/1980.

2. L'attività tecnico-sanitaria istruttoria viene assicurata dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e dal Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro mentre le attività di vigilanza sono assicurate, nell'ambito delle rispettive competenze, dagli operatori di vigilanza ed ispezione del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione nonché dal Servizio di

Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro e, per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo ANPA/ARPA.

3. I locali devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dal DPR. 327/1980 e dal presente Regolamento.

4. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.

5. Devono essere, altresì, osservate tutte le norme statali, regionali e regolamentari sullo stoccaggio e smaltimento delle acque di vegetazione rivenienti dai processi di lavorazione nonché quelle previste dal presente Regolamento.

6. Per quanto attiene al conferimento delle salse, che non vengano avviate ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinate all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento dei rifiuti.

7. Qualora nei frantoi oleari venga esercitata anche l'attività di produzione di vini, la stessa potrà essere autorizzata ogniqualvolta vi siano locali nettamente separati, a ciò preposti.

8. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

Art. 198

Stabilimenti vinicoli

1. Gli stabilimenti vinicoli destinati alla lavorazione delle uve sia per conto terzi, sia per conto proprio che per uso industriale che, comunque, producono vino destinato alla vendita devono essere muniti dell'autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 2 della legge 283/1962 e del DPR 327/1980.

2. Sono esclusi dall'autorizzazione di cui al precedente comma i privati che producono vino in proprio, ad esclusivo uso della famiglia, che compiano tutte le fasi del ciclo di trasformazione delle uve in propri locali e che non destinino il prodotto alla commercializzazione in qualsiasi modo essa avvenga.

3. L'attività tecnico-sanitaria istruttoria viene assicurata dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e dal Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro mentre le attività di vigilanza sono assicurate, nell'ambito delle rispettive competenze, dagli operatori di vigilanza ed ispezione del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione nonché dal Servizio di

Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro e, per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale, dagli organi preposti alle relative attività di controllo ANPA/ARPA.

4. I locali devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dal DPR 327/1980 e dal presente Regolamento.

5. Devono essere osservate tutte le norme sull'igiene e sicurezza del lavoro ed antinfortunistiche.

6. Devono essere, altresì, osservate tutte le norme statali, regionali e regolamentari sullo smaltimento delle acque reflue rivenienti dai processi di lavorazione nonché quelle previste dal presente Regolamento.

7. Per quanto attiene il conferimento dei residui di lavorazione, che non vengano avviati ad ulteriori processi lavorativi e/o produttivi e, quindi, destinati all'abbandono, si applicano le norme in materia di smaltimento dei rifiuti. La disposizione contenuta nel presente comma si applica anche per le ipotesi disciplinate al precedente comma 2.

8. Qualora nei frantoi oleari venga esercitata anche l'attività di produzione di olio alimentare, la stessa potrà essere autorizzata ogniqualvolta vi siano locali nettamente separati, a ciò preposti.

9. Sono fatte salve tutte le leggi speciali vigenti in materia.

CAPO III

TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI

Art. 199

Autorizzazione sanitaria

1. I mezzi adibiti al trasporto di alimenti devono essere muniti della prescritta autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco del comune di residenza del richiedente, su parere favorevole obbligatorio vincolante del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b), secondo le rispettive competenze, ai sensi dell'art. 44 del DPR 327/1980.

2. Le istanze di autorizzazione sanitaria devono essere corredate della seguente documentazione:

- a) copia autentica del titolo di proprietà;
- b) copia autentica dell'attestazione di carrozzeria (A.T.P.) rilasciata dal competente Ufficio della Motorizzazione, regolarmente in corso;
- c) copia autentica della dichiarazione di conformità dei materiali utilizzati per la

costruzione della parte del mezzo adibito a deposito degli alimenti durante il trasporto, rilasciata dalla ditta costruttrice;

- d) indicazione ove l'automezzo viene ricoverato ai fini del lavaggio e della disinfezione, nonché la indicazione della periodicità della disinfezione;
- e) certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. dal quale si desuma a quale titolo viene effettuato il trasporto delle sostanze alimentari;
- f) copia del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità.

3. Le autorizzazioni sanitarie rilasciate ai mezzi di trasporto di alimenti e bevande, ai sensi del DPR 327/1980, hanno validità di due anni.

Art. 200

Idoneità dei mezzi di trasporto

1. Fatto salvo quanto specificatamente previsto dall'art. 44 del DPR 327/1980, e dall'altra normativa statale in materia, tutti i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono, comunque, rispondere ai seguenti requisiti:

- a) presenza di strutture che consentano una ordinata collocazione della merce;
- b) essere costruite in modo tale da evitare qualsiasi contaminazione e insudiciamento degli alimenti trasportati;
- c) essere mantenuti in buone condizioni di pulizia in ogni loro parte.

2. Per quanto attiene alle temperature da rispettarsi durante il trasporto, deve essere integralmente osservato quanto disposto dall'allegato C del DPR 327/1980. Sono, comunque, fatte salve le leggi speciali vigenti in materia.

3. I mezzi autorizzati e, comunque, idonei al trasporto di alimenti non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

4. L'attività di vigilanza è assicurata, nell'ambito delle rispettive competenze, dagli operatori di vigilanza ed ispezione del Servizio di Igiene Pubblica e del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, nonché dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b).

CAPO IV

DISCIPLINA DELLA VENDITA SU AREE PUBBLICHE

Art. 201

Definizione

1. E' considerato commercio su aree pubbliche quello esercitato nelle forme previste dal D.l.vo 114/98.

2. Chiunque effettui la vendita di generi alimentari su aree pubbliche deve disporre di locali di deposito, autorizzati ex art. 2 legge 283/62, convenientemente attrezzati, aventi le caratteristiche stabilite dal presente Regolamento e dalle norme vigenti in materia e riconosciuti idonei igienicamente, e deve essere provvisto di autorizzazione rilasciata dal Sindaco previo parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b), secondo le rispettive competenze.

3. Si applicano, in materia, le disposizioni di cui alla legge 283/62, al DPR 327/1980 ed al D.l.vo 31.3.1998 n. 114/1998, nonché quelle previste da leggi speciali.

Art. 202

Autorizzazione

1. L'esercizio del commercio ambulante su aree pubbliche è subordinato al possesso dell'autorizzazione ai sensi dell'articolo 2 della legge 112/1991.

2. E', inoltre, richiesta autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, su parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b), secondo le rispettive competenze per il commercio itinerante di generi alimentari e bevande per i quali è autorizzato il commercio in forma itinerante.

3. Tale autorizzazione deve essere esibita ad ogni richiesta degli operatori di vigilanza ed ispezione.

Art. 203

Aree destinate al commercio

1. L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche di cui all'articolo 28 del D.l.vo 114/1998 deve essere autorizzata sanitarimente - ex art. 2 legge 283/1962 - previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio di Igiene Pubblica, in ordine alla idoneità del luogo esterno, e del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, che accerteranno il sussistere, in aggiunta ai requisiti di cui all'Ordinanza 3.marzo.2000 del Ministero della Sanità, anche dei seguenti altri requisiti:

- essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli animali esposti. In

ogni caso non può essere consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore nell'area, fino a che le sostanze alimentari non siano state protette e/o imballate per il carico o lo scarico;

- essere dotata di sufficiente numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;
- avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla rete fognaria con apposita pendenza verso sistemi di raccolta, onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;
- essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di acqua potabile a zampillo;
- essere dotata di un sufficiente numero di punti di erogazione di energia elettrica ove obbligatoriamente devono allacciarsi i mezzi e le attrezzature per la conservazione e la vendita di alimentari che necessitano di refrigerazione;
- essere dotata di servizi igienici adeguati all'area mercatale.

2. L'area in cui si svolge il commercio in forma itinerante di generi alimentari ex D.L.vo 114/1998 deve possedere i requisiti di cui all'Ordinanza 2.marzo.2000 del Ministro della Sanità.

3. L'area in questione può essere oggetto di limitazioni e divieti per motivi di polizia stradale, per altri motivi di pubblico interesse o per ragioni di carattere igienico-sanitario. A tal proposito, non devono sussistere pericoli di inquinamento veicolare, da polvere e/o da esalazioni dannose e maleodoranti nelle zone allo scopo individuate.

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

Art. 204

Mezzi per la vendita

1. I mezzi di trasporto usati per la vendita devono essere autorizzati dal Comune di residenza, previo parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione o del Servizio di Igiene e di Assistenza Veterinaria area b), secondo le rispettive competenze, e non possono essere usati promiscuamente per altri usi.

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

- presenza di un piano di lavoro in acciaio inox, o altro materiale idoneo;

- dotazione di un armadio frigorifero, ad uno o più scomparti, nel quale conservare la merce deperibile, evitando la promiscuità tra generi diversi;
- presenza di banco refrigerato (in caso di vendita di merce deperibile ex DM 13.12.1993) e, comunque, dotato di adeguata protezione dagli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico;
- esistenza di un impianto di lavaggio con una scorta di acqua potabile non inferiore a 100 litri;
- esistenza di specifici contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi prodotti.

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

Articoli 205

Attività permesse nella vendita

1. La vendita è consentita per tutti i generi alimentari purché ne siano garantite, a parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione o di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b), secondo le rispettive competenze, la corretta conservazione e la protezione da contaminazioni esterne. E', comunque, vietata la vendita itinerante di pane, carne, funghi secchi sfusi; nonché dei prodotti di pasticceria contenenti creme e/o panna, di prodotti ittici freschi refrigerati o congelati, di molluschi bivalvi, di carni di qualsiasi specie.

2. I mezzi di trasporto e le attrezzature destinate alla vendita itinerante degli alimenti devono conformarsi alle disposizioni contenute nei precedenti articoli 200 e 204.

3. L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo se i prodotti sono adeguatamente protetti dall'impolveramento, dall'insudiciamento, dalla contaminazione da parte di insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto col pubblico.

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

5. Può essere consentita deroga al divieto di cui sopra su espressa autorizzazione del Sindaco, previo parere favorevole del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione o del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b), secondo le rispettive competenze, per i seguenti alimenti: crepê

senza uso di crema di pasticceria o panna, patatine fritte, wüstel, zucchero filato, polli arrosto con idonei mezzi appositamente attrezzati.

6. La vendita di panini e di prodotti di pizzeria é ammessa, secondo le norme contenute nei precedenti articoli, a condizione che gli stessi prodotti siano preparati e confezionati in giornata in apposito locale munito di autorizzazione sanitaria. Detti prodotti devono, comunque, essere trasportati osservando le prescrizioni di cui al DPR 327/1980 ed al presente Regolamento.

Art. 206

Disposizioni particolari per fiere, sagre, festivals e feste

1. Lo svolgimento di manifestazioni fieristiche con la presenza di stands per la preparazione somministrazione di alimenti e bevande é subordinato alla concessione di una autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio di Igiene Pubblica, in ordine all'idoneità del luogo, del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, in ordine ai requisiti degli apprestamenti proposti, e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b) della USL, per quanto di loro rispettiva competenza.
2. L'autorizzazione é intestata agli organizzatori ed é limitata ai soli giorni preannunciati dagli organizzatori stessi.
3. L'istanza di autorizzazione deve pervenire in tempo utile in modo che possano essere effettuati i controlli necessari prima dell'inizio dell'attività da parte dei competenti Servizi della USL.
4. Chiunque operi all'interno degli stands gastronomici deve essere in possesso di regolare libretto di idoneità sanitaria. Tutti gli operatori devono usare casacche, o camici, o vestaglie, o grembiuli adatti e copricapo di stoffa chiara. Tali indumenti devono essere mantenuti in stato di pulizia. Gli stands devono essere sollevati dal terreno mediante piani di legno, nonché essere coperti con apposite strutture mobili, facilmente lavabili e disinfettabili.
5. L'approvvigionamento idrico deve essere garantito con acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica o da stoccaggi provvisori.
6. Lo stand gastronomico, convenientemente attrezzato, deve essere ben delimitato ed accessibile solo agli addetti ai lavori negli spazi riservati alla manipolazione e

preparazione degli alimenti

7. I tavoli devono avere superficie lavabile e si devono utilizzare stoviglie monouso.

8. I rifiuti solidi devono essere raccolti in sacchi e conservati in contenitori muniti di coperchio e posti fuori degli stands in luogo non accessibile al pubblico. Devono essere collocati, inoltre, in numero sufficiente, contenitori raccogli-rifiuti provvisti di coperchio e protetti mediante supporti meccanici, nell'ambito dell'area destinata alle manifestazioni di cui al primo comma.

9. Lo svolgimento di fiere, festivals e sagre paesane, con caratteristiche differenti da quelle di cui al comma 1, é subordinato alla concessione di una autorizzazione sanitaria, rilasciata dal Sindaco previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio di Igiene Pubblica, in ordine all'idoneità del luogo, del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, in ordine ai requisiti degli apprestamenti proposti, e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b) della USL, per quanto di loro rispettiva competenza.

Art. 207

Requisiti dei chioschi

1. I chioschi devono essere lontani da fonti di insalubrità o di insudiciamento.
2. I chioschi devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili nonché impianti di acqua potabile con lavabo dotato di dispositivo automatico per l'erogazione dell'acqua e di contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi nonché di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, nel rispetto delle norme al riguardo previste dal presente Regolamento.
3. Devono, inoltre, essere dotati di un settore separato da adibirsi a razionale deposito delle provviste, di armadi e di celle frigo per la conservazione di prodotti deperibili distinti per classi merceologiche.
4. Presso i chioschi é consentita esclusivamente la vendita dei seguenti prodotti:
 - a) prodotti ortofrutticoli freschi;
 - b) bevande preconfezionate;
 - c) alimenti non deperibili preconfezionati in contenitori sigillati senza manipolazione del prodotto alimentare;
 - d) gelati preconfezionati in involucri originali o gelati prodotti in laboratori autorizzati;
 - e) alimenti di cui é consentita deroga per la vendita in forma itinerante a norma dei commi 4 e 5 del precedente articolo 205;

- f) prodotti ittici freschi, carne, salumi e formaggi.
5. E' vietata la vendita di pasticceria fresca e, comunque, contenente crema e/o panna.
6. E', altresì, vietata la preparazione e la manipolazione degli alimenti.
7. Nelle strutture fisse, inserite nelle aree mercatali ex legge 112/1991, sarà consentita anche la manipolazione, nei limiti autorizzativi di specie.

CAPO V DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Art. 208 Requisiti

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

con la necessaria frequenza.

Art. 209

Autorizzazione all'installazione

1. Per l'installazione dei distributori automatici di cui all'articolo 208 deve essere data comunicazione al Sindaco ed al responsabile del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione della USL.
2. In detta comunicazione deve essere fatta specifica menzione:
 - della frequenza con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;
 - della ditta che ha in carico la gestione delle apparecchiature;
 - del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di non allacciamenti alla rete idrica pubblica deve essere allegato un certificato di potabilità non anteriore a 15 giorni dalla richiesta di autorizzazione, rilasciato da un laboratorio autorizzato.
3. Il controllo di potabilità dovrà essere richiesto dalla ditta o ente presso cui è installato il distributore, secondo le frequenze stabilite dal DM 23.3.1991 e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.

Art. 210

Misure di tutela igienica della distribuzione automatica

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

Art. 211

Sostanze distribuite: requisiti

1. Le sostanze alimentari e le bevande poste in vendita a mezzo di distributori automatici devono:
 - a) essere prodotte in stabilimenti e laboratori provvisti dell'autorizzazione sanitaria di cui all'articolo 25 del DPR 26.3.1980, n. 327;
 - b) corrispondere, per caratteristiche e requisiti, alle rispettive denominazioni legali, ove previste, o merceologiche con le quali vengono poste in vendita e che le caratterizzano.
2. Le imprese responsabili della vendita di sostanze alimentari a mezzo di distributori automatici o semiautomatici sono tenute ad accertarsi che le stesse corrispondano ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge ed abbiano le caratteristiche merceologiche proprie del prodotto, mediante controlli di qualità da effettuarsi presso laboratori

autorizzati da esibire a richiesta del personale adibito al servizio di vigilanza e di ispezione.

3. Sui distributori automatici devono essere riportate, in lingua italiana, in modo indelebile, leggibile e ben visibile all'acquirente, per ciascuna delle sostanze alimentari poste in distribuzione, le indicazioni di cui al D.l.vo 109/1992 nonché l'indicazione dell'eventuale presenza di additivi e coloranti secondo le vigenti disposizioni.

Art. 212

Personale addetto al rifornimento: requisiti

1. Il personale che effettua il rifornimento dei distributori e che venga a contatto con le sostanze alimentari poste in distribuzione, anche se in confezioni chiuse, deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'articolo del DPR 327/1980.

CAPO VI

IGIENE DEGLI ALIMENTI: DISPOSIZIONI INTEGRATIVE

Art. 213

Formaggio grattugiato

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

2. E' consentita la vendita di formaggio grattugiato in confezioni originali e sigillate, recanti impresse le indicazioni previste dal D.l.vo 109/1992.

Art. 214

Prodotti di pasticceria

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

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

3. Il trasporto dal luogo di produzione a quello di vendita deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi in modo che le paste, durante il trasporto, siano

efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento e nel rispetto di quanto prescritto dal precedente articolo 200, nonché dal DPR 327/1980.

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

5. Nei negozi di vendita le paste dolci devono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico; quelle farcite con panne e crema a base di uova e latte devono essere conservate a temperatura non superiore a +4 gradi C.

6. Fatte salve le disposizioni contenute nell'articolo 64 e seguenti del DPR 327/1980 e quanto stabilito dal presente Regolamento, le pasticcerie devono, comunque, possedere i seguenti requisiti:

- a) locali o settori nettamente distinti per il deposito delle materie prime, la preparazione, la cottura e la vendita;
- b) attrezzature per il mantenimento della catena del freddo, distinte per le materie prime e per il prodotto finito.

Art. 215

Gelati

1. Chiunque intenda produrre e vendere gelati deve ottenere apposita e specifica autorizzazione ex art. 2 legge 283/1962. L'attività tecnico istruttoria viene svolta dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

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

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

4. Il trasferimento delle miscele dal luogo di preparazione al gelificatore deve avvenire con recipienti conformi alle prescrizioni del DPR 327/1980 e nel rigoroso rispetto delle norme igieniche intese ad evitare ogni possibile forma di inquinamento.

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

6. E' vietata la rigelificazione del gelato scongelato.

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

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

a) tenuto in recipienti ed in un banco refrigerante riservati esclusivamente a tale uso;

b) tenuto ad una temperatura inferiore a 0 gradi C. che, pur consentendo un certo grado di malleabilità al prodotto, necessario per il prelievo o la formazione delle razioni con le apposite spatole o pinze o cucchiaio, ne impedisca il disgelo o il rammollimento anche solo parziale o limitato allo strato superficiale o ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;

c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento

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

10. Il rifornimento di gelati in confezioni originali dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite deve avvenire con bolletta di accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca; il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermici e refrigerati che assicurino la conservazione del prodotto e, comunque, nel rispetto di quanto previsto dal precedente articolo 200.

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

12. I veicoli utilizzati per la vendita itinerante dei gelati, oltre che rispettare le prescrizioni di cui al precedente articolo 204 devono:

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

Art. 216

Prodotti ortofrutticoli e funghi

1. E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua di fogna o di canali inquinati per scarichi di fogna o industriali. E' vietata la coltura di piante con arbusto di altezza inferiore a m 1,70 per due chilometri a destra e sinistra lungo tutto il percorso del canale Ciappetta- Camaggio.

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

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

4. E' vietata la vendita di:

a) frutta immatura anche se sottoposta a processo di maturazione artificiale; questa, o più propriamente la maturazione accelerata è consentita esclusivamente per la frutta raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;

b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modesta entità;

c) frutta rotta o tagliata;

d) frutta o verdura che contengono residui superiori ai limiti consentiti di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante, e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, e tossici per l'uomo.

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

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

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

8. La vendita di funghi freschi è limitata alla specie o alle specie, coltivate o spontanee, riconosciute innocue e che siano in buono stato di conservazione. La vendita deve eseguirsi esclusivamente nell'esercizio a posto fisso designato dal Servizio di Igiene

degli Alimenti e Nutrizione e previa visita igienica eseguita dallo stesso. E' vietato il rinfrescamento con acqua. Il Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione stabilisce la specie o le specie locali ammesse alla vendita ed indica le caratteristiche, il nome o i nomi scientifici ed il nome o i nomi con cui localmente sono comunemente conosciuti. La vendita dei frutti conservati deve essere eseguita nello stesso sito in cui vengono smerciati i funghi freschi. I funghi conservati devono essere venduti solo in confezioni sigillate. Sui contenitori devono essere, fra l'altro, riportate chiaramente ed in modo indelebile le indicazioni della ditta produttrice e confezionatrice nonché la data di preparazione e quella di scadenza ex D.l.vo 109/1992.

Art. 217

Prodotti surgelati

1. La produzione, la vendita ed il trasporto dei prodotti surgelati é soggetta alla speciale legislazione di cui alla legge 27.1.1968, n. 32 ed al DM 1.4.1988, n. 178 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché al D.l.vo 27.1.1992 n. 110.
2. La vendita di prodotti surgelati in spacci di sostanze alimentari, comprese le macellerie con tabella merceologica ll ex legge 426/1971, le pescherie ed i supermercati deve essere appositamente autorizzata dopo verifica dell'idoneità dei sistemi di refrigerazione previsti dalle vigenti disposizioni (DM 15.6.1971 e successive modificazioni) da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b), secondo le rispettive competenze, e nel rispetto, comunque, delle tabelle merceologiche.
3. I prodotti surgelati devono essere venduti nella confezione originale non essendo ammesso in nessun modo il frazionamento del prodotto.
4. E' vietato lo scongelamento ed il ricongelamento dei prodotti surgelati.

Art. 218

Alimenti sfusi

1. Per la vendita degli alimenti in confezione sigillata che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, valgono le disposizioni di cui al comma 5 del precedente articolo 195.
2. E' fatto sempre divieto, agli acquirenti, di toccare la merce con le mani.

3. Laddove l'entità numerica degli addetti lo consenta, é auspicabile destinarne uno all'esclusivo maneggio della moneta.

4. Negli spacci cooperativi, nei bar alimentari, nei supermercati e, comunque, in tutti i negozi nei quali si effettua la vendita di generi tra loro molto vari per natura e composizione, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in reparti o scomparti distinti per classi merceologiche.

5. Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e derrate vendute non in confezione, non devono essere aperte dall'acquirente (con esclusione di quelle destinate alla frutta e verdura).

6. La vetrine ed i banchi di mostra e vendita, sopra i quali avviene il commercio, devono essere muniti di dispositivi adatti a proteggere gli alimenti da ogni possibile causa di inquinamento.

7. Le sostanze alimentari vendute allo stato sfuso devono essere munite di apposito cartello in cui siano riportate le indicazioni previste dal D.l.vo 109/1992.

Art. 219

Protezione di generi alimentari

1. I prodotti alimentari devono essere sempre protetti dagli agenti atmosferici, dalla polvere e dagli insetti.
2. I prodotti alimentari esposti non devono essere depositati direttamente sul pavimento ma da esso sollevati di almeno cm 40.
3. I negozi ed i magazzini devono essere sottoposti periodicamente a disinfestazione.
4. E' vietato depositare, nei locali di vendita e/o somministrazione, arredi, oggetti, sostanze o altri materiali che non siano attinenti alla specifica attività.
5. E', comunque, vietato depositare biciclette, motocicli, automezzi o furgoni.
6. E' sempre vietata la vendita di animali, anche domestici.

Art. 220

Vendita promiscua

1. Non é consentita la vendita di sostanze alimentari e non alimentari salvo i casi in cui guaste ultime siano custodite in distinti scaffali, siano preconfezionate o tali da non poter contaminare in alcun modo le sostanze o prodotti alimentari. In ogni caso é esclusa la vendita promiscua con presidi sanitari.
2. La compatibilità dei diversi generi da porre in vendita, seppur prodotti in annessi laboratori, é dichiarata dal Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e/o dal Servizio di

Igiene ed Assistenza Veterinaria area b) con il rilascio dell'autorizzazione ex art. 2 legge 283/62.

Art. 221

Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari

1. I fogli di carta o di altro materiale destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti, oltre ad essere in regola con le norme previste dalle disposizioni di legge, devono essere tenuti protetti dalla polvere o da contatto di qualsiasi specie ed usati singolarmente a mano a mano che se ne presenti la necessità di impiego.
2. Il confezionamento di prodotti alimentari deve avvenire in modo da garantire la chiusura ermetica della confezione stessa al fine di impedire manipolazioni, sostituzioni, alterazioni ed insudiciamento.
3. Per i prodotti venduti sfusi la chiusura dell'involucro di cui al comma 2 non deve essere effettuata mediante utilizzazione di spille o altro materiale metallico anche apposto con cucitrici o altri mezzi meccanici.
4. Sono fatte salve le prescrizioni per l'etichettatura delle sostanze alimentari di cui al D.I.vo 109/1992, nonché quelle contenute nella normativa comunitaria e statale vigente in materia.
5. Sono, altresì, fatte salve, per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni contenute nel DM 18.1.1991, n. 90 (Gazzetta Ufficiale -S.G.- n. 67 del 20.3.1991).

Art. 222

Additivi, aromatizzanti, coloranti e succedanei di sostanze alimentari

1. In materia di additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari si applicano le norme contenute nel DM 27.2.1993 n. 209 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché le prescrizioni contenute negli articoli 58 e seguenti del DPR. 327/1980.
2. Sono da intendersi qui richiamate le norme di cui agli articoli 5, 6, 7 e 9 della legge 283/1962 e successive modificazioni di cui alla legge 441/1963.
3. L'impiego di materie coloranti nella lavorazione di sostanze alimentari e bevande nonché delle carte da imballaggio delle materie sostanze stesse é disciplinato dal DM 22.12.1967 e successive modificazioni ed integrazioni, adottato, in osservanza dell'articolo 10 della legge 441/1963 e

dell'articolo 54 e seguenti del DPR 327/1980.

Art. 223

Residui degli antiparassitari

1. I residui delle sostanze attive di presidi sanitari ammessi su prodotti destinati all'alimentazione non devono superare i limiti di tolleranza di cui all'ordinanza del Ministro della Sanità del 18.7.1990 (Supplemento alla Gazzetta Ufficiale -S.G.- n. 202 del 30.8.1990).

Art. 224

Utensili e recipienti

1. La produzione, il commercio e l'uso di utensili e recipienti da cucina o da tavola, nonché di qualunque oggetto destinato a venire a contatto con sostanze alimentari e bevande sono disciplinati dall'articolo 11 della legge 283/1962 come modificato ed integrato dal DPR 23.8.1982, n. 777 e dall'articolo 68 del DPR 327/1980.
2. Gli utensili, i recipienti e le stoviglie devono essere costantemente tenuti in condizioni di massima pulizia e conservati in modo da evitare insudiciamenti ed inquinamenti; devono anche essere ritirati dal commercio o dall'uso, nel momento in cui presentino uno stato di usura anche minimo. Sono fatte salve, in materia, le norme contenute nel DM 18.1.1991, n. 90.

Art. 225

Cariche microbiche

1. I limiti delle cariche microbiche negli alimenti sono disciplinati dall'articolo 69 del DPR 327/1980 e dalla conseguente ordinanza ministeriale dell'11.10.1978 e successive modificazioni ed integrazioni, riferite anche a specifici alimenti.

CAPO VII

NORME RELATIVE AGLI ADDETTI

Art. 226

Libretto di idoneità sanitaria

1. Il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e bevande deve essere munito dell'apposito libretto di idoneità sanitaria previsto dall'articolo 14 della legge 283/1962 e dagli articoli 37, 40 e 41 del DPR 327/1980. Al tal fine il rilascio di un nuovo libretto sarà assoggettato al tariffario vigente, mentre il rinnovo dello stesso sarà gratuitamente operato, salvo gli accertamenti e le visite specialistiche richieste dal SIP, che

restano già disciplinate dalle vigenti norme.

2. Per il rilascio del libretto di cui al precedente comma deve essere osservato quanto disposto dagli articoli 38 e 39 del DPR 327/1980.

3. Il libretto di idoneità sanitaria é rilasciato secondo le prescrizioni contenute nell'articolo 37 del DPR 327/1980 del medico del Servizio di Igiene Pubblica della USL a cui spetta la direzione di ogni attività connessa alle prescrizioni degli accertamenti sanitari preventivi e la vaccinazione dei titolari dei libretti. Oltre gli accertamenti fin qui eseguiti per la tutela della salute pubblica, devono essere ritenuti necessari anche il tampone orofaringeo e la coprocultura, mentre per le vaccinazioni si ritiene necessario integrare quella anti epatite A). Al predetto medico responsabile compete la proposta e, in caso urgente, anche l'adozione delle misure necessarie a tutela della pubblica salute nel rispetto della legge regionale 36/1984. Ogni attività di accertamento sanitario, che può utilmente eseguirsi presso lo stesso Servizio di Igiene Pubblica, dovrà essere svolto in loco, così da non esporre gli operatori alimentaristi a frequentare ambulatori ove hanno accesso portatori di patologie pregiudizievoli come i Centri di Medicina Sociale ex C.P.A.

4. E' fatto obbligo al Servizio di Igiene Pubblica della USL di mantenere, secondo legge, la registrazione dei libretti sanitari rilasciati e dei relativi provvedimenti adottati.

Art. 227

Igiene degli addetti

1. Per quanto attiene all'igiene e pulizia del personale e dell'abbigliamento, si applicano le disposizioni contenute nell'articolo 42 del DPR 327/1980.

2. Può essere concessa dal Sindaco, su conforme parere del Servizio di Igiene Pubblica, deroga al colore chiaro prescritto dall'articolo di cui al comma precedente, per il personale di banco dei bar e di sala per i ristoranti.

CAPO VIII

ACQUE MINERALI E GASSATE

Art. 228

Acque minerali

1. Le acque minerali sono disciplinate dal regolamento approvato con D.L. 25.1.1992, n. 542 e DM Sanità 13.1.1993 (Gazzetta Ufficiale n. 14 del 19.1.1993).

2. Si applicano, altresì, le disposizioni contenute nel DPR 14.1.1972, n. 2 relative al trasferimento alle regioni a statuto ordinario delle competenze in materia.

Art. 229

Acque gassate

1. Le acque gassate sono disciplinate dal DPR 19.5.1958, n. 719, e successive modificazioni ed integrazioni.

CAPO IX

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Art. 230

Locali di produzione, sezionamento e deposito

di carni fresche: requisiti

1. Chiunque intenda attivare un impianto di macellazione, sezionamento, lavorazione e/o confezionamento, deposito di carni deve rivolgere istanza al Ministero della Sanità, ai sensi del D.l.vo 18.4.1994 n. 286, secondo le procedure previste dallo stesso D.l.vo.

L'istruttoria tecnica viene effettuata dal Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria area b).

2. Gli impianti di macellazione sono inclusi nell'elenco delle industrie di prima classe e devono, quindi, sottostare al rispetto della normativa di cui all'articolo 216 del Testo Unico leggi sanitarie e di quanto al riguardo previsto dal presente Regolamento.

3. Nel territorio del Comune di Barletta vi è un impianto pubblico di macellazione il quale, dopo aver ottenuto il Decreto di Riconoscimento Ministeriale ai sensi del sopracitato D.l.vo 286/94, per le sue peculiarità strutturali potrà provvedere ad un adeguato approvvigionamento carneo del territorio del Nord Barese.

4. Il controllo sanitario degli impianti di macellazione, sia pubblici che privati, è assicurato dal Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria area a) e b). Per quanto attiene gli aspetti di tutela ambientale, l'Autorità Sanitaria locale potrà avvalersi degli organi preposti alle relative attività di controllo.

5. I macelli avicoli sono disciplinati dal DPR 8.6.1982 n. 503.

6. I macelli per conigli e selvaggina allevata sono disciplinati dal DPR 30.12.1992 n. 559.

7. Per quanto attiene all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei liquami, dei materiali ad alto e basso rischio, all'uso delle concimaie ed all'eventuale costruzione e gestione di un impianto di incenerimento

vanno rispettate le norme statali, regionali e del presente Regolamento, in materia.

Art. 231

Stabilimenti di prodotti ittici

1. Gli stabilimenti di lavorazione, trasformazione, confezionamento, deposito dei prodotti ittici devono essere riconosciuti dal Ministero della Sanità ai sensi del D.l.vo 30.12.1992 n. 531 e successive modificazioni e integrazioni.
2. L'attività tecnico istruttoria é effettuata dal Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria area b).
3. Per quanto attiene all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei liquami, dei materiali ad alto e basso rischio, vanno rispettate le norme statali, regionali e del presente Regolamento, in materia.
4. Nel territorio del Comune di Barletta vi è un mercato ittico, regolarmente riconosciuto idoneo dal Ministero della Sanità ai sensi del precitato D.l.vo 531/92, per il quale mercato rimane in vigore il proprio regolamento emanato da questa Amministrazione ai sensi della legge 152/1959.
5. Il controllo sanitario presso il mercato ittico viene effettuato dal Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria area b).
6. I locali adibiti a deposito di prodotti ittici freschi, refrigerati e congelati, imballati devono essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'art. 2 ex legge 283/62 e devono possedere i requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dall'art. 30 del DPR 327/80 e Circolare n. 46/82, nonché rispettare la normativa vigente in materia di approvvigionamento idrico e di smaltimento dei liquami.

Art. 232

Depositi all'ingrosso di prodotti di origine animale in confezione

1. I depositi all'ingrosso di prodotti alimentari di origine animale, in confezione, devono essere in possesso di autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'art. 2 legge 283/62 e devono possedere i requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dall'articolo 30 del DPR 327/1980 e Circolare n. 46/82, con particolare riguardo agli impianti di refrigerazione.

Art. 233

Locali di vendita di carni fresche e

congelate e di prodotti ittici

1. I locali di spaccio e vendita di carne di qualsiasi specie e di pesce dovranno essere dotati di pareti rivestite in materiale lavabile e impermeabile fino all'altezza di m 2, ben raccordate con il pavimento rivestito di analogo materiale e con pendenze verso un pozzetto di scarico centrale con chiusura idraulica.
2. I locali adibiti a spaccio e vendita di carni di qualsiasi specie e di pesce devono essere dotati di:
 - a) acqua potabile fredda e calda in quantità sufficiente;
 - b) almeno di una cella o armadio frigorifero di adeguate capacità;
 - c) un banco refrigerante, qualora si esponano gli alimenti di che trattasi in mostra al pubblico. Negli spacci di vendita di alimenti ittici può essere usato il ghiaccio per la esposizione del prodotto, purché preparato con acqua potabile; comunque, i banchi per l'esposizione degli stessi prodotti devono avere la giusta inclinazione per una rapida e facile evacuazione delle acque di sgocciolamento che devono essere direttamente convogliate in rete fognante;
 - d) un banco di vendita rivestito di marmo o di altro materiale lavabile. Gli attrezzi e gli utensili, compresi i tavoli di sezionamento ed i recipienti, devono essere in materiale resistente alla corrosione e facilmente lavabile e disinfettabile;
 - e) la superficie del ceppo adibito al taglio delle carni deve essere mantenuta in condizioni igieniche idonee e deve essere periodicamente ripristinata.
3. Per i requisiti strutturali ed igienico-sanitari degli spacci di vendita, si fa riferimento all'articolo 29 del RD 3298 del 1928, ai commi 1, 2 e 4 dell'articolo 31 del DPR 327/1980 ed a quanto stabilito dal presente Regolamento all'art. 193.
4. I requisiti delle pollerie devono essere quelli indicati all'articolo 12 del DPR 867/1972.
5. Nel caso di vendita promiscua di carni di diverse specie di animali si deve provvedere alla separazione delle carni avicunicole da quelle bovine, suine ed ovicaprine sia nella cella frigorifera sia sul banco di vendita, rispettando le temperature di conservazione indicate nell'allegato C del DPR 327/1980 modificato con DM 14.2.1984.
6. La preparazione alla vendita delle carni

avicunicole deve essere, inoltre, effettuata su taglieri e con utensili diversi da quelli utilizzati per le altri carni.

7. Per la vendita delle carni congelate o vendute allo stato di scongelazione si fa riferimento al DM 3.2.1971 e successive modificazioni ed integrazioni.

8. L'installazione di apparecchi girarrosto, negli spacci di vendita di carni di cui alla tabella merceologica II, deve essere preventivamente autorizzata dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b).

Art. 234

Prodotti alimentari a base di carne e alcuni prodotti di origine animale

1. La produzione, lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti alimentari a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale, così come definiti all'art. 2 del D.l.vo 537/92, sono disciplinati dal D.l.vo 31.12.1992, n. 537 e successive modificazioni e integrazioni.

2. L'attività tecnico istruttoria è effettuata dal Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria area b).

3. La produzione, lavorazione, trasformazione e preparazione di prodotti alimentari a base di carne che si effettua in laboratori artigianali annessi agli spacci di vendita, con vendita direttamente al consumatore in loco, sono soggette ad apposita autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, ai sensi dell'articolo 2 della legge 283/1962, previo parere obbligatorio e vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area b) e, nel caso di alimenti misti di origine animale e vegetale, anche del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione.

Art. 235

Molluschi bivalvi

1. La produzione, il commercio e la vendita dei molluschi bivalvi sono disciplinati dal D.l.vo 30.12.1992, n. 530, e successive modificazioni, integrazioni e norme statali e regionali di attuazione.

2. L'attività per la produzione, il commercio e la vendita all'ingrosso è subordinata al rilascio della prescritta Autorizzazione Ministeriale ex D.l.vo 30.12.1992 n. 530.

3. L'attività tecnico istruttoria è effettuata dal Servizio di Igiene e Assistenza Veterinaria area b).

4. La vendita al dettaglio di molluschi bivalvi è soggetta alla normativa regionale di cui al

DPGR 343/96.

Art. 236

Elicicoltura

1. L'allevamento di lumache e/o la commercializzazione delle stesse devono avvenire in impianti autorizzati dall'Autorità Sanitaria comunale su parere del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area c) e del Servizio di Igiene Pubblica della USL competente per territorio.

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

3. Nell'allevamento è vietato l'uso di qualunque sostanza nociva alla salute degli animali allevati ed alla salute umana.

4. E' vietato l'allevamento di lumache nelle civili abitazioni.

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

6. E' ammessa la vendita al pubblico con le modalità prescritte al settimo comma del precedente articolo 216.

Art. 237

Norma di rinvio

1. Per quanto previsto dal presente capo IX sono fatte salve tutte le norme comunitarie, statali e regionali vigenti in materia di alimenti di origine animale ed in materia veterinaria, con particolare riferimento alla legge regionale 22.8.1989, n. 13.

2. Tutta l'attività istruttoria, di tipo tecnico sanitaria, e di vigilanza in materia è svolta dal Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria aree a), b) e c) della USL e, per la salute pubblica, dal Servizio di Igiene Pubblica.

3. Sono, altresì, fatte salve, sia per l'attività istruttoria che per quella di vigilanza, tutte le competenze del Servizio di Igiene Pubblica in materia di igiene degli ambienti di vita, e quelli del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro nei luoghi di lavoro, ai fini del rilascio del parere di agibilità, di approvvigionamento idrico, di igiene degli addetti nonché l'applicazione, per le strutture che ne sono sottoposte, dell'articolo 216 del testo unico 27.7.1934, n. 1265.

4. Salve, analogamente, le competenze degli organi preposti alle attività di controllo in materia di tutela ambientale.

TITOLO V
MISURE CONTRO LE MALATTIE
INFETTIVE
E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI

CAPO I
NOTIFICHE SANITARIE
Art. 238

Denuncia degli animali

1. I proprietari o detentori a qualsiasi titolo di cani, equini, bovini, ovini, suini e caprini e animali appartenenti alle specie avicunicole, nonché gli allevatori di specie ittiche hanno l'obbligo di denunciare al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area a), della competente USL, il numero e la specie degli animali che possiedono o detengono, precisando anche la località nella quale sono abitualmente ricoverati.

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

Art. 239
Notifica delle malattie

1. Ai sensi dell'articolo 264 del testo unico leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27.7.1934, n. 1265 e dell'articolo 2 del regolamento di polizia veterinaria, approvato con DPR 8.2.1954, n. 320, qualunque caso anche solo sospetto di malattia infettiva degli animali deve essere immediatamente notificato al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria della USL territorialmente competente.

Art. 240
Obbligo di notifica

1. Sono tenuti alla notifica:

- a) i veterinari della USL;
- b) i veterinari liberi professionisti;
- c) i proprietari ed i detentori di animali, anche in temporanea custodia e consegna a qualsiasi titolo;
- d) gli albergatori;
- e) i conduttori di stalle di sosta, di canili e di pubbliche stazioni di monta;
- f) gli esercizi di masalchie;
- g) le autorità ed i funzionari indicati dall'articolo 3 del regolamento di polizia veterinaria n. 320/1954;
- h) i conduttori di colonie di gatti.

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

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

Art. 241
Zoonosi

1. I Servizi di Igiene ed Assistenza Veterinaria della USL, venuti a conoscenza di zoonosi, sono tenuti ad inviare comunicazione scritta dei casi accertati ai rispettivi Servizi di Igiene pubblica.

Art. 242

Obblighi dei proprietari e dei detentori

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

- a) isolare gli animali ammalati;
- b) accantonare opportunamente separati e custoditi, gli animali morti;
- c) non spostare dall'azienda animali in genere, ogni prodotto animale od altro materiale che possa costituire veicolo di contagio in attesa delle disposizioni impartite dal veterinario della USL territorialmente competente.

Art. 243

Stalle di sosta e ricovero

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

Art. 244

Fiere, mercati ed esposizioni

1. Il Sindaco, prima dell'istituzione delle fiere, dei mercati e delle esposizioni di animali, fa accertare da parte del competente Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area a) della USL, se i locali, le aree e le attrezzature da utilizzare posseggano i requisiti igienico-sanitari.

2. Al Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area a) della USL è, altresì, demandato il compito di assicurare la

vigilanza durante lo svolgimento delle manifestazioni di cui al primo comma al fine di evitare il propagarsi di malattie infettive o diffuse degli animali.

3. Dopo ogni fiera, mercato od esposizione di animali, i luoghi dove si sono soffermati gli animali stessi devono essere convenientemente puliti e disinfettati a cura del Comune o degli organizzatori della manifestazione.

Art. 245

Circhi e serragli

1. L'esercizio nel Comune di circhi, serragli, ecc. deve essere autorizzato dal Sindaco solo dopo che il Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area a) della competente USL abbia effettuato, con esito negativo sul riscontro di malattie infettive e/o diffuse, una visita preventiva degli animali al fine di accertarne lo stato di salute.

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

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

Art. 246

Stazioni di monta e centri di fecondazione artificiale

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

acquisire, ove richiesto preventivamente dall'Autorità Sanitaria, i pareri degli organi preposti alle relative attività di controllo.

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

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

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

4. Per quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento, si applicano le disposizioni della normativa vigente in materia.

Art. 247

Toilette per animali ed esercizi di vendita degli stessi

1. Gli esercizi di toilette e dei negozi per la vendita degli animali devono essere preventivamente autorizzati dal Sindaco previo parere favorevole e vincolante del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria e, per quanto di competenza, del Servizio di Igiene Pubblica. Per quanto attiene agli aspetti di tutela ambientale sarà cura del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria acquisire, ove espressamente e preventivamente richiesto dall'Autorità Sanitaria, i pareri degli organi preposti alle relative attività di controllo.

2. I locali da adibirsi alle attività di cui al primo comma devono essere allocati in immobili situati al piano terra ed avere accesso diretto dalla pubblica strada. Essi devono, altresì, avere:

- un sistema di smaltimento delle deiezioni degli animali, in modo che tutti i residui organici degli animali stessi vengano raccolti in appositi sacchi chiusi da conferire direttamente all'inceneritore;
- pareti fino all'altezza di m 2 e pavimenti facilmente lavabili e disinfettabili;
- acqua potabile corrente;
- servizi igienici.

3. I locali adibiti alla vendita di animali devono, inoltre, avere gabbie o altre attrezzature idonee per contenere gli stessi, costruite in materiale facilmente lavabile e disinfettabile in modo tale da non pregiudicare lo stato di benessere degli animali, con la parte sottostante costruita con accorgimenti volti a non permettere la fuoriuscita di deiezioni o alimenti.

4. Le toilette devono essere costituite da almeno due locali: uno da adibire a sala di attesa ed uno, munito di attrezzature, riconosciute idonee dal Servizio di Igiene Pubblica ed Assistenza Veterinaria area a), per il lavaggio degli animali, la loro asciugatura, la tosatura e quant'altro necessario.

5. I locali di cui ai precedenti commi devono avere, inoltre, idonei mezzi di captazione, sfocianti oltre il tetto, per l'allontanamento di odori, vapori e gas che si sviluppano durante l'attività. Tali locali devono essere, altresì, muniti di scarichi idrici con pozzetti di decantazione ed imbrigliamento dei peli degli animali trattati.

Art. 248

Maneggi, circoli ippici, ippodromi

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

Art. 249

Trasporto animali

1. Chiunque intenda esercitare il trasporto di animali a mezzo di autoveicolo deve ottenere l'autorizzazione da parte del Sindaco nel cui territorio trovasi l'autorimessa, previo parere favorevole del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area a) della USL,

relativamente ai requisiti igienico-sanitari dell'automezzo, nonché dei mezzi a disposizione per le operazioni di pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione.

2. L'autorizzazione di cui al precedente comma ha validità annuale.

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

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

Art. 250

Alpeggio e transumanza

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

2. Il Sindaco rilascia l'autorizzazione allo spostamento dopo aver fatto accertare da parte del Servizio di Igiene ed Assistenza Veterinaria area a) della USL, entro i tre giorni precedenti la partenza, che gli animali non manifestino malattie infettive o diffuse e che sia stato rilasciato il mod. n. 7 ai sensi dell'articolo 42 del regolamento di polizia veterinaria approvato con DPR n. 320 dell'8.2.1954.

3. Per il pascolo vagante delle greggi dai Comuni di residenza viene rilasciato ai pastori uno speciale libretto conforme al mod. n. 8 del regolamento di polizia veterinaria.

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

CAPO II

MISURE PER LA LOTTA AL RANDAGISMO

Art. 251

Divieto di abbandono

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

Art. 252

Anagrafe canina

1. I proprietari di cani sono tenuti ad iscrivere il proprio cane all'anagrafe canina di cui al comma 1 dell'articolo 3 della legge 14.8.1991 n. 281, ai sensi della legge regionale n. 12/1995. I proprietari sono, altresì, tenuti a sottoporre i cani a tatuaggio, secondo le modalità previste dalle norme regionali.

Art. 253

Cattura di cani randagi

1. La cattura dei cani vaganti è demandata agli agenti accalappiacani della USL che vi provvedono a seguito di segnalazioni e/o controllo del territorio.

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

Art. 254

Canili comunali

1. Il Comune provvede, con mezzi e personale proprio, alla gestione del canile sanitario, in ottemperanza a quanto disposto dalla legge regionale n. 12/1995.

2. I cani ricoverati nei canili comunali o nei rifugi per cani possono essere soppressi, in modo esclusivamente eutanasico ad opera dei medici veterinari, soltanto se gravemente ammalati, incurabili o di comprovata pericolosità.

3. E' vietato maltrattare i gatti che vivono in libertà. I gatti liberi devono essere sterilizzati dal Servizio di Igiene ed Assistenza veterinaria area a) della USL territorialmente competente e riammessi nel gruppo. I gatti possono essere soppressi solo se gravemente ammalati o incurabili.

4. Gli enti e le associazioni protezionistiche possono, d'intesa con le Unità Sanitarie Locali, avere in gestione le colonie di gatti che vivono in libertà assicurandone la cura della salute e le condizioni di sopravvivenza.

5. Per quanto non espressamente previsto nel presente Regolamento si fa riferimento

alle disposizioni contenute nella legge 14.8.1991, n. 281.

TITOLO VI
SANZIONI E NORME FINALI
CAPO I
SISTEMA SANZIONATORIO

Art. 255

Sanzioni

1. In caso di violazione delle disposizioni prescritte e previste dal presente Regolamento, ove non si configurino apposite fattispecie di reato previste da disposizioni di legge, fatto salvo, in materia di igiene e sanità pubblica, il sistema sanzionatorio della depenalizzazione di cui alla legge 24.11.1981, n. 689 e successive modificazioni ed integrazioni, il trasgressore è punito con la sanzione amministrativa dell'importo compreso tra L. 200.000 (duecentomila) (€ 103,29) di minimo e L. 500.000 (cinquecentomila) (€ 258,23) di massimo.

2. Per l'inosservanza delle ordinanze del Sindaco in materia di igiene e sanità pubblica, oltre alla segnalazione alla competente Autorità Giudiziaria, si applica la sanzione pecuniaria di L. 1.000.000 (un milione) (€ 516,46), salvo diversa disposizione in rapporto alla gravità della violazione ed alle motivazioni eventualmente controdedotte, da motivarsi con riferimento a singoli casi. In ogni caso la sanzione non potrà essere inferiore a L. 200.000 (duecentomila) (€ 103,29).

3. Per quanto riguarda la procedura dell'irrogazione della sanzione, si applicano le disposizioni previste dalla legge 24.11.1981, n. 689 e dagli articoli da 106 a 110 del Testo Unico della legge comunale e provinciale, approvata con Regio Decreto 3.3.1934, n. 383, articoli rimasti in vigore per effetto dell'articolo 64, primo comma, lett. c), della legge 8.6.1990, n. 142.

CAPO II
NORME DI RINVIO, FINALI E
TRANSITORIE

Art. 256

Rinvio

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

2. I rinvii dinamici contenuti nelle varie disposizioni del presente Regolamento vanno interpretati nel senso che, appena vengano

emanate norme aventi maggiore efficacia formale o rivolte all'uso della migliore tecnologia disponibile, cessano di avere vigore le norme regolamentari contenenti disposizioni difformi.

3. Potrà derogarsi dalla procedura di acquisizione dei pareri di competenza del Servizio di Igiene Pubblica o del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro solo ove la USL di questo territorio provveda a costituire un gruppo di valutazione (Gruppo N.I.P.), ossia:

- un gruppo di valutazione degli progetti edilizi per l'art. 87);
- un gruppo di valutazione degli insediamenti insalubri per l'art. 101);
- un gruppo di valutazione degli insediamenti per gli artt. 103), 104), 106), 107), 108), 113), 115), 122) 196) 230) 231) 234) 235);

che esprima giudizi valutativi pluridisciplinari, purché nell'istituendo Gruppo vi sia incluso almeno un operatore di ogni servizio del *Dipartimento di Prevenzione*.

Art. 257

Norma finale

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

2. In caso di contrasto tra le norme di cui al presente Regolamento e quelle previste dagli strumenti urbanistici vigenti in questo Comune, prevalgono queste ultime.

Art. 257 bis

Norme transitorie

1. Per consentire agli aventi titolo di programmare ed adottare idonei provvedimenti di adeguamento alle prescrizioni delle norme del presente Regolamento, nonché di adeguare, in tempi ragionevoli, alcune situazioni alle norme di regime dello stesso, viene procrastinata, secondo la scansione temporale sotto indicata, l'entrata in vigore dei seguenti articoli:

- sei mesi per gli artt. 23), 99), 166) 4° comma e 246);
- un anno per gli artt. 108), 109), 114), 117), 118), 122), 132), 143), 203) e 206);
- due anni per gli artt. 124) e 127);
- tre anni per gli artt. 189) e 233);
- cinque anni per gli artt. 102), 103), 106), 113) e 120).