



Comune di Pentone
(Provincia di Catanzaro)

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

TITOLO I

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

• DISPOSIZIONI GENERALI

• Regolamento Comunale di Igiene

Il Regolamento Comunale di Igiene, adottato ai sensi degli artt. 218 e 344 del T.U.LL.SS., detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali, in materia di:

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

La verifica di conformità alle norme del presente Regolamento è effettuata ordinariamente dai tecnici del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro e dall'A.R.P.A.CAL.

1.1.2 Entrata in vigore

Il Regolamento è approvato con deliberazione del Consiglio Comunale e pubblicato all'Albo Pretorio. Il Regolamento diviene efficace ed operante a tutti gli effetti quando la Delibera di approvazione è divenuta esecutiva.

E' fatto obbligo di conformità al presente Regolamento per tutti gli interventi edilizi successivi alla sua adozione, nonché obbligo di adeguamento immediato per le strutture esistenti solo nel caso di insorgenza di grave inconveniente igienico.

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

1.1.3 Regime sanzionatorio

Le violazioni alle prescrizioni del Regolamento Comunale d'Igiene, quando non comportino infrazioni penali o violazioni a norme altrimenti sanzionate dalla normativa statale e regionale, sono punite applicando la sanzione amministrativa nella misura prevista dall'art. 344 del T.U. leggi Sanitarie R.D. 27 luglio 1934, n.1265 e successive modifiche ed integrazioni.

La sanzione pecuniaria indicata nell'art. 7 bis del D. Lgs. n. 267/2000, come introdotto dall'art. 16 della Legge 3/2003, prevede il pagamento di una somma che va da un minimo di euro 25,00 fino a un massimo di euro 500,00.

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

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

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

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

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

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

1.1.4 Abrogazione norme precedenti

Con l'approvazione del Regolamento Locale d'Igiene s'intendono abrogati il precedente Regolamento Comunale d'Igiene e le disposizioni contenute nei vigenti Regolamenti del Comune di Pentone (regolamento edilizio, etc.), incompatibili o in contrasto con le presenti norme.

1.1.5 Riferimenti normativi e adeguamento automatico

Le prescrizioni del presente Regolamento si intendono adeguate e innovate per effetto di eventuali disposizioni statali o regionali di rango superiore intervenute nell'ordinamento anche dopo l'entrata in vigore dello stesso.

1.1.6 Deroghe al presente regolamento

1. Possono essere ammesse deroghe al rispetto dei requisiti previsti dal presente Regolamento, limitatamente ai casi e con le modalità disciplinate dal titolo II.

2. La deroga è ammessa o negata dal Comune, sentito il parere obbligatorio e non vincolante dell'Azienda Sanitaria e/o dell'ARPACAL, secondo le rispettive competenze.

3. La richiesta di deroga deve essere motivata da ostacoli strutturali tali da rendere necessarie soluzioni alternative a quelle regolamentari, con accorgimenti tecnici in grado di assicurare gli esiti prestazionali che il tipo di attività da intraprendere o potenziare o modificare o trasferire richiede sul piano igienico-sanitario e ambientale, con onere a carico degli interessati della dimostrazione degli esiti raggiunti tramite relazione firmata da tecnico abilitato, fatte comunque salve le norme di principio del presente Regolamento.

4. La specifica e motivata richiesta di deroga, da presentare prima della domanda di autorizzazione sanitaria quando prevista dalle vigenti norme, è indirizzata al competente dirigente del Comune da parte dell'interessato. E' onere del Comune richiedere il parere alle strutture tecniche di supporto di cui al comma 2, fatta salva la facoltà per l'interessato di corredare la richiesta di deroga del parere rilasciato preventivamente dalle medesime strutture.

1.2. AUTORITA' SANITARIA LOCALE: SUE STRUTTURE E SUPPORTI OPERATIVI

1.2.1 Autorità Sanitarie Locali

Sono Autorità Sanitarie il Sindaco e l'Azienda Sanitaria Provinciale, alle quali compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi e prescrittivi, comprese le ordinanze contingibili e urgenti in materia d'igiene, sanità e salvaguardia dell'ambiente nell'ambito del territorio comunale.

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

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi territoriali o su segnalazioni d'altri uffici o enti, d'associazioni d'operatori sanitari o di privati cittadini, venga a conoscenza dell'esistenza o dell'insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, a rischio o illegali nel campo di applicazione del presente Regolamento, igienico, sanitario e ambientale e, può richiedere, attraverso la direzione dei servizi, l'intervento immediato degli organi tecnici del Dipartimento di Prevenzione della Azienda Sanitaria e dell'A.R.P.A.CAL., per verifiche, accertamenti o formulazioni di proposte inerenti il caso.

1.2.2 Provvedimenti – Competenza

Nelle materie disciplinate dal presente Regolamento, per l'adozione dei provvedimenti ordinatori è competente il Sindaco nei casi di:

- ordinanze contingibili e urgenti;
- ordinanze emesse in materie attribuite al Sindaco nella qualità di Ufficiale di Governo.

Al di fuori dei casi previsti nel comma precedente, per le ordinanze che configurano attività gestionale è competente il Dirigente.

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

Nelle materie disciplinate dal presente Regolamento, per i provvedimenti autorizzatori (autorizzazioni, nulla osta, pareri preventivi, licenze, concessioni e simili), il cui rilascio

presupponga accertamenti e valutazioni, anche di natura discrezionale, nel rispetto dei criteri determinati dalla legge, dai regolamenti e da atti generali di indirizzo, è competente il Dirigente Comunale o il Dirigente del Servizio competente dell'Azienda Sanitaria Provinciale.

1.2.3 Strutture e supporti operativi dell'Autorità Sanitaria Locale

Il Sindaco nell'esercizio delle sue prerogative d'Autorità Sanitaria Locale si avvale dei Servizi dell'Azienda Sanitaria Provinciale, Dipartimento di Prevenzione e del Servizio Territoriale dell'Agenzia Regionale per la Prevenzione e l'Ambiente (A.R.P.A.CAL.).

1.2.4 Attribuzioni del Comune

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

1.2.5 Compiti del Comune

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

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

1.2.6 Compiti dell'Azienda Sanitaria Provinciale e dell'A.R.P.A.CAL.

I Servizi dell'Azienda Sanitaria Provinciale e dell'A.R.P.A.CAL., ricevuti gli atti, in copia o in originale, ne effettuano l'istruttoria tecnica, formulano i verbali e i pareri e li trasmettono al Comune per la definizione.

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

1.2.7 Regolamenti interni

Ai fini di quanto sopra regolamentato, ci si deve riferire anche ai Regolamenti interni di ciascuno dei servizi territoriali che, però, non siano in contrasto col presente Regolamento.

1.2.8 Esercizio della vigilanza igienica e ambientale

L'attività di vigilanza e controllo sugli ambienti di vita e di lavoro, alimenti, acque potabili, arti sanitarie è svolta dai Servizi dell'ASP competenti per disciplina.

Per le materie attinenti la tutela dell'ambiente i compiti di vigilanza e controllo sono svolti dall'organo territoriale della sezione provinciale A.R.P.A.CAL.

1.3. ATTIVITA' INFORMATIVA

1.3.1 Raccolta dati

Spetta ai Servizi dell'Azienda Sanitaria Provinciale e dell'A.R.P.A.CAL. raccogliere dati, promuovere ed espletare indagini epidemiologiche e di valutazione dello stato dell'ambiente e dello stato sanitario della popolazione nelle materie di competenza, anche ai fini della determinazione delle mappe territoriali di rischio.

In particolare il Dipartimento di Prevenzione deve tenere costantemente aggiornati i dati relativi allo stato di salute della popolazione e quelli derivanti da denunce obbligatorie per legge, in particolare quelle di sua competenza:

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

1.3.2 Denuncia cause di morte

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

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

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

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

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

Il competente Servizio dell'A.S.P. ha il compito di trasmettere copia delle schede di morte al Comune di residenza, nel caso in cui il deceduto fosse residente nel territorio di altra Azienda Sanitaria.

Presso il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria di Catanzaro è istituito e tenuto costantemente aggiornato il registro comunale dei deceduti contenente l'elenco dei deceduti nell'anno e le relative cause di morte.

1.3.3 Rapporti con l'utenza

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

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

1.4 PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE

1.4.1 Compiti del Comune

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

1.4.2 Compiti dell'Azienda Sanitaria Provinciale

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

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

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

Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica provvederà direttamente ad adottare i provvedimenti di profilassi previsti dalla Circolare Ministeriale n. 4 del 13 marzo 1998 ed eventuali successive integrazioni.

Nel caso in cui, per gravità ed urgenza, si rendano necessari provvedimenti che coinvolgano intere comunità, con necessità di adozione di misure sanitarie collettive (es. chiusura di collettività infantili o strutture recettive e sportive, disinfezioni straordinarie ecc.), il Sindaco ne sarà informato e provvederà ad emettere gli atti necessari o a delegare il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica ad adottarli autonomamente.

1.4.3 Denuncia di manifestazioni epidemiche o di malattie veneree

E' fatto obbligo inoltre ai sanitari di denunciare, nel più breve tempo, al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica qualunque manifestazione di malattia infettiva, compresa nell'elenco di cui al D.M.

15.12.1990 e s.m.i., che per la sua natura e per il numero dei casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

Il sanitario che constata un caso di malattia venerea deve darne, ai sensi dell'art. 5 della legge 25 luglio 1956, n. 837, immediata notizia al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Sanitaria Provinciale, segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio, comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato ed escludendo ogni altra indicazione sulla sua identità.

In modo simile deve avvenire la segnalazione dei casi di AIDS.

1.4.4 Obbligo della denuncia, raccolta e trasmissione dei dati

I sanitari che per ragione della loro professione siano venuti a conoscenza di un caso di malattia infettiva e parassitaria o sospetto di esserlo, devono farne sollecita denuncia, prevista dall'art. 254 del T.U. delle leggi sanitarie, per iscritto, al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Sanitaria Provinciale, compilando in maniera completa l'apposito modulo, allegato A al presente Regolamento.

La denuncia telefonica urgente viene ricevuta nelle ore d'ufficio, ma non dispensa dalla denuncia scritta.

Nella denuncia dovrà essere indicato:

- il nome, cognome, l'età, l'abitazione e la provenienza dell'infermo e possibilmente anche il giorno in cui ebbe inizio la malattia;
- la diagnosi della malattia;
- tutte le osservazioni che il sanitario ritiene necessario fare per la tutela della salute pubblica;
- le misure adottate dal medico per prevenire la diffusione della malattia;
- la firma chiara e leggibile del sanitario e il timbro dello stesso.

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

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

Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Sanitaria Provinciale parimenti segnala al Servizio Veterinario della stessa Azienda Sanitaria i casi di zoonosi per l'effettuazione delle necessarie indagini e per l'adozione dei provvedimenti specifici di spettanza, atti ad impedirne la diffusione in ambito animale.

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

Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica trasmette, in copia, al Servizio Materno Infantile le denunce concernenti i minori di anni 15.

1.4.5 Indagine epidemiologica - Accertamenti e misure

Ricevuta notizia di un caso di malattia infettiva o parassitaria o sospetta di esserlo, il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, nei casi in cui ciò sia necessario ed utile, provvede alla inchiesta epidemiologica. Accertate le fonti di infezione, le modalità di trasmissione, nonché la presenza di portatori sani e di contatti, il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e il Servizio di Pediatria di Comunità, per quanto di competenza, dispongono per tutti le misure di profilassi ritenute necessarie: isolamento e controllo del malato, eventuali proposizioni di contumacia e interventi sui contatti, eventuali controlli chimico-clinici da inviare ai Laboratori di competenza, profilassi chemio-antibiotica, vaccinazione, disinfezione, sorveglianza epidemiologica e quant'altro si renda necessario ad impedire la diffusione della malattia.

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

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

Presso la Unità Operativa di Igiene e Sanità Pubblica si dovrà istituire il Servizio di Medicina del Viaggiatore, che provvederà a fornire gratuitamente indicazioni di profilassi ed educazione sanitaria alle persone che per qualsiasi motivo si rechino all'estero.

1.4.6 Lotta contro le mosche e altri insetti e parassiti

La salvaguardia dell'igiene del suolo è indispensabile allo scopo di prevenire il formarsi di focolai di zanzare o di altri insetti nocivi e molesti e di rendere più agevole ed efficace la lotta contro topi, ratti ed insetti. La effettua l'ASP di competenza per quanto attiene le aree pubbliche.

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

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

Le norme del *T.U.* delle Leggi Sanitarie relative alla lotta alle mosche ed altri insetti dannosi e fastidiosi, sono da ritenersi a tutti gli effetti estese ad acari, zecche ed a qualunque altro macroparassita che venga specificamente individuato come potenzialmente pericoloso o dannoso per la salute pubblica.

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

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

1.4.7 Derattizzazione

Qualora nel territorio comunale si evidenzino problematiche igienico-sanitarie causate da ratti e topi di entità tale da costituire, a giudizio dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria, un pericolo per la salute pubblica, il Sindaco con provvedimento contingibile e urgente ordina i necessari interventi di derattizzazione e di bonifica ambientale, su parere degli stessi Servizi. La effettua l'ASP di competenza per quanto attiene le aree pubbliche.

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

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

1.4.8 Vaccinazioni

Il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, tramite il Servizio vaccinazioni, provvede ad attuare gli interventi di immunizzazione attiva o passiva a carattere facoltativo od obbligatorio contingente su disposizione del Ministero della Sanità.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite.

Possono essere esentati temporaneamente dalle vaccinazioni coloro che, a giudizio del medico vaccinatore dell'Azienda Sanitaria Provinciale, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere assoggettati senza danno.

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

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

1.4.9 Compiti dell'Ufficio di Stato Civile - Registrazioni Certificazioni

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

Gli stessi uffici trasmettono ogni mese all'Azienda Sanitaria Provinciale l'elenco corredato delle generalità, degli stranieri immigrati e dei deceduti.

1.4.10 Obbligo dei medici di denuncia delle vaccinazioni eseguite

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

1.4.11 Vaccinazioni, malattie infettive e frequenza in collettività

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

La predetta certificazione deve essere conservata tra gli atti d'ufficio.

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

Il Sindaco, nella qualità di Autorità Sanitaria locale, formalizza le norme di riammissione nelle collettività scolastiche e pedagogiche per i bambini ed il personale affetti da malattie infettive e diffusi ve, su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio Pediatria di comunità dell'Azienda Sanitaria.

1.4.12 Profilassi delle malattie trasmissibili con sangue, liquidi biologici e/o per via aerea

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

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

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

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

Gli articoli "critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose non integre o che vengono introdotte nell'organismo) e gli articoli "semi critici" (attrezzature e strumenti che vengono a contatto con cute e mucose integre) dopo l'uso devono essere sottoposti a sterilizzazione mediante autoclave, previa decontaminazione e detersione o con altra metodologia ritenuta idonea dai competenti Servizi di Igiene e Sanità Pubblica.

1.5 VIGILANZA SULLE ATTIVITA' SANITARIE

1.5.1 Vigilanza sulle attività sanitarie

L'attività di vigilanza sull' esercizio delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie viene esercitata dai servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria.

Essa comprende:

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

1.5.2 Apertura di studi professionali medici

Si definisce studio professionale medico - gabinetto medico privato, lo studio dove il singolo medico esercita la propria personale attività, che non possiede un'organizzazione tale da consentirgli di funzionare anche in sua assenza e che non rientra, per complessità di struttura o per le attrezzature ivi impiegate in una delle tipologie di cui al successivo punto 1.5.5..

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

Nessuno può aprire o mantenere in esercizio studi professionali o gabinetti medici privati senza certificazione di idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature utilizzate per l'attività professionale, rilasciata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Sanitaria.

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

Lo studio professionale o associato, medico o di altre professioni sanitarie, a cui hanno accesso solo le persone alle quali i titolari diano l'assenso all'accesso, ove professionisti sanitari esercitano autonomamente la propria attività professionale senza erogazione di cure fisiche, di prestazioni radioterapiche, di prestazioni di chirurgia ambulatoriale e di prestazioni esclusivamente diagnostiche a favore di terzi può essere ubicato in un'unità abitativa, a condizione che questa conservi tutti i vani di abitazione previsti e renda disponibili il proprio o i propri servizi igienici per lo studio professionale; resta invariata la destinazione d'uso abitativo a tutti gli effetti della unità edilizia interessata;

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

Nelle sedi di nuova apertura lo studio deve essere reso fruibile ai portatori di handicap.

La dotazione minima degli ambienti deve essere:

- sala d'attesa di almeno 12 mq, con WC ed anti WC fruibili dal soggetto diversamente abile;
- studio medico di almeno 16 mq;
- altro WC per il personale lavorante;
- deposito.

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

1.5.3 Apertura di studi professionali di professioni sanitarie non mediche

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

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

Le dimensioni di tali locali devono essere per come già indicato nel precedente punto.

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

Ai fini del rilascio della certificazione di idoneità, di cui al precedente articolo, gli interessati devono farne richiesta scritta al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'ASP.

La domanda dovrà contenere, oltre le generalità del richiedente e l'ubicazione dello studio professionale, le indicazioni sul tipo di attività che si intende espletare, l'elenco delle attrezzature installate, nonché l'orario di apertura al pubblico dello studio medico.

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

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

- essere costituiti da almeno un locale di visita di superficie non inferiore a 16 mq, in modo da consentire lo svolgimento dell'attività diagnostico - terapeutica, da un locale attesa di almeno 12 mq di superficie e da un servizio igienico, accessibile dalla sala d'attesa e fruibile dai disabili, munito di antibagno, da un altro servizio igienico per il personale e da un piccolo deposito;
- i locali di visita e la sala attesa devono avere un'altezza non inferiore a 2.70 m. ed un'aerazione ed illuminazione naturale con superficie finestrata, apribile, non inferiore ad

1/8 della superficie di calpestio; i servizi igienici possono essere anche privi di aeroilluminazione naturale, purché siano muniti di sistema di ventilazione automatica in grado di assicurare almeno 10 ricambi d'aria/ora;

- il locale di visita ed i servizi igienici devono avere pavimenti in materiale impermeabile, ben connessi, e pareti con rivestimento impermeabile, facilmente lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza minima di 2,00 m. dal pavimento; il locale di visita deve essere dotato di una zona con lavandino e retrostante piastrellatura, rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone liquido, asciugamani a perdere e relativo raccoglitore; il servizio igienico, inoltre, deve avere accesso dalla sala d'attesa, tramite corridoio, antibagno o disimpegno, deve essere dotato di lavandino con rubinetteria a comando non manuale, distributore di sapone liquido e di asciugamani a perdere con relativo raccoglitore; all'interno del locale deve essere individuata una zona, con tutela della privacy del paziente, nel caso in cui egli debba svestirsi;
- se lo studio è ubicato presso edifici adibiti ad altre attività, lo stesso deve essere isolato dall'ambiente circostante per quanto attiene l'aspetto visivo ed acustico.

Per gli studi medici di medicina generale, convenzionati, si applicano inoltre i requisiti stabiliti dall'art. 22 del D.P.R. 28.7.2000, n. 270, "Regolamento di esecuzione dell'accordo collettivo nazionale per la disciplina dei rapporti con i medici di medicina generale".

Lo studio del medico convenzionato con il Servizio Sanitario Nazionale, essendo destinato in parte allo svolgimento di un pubblico servizio, deve rispettare le norme in materia di superamento delle barriere architettoniche di cui al D.M. 14.6.1989, n. 236 ed alla Legge 5.2.1992, n. 104.

L'impianto elettrico degli ambulatori deve essere rispondente alle Norme CEI 64.8 - 1713, e al D.P.R. 462/02, ed essere periodicamente verificato ai sensi di tali norme.

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

L'apertura di tali strutture ed i relativi requisiti strutturali, organizzativi e funzionali sono disciplinati dalle Deliberazioni Regionali n. 133/99 e n. 3137/99 e successive modifiche ed integrazioni.

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

Nessuno può aprire, ampliare, trasformare o tenere in esercizio presidi sanitari, senza speciale autorizzazione del Sindaco, che la concede previo parere del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria.

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

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

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

1.5.6 Apertura di strutture sanitarie veterinarie private

Le strutture veterinarie private si differenziano in:

- studio veterinario;
- ambulatorio veterinario;
- clinica veterinaria-casa di cura veterinaria-ospedale veterinario privato;
- laboratorio veterinario di analisi.

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

- studio veterinario: il locale dove il medico veterinario, generico o specialista, esplica la propria attività professionale in forma privata e personale o in forma associata, nel quale comunque non possono essere effettuate prestazioni che comportano attività clinica, terapeutica, chirurgica o diagnostica;

- ambulatorio veterinario: è l'ambulatorio dove uno o più medici veterinari, generici o specialisti, forniscono prestazioni veterinarie cliniche;
- casa di cura veterinaria: è la clinica o casa di cura dove più medici veterinari, generici o specialisti, forniscono prestazioni veterinarie, con possibilità di degenza oltre quella giornaliera;
- ospedale privato: è l'ospedale dove, oltre a quanto già indicato al punto 3), deve essere assicurata la degenza non solo giornaliera ed attivati i servizi di pronto soccorso e di laboratorio;
- laboratorio di analisi: è il laboratorio dove si eseguono per conto di terzi e con richiesta veterinaria, indagini diagnostiche strumentali di carattere fisico, chimico, immunologico, virologico, microbiologico, citologico, istologico su liquidi e materiali biologici animali.

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

L'autorizzazione del Sindaco viene rilasciata, previo parere espresso dal Servizio Veterinario e dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Sanitaria Provinciale.

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

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

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

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

I locali da adibire ad uso ambulatorio veterinario devono possedere i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro.

Devono inoltre disporre, in relazione alle effettive esigenze di servizio, di idonei locali e spazi da adibire a:

- 1) sala d'attesa, la cui superficie minima deve essere di mq. 12,00;
- 2) una o più sale per l'esecuzione delle prestazioni diagnostiche e terapeutiche, con superficie minima di mq. 16,00;
- 3) servizio igienico, direttamente accessibile, attraverso un antibagno, dalla sala d'attesa;
- 4) servizio igienico e spogliatoio ad uso esclusivo del personale.

Tali ambienti devono essere adeguatamente areati ed illuminati, la superficie finestrata dovrà essere apribile per almeno 1/8 della superficie del pavimento; la loro altezza non deve essere inferiore a m. 2,70.

I locali di cui ai punti 1 e 2 devono avere inoltre pavimenti impermeabili e pareti lavabili e disinfettabili almeno fino ad un'altezza di m. 2,00, con chiusino per lo scarico delle acque luride, che deve essere assicurato in modo igienico e razionale.

Le sale di visita devono essere dotate di lavabo con retrostante piastrellatura, rubinetteria con comando non manuale, con acqua calda e fredda.

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

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

Il medico veterinario che intende attivare uno studio professionale deve darne comunicazione al Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria, ed all'Igiene e Sanità Pubblica della stessa Azienda al fine di ottenere l'idoneità sanitaria.

Il possesso di apparecchi di diagnostica, usati a complemento dell'attività, deve conformarsi alle disposizioni previste dal D.Lgs. 17/03/95, n. 230.

Lo studio professionale veterinario non è soggetto ad autorizzazione sanitaria del Dirigente dell'Ufficio comunale competente, mentre l'ambulatorio veterinario è soggetto a tale parere, previo

parere vincolante del Servizio Veterinario e dell'Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Sanitaria, nonché quello dell'Ordine Provinciale dei Veterinari, secondo le rispettive competenze.

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione gli interessati devono presentare domanda in bollo al Sindaco, la quale deve contenere:

- a) generalità del titolare o del legale rappresentante, se il richiedente è persona giuridica;
- b) l'ubicazione dell'ambulatorio;
- c) le generalità, i titoli professionali e di studio del Veterinario Direttore Responsabile;
- d) numero della Concessione edilizia e data del rilascio.

Alla domanda devono inoltre essere allegati:

- 1) certificato di usabilità/agibilità ovvero dichiarazione di conformità edilizia;
- 2) planimetria dei locali, in scala 1:100;
- 3) elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura, se soggette a particolari regolamentazioni;
- 4) copia dell'atto costitutivo, se il richiedente è persona giuridica;
- 5) dichiarazione e firma autenticata, nelle forme di legge, di accettazione dell'incarico e della conseguente assunzione di responsabilità da parte del Veterinario Direttore Responsabile;
- 6) generalità del personale sanitario operante nella struttura;
- 7) copia della domanda di autorizzazione dell'apparecchiatura radiologica, ove presente.

In caso di cessazione di attività il titolare è tenuto a dare comunicazione al Comune, come pure nel caso di cambio del Veterinario Direttore Responsabile.

1.5.8 Cliniche veterinarie private - Case di cura veterinarie - Ospedali veterinari

Tali strutture devono essere dotate di tutte le caratteristiche previste per gli ambulatori, integrate da:

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

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

1.5.9 Laboratori veterinari di analisi

Per l'apertura, l'esercizio, il trasferimento, la trasformazione e comunque per le variazioni delle condizioni esistenti di un laboratorio, l'autorizzazione prevista è concessa dal Dirigente del Settore Comunale competente su conforme parere del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria e del Servizio Igiene e Sanità Pubblica competenti per territorio.

La domanda deve contenere:

- 1) generalità del titolare o del legale rappresentante, se il richiedente è persona giuridica;
- 2) l'ubicazione del laboratorio;
- 3) le generalità, i titoli professionali e di studio del Veterinario Direttore Sanitario Responsabile;
- 4) numero di concessione edilizia e data del rilascio.

Alla stessa domanda devono essere allegati:

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

I laboratori veterinari, in relazione alle effettive esigenze di servizio, devono essere dotati di:

- 1) un vano o reparto, di superficie minima di mq.12,00, per la classificazione, la preparazione e la conservazione dei campioni da esaminare;
- 2) uno o più locali o reparti, di superficie minima di mq. 20,00, per l'esecuzione delle analisi;
- 3) attrezzature per l'attività amministrativa e per l'archivio;

4) WC e anti-WC, con spogliatoio, per il personale.

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

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

I locali di cui al punto 2) devono essere dotati di lavabo con le stesse caratteristiche, già citate in precedenza per le sale di visita.

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

Tutti i locali adibiti ad uso medico devono essere correttamente mantenuti, tramite periodiche operazioni di pulizia, sanificazione e tinteggiatura delle pareti; inoltre, devono essere adottati i provvedimenti per la profilassi delle malattie infettive.

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

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

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

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

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

1.5.11 Case di cura private

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

Nessuno può aprire o tenere in esercizio case di cura private senza autorizzazione e accreditamento rilasciato dalla Regione Calabria.

Le procedure per la richiesta di autorizzazione ed accreditamento all'apertura, di case di cura private, sono definite dalla Legge Regionale n. 24/08.

I requisiti sono determinati dalla L.R. n. 36/99 e dalle Delibere di Giunta Regionale n. 133/99 e n. 3137/99 e loro successive modifiche ed integrazioni.

1.5.12 Strutture socio - assistenziali.

Le strutture socio-assistenziali, a carattere residenziale o semiresidenziale, per anziani e per cittadini portatori di handicap, sono disciplinate dalla vigente Legge Regionale, dalle specifiche Direttive Regionali e dalle loro eventuali modifiche ed integrazioni.

Per le Residenze Sanitarie Assistenziali si applicano le stesse disposizioni.

Nessuno può aprire o tenere in esercizio una struttura che offra ospitalità di tipo residenziale e semiresidenziale, rientrando nelle tipologie indicate dalle vigenti direttive nazionali e regionali per minori, portatori di handicap, anziani e cittadini ammalati di AIDS, senza la prevista autorizzazione e accreditamento rilasciato dalla Regione Calabria previo parere dell'Autorità Sanitaria competente.

Le strutture di cui al presente articolo devono essere mantenute nelle condizioni di igiene e sicurezza e devono garantire la presenza di personale come previsto dai requisiti indicati nelle Delibere Regionali sopra descritte.

La vigilanza il controllo vengono esercitati dallo SPISAL e dall'UOISP del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Provinciale.

1.5.13 Disciplina della pubblicità sanitaria

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

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

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

A norma dell'art. 103 del T.U.LL.SS. - R.D. 27/07/1934, n. 1265, gli esercenti la professione di medico - chirurgo, oltre a quanto prescritto da altre disposizioni di legge, sono obbligati:

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

1.5.15 Commercio di Dispositivi medici e Presidi medico chirurgici di qualsiasi specie

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

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

1.5.16 Disciplina del servizio privato di trasporto e soccorso infermi a mezzo auto ambulanza.

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

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

- le generalità del soggetto richiedente o del rappresentante legale, se il richiedente è persona giuridica;
- il tipo di istituzione che si intende aprire, trasformare, ampliare o trasferire;
- l'ubicazione e la denominazione della medesima.

Alla domanda dovranno essere allegati i seguenti documenti:

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

attrezzature per la pulizia e la disinfezione dei locali, dei mezzi e della biancheria, elenco delle attrezzature e materiali in sede fissa).

Dovrà essere richiesta al Sindaco nuova autorizzazione in presenza di:

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

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

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

- il servizio di trasporto infermi deve essere coordinato da un Direttore Sanitario, che ne è il diretto responsabile;
 - durante il trasporto degli infermi devono essere contemporaneamente presenti nell'auto lettiga due operatori, compreso l'autista, di cui un addetto a compiti assistenziali, individuato dalla Direzione Sanitaria;
 - ciascuna autoambulanza deve essere sottoposta a periodiche disinfezioni ordinarie e straordinarie, mensili o dopo il trasporto di malati infettivi - contagiosi;
- Il trasporto di infermi e infortunati si attua tramite autoveicoli a ciò specificamente abilitati dalla carta di circolazione.

Le caratteristiche tecniche delle autoambulanze sono indicate, per le categorie di autoveicoli di cui alla lettera f)- autoveicoli per trasporti specifici – e g) – autoveicoli per uso speciale – del comma 1 dell'art. 54 del D.Lgs. n. 285/1992, rispettivamente dal D.M. n. 553/1987 e dal D.M. n. 487/1997.

Si applica per gli autoveicoli destinati al trasporto di infermi o infortunati (auto ambulanze) la normativa tecnica di cui al Decreto del Ministro dei Trasporti del 7/12/1987 n. 553 e successive modifiche ed integrazioni e dal D.M. n. 487/1997.

1.5.17 Vigilanza sulle farmacie

Ai sensi della normativa vigente, l'Azienda Sanitaria assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite il Servizio Farmaceutico ed il Servizio di Igiene Pubblica: ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta ogni due anni dall'apposita Commissione prevista dalla sopracitata normativa.

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

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

L'altezza degli ambienti di lavoro deve corrispondere alle prescrizioni del Regolamento Edilizio Comunale.

Nei locali di vendita lo spazio riservato al pubblico deve avere una superficie non inferiore ad 1/3 della intera superficie (con un minimo di 20 mq).

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

Il tavolo di preparazione dei farmaci galenici deve essere dotato di cappa di raccolta dei vapori, collegata con condotto autonomo di esalazione sfociante all'esterno, in posizione che non arrechi danno o molestia al vicinato (possibilmente portato sopra il tetto dell'edificio).

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

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

Le farmacie sono tenute al pieno rispetto delle norme vigenti. Nel caso in cui siano state riscontrate violazioni, il titolare è diffidato dal Sindaco ad adottare le necessarie misure entro un termine rapportato alla situazione specifica. Decorso infruttuosamente tale termine, il Sindaco, su proposta dell'Azienda Sanitaria Provinciale, dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

Qualora, nel corso dell'ispezione, il personale di vigilanza dell'Azienda Sanitaria ravvisi situazioni di pericolo, provvede immediatamente a rimuoverle, impartendo le opportune disposizioni al responsabile della farmacia ed assicurandosi della loro esecuzione; di tali provvedimenti, fermo

restando ogni obbligo, darà tempestiva segnalazione al Sindaco e/o all'Autorità Giudiziaria secondo le rispettive competenze.

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

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

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

I depositi e 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 assicurarne la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza.

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

1.5.19 Erboristerie

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

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

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

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

L'inizio dell'attività di commercializzazione deve essere comunicata al Sindaco tramite D.I.A. ai sensi della D.G.R. n.523/2007, allegando tutta la documentazione prevista dallo stesso Atto Deliberativo.

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

Le piante che non possono essere utilizzate nei prodotti "non medicamentosi" di erboristeria perché, qualunque ne sia l'uso, non può essere esclusa l'attività terapeutica, sono riportati nell'allegato alla Circolare del Ministero della Sanità n. 1 del 08.01.1981.

Fatte salve le sanzioni penali previste dalle vigenti norme, in caso di inottemperanza alle presenti disposizioni regolamentari si applicano le sanzioni amministrative speciali di cui agli artt. 6 e 7 della legge n. 99/1931 e all'art. 122 del Testo Unico LL.SS. e, per quanto non previsto da altre norme, le sanzioni di cui all'art. 344 del sopra citato Testo Unico.

TITOLO II

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

2.1 NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

2.1.1 Rapporto con il Regolamento Edilizio

Le norme tecniche di carattere igienico sanitario da osservarsi propedeuticamente per le procedure relative alla concessione o autorizzazione/permesso a costruire, alla agibilità o usabilità degli edifici, sono definite esclusivamente dal presente Regolamento di Igiene.

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

Ogni progetto di nuova costruzione e ogni ristrutturazione, riconversione, variante e ampliamento di insediamenti che interessano una superficie fondiaria superiore a 10.000 metri quadrati e

obbligati alla redazione di specifico PAU, dovrà essere corredato, da parte del proponente, di documentazione inerente il rispetto di quanto disposto del presente Regolamento. Tale documentazione sarà sottoposta a valutazione da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.P. di Catanzaro che rilascerà apposito parere.

2.1.3 Strumenti urbanistici generali e attuativi

Gli strumenti urbanistici generali e i piani attuativi adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia alla Azienda Sanitaria Provinciale, Dipartimento di Prevenzione (U.O.I.S.P.) territorialmente competente.

Nei termini previsti dalle vigenti normative per la proposizione di osservazioni, il Servizio della Azienda Sanitaria (U.O.I.S.P.) produrrà al Comune le proprie valutazioni in merito.

2.1.4 Notifica insediamenti industriali e produttivi (art. 67 D.Lgs. 81/08)

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

Il Comune provvede al rilascio di concessione od autorizzazione/permesso a costruire, previo parere preventivo rilasciato dallo S.P.I.S.A.L. ASP Catanzaro territorialmente competente, al quale va inoltrata la notifica da parte del Comune per quanto riguarda la costruzione e la realizzazione di edifici o locali da adibire ad attività industriali e produttive in genere, nonché per gli ampliamenti e le ristrutturazioni delle attività produttive già esistenti.

La notifica di cui sopra, oltre al progetto, dovrà contenere una descrizione dell'oggetto delle lavorazioni e delle principali modalità di esecuzione delle stesse nonché una descrizione delle caratteristiche dei locali e degli impianti.

Il Servizio P.I.S.A.L. quale organo di vigilanza territorialmente competente può richiedere ulteriori dati e prescrivere modificazioni in relazione ai dati notificati (art. 67 del D. Lgs 81/08). La notifica ed il controllo di progettazione di cui all'art 67 del D. Lgs. 81/08 non sostituisce il parere igienico-sanitario per il conseguimento dei titoli edilizi abilitanti.

2.1.5 Industrie insalubri

Competenze del Comune:

1. Compete al Comune l'attribuzione delle lavorazioni insalubri alla I o alla II classe dell'elenco approvato dal Ministro della Salute.
2. Compete inoltre al Comune la vigilanza sulle stesse.
3. Per l'esercizio delle proprie attribuzioni il Comune si avvale dell'Azienda Sanitaria.

Adempimenti per le industrie insalubri:

- 1) Chi intende attivare una delle lavorazioni comprese nell'elenco delle industrie insalubri presenta comunicazione scritta al Comune almeno 15 giorni prima dell'avvio dell'attività.
- 2) Il Comune provvede ad attribuire la lavorazione a una delle due classi di cui al vigente elenco, dandone comunicazione al titolare e tenuto conto che:
 - a) le lavorazioni incluse nella I classe dell'elenco debbono essere collocate all'esterno dell'abitato, fatta eccezione per quelle il cui titolare dimostri l'adozione di speciali cautele idonee a evitare rischi per la salute del vicinato;
 - b) le lavorazioni incluse nella II classe dell'elenco possono essere ubicate nell'abitato con le speciali cautele rese necessarie dalla tutela della salute del vicinato.
- 3) E' facoltà del Comune vietare l'attivazione di un'industria classificata insalubre o subordinarne l'attivazione a speciali cautele, allorché la stessa costituisca sorgente di pericolo per la salute pubblica.

Vigilanza:

1. Nell'esercizio dell'attività di vigilanza per conto del Comune, l'Azienda Sanitaria si può avvalere, per gli accertamenti tecnici ambientali, dell'A.R.P.A.CAL.
2. Sugli esiti complessivi della vigilanza, l'Azienda Sanitaria trasmette periodicamente relazione al Comune.
3. Allorché si riscontrano immissioni in atmosfera, scarichi idrici, rifiuti solidi e liquidi e qualunque altro fattore che costituisca pericolo e comporti rischio per la salute pubblica, chi esercita la vigilanza ne dà sollecita notizia al Comune, proponendo l'adozione degli atti amministrativi,

prescrittivi o ordinativi, ritenuti idonei a controllare il fattore di pericolo e a prevenire i danni alla salute pubblica.

Sanzioni:

1. La inosservanza di quanto prescritto dalle vigenti norme in materia è sanzionata ai sensi dell'art. 216 del T.U. leggi sanitarie e di altre leggi speciali in materia di inquinamento ambientale.
2. Nei casi di inosservanza delle presenti norme regolamentari, per i quali non siano previste sanzioni dalle norme speciali, si applica la sanzione amministrativa prescritta dall'art. 344 del T.U. leggi sanitarie.

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

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

2.1.7 Alloggio antigienico - decreto d'inaffittabilità

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

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

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

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

2.1.8 Dichiarazione di alloggio inabitabile

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

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

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

2.1.9 Misure generali di tutela nei cantieri edili

I datori di lavoro dei cantieri edili, durante l'esecuzione dei lavori di costruzione, manutenzione, riparazione, conservazione, risanamento, ristrutturazione, trasformazione e demolizione di opere fisse permanenti o temporanee in muratura, cemento armato, metallo, in legno ecc., devono osservare le misure generali di tutela di cui agli artt. 15 e 95 del D. Lgs. 81/08 al fine di garantire la prevenzione e la sicurezza dei lavoratori nonché l'incolumità dei cittadini. Per tutta la durata dei lavori il cantiere deve essere recintato per una altezza di m. 2,00 e provvisto di segnalazioni di ingombro e di pericolo diurne e notturne, dispositivi rifrangenti ed integrazioni dell'illuminazione stradale.

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

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

Durante la costruzione e demolizione di edifici o in cantieri a lunga durata il proprietario dovrà assicurare ai lavoratori la disponibilità di idonei servizi igienici, acqua potabile e spogliatoi.

2.1.10 Notifica preliminare per il cantiere temporaneo e mobile

Il Committente o il Responsabile dei lavori, prima dell'inizio dei lavori trasmette, allo SPISAL e alla Direzione Provinciale del Lavoro, la notifica preliminare così come previsto all'art. 99 del D. Lgs. 81/08 per i casi previsti dalla legge.

Copia della notifica deve essere affissa in maniera visibile presso il cantiere e custodita a disposizione dell'organo di vigilanza competente.

2.1.11 Lavori di demolizione di fabbricati o rimozione dell'amianto

Prima di dare corso ad opere di demolizione di edifici pubblici o privati e/o di attività produttive nonché di strutture, apparecchi e impianti, il datore di lavoro deve accertare la presenza di amianto sia in matrice compatta che friabile.

Il datore di lavoro ha l'obbligo, ai sensi dell'art. 256 del D.Lgs. 81/2008, di predisporre un piano di lavoro che preveda tutte le cautele e le tecniche richieste dalle disposizioni vigenti per la tutela dei lavoratori e dell'ambiente da presentare allo SPISAL, almeno 30 giorni prima dell'inizio dei lavori.

Il piano di lavoro deve prevedere le misure generali di tutela per garantire la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e la protezione dell'ambiente esterno.

2.1.12 Condizioni e salubrità del terreno

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

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

Se il terreno sul quale si intende costruire un edificio è umido od esposto all'invasione delle acque sotterranee o superficiali, si deve convenientemente procedere a isolamento tramite realizzazione di idonee intercapedini ventilate, vespai, rivestimenti impermeabili ove necessario o sufficienti drenaggi. Questi ultimi realizzati nel rispetto di quanto stabilito dalle norme tecniche riguardanti le indagini sui terreni e sulle rocce, la stabilità dei pendii naturali e delle scarpate, i criteri generali e le prescrizioni per la progettazione, l'esecuzione e il collaudo delle opere di sostegno dei pendii e delle opere di fondazione di cui al D.M. 21/01/1981, come modificato dal D.M. 11/03/1988, senza dar luogo a prelievo d'acque dal sottosuolo.

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

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

E' fatto obbligo di adottare i provvedimenti atti ad impedire che l'umidità salga dalle fondazioni ai muri sovrastanti. Negli elaborati progettuali presentati alla U.O.I.S.P per il parere sanitario dovranno essere chiariti in modo dettagliato le tecniche messe in atto per evitare la risalita dell'umidità.

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

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

2.2. PRESCRIZIONI IGIENICHE D'ORDINE GENERALE PER LE COSTRUZIONI

2.2.1 Igiene e manutenzione degli edifici e delle aree esterne private

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

Alla pulizia di detti spazi sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano l'uso. Ove non dovessero provvedere, il Comune, previa diffida, provvederà ponendo le spese a carico degli aventi titolo.

Nel caso l'edificio principale o altre parti accessorie siano costituite di materiali contenenti amianto (es. coperture, pavimenti, pareti, coibentazioni) il proprietario e/o l'utilizzatore deve predisporre un "Programma di Manutenzione e Controllo", designandone un Responsabile, così come previsto dal Capo III, protezione dai rischi connessi all'esposizione all'amianto, del D.Lgs. 81/08.

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

- per l'accesso alla quota di lavoro o di transito devono essere predisposti percorsi, aperture e mezzi con caratteristiche tali da permettere il movimento delle persone ed il trasporto di materiali e attrezzature di lavoro in condizioni di sicurezza.
- per il transito ed i lavori in quota devono essere predisposti elementi permanenti a protezione delle parti non praticabili e dei lati aperti delle coperture e/o elementi che favoriscono la posa in opera e l'utilizzo di dispositivi di sicurezza.

2.2.2 Ringhiere e parapetti

I parapetti delle finestre, dei balconi e le ringhiere delle scale dovranno avere i requisiti rispondenti a quanto previsto dalla L. n. 13/89 e dal D.M. 236/89.

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

2.2.3 Canali di gronda

Tutte le coperture devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso i cortili e altri spazi coperti, di canali di gronda sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque pluviali ai tubi di scarico.

I condotti di scarico delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente, con diametro interno non inferiore a cm. 8,00 e facilmente ispezionabili.

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

Le giunte dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Nei pluviali delle grondaie è consentito immettere solo acque piovane.

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

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

2.2.4 Approvvigionamento di acqua potabile

1. Ogni edificio effettua l'allacciamento al pubblico acquedotto.

2. Non sono consentiti allacciamenti che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con quella di qualunque altra provenienza.

3. Nell'allacciamento alla rete idrica pubblica di ospedali, case di cura, stabilimenti balneari, piscine pubbliche, lavanderie e grandi insediamenti industriali sono installate opportune apparecchiature atte a evitare il rischio di reflusso delle acque di approvvigionamento (disconnettori).

4. Il ricorso a fonti autonome di approvvigionamento idrico a uso umano, previa acquisizione del parere favorevole rilasciato dal Servizio competente dell'Azienda Sanitaria Provinciale, è consentito solo allorché sia dimostrata la temporanea impossibilità di allacciamento alla rete

pubblica e fino alla realizzazione dell'allacciamento stesso; avvenuto l'allacciamento, la fonte autonoma, ove non destinata a usi autorizzati diversi da quello umano, deve essere disattivata.

5. Per le fonti autonome di nuova attivazione, è necessario acquisire preventivamente il certificato di potabilità rilasciato dal Servizio competente dell'A.S.P., dopo l'esame ispettivo, il giudizio favorevole della relazione idrogeologica, le analisi chimiche e batteriologiche favorevoli, così come previsto dalla normativa vigente.

6. Il giudizio favorevole all'uso è condizione per il rilascio della abitabilità/agibilità dell'edificio interessato.

7. In tutti i casi in cui la dotazione idrica è assicurata da fonte autonoma, il titolare dell'uso provvede autonomamente al controllo annuale dei requisiti di legge, dandone comunicazione all'Azienda Sanitaria; nel caso in cui l'uso della fonte autonoma interessi imprese alimentari, il controllo autonomo è semestrale.

2.2.5 Conduiture di scarico dei W.C., cucine e lavatoi

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

Le condutture di scarico saranno dotate di doppia canalizzazione, verticali, prolungate sopra il tetto, dotate di idonea copertura, atta ad impedire infiltrazione di acque, e sifonate al piede.

Esse devono essere disposte in modo tale da non arrecare alcun danno o molestie al vicinato.

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

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

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

2.2.6 Obbligo dell'allacciamento alla fognatura comunale

Nei nuclei abitati dotati di rete fognaria le acque nere devono essere convogliate nella pubblica fognatura, nel rispetto di quanto previsto dal relativo Regolamento. In ogni caso è possibile usufruire del servizio comunale di fognatura ove questa trovasi ad una distanza non superiore ai metri 800 (ottocento) dall'insediamento cui si intende collegare ed il cui dislivello, dal punto di presa non superi i metri 40 (quaranta). In caso contrario nelle zone non servite dalla pubblica fognatura, si attua quanto definito dagli articoli 3.2.1 e seguenti, fino all'articolo 3.2.6, del presente Regolamento.

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

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

2.2.7 Combustibili utilizzabili nelle centrali termiche

I combustibili utilizzabili negli impianti termici a combustione sono di tipo e caratteristiche merceologiche definite nel D.P.C.M. 27/10/1995 e s.i.m. a seconda delle destinazioni d'uso dell'impianto medesimo.

2.2.8 Umidità interna

Sulle superfici interne delle pareti, sui soffitti e sui pavimenti non si devono riscontrare condensazioni o tracce di umidità. A tal fine è necessario provvedere ad un'idonea incamiciatura dei pilastri e dei solai al fine di ridurre al minimo il gradiente termico.

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

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

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

2.2.9 Misure contro la intrusione e diffusione di insetti, animali nocivi e dei volatili negli edifici

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

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

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

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

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

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

2.3. REQUISITI IGIENICI DELLE COSTRUZIONI

2.3.1 Campo di applicazione

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

2.3.2 Caratteristiche dei locali

I requisiti dei locali, per quanto riguarda altezza, dimensione planimetrica, illuminazione e aerazione, vengono definiti dalle norme tecniche del Regolamento Edilizio salvo quanto disposto dalle presenti norme e, per quanto riguarda sottotetti ed interrati/seminterrati, dall'art. 49 della della L.U.R. n.19/2002.

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

Illuminazione ed aerazione

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

CUCINE

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

BAGNI

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

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

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

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

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

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

I vasi di latrina devono disporre di apparecchio ventilatore del sifone, sfociante in apposita condotta sino sopra il tetto della casa e indipendentemente dal tubo di caduta delle acque nere. Nel caso il locale sia privo di aperture di illuminazione e di ventilazione verso l'esterno dovrà essere dotato di impianto meccanico di estrazione che garantisca un ricambio di 4 Vol/h. in continuo.

SOGGIORNO

Ogni alloggio deve essere dotato di una stanza di soggiorno di almeno mq 14,00.

LETTO

Le stanze da letto devono avere una superficie minima di mq 9,00 per una persona e di mq 14,00 per due persone;

STUDIO

Il locale ad uso studio dovrà avere superficie minima di mq 7,00.

LOCALI PER USO UFFICIO, APERTI AL PUBBLICO, E PER ATTIVITA' DI QUALSIASI GENERE PUBBLICHE O APERTE AL PUBBLICO

Nelle unità immobiliari sedi di attività aperte al pubblico, il requisito della visitabilità si intende soddisfatto se, nei casi in cui sono previsti spazi di relazione nei quali il cittadino entra in rapporto con la funzione ivi svolta, questi sono accessibili; in tal caso deve essere prevista l'accessibilità anche ad almeno un servizio igienico.

L'aerazione dei locali deve avvenire tramite finestre, che siano di superficie maggiore o uguale ad 1/8 della superficie pavimentata, in casi particolari (esigenze lavorative) si può utilizzare la climatizzazione dei locali, che dovrà essere dotata di parere preventivo rilasciato dai competenti uffici dell'U.O.I.S.P. - A.S.P.

Per i locali pubblici o aperti al pubblico è sempre necessaria l'aeroilluminazione diretta; qualora per motivi tecnico-costruttivi non è possibile realizzare le finestre necessarie, si può sopperire con l'aeroilluminazione artificiale che dovrà essere dotata di parere preventivo rilasciato dai competenti uffici dell'U.O.I.S.P. - A.S.P.

Altezza dei locali

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

m. 2,40 per gli spazi per attività secondaria, per gli spazi chiusi di pertinenza, per gli spazi di circolazione e collegamento interni, per gli spazi destinati alla cura ed igiene della persona.

m. 2,70 per gli altri spazi per attività principale, quali soggiorno, pranzo, cucina, camere da letto, tavernette e giochi bimbi.

Nel caso di spazi con soffitto non orizzontale, si fa riferimento all'altezza media che non dovrà essere inferiore a m. 2,70, con minimo in gronda di m. 2,00. Nel caso di soffitto con andamento a più pendenze, si fa riferimento all'altezza virtuale (hv) data dal rapporto V/S, dove V è il volume utile ed S è la superficie utile del vano, salvo quanto previsto nella Legge Urbanistica Regionale n. 19/02 all'art 49.

Per gli interventi di recupero del patrimonio edilizio esistente, che mantiene la destinazione d'uso, sono ammessi valori inferiori delle altezze, qualora non s'intervenga sulle strutture orizzontali e/o non sia possibile adeguare le altezze esistenti dei vani per vincoli oggettivi (edifici vincolati e/o classificati). L'altezza non potrà in ogni caso essere inferiore a m.2.40, salvo deroga.

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

- la proiezione orizzontale del soppalco non è superiore a 1/2 della superficie del locale;
- l'altezza della parte sottostante al soppalco non è inferiore a ml 2,40;

Per gli interventi di nuova costruzione e comunque negli alloggi minimi sono ammessi soppalchi, a condizione che, nel caso di soffitti orizzontali, l'altezza delle singole parti non sia inferiore a m. 2,50 e, nel caso di soffitti inclinati, il valore minimo non sia inferiore a m.1,80, con altezza virtuale (hv = v/s) conteggiata relativamente all'intera cubatura e superficie.

In tal caso, la superficie del soppalco può essere computata, come la superficie minima prevista per gli alloggi monolocali dal D.M. 5.7.1975.

Per le autorimesse di solo parcheggio ad uso privato, l'altezza minima deve essere di m. 2,40; è ammessa un'altezza minima di m. 2,00, nei soli casi di interventi sul patrimonio edilizio esistente e per capacità inferiore a 9 autoveicoli. Si vedano comunque le normative previste dal D.M. 01.02.1986 e sue successive modifiche ed integrazioni.

Per i locali non residenziali ubicati nel centro storico o comunque urbanisticamente ricadenti in aree classificate come ZTO "A" o comunque ricompresi nel perimetro urbano, è ammessa la deroga, acquisito preventivamente il parere dell'U.O.I.S.P. dell'A.S.P., inerentemente a tutti i parametri edilizi e al superamento delle barriere architettoniche.

2.3.3 Requisiti delle finestre

Oltre a quanto previsto dal Regolamento Edilizio, al fine del perseguimento dei requisiti di temperatura e isolamento acustico, i serramenti, di regola, devono essere dotati di vetro camera o di altri accorgimenti tecnici, che consentano il raggiungimento di uguali risultati.

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

2.3.4 Illuminazione artificiale

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

2.3.5 Illuminazione notturna esterna

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

I numeri civici devono essere posti in posizione visibile e convenientemente illuminati, sia di giorno che di notte.

2.3.6 Impianti di Condizionamento

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

Quando l'impianto non è centralizzato e nei casi in cui è prevista l'adozione di un gruppo refrigerante, da installarsi esternamente all'alloggio, nell'ubicazione e nel montaggio dovranno essere adottate tutte le cautele necessarie alla limitazione della rumorosità e del disturbo al vicinato.

Nel caso di condomini, case a schiera e costruzioni similari, si fa divieto di installare apparecchi refrigeranti sui lati dello stabile in cui si aprono le finestre di stanze da letto, salvo deroga sottoscritta dagli altri residenti.

La realizzazione e l'installazione di detti impianti deve essere effettuata a perfetta regola d'arte da personale qualificato e nel rispetto del D.M. 37/08.

2.3.7 Umidità per condensa

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

Nei locali di abitazione ed accessori, per evitare il gradiente termico, si dovrà provvedere a incamiciare i pilastri e ad incamiciare i solai nelle zone di contatto con l'esterno.

2.3.8 Manutenzione, pulizia e decoro dei locali di abitazione

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

Su esposti presentati dai vicini interviene l'U.O.I.S.P. che propone al Sindaco l'emissione di diffida.

Nel caso di inosservanza si procede a danno nei confronti del proprietario.

E' vietato stendere la biancheria da balconi e/o finestre visibili dalla pubblica via.

Si può consentire solo nelle facciate interne purchè normato dal regolamento di condominio e sempre che non siano visibili dalla pubblica via.

2.3.9 Installazione negli alloggi di apparecchi a combustione

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

L'esecuzione dei lavori di installazione e manutenzione degli impianti dovrà essere affidata a ditte abilitate ai sensi del D.M.37/08 e successivi aggiornamenti e modifiche.

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

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

Tale convogliamento diviene indispensabile in caso di inconvenienti igienici evidenziati dal vicinato ed accertato dalla U.O.I.S.P. competente.

2.3.10 Servitù essenziali ai fini della tutela dell'igiene abitativa

Costituiscono servitù essenziali, al fine igienico sanitario, da realizzare in ogni alloggio, la canna di ventilazione, la canna fumaria e la canna d'esalazione. I condomini ed i proprietari degli appartamenti soprastanti ed il proprietario del tetto e/o del lastrico solare devono consentire il passaggio della canna, che ovviamente deve recare il minor disturbo possibile.

2.3.11 Canne di ventilazione: definizione

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione d'aria negli ambienti. Tali canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.

2.3.12 Canna fumaria: definizione

Si definisce canna fumaria la canna impiegata per l'allontanamento dei prodotti della combustione provenienti da focolari. Le canne fumarie possono essere singole o collettive.

Per gli impianti alimentati a gas di potenzialità fino a 35KW (30.000 Kcal/h), le canne fumarie devono essere realizzate secondo le indicazioni contenute nelle Norme UNI-CIG 7129/92.

Per quelli alimentati a gas di potenzialità superiore, le canne fumarie vanno realizzate secondo i disposti del D.M. 12/4/96 e s.m.i., e le specifiche normative tecniche.

Per gli impianti alimentati con combustibile liquido o solido, con potenzialità dei focolari fino a 35 KW (30.000 Kcal/h), le canne fumarie vanno realizzate secondo norme tecniche specifiche.

Quando la potenzialità è superiore a 35KW, le canne fumarie devono rispettare i disposti della L. n. 615/66 e sue successive modifiche ed integrazioni.

2.3.13 Canna d'esalazione: definizione

Si definisce canna d'esalazione la canna impiegata per l'allontanamento di odori, vapori e fumi. Le canne d'esalazione sono assimilabili alle canne fumarie per quanto concerne i requisiti costruttivi, il calcolo delle sezioni, le tipologie costruttive e la messa in opera.

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

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

Nuove costruzioni

Gli impianti alimentati a gas di rete devono avere lo scarico convogliato a tetto, posto in conformità a quanto previsto dall'art. 4.3.3 delle norme UNI-CIG 7129/92 ed in modo tale da non interferire con eventuale apertura di ventilazione naturale o artificiale posta nelle vicinanze, salvo quanto indicato nel punto 2.3.11.

Costruzioni esistenti

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

a. le opere previste per l'adeguamento degli impianti non siano parte di interventi di ristrutturazione complessiva dell'edificio;

- b. non sia possibile usufruire di strutture già esistenti, purché conformi alla normativa, idonee al convogliamento a tetto dei prodotti della combustione (canne fumarie collettive ramificate, canne fumarie singole ecc.);
- c. non sia possibile l'attraversamento dei piani sovrastanti.

Prescrizioni comuni

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

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

Gli odori, i vapori e i fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe convogliate a tetto. Per le servitù si richiama quanto detto nel punto 2.3.13.

2.3.15 Aspiratori meccanici (ventole): regole di installazione e divieti

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

2.3.16 Limitazione del tiraggio

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

2.3.17 Canne fumarie e d'esalazione: dimensionamento, caratteristiche e messa in opera

Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o d'esalazione è calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate. Per gli apparecchi alimentati a gas, la sezione o diametro interno dovrà essere conforme a quanto previsto dalla legge n. 1083/1971 e dal D.M. 716/1973.

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

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

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

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

Le canne devono essere collocate entro altri condotti di materiale analogo o anche di cemento con intercapedine in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore per evitare il raffreddamento della canna stessa.

2.3.18 Comignoli: tipi, altezze, ubicazioni

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

Per gli impianti alimentati a gas, le bocche dei camini, salvo le disposizioni di cui all'art. 6 del D.P.R. n. 1391 del 22/12/1970, devono avere altezza conforme a quanto previsto dalle norme UNI-CIG 7129/92; si terranno presenti le norme tecniche di riferimento per gli impianti alimentati a combustibile liquido o solido, i cui comignoli vanno portati a m. 1,50 sopra il colmo del tetto più vicino in un raggio di m. 10,00.

2.3.19 Riscaldamento e impianti termici

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

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

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

Per gli impianti termici ad acqua calda o surriscaldata alimentati da qualsiasi combustibile e di potenzialità superiore a 35KW, deve essere inoltre presentato, alla sezione ISPESL competente per territorio a cura dell'installatore, regolare progetto a firma di tecnico abilitato.

Ad approvazione avvenuta e dopo conseguente realizzazione dell'impianto, deve essere richiesta l'omologazione d'impianto alla stessa sezione ISPESL (Istituto Superiore Prevenzione e Sicurezza del Lavoro).

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

2.3.20 Installazione di bombole di gas liquefatti

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

Tali nicchie devono essere ermeticamente chiuse verso l'interno dei locali e protette all'esterno con sportello aerato in alto e in basso.

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

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

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

2.3.21 Impianto elettrico

Qualunque costruzione dotata di impianto elettrico, in relazione alla destinazione d'uso, deve essere realizzata a regola d'arte in accordo a quanto previsto dal D.M. 37/08 e s.m.i.. Si intendono a regola d'arte, tutti gli impianti eseguiti secondo norme del Comitato elettrotecnico Italiano, C.E.I..

Sono abilitate all'installazione, alla trasformazione, all'ampliamento ed alla manutenzione, tutte le imprese singole od associate, iscritte alla Camera di Commercio ed abilitate come previsto dal D.M. 37/08.

2.3.22 Impianti di ascensore

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

La tecnica degli impianti elettrici deve rispondere ai requisiti di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Sono abilitate alla loro installazione, trasformazione, ampliamento e manutenzione, le imprese singole od associate, in regola con quanto previsto dal D.M. n. 37/08.

Le dimensioni del vano ascensore, in tutti i tipi di edifici, dovranno comunque essere tali da assicurare sia il rispetto delle suddette norme di prevenzione infortuni, sia le norme in materia di superamento delle barriere architettoniche di cui al D.P.R. 24 luglio 1996, n. 503, alla legge 13/1989 ed al D.M. 236/1989 e s.m.i..

2.4. CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

2.4.1 Case coloniche e costruzioni accessorie

Per casa colonica o rurale s'intende una costruzione, generalmente isolata nell'unità poderale, destinata ad abitazione ed al funzionamento dell'azienda agricola e provvista dei necessari servizi. Le abitazioni rurali devono ottemperare alle norme igieniche generali delle costruzioni residenziali urbane; i locali delle case coloniche devono avere le caratteristiche igienico - costruttive delle abitazioni urbane.

Il nuovo insediamento agricolo dovrà porre in essere quegli accorgimenti tecnici atti ad evitare che la futura struttura agricola costituisca inconveniente igienico-sanitario per le civili abitazioni della zona, come cortine alberate, reti, ecc., sui quali effettuare gli opportuni trattamenti, necessari ad impedire gli inconvenienti sopra indicati. Tali interventi dovranno essere realizzati a cura del conduttore dell'azienda agricola, previo parere della U.O.I.S.P della Azienda Sanitaria.

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

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

2.4.2 Stalle, porcili, pollai e ricoveri d'animali in genere

I ricoveri devono assicurare agli animali una condizione ambientale favorevole alle loro esigenze fisiologiche, etologiche e produttive.

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

Le stalle e i ricoveri d'animali in genere sono autorizzati solo all'interno della zona agricola prevista dal P.R.G. Comunale e, in ogni caso, ad una distanza superiore a m. 200 dalle civili abitazioni non di proprietà del conduttore.

Qualunque ambiente destinato a ricovero degli animali deve essere indipendente dalla casa colonica e, quando ciò non sia possibile, essi vanno separati dall'abitazione mediante l'interposizione di filtro con doppia porta a chiusura automatica e a tenuta.

In ogni caso detti ricoveri non possono comunicare con gli ambienti d'abitazione.

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

Stalle, pollai ecc. dovranno avere una distanza minima dalle case coloniche di m. 5,00, i porcili almeno m. 10,00.

Tutti gli allevamenti devono essere costruiti ad una distanza minima di m. 200 dalle abitazioni confinanti; m. 30,00 dai confini di proprietà, strade e latterie; m. 500 da centri abitati, edifici scolastici, locali di assistenza e cura.

In casi eccezionali il Sindaco, previo parere favorevole degli organi competenti (U.O.I.S.P. e Servizio Veterinario) potrà permettere che dette distanze siano modificate, senza andare mai sotto i m. 300.

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

2.4.3 Stalle per vacche lattifere

Tali stalle devono essere dotate di un apposito locale destinato alla raccolta del latte e per il deposito dei recipienti autorizzato, ai sensi delle norme vigenti, dal Servizio Veterinario e dalle Unità Operative Igiene e Sanità Pubblica e Igiene degli Alimenti dell'Azienda Sanitaria.

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

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

- pareti facilmente lavabili e sanificabili senza soluzione di continuità e pavimenti antiscivolo e antiscivolo, anch' essi facilmente lavabili e sanificabili;
- pavimenti costruiti in modo da agevolare il drenaggio dei liquidi con griglie sifonate di raccolta acque di lavaggio e mezzi soddisfacenti per l'eliminazione dei rifiuti;
- ventilazione e illuminazione secondo i rapporti previsti per i luoghi di lavoro (superficie finestrata almeno 1/8 della superficie pavimentata);
- impianto adeguato di erogazione di acqua potabile, con i requisiti previsti per l'acqua destinata al consumo umano diretto;
- adeguata separazione da tutte le possibili fonti di contaminazione, quali gabinetti e cumuli di letame;
- dispositivi e attrezzature di agevole lavaggio, pulizia e disinfezione.

I locali per il magazzinaggio del latte devono essere:

- muniti di impianti di refrigerazione adeguati;
- opportunamente protetti contro i parassiti;
- separati dai locali in cui sono stabulati gli animali, almeno tramite una zona filtro di superficie adeguata.

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

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

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

Nell'azienda deve inoltre essere possibile:

- isolare efficacemente gli animali colpiti o che si sospetta siano colpiti da brucellosi o da tubercolosi, in ambienti nettamente separati;
- separare dal resto della mandria gli animali suscettibili di trasmettere al latte caratteristiche organolettiche anormali;
- tenere separati ogni genere di animali dai locali e dai luoghi in cui viene immagazzinato, manipolato o refrigerato il latte.

2.4.4 Concimaie e bacini di raccolta dei liquami

Tutti i ricoveri d'animali, di cui al punto 2.4.2, devono essere dotati di idonei contenitori per lo stoccaggio dei liquami, letami e assimilabili, come pozzi neri, concimaie coperte, vasche o altra modalità ritenuta idonea dal servizio Veterinario e dalla U.O.I.S.P.

Tali contenitori devono essere dimensionati e realizzati secondo la normativa nazionale e regionale vigente in materia.

In particolare le concimaie, per quanto non previsto dalla normativa, devono distare almeno m. 5,00 dai muri delle stalle, m. 25,00 dalle abitazioni coloniche, confini di proprietà, strade, da pozzi, serbatoi e opere di captazione d'acqua potabile, almeno m. 200,00 dalle case non di proprietà del conduttore del fondo, in modo da non produrre inconvenienti o disturbi al vicinato.

2.4.5 Abbeveratoi

Gli abbeveratoi devono trovarsi ad opportuna distanza, a valle del pozzo, e costruiti con materiale di facile lavatura; devono, altresì, essere circondati da una platea di protezione in cemento che raccolga e convogli le acque usate o di supero in condotti di materiale impermeabile fino alla distanza di m. 20,00 dal pozzo, per essere disperse sul fondo, in modo da evitare ristagni o impaludamenti.

Le acque utilizzate per l'abbeveraggio del bestiame devono avere requisiti analitici giudicati idonei dal Servizio d'Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Sanitaria Provinciale.

2.4.6 Manutenzione delle case coloniche, difesa dagli insetti nocivi

Il proprietario è obbligato a mantenere le case rurali nelle condizioni di abitabilità sancite dal presente Regolamento o, quando tali condizioni manchino, ad apportarvi le opportune riparazioni o completamenti.

Nel caso in cui il proprietario non provvede, il Comune ordina l'esecuzione a danno dei lavori occorrenti, secondo le procedure stabilite dall'art. 105 e successivi del R.D. 19/07/1906, n. 466 e art. 223 e successivi del T.D. sulle leggi sanitarie ed infine il R.D. n. 1265 del 27/07/1934.

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

Inoltre, in seguito della richiesta del personale di vigilanza del Servizio competente, esso è tenuto ad esibire il materiale utilizzato per la disinfestazione con i relativi strumenti d'uso.

2.4.7 Acque di vegetazione e scarichi di frantoio

L'utilizzazione delle acque di vegetazione e gli scarichi dei frantoi oleari è regolamentata dalla legge n. 574/96, dall'art. 38 del D.L. n. 152 del 11.05.1999 e dal D.M. 6.7.2005 "Criteri e norme tecniche generali per la disciplina Regionale dell'utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e degli scarichi dei frantoi oleari" e s.m.i..

2.5 AMBIENTI DI LAVORO

Norme generali

1. Il Servizio P.I.S.A.L. dell'Azienda Sanitaria Provinciale esercita le seguenti funzioni:

a) di vigilanza:

- sulla applicazione delle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro in tutte le attività in cui sia presente almeno un lavoratore dipendente o ad esso equiparato;
- sui casi di infortunio sul lavoro e di malattie professionali, di propria iniziativa o a seguito di delega dell'autorità giudiziaria.

b) amministrative:

- adozione di atti autorizzativi, prescrittivi, ordinativi e rilascio di pareri previsti dalle vigenti norme in materia;
- esercizio del potere dispositivo nei confronti delle imprese per l'applicazione di requisiti di igiene e sicurezza del lavoro definiti dalle norme.

c) di obbligo informativo (nei riguardi delle imprese e dei lavoratori):

- sull'applicazione delle norme;
- sulla valutazione e prevenzione dei rischi;
- di educazione alla salute.

2.6. EDILIZIA SPECIALE E NORME DI ESERCIZIO

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

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

2.6.2 Strutture ricettive

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

2.6.2.1 Alberghi, motels, villaggi albergo, residenze turistico alberghiere

Gli alberghi sono esercizi ricettivi aperti al pubblico a gestione unitaria, che forniscono alloggio, eventualmente vitto ed altri servizi accessori, in camere ubicate in uno o più stabili o in parte di stabile.

I motels sono alberghi particolarmente attrezzati per la sosta e l'assistenza delle autovetture, a cui assicurano servizi di riparazione e rifornimento carburanti.

I villaggi albergo sono alberghi che, in un'unica area, forniscono agli utenti unità abitative dislocate in più stabili e servizi centralizzati.

Le residenze turistiche alberghiere sono esercizi ricettivi aperti al pubblico a gestione unitaria, che forniscono alloggio e servizi accessori in unità abitative arredate costituite da uno o più locali, dotate di servizio autonomo di cucina.

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

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

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

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

Il personale degli alberghi, non potrà essere assunto in servizio se non munito di certificato medico di data recente e comunque non anteriore a tre mesi dalla data di assunzione, rilasciato dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, attestante l'assenza di malattie infettive e contagiose.

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

Nel caso in cui il personale in servizio di cui innanzi o le persone con lui conviventi contraggano una malattia contagiosa, detto personale dovrà essere allontanato al più presto.

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

Si osservano in ogni caso le disposizioni dell'art.14 del R.D. 24/05/1925, n.1102 e successive modifiche ed integrazioni.

Qualora gli esercizi di cui innanzi siano muniti di locali e attrezzature per la somministrazione agli ospiti d'alimenti e bevande, quali ristoranti, bar e simili, i locali medesimi, le attrezzature e il personale addetto sono soggetti alla disciplina e ai controlli previsti dalla Legge 30/04/1962, n. 283, dal D.P.R. 327/1980 e dal presente Regolamento.

2.6.2.2 Affittacamere

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

Gli affittacamere devono assicurare, avvalendosi della normale organizzazione familiare.

I seguenti servizi minimi d'ospitalità, compresi nel prezzo della camera:

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

Il regime autorizzatorio per gli affittacamere è quello previsto dalla vigente Legge Regionale.

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

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

L'esercizio dovrà essere dotato di doppi servizi.

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

2.6.2.3 Case per ferie e ostelli per la gioventù

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

Sono ostelli per la gioventù le strutture ricettive attrezzate per il soggiorno e il pernottamento dei giovani e degli accompagnatori di gruppi di giovani.

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

- a) camere a più posti letto di superficie utile non inferiore a mq. 5 e mc.15 per ogni posto letto, con possibilità di disporre i letti anche col sistema "a castello";
- b) un WC ogni sei posti letto, 1 doccia ogni 10 posti letto, 1 lavabo ogni sei posti letto;
- c) almeno una camera ogni 20 con servizio igienico accessibile, dimensionati ed attrezzati in modo da consentirne l'utilizzo da parte dei disabili.

2.6.2.4 Case e appartamenti per vacanza

Sono case ed appartamenti per vacanza gli immobili composti da uno o più locali, arredati e dotati di servizi igienici e cucine autonome, gestiti unitariamente o in forma imprenditoriale, per l'affitto ai turisti, senza offerta d'altri servizi centralizzati, nel corso di una o più stagioni turistiche, con contratti aventi validità non superiore a tre mesi consecutivi.

Le unità abitative devono avere una superficie minima utile complessiva di mq. 28,00 e garantire un rapporto non inferiore a mq. 8,00 per posto letto; devono inoltre possedere i requisiti igienicosanitari previsti per l'edilizia residenziale.

Gli arredi e le suppellettili in dotazione ai singoli alloggi devono essere in buono stato di conservazione dal punto di vista funzionale ed igienico.

Il regime autorizzatorio per le case e appartamenti per vacanze è quello previsto dalla vigente Legge Regionale.

2.6.2.5 Bed and breakfast

I locali destinati all'esercizio di Bed and breakfast devono possedere le caratteristiche strutturali ed igienico-sanitarie previste dallo strumento urbanistico-edilizio del Comune per i locali di civile abitazione.

I privati che intendono esercitare l'attività devono presentare richiesta di autorizzazione al Comune ed all'APT ai sensi dell'art. 9 della Legge 29/03/2001 n. 35, così come previsto dall'art.4 della Legge Regionale 26/02/2003 n. 2.

Il servizio alloggio deve avere i seguenti requisiti minimi:

- a) la superficie delle camere adibite alla ricezione non può essere inferiore a mq 8 per la camera singola e mq 12 per la doppia;
- b) fornitura e cambio della biancheria compresa quella da bagno due volte la settimana e al cambio del cliente;
- c) un servizio bagno autonomo rispetto alle esigenze della famiglia, con un rapporto non inferiore a quattro posti letto per ogni bagno;
- d) la pulizia quotidiana dei locali;
- e) la fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda e riscaldamento.

Il Comune e l'APT esercitano il controllo sul rispetto del mantenimento dei requisiti che hanno dato luogo all'apertura e per le inadempienze accertate, possono comminare sanzioni e sospensione dell'autorizzazione.

Restano ferme, le competenze in materia, dell'Azienda Sanitaria Provinciale.

2.6.2.6 Alloggi Agro-Turistici e campeggi

Le strutture agrituristiche dovranno rispettare quanto specificato nell' allegato "A" del presente regolamento, nel quadro della normativa prevista dalla vigente Legge Regionale.

2.6.3 Abitazioni collettive

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

- a) dispensa;

b) servizi igienici composti da un w.c. ogni 6 posti letto, una doccia ogni 10 posti letto e un lavabo ogni 6 posti letto. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità e le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

c) locale da adibire a guardaroba, convenientemente aerato, per la biancheria pulita e gli effetti personali;

d) lavanderia o, in assenza, un locale ben ventilato, per la raccolta della biancheria sporca;

e) locali per infermeria, con numero di posti letto pari al 4% della ricettività totale dell'abitazione, sistemati in camerette di non più di 2 letti, separate per sesso, dotate di servizi igienici propri, con accesso opportunamente disimpegnato, fruibili dai disabili.

Il locale infermeria dovrà avere dimensioni non inferiori a mq. 12,00 per singolo posto letto, a cui si sommano mq. 7,00 per ogni posto letto in più;

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti tinteggiate con materiale impermeabile fino a m. 2,00 e, inoltre, devono possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico, temperatura e condizionamento) previsti per gli alloggi di civile abitazione.

2.6.4 Dormitori stabili o temporanei per lavoratori

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

1) camera da letto singola di almeno mq. 7,00 o doppia di almeno mq. 14,00, con altezza non inferiore a m. 2,70;

2) bagno, annesso alla camera, completo di lavandino, WC, bidet e doccia, che rispetti il requisito della fruibilità e comunque con superficie non inferiore a m. 2,50 e altezza non inferiore a m. 2,40;

3) l'aerazione e l'illuminazione dovranno rispondere ai requisiti del presente Regolamento;

4) l'isolamento termico dovrà essere rispondente alla normativa vigente ed assicurare condizioni di benessere termico agli utilizzatori;

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

2.6.5 Dormitori pubblici

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

1) le pareti rivestite, sino a m. 2,00 dal suolo, con materiale di facile pulitura;

2) letti distribuiti in modo che corrispondano almeno mq.5,00 di superficie e mc.15 per letto; la camera ad 1 letto non potrà avere superficie inferiore a mq.7,00;

3) gruppo di servizi, separati per sesso, composto da: 1 WC ogni 10 persone, 1 lavabo ogni 5 ed una doccia con acqua calda e fredda;

4) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione degli individui, dei panni, delle biancherie dei letti, nonché un servizio per la bonifica individuale;

5) una quantità di acqua potabile corrispondente ai bisogni delle persone da alloggiare ed un numero di rubinetti di acqua con lavandini necessaria alla pulizia del corpo.

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

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

2.6.6 Alberghi diurni

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

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

Le docce devono avere una superficie di base non inferiore a mq. 4,00 e le pareti, sino a m. 2,00 d'altezza, devono essere levigate, impermeabili, suscettibili di lavatura e disinfezione, con angoli interni arrotondati.

Esse devono essere precedute da uno spogliatoio con superficie non inferiore a mq. 2,00, devono essere riscaldate mediante impianto centrale e fornite di campanello di allarme.

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

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

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

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

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

Gli edifici scolastici devono essere progettati in modo da realizzare un sistema ottimale per quanto attiene sia le dimensioni che la loro localizzazione: tale sistema deve prevedere ogni edificio scolastico come struttura inserita in un contesto urbanistico e sociale, che garantisca a tutti gli alunni la formazione nelle migliori condizioni ambientali ed educative.

Deve favorire l'integrazione tra più scuole di uno stesso distretto scolastico, consentire una facile accessibilità degli edifici scolastici per lo svolgimento delle attività. Tali strutture sono trattate in dettaglio nell'allegato "B" al presente regolamento.

2.6.8 Piscine (vedi all. C)

La costruzione, l'apertura e l'esercizio di Piscine aperte al pubblico sono condizionati dall'autorizzazione comunale, ai sensi dell'art. 194 del R.D. 27 luglio 1934 n. 1265, che viene concessa previo parere del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda Sanitaria Provinciale.

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

- planimetria della vasca, degli impianti e dei locali di servizio annessi;
- tipo di approvvigionamento idrico;
- autorizzazione allo scarico delle acque della vasca rilasciata dalla Provincia, se l'immissione avviene in fognatura o dal Comune se recapita in un corso d'acqua;
- schema delle tecnologie dell'impianto di trattamento acque in vasca;
- relazione circa i tipi di controllo della qualità dell'acqua in vasca e modalità di gestione dell' acqua di ricircolo;
- schede tecniche delle sostanze utilizzate nei trattamenti dell'acqua di ricircolo;
- modalità di trasporto, conservazione e utilizzo delle sostanze utilizzate.

Gli elementi utili a definire i parametri igienici per le piscine e gli impianti natatori sono definiti dalla Legge Regionale 770/07 riportata nell'allegato "C" del presente Regolamento.

2.7. LOCALI DI RITROVO PRIVATI, DI RIUNIONE E DI DIVERTIMENTO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

2.7.1 Normativa generale

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

Per la loro apertura sono soggette a parere igienico sanitario rilasciato dalla U.O.I.S.P. competente per territorio.

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

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

2.7.2 Divieto di fumare

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

E' vietato fumare nei locali, come previsto dall'articolo 1 della Legge 11/11/75, n. 584 e dalla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 14/12/1995, in seguito meglio esplicitato dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 4 del 28.3.2001 ed ulteriori modifiche ed integrazioni, nonché dalla Legge n. 3 del 16 gennaio 2003.

La normativa sopra richiamata, e, in particolare, l'art. 51 della Legge n. 3/03 persegue il fine primario della "tutela della Salute dei non fumatori" con l'obiettivo della massima estensione possibile del divieto di fumare, che come tale, deve essere ritenuto di portata generale con la sola esclusione delle eccezioni espressamente previste.

2.7.3 Impianti sportivi, Palestre e Istituti di ginnastica

Gli impianti sportivi, dove si svolgono attività alla presenza di pubblico, devono avere i requisiti fissati dal Decreto Ministeriale 18.3.1996: "Norme di sicurezza per la costruzione ed esercizio di impianti sportivi".

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

- non essere ubicati in locali interrati o seminterrati;
- l'altezza dei vani principali non dovrà essere inferiore ai m .3,00, l'altezza dei servizi e spogliatoi non dovrà essere inferiore a m .2,70;
- tutti i locali devono essere dotati di aerazione e ventilazione naturali ed il rapporto illuminante ed aerante deve essere di almeno 1/10 : la superficie apribile, per almeno il 50%, deve essere a parete e le finestre in copertura devono avere meccanismi di apertura facilmente azionabili dal basso;
- l'accesso alle palestre deve avvenire tramite gli spogliatoi;
- deve essere allestito un locale per il primo soccorso attrezzato di lavandino, lettino ed armadietto di pronto soccorso, con presidi di primo intervento posti in zona il più vicino possibile all'accesso;
- i pavimenti devono essere di materiale tale da poter essere facilmente lavabili e disinfettabili, antiscivolo e antisdrucchiolo.

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

- spogliatoi per il personale, con annessa unità igienica e doccia, divisi per sesso;
- spogliatoi per il pubblico divisi per sesso, collegati a 2 unità igieniche singole, e docce divise per sesso;
- almeno un WC , doccia e spogliatoio accessibili ai disabili.

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

Essi dovranno essere dimensionati in misura di mq.1,60 per utente, al netto dei servizi igienici e delle docce, dovrà, inoltre, essere previsto un posto doccia ogni 4 posti-spogliatoio ed un 1 lavabo ogni 4 docce, 1 servizio igienico ogni 10 posti-spogliatoio.

L'arredo dello spogliatoio dovrà prevedere armadietti dotati di chiave in numero adeguato al numero di utenti contemporaneamente presenti e di un numero sufficiente di panche e attaccapanni.

La struttura deve essere accessibile ai portatori di handicap e dotata di almeno 1 WC, 1 doccia ed 1 spogliatoio.

Tali locali dovranno essere dimensionati ed attrezzati ai sensi della Legge 13/89 e D.P.R. 236/89 e successive modifiche ed integrazioni.

2.7.4 Arene estive cinematografiche

Il piano di calpestio delle arene estive deve essere pianeggiante, eventualmente in lieve pendenza, senza asperità e senza avvallamenti che possono costituire causa di inciampo, senza polvere sollevabile o fango.

Sono proibiti i gradini nelle corsie.

Scale o gradini d'accesso al locale, alla galleria ed ai palchi, dovranno corrispondere alle norme di pubblica sicurezza indicate nella Circolare Ministeriale n. 16 del 15/02/1951, articoli 48, 49,50 e 51. In particolare i gradini dovranno essere segnalati con dispositivo illuminante, in modo da renderli visibili tanto a chi sale che a chi scende.

I gradini devono essere a pianta rettangolare, con pedata di almeno cm. 30 ed alzata non superiore a cm. 17.

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

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

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

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

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

2.7.6 Carovane e alloggi mobili per i girovaghi

Nel territorio del Comune, senza la preventiva autorizzazione rilasciata dall'Autorità Comunale, sia in aree pubbliche che private, è vietato l'impiego di attrezzature atte all'esercizio di spettacoli ambulanti, giostre ed attrazioni varie, nonché la sosta per oltre 24 ore di girovaghi, dotati di alloggi mobili, esclusi quelli a carattere turistico.

L'Autorità Comunale identifica aree opportunamente attrezzate per la sosta degli alloggi mobili.

Tali aree dovranno essere pavimentate e con sistemi di raccolta e scolo delle acque meteoriche, possibilità di allacciamento alla rete fognaria, all'energia elettrica ed all'acquedotto comunale.

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

Dovranno essere fornite sufficienti garanzie relativamente alla pulizia del suolo pubblico o privato, al momento della partenza dal luogo di sosta; gli utilizzatori saranno tenuti al versamento di una cauzione da € 200,00 a € 500,00 alla Polizia Urbana, da restituirsì, previo accertamento dell'avvenuta bonifica igienica ambientale.

In caso di mancata bonifica del suolo al momento della partenza, la cauzione sarà incamerata fino alla concorrenza della spesa che il servizio della Nettezza Urbana avrà sostenuto per effettuare la pulizia del suolo stesso.

Quando si tratti di carovana che comprenda animali adibiti a spettacoli o a mostra zoologiche, l'autorizzazione comunale di cui al 1° comma è subordinata anche al parere favorevole del Servizio Veterinario e della U.O.I.S.P. dell'Azienda Sanitaria per quanto di competenza.

In questo caso, inoltre, deve essere garantito anche il corretto smaltimento del letame prodotto dagli stessi.

2.8. ATTIVITA' DI BARBIERE PARRUCCHIERE UOMO DONNA - ESTETISTA - TATUATORE - PIERCING E ALTRE ATTIVITA' SIMILARI

2.8.1 Locali e servizi

I locali in cui si svolgono le attività sopradette devono avere un'altezza non inferiore a m. 2,70 e una superficie minima corrispondente a mq. 25,00, per locali con un solo addetto, e ulteriori mq 5,00 per ogni posto di lavoro in più.

Le superfici di cui sopra devono essere calcolate al netto dei servizi igienici e del locale ripostiglio e nel rispetto in ogni caso di quanto specificamente contemplato nel Regolamento Comunale di barbieri, parrucchiere e similari.

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

Nei laboratori di tatuatori, gli spazi dove vengono effettuate le procedure devono essere separati dalla sala d'attesa e da quella destinata alla pulizia, sterilizzazione e disinfezione delle attrezzature; inoltre, in questi laboratori dovrà essere presente una netta distinzione tra le aree in cui vengono trattati i materiali sporchi da quelle in cui vengono conservati i materiali puliti.

La zona "sporca" deve essere provvista di vasca con acqua calda e fredda per il lavaggio del materiale.

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

Il servizio igienico deve essere dotato di asciugamani a perdere, sapone liquido e rubinetteria a comando non manuale e disimpegnato con anti WC a tutta altezza.

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

I locali di lavoro, compreso i servizi igienici, devono avere i pavimenti e le pareti, fino all'altezza di m. 2,00, rivestiti in materiale impermeabile e lavabile, in modo da consentire una pulizia e disinfezione completa.

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

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

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

L'impianto elettrico, nei locali adibiti ad attività di estetica e in cui si faccia uso di apparecchi elettrici per uso estetico, è conforme a quanto previsto dalla norma CEI 64-8/7 V2 riguardante "impianti elettrici nei locali adibiti a studio medico".

Nei laboratori di barbiere, di parrucchiere per uomo donna, di estetica è assicurata la presenza di almeno un estintore.

In caso di locali ubicati all'interno del centro storico o comunque in Z.T.O. "A" e comunque all'interno del perimetro urbano, tutti i parametri edilizi possono essere derogati previo parere preventivo rilasciato dalla competente A.S.P. – U.O.I.S.P.

2.8.2 Attrezzature, procedimenti e tecnologie

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

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

Gli esercizi devono essere forniti di:

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

2.8.3 Conduzione igienica delle attività di barbiere, parrucchiere ed estetista

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

- i locali dell'esercizio devono essere tenuti con la massima pulizia e periodicamente disinfettati;
- devono essere utilizzati esclusivamente strumenti da taglio a perdere ed in particolare lamette e rasoï monouso;
- tutti gli strumenti da taglio non monouso (forbici, lime, ecc.), che possono venire a contatto con sangue o con altri materiali biologici, devono essere sottoposti obbligatoriamente, dopo ogni servizio, a trattamento di disinfezione in autoclave a 121°C per 20 min. o ad altra modalità di sterilizzazione con prodotti specifici, riconosciuti idonei dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica, presso il quale è disponibile l'elenco aggiornato dei disinfettanti utili allo scopo;
- attrezzi, quali spazzole, pettini, ecc., devono essere lavati con detergenti idonei dopo ogni servizio;
- gli asciugamani e la biancheria devono essere cambiati dopo ogni servizio; è proibito l'uso di piumini per spargere il talco o di altre sostanze in polvere, se non ad uso individuale;

- tinture, fissativi ed altre sostanze impiegate non devono contenere sostanze nocive alla salute e dovranno rispondere, per le tinture, ai requisiti prescritti dal D.M. 18.06.1976 e successive modifiche ed integrazioni;
- è vietata l'occupazione di minori di anni 16 nell'impiego professionale di lacche, tinture ed altre sostanze nocive e nei servizi di estetica alla persona (L. 17.10.1967, n. 977 e D.P.R. 20.01.1976, n.432 e s.m.i.);
- l'applicazione di solventi o di altri prodotti volatili, le cui esalazioni possono risultare nocive o fastidiose, deve essere seguita da una rapida ed abbondante aerazione dei locali;
- durante l'applicazione di liquidi o sostanze infiammabili, nei locali deve essere evitata l'accensione di fiamme libere e il fumo.

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

2.8.4 Conduzione igienico sanitaria delle attività di tatuaggio e piercing

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

Ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive, l'esercizio di attività di tatuaggio e piercing si svolge secondo il protocollo di cui all'Allegato "E" del presente Regolamento, in conformità alle indicazioni del Consiglio Superiore di Sanità.

2.8.5 Limitazione delle procedure di tatuaggio e piercing

Non possono essere effettuate procedure di piercing e tatuaggio su soggetti di età inferiore a 18 anni, fatta eccezione per il piercing sul lobo dell' orecchio previo consenso di chi esercita la patria potestà.

E' fatto divieto di praticare il tatuaggio sul viso.

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

TITOLO III

IGIENE E TUTELA DELL' AMBIENTE

3.1. TUTELA DELL'AMBIENTE

3.1.1 Principi

Tutelare l'ambiente significa prevenire la creazione di inquinamenti o danni alla fonte, piuttosto che combatterne in seguito gli effetti.

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

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

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

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

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

3.1.2 Informazioni ambientali

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

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

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

3.2. ACQUE

3.2.1 Riferimenti legislativi

Si applica il D. Lgs. 03/04/2006, n. 152 e sue successive modificazioni e integrazioni.

Tutte le norme seguenti, sulla tutela delle acque, si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

3.2.2 Acque meteoriche

Le strade, le piazze e tutte le aree di uso pubblico devono essere provviste di idonee opere per il facile scolo delle acque meteoriche.

Le acque meteoriche provenienti dai tetti, cortili e dai suoli di zona fabbricata devono essere idoneamente allontanate a cura dei proprietari.

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

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

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

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

Dovrà essere posta in atto ogni precauzione atta a prevenire gli incidenti che possono provocare la percolazione di liquidi o materiali idroinquinanti o il loro scarico in acque superficiali o nelle condutture fognarie e, sia all' interno che all'esterno degli insediamenti.

Si dovranno, pertanto, adottare sistemi di intercettazione della fognatura in uscita dallo stabilimento (inserimento manuale o automatico di serrande, installazione di contenitori di emergenza di capacità adeguata, by-pass con recapito in impianto di depurazione ...) o, quando possibile, rendendo vascabili i locali destinati a deposito e lavorazione, sigillando pozzetti e caditoie interne o perimetrando con cordolo di protezione.

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

3.2.3 Deflusso delle acque

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

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

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

E' pure vietato sbarrare od altrimenti intercettare corsi di acque superficiali, anche a scopo industriale, senza l'autorizzazione del Comune e degli altri Enti o organi competenti.

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

Agli effetti del presente Regolamento sono considerate acque di prima pioggia quelle corrispondenti, per ogni evento meteorico, ad una precipitazione di cinque millimetri uniformemente distribuita sull'intera superficie scolante servita dalla rete di drenaggio.

Ai fini del calcolo delle portate si assume che ciò si verifichi in 15 minuti.

I coefficienti d'afflusso alla rete si assumono pari ad 1, per le superfici coperte, lastricate od impermeabilizzate e a 0,3, per quelle permeabili di qualsiasi tipo, escludendo dal computo le superfici coltivate.

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

Il Comune può far sospendere l'esecuzione dei lavori che ostacolano il naturale deflusso delle acque ed ordinare il ripristino dello stato preesistente e disporre i lavori necessari per lo scolo permanente delle acque.

In caso di inadempienza o di ritardo il Comune provvede d'ufficio a spese dell'inadempiente.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono, per i casi specificatamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo tale che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

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

3.2.4 Autorizzazione allo scarico

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

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

Ai fini dell'individuazione delle pubbliche fognature valgono le disposizioni contenute nell'allegato 4 della Delibera del Comitato dei Ministri per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento del 4/2/1977 e nella Delibera dello stesso Comitato dei Ministri del 30/12/1980 e nelle successive modifiche ed integrazioni.

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

A fine lavori il direttore assevera la conformità al progetto presentato e al Regolamento dell'Ente, relativamente alle opere fognarie.

Copie del certificato e della planimetria del reticolo fognario deve essere conservata a cura del costruttore e consegnata all'acquirente del lotto.

Nelle zone agricole non servite da pubbliche fognature lo scarico in acque superficiali o sul suolo è autorizzato dagli Enti competenti solo per i casi previsti dalla normativa vigente.

La domanda di autorizzazione allo scarico deve essere presentata contemporaneamente alla domanda di concessione, autorizzazione edilizia o denuncia di inizio attività.

Lo scarico non può essere attivato fino a quando non sia stata ottenuta la relativa autorizzazione.

La domanda deve essere presentata nei seguenti casi:

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

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

L'autorizzazione ha durata di quattro anni.

Un anno prima della scadenza, il titolare dello scarico deve presentare domanda di rinnovo.

Fino al rilascio della nuova autorizzazione il titolare dello scarico deve continuare ad ottemperare alle prescrizioni indicate nell'atto in scadenza e, in ogni caso, alle disposizioni e regolamentazioni vigenti a quel momento.

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

Le norme tecniche generali di riferimento da seguire nella realizzazione e dimensionamento degli impianti sono quelle previste dalla Delibera del 4/2/1977 del Comitato Ministeriale per la Tutela delle Acque dall'Inquinamento e successive modificazioni e integrazioni.

Gli insediamenti civili, con un numero di vani superiore a 10, e gli scarichi a questi assimilabili, provenienti da attività di produzione beni e servizi, che non recapitano in pubblica fognatura, sono

tenuti ad installare sistemi di depurazione ad ossidazione totale con ricircolo fanghi od altre tecnologie, che nell'utilizzo si sono dimostrate di pari efficacia.(es. evaporotraspirazione).

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

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

Le fosse biologiche devono avere una regolare manutenzione, provvedendo alla pulizia e rimozione dei solidi almeno una volta l'anno o con frequenza maggiore secondo il dimensionamento della fossa.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate mediante attrezzature idonee senza dar luogo a fastidi o inconvenienti igienici per il vicinato o produrre inquinamento del suolo o delle acque.

Gli effluenti devono essere conferiti ad impianti di depurazione mediante autospurgo, autorizzato al trasporto di rifiuti.

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

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

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

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

Per le zone non fornite da fogna comunale si può utilizzare per la depurazione anche il sistema della evaporotraspirazione, opportunamente dimensionata, almeno 6 mq per abitante e/o abitante equivalente. Il sistema proposto deve essere dotato di parere favorevole espresso della competente U.O.I.S.P. dell'ASP.

3.2.6 Caratteristiche a perfetta tenuta delle fosse settiche

Le fosse settiche o biologiche devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) impermeabilità assoluta;
- b) ubicazione in terreno libero, a valle di pozzi, tubature e serbatoi di acqua potabile, ad una distanza dalle fondazioni e muri perimetrali degli edifici non inferiore a m.1,50, con interposizione di argilla o altro materiale impermeabile;
- c) essere provvisti di adeguato sistema di sfiato.

Sono vietati i pozzi neri. Nel caso di ristrutturazioni o demolizioni con ricostruzione, i pozzi neri preesistenti devono essere rimossi seguendo le modalità previste dalla normativa vigente.

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

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

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

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

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

Si considera **serbatoio** il complesso:

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

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

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

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

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

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

Disposizioni particolari:

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

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

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

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

Il sito di interrimento del contenitore deve essere segnalato con etichette o targhe di identificazione delle sostanze pericolose contenute, come previsto dal D. Lgs. 14.08.96, n. 493 e s.m.i..

In caso di deposito di rifiuti o acque usate, il contenuto deve essere identificato anche con riferimento al Codice del Catalogo Europeo dei Rifiuti.

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

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

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

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

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

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

3.2.8 Eliminazione degli oli usati

Si applica il Decreto Legge 27 gennaio 1992, n. 95 e il Decreto Legge n.22/97 e successive modifiche ed integrazioni.

Ogni azione inerente la manipolazione di oli usati non deve produrre inconvenienti igienicoambientali o sanitari.

3.2.9 Trasporto di liquami, acque reflue e fanghi di depurazione

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

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

3.2.10 Divieto di balneazione

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

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

3.2.11 Tutela dell'habitat dei corsi idrici superficiali.

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

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

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

Si fa obbligo ai proprietari frontisti di provvedere:

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

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

3.3. SUOLO

3.3.1 Riferimenti legislativi

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

Per le autorizzazioni allo scarico sul suolo si applica il punto 3.2.4 del paragrafo precedente.

E' vietato lo scarico sul suolo di rifiuti liquidi o solidi senza l'autorizzazione dell' Amministrazione Provinciale.

3.3.2 Pulizia del suolo

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

Qualora, previa ordinanza, non vi provvedano, il Comune interverrà a danno degli aventi titolo.

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

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

I ruderi che possono, in qualsiasi modo, arrecare disturbo ai vicini e/o nocimento alla comunità devono essere eliminati e l'aria bonificata.

Qualora, previa ordinanza, i proprietari non provvedano, il Comune interverrà coattivamente a spese degli aventi titolo.

3.3.3 Protezione del suolo dall'inquinamento - Depositi esterni

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

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

Sono assoggettati alle presenti norme tutti gli stoccaggi di nuova installazione o esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, destinati alla detenzione di sostanze o preparati pericolosi, oli e grassi animali e vegetali, combustibili ed altre materie liquide o solide, potenzialmente idroinquinanti, compresi i rifiuti anche se recuperabili, per qualsiasi quantitativo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I recipienti, fissi o mobili, devono essere contrassegnati con le etichette o targhe di identificazione delle sostanze pericolose contenute come previsto ai sensi del D.Lgs 14.08.96, n. 493 e s.m.i..

In caso di deposito di rifiuti o acque usate, il contenuto deve essere identificato anche con riferimento al Codice del Catalogo Europeo dei Rifiuti.

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

3.3.4 Protezione del suolo agricolo

Per l'utilizzo su suolo agricolo di ammendanti o altri prodotti ad azione fertilizzante comunque denominati, che provengano dalla lavorazione di residui organici costituiti da scarti riutilizzabili del settore agrozootecnico, conciaro, alimentare, del legno, della carta ecc. con rifiuti industriali, rifiuti solidi urbani e assimilabili, deiezioni e fanghi di depurazione e i cui requisiti, ai fini delle caratteristiche agronomiche e della tutela ambientale, non siano ancora fissati per legge, si applicano i limiti e le condizioni previste per l'utilizzo di compost, come da D. Lgs. 152/2006.

L'utilizzo è ammesso solo previa dimostrazione da parte del fornitore di un certificato di analisi attestante sia il rispetto dei limiti di accettabilità per le caratteristiche agronomiche che quello ai fini della tutela ambientale, che vengono riportate nelle tabelle seguenti:

Caratteristiche agronomiche

Parametri Unità di Misura Limiti di accettabilità

Materiali inerti % sostanza secca 3
Vetri (vaglio) Mm 3
Vetri (quantità) % sostanza secca 3
Materie plastiche % sostanza secca 1
Materiali ferrosi % sostanza secca 0,5
Umidità % sostanza secca < 45
Sostanza organica % sostanza secca > 40
Sostanza unificata % sostanza secca > 40
Rapporto C/N < 30
Azoto totale % sostanza secca < 1
P₂O₃ % sostanza secca >0,5
K₂O % sostanza secca > 0,4
Granulometria Mm 0,5 – 25

Limiti di accettabilità ai fini della tutela ambientale

Parametri Unità di Misura Limiti di accettabilità

Salmonella N°/50g Assenti
Semi infestanti N°/50g Assenti
PH Unità di PH 6 – 8,5
Arsenico mg/kg di sostanza secca 10
Cadmio mg/kg di sostanza secca 10
Cromo III mg/kg di sostanza secca 500
Cromo IV mg/kg di sostanza secca 10
Mercurio mg/kg di sostanza secca 10
Nichel mg/kg di sostanza secca 200
Piombo mg/kg di sostanza secca 500
Rame mg/kg di sostanza secca 600
Zinco mg/kg di sostanza secca 2500

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

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

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

**Parametri Concentrazioni max Quantitativi max
nel terreno applicabili
(mg/kg di terreno secco) (g per ha e per anno)**

Arsenico 10 100
Cadmio 3 15
Cromo III 3 15
Cromo IV 50 2000
Mercurio 2 15
Nichel 50 1000
Piombo 100 500
Rame 100 3000
Zinco 300 10000

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

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

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

3.3.5 Rifiuti

Si applica il D.Lgs. n. 152/2006 e successive integrazioni e modificazioni.

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

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

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

Le aree scoperte, entro il perimetro dell'abitato, debbono essere idoneamente recintate in modo da evitare lo scarico abusivo di rottami, residui industriali, materiali, oggetti e scorie di qualsiasi natura. Il proprietario dell'area è tenuto a vigilare e ad avvisare le autorità preposte, circa eventuali scarichi abusivi; in mancanza di denuncia è tenuto al ripristino della situazione dei luoghi a proprie spese. A seguito del riscontro di inosservanza delle vigenti norme, il Comune adotta ordinanza per la rimozione, l'avvio a recupero o a smaltimento e ripristino dell'area nei riguardi del responsabile dell'abbandono e deposito incontrollato di rifiuti sul suolo o nel sotto suolo o della immissione di rifiuti allo stato solido e liquido nelle acque superficiali e sotterranee.

Il responsabile cui è diretta l'ordinanza procede in solido con il proprietario e con i titolari di diritti reali e personali di godimento dell'area interessata, ai quali la violazione sia imputabile a titolo di dolo o colpa.

Decorso senza esito il termine fissato dall'ordinanza, il Comune procede all'esecuzione in danno dei soggetti obbligati ed al recupero delle somme anticipate.

Qualora si riscontrino situazioni determinate dai rifiuti che costituiscano rischio per la salute pubblica e l'ambiente, il Sindaco, con ordinanza contingibile ed urgente, dispone il ricorso temporaneo a speciali forme di gestione dei rifiuti, anche in deroga alle disposizioni vigenti.

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

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

Al riscontro di inosservanza delle vigenti norme, si applicano le sanzioni penali e amministrative previste dagli artt. 254-255-256-257-258-259-260-261-262-263 del D.Lgs.152/2006.

3.3.6 Bonifiche di suoli o falde contaminati

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

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

3.3.7 Messa in sicurezza, bonifica e ripristino ambientale dei siti inquinati

Il Comune è titolare delle seguenti attribuzioni (Titolo V parte IV D. Lgs. 152/2006) :

1. riceve il Piano di caratterizzazione, il Piano preliminare ed il Progetto definitivo, predisposti per la bonifica e il ripristino ambientale e di messa in sicurezza permanente;
2. approva nei tempi fissati dalla normativa vigente, richiedendo eventuali integrazioni e imponendo eventuali prescrizioni, i piani e i progetti presentati, fatte salve le tipologie di interventi di bonifica e ripristino ambientale, individuati dalla Regione, che possono essere realizzati senza preventiva autorizzazione;
3. ha la facoltà di autorizzare interventi di bonifica e ripristino ambientale, ai fini della tutela ambientale e sanitaria, anche qualora dal progetto preliminare non risultino osservati i valori di concentrazione residui, previsti dalla norma, pur se il progetto dimostra che gli stessi non possono essere raggiunti; in tal caso può determinare limitazioni temporanee e permanenti o particolari modalità per l'uso delle aree, anche con possibili variazioni degli strumenti urbanistici;
4. ha la facoltà di autorizzare messa in sicurezza permanente e ripristino ambientale, qualora la fonte inquinante sia costituita da rifiuti stoccati e il progetto preliminare dimostri l'impossibilità alla rimozione di rifiuti stessi; in tal caso possono restare stoccati solo i rifiuti presenti nel sito ed i residui originati dal loro trattamento;
5. riceve la comunicazione di chiunque, anche in maniera accidentale, denunci il superamento dei valori di concentrazione limite, accettabili, fissati dalla norma e la successiva comunicazione del responsabile della situazione circa i provvedimenti per la messa in sicurezza di emergenza adottati o in fase di esecuzione; di tali interventi il Comune verifica l'efficacia;
6. riceve le comunicazioni di avvenuto superamento delle concentrazioni massime ammissibili, nonché le comunicazioni degli interventi di messa in sicurezza ed emergenza, rispettivamente entro 48 e 96 ore dall'accaduto; entro trenta giorni dal ricevimento della comunicazione, verifica l'efficacia degli interventi di messa in sicurezza d'emergenza adottati ed ha la facoltà di fissare prescrizioni e interventi integrativi, con particolare riferimento alle misure di monitoraggio da attuare;
7. esercita la vigilanza in materia, adottando gli eventuali provvedimenti amministrativi (ordinanza di diffida ad adottare i necessari interventi di messa in sicurezza d'emergenza, di bonifica e ripristino ambientale).

Per l'esercizio delle proprie attribuzioni, il Comune si avvale dell'A.R.P.A.CAL. e del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria, ognuno per le proprie competenze, quali forniscono il necessario supporto, predisponendo ed inviando al Comune rapporti o partecipando alla Conferenza dei Servizi, in merito a :

- valutazione dello stato di contaminazione di un sito;
- valutazione della messa in sicurezza temporanea del sito inquinato;
- valutazione dei piani e progetti di bonifica e ripristino ambientale del sito interessato;
- valutazione dei risultati della bonifica e ripristino.

Successivamente, gli stessi trasmettono all'Amministrazione Provinciale, titolare della certificazione, i pareri di avvenuta bonifica e ripristino ambientale del sito.

3.3.8 Detenzione di rifiuti putrescibili - divieto di canne di caduta

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

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

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

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

3.3.9 Pulizia indumenti, tappeti

E' vietato spolverare o battere indumenti personali, tappeti od altri oggetti d'uso domestico, quando ciò possa arrecare danno ai passanti o al vicinato; è, altresì, vietato stendere la biancheria su balconi e/o facciate, visibili dalla pubblica via; è consentito, invece, stendere la biancheria su facciate interne, previa deliberazione dell'assemblea condominiale.

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

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

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

La distribuzione controllata del liquame sul suolo dovrà avere luogo mediante i sistemi tecnici descritti in appendice e/o dal Codice di buona tecnica agricola di cui al D.M. 19 aprile 1999.

Altri sistemi possono essere autorizzati previa valutazione dell' autorità competente, caso per caso, sentito il Dipartimento di prevenzione, U.O.I.S.P., ed in base alle caratteristiche ambientali del sito e del liquame, alla natura del terreno, allo stato della vegetazione ed alla destinazione degli eventuali prodotti.

E' vietata la distribuzione a pressione, mediante l'uso di "gettoni", nelle aree urbane e nelle aree agricole di rispetto dell'abitato, nonché in condizioni di vento anche moderato.

L'impianto di distribuzione deve essere condotto in modo da non interessare abitazioni vicine o vie di pubblico passaggio per un raggio di 80 metri dal confine di proprietà o della sede stradale.

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

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

All'atto della somministrazione del liquame dovrà essere evitato ogni fenomeno di ruscellamento, deve, inoltre, essere assicurata un'adeguata sorveglianza durante la somministrazione. In caso di incidente con perdita di liquami il titolare o suo dipendente deve mettere tempestivamente in opera, anche tramite terzi, macchine e attrezzature per tamponare e raccogliere le perdite.

Se lo spandimento avviene su colture in atto si dovranno rispettare le esigenze d'acqua e di nutrienti da parte della vegetazione. Sono da evitare eccessi di contenuto d'acqua nel suolo, stagnazione e impaludamento.

Le operazioni non possono essere eseguite con il terreno saturo, gelato o innevato.

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

Lo scarico non potrà contenere sostanze che possano causare modifiche irreversibili alla struttura del suolo, particolarmente per quanto concerne le caratteristiche di conducibilità idrica e di aerazione.

Non dovrà contenere sostanze tossiche, persistenti e bioaccumulabili, o materiali in sospensione, in quantità tali da produrre, alla portata di applicazione, intasamento del suolo.

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

• Distribuzione per interramento, a profondità di cm. 10-30 .

• Distribuzione superficiale:

a. barra o ala distributrice di tipo semovente;

b. distribuzione raso terra ("gomito" nel caso del carro botte) a bassa pressione.

3.3.12 Interramento e movimentazione del terreno

Dopo la somministrazione superficiale di liquame il terreno, se non sono presenti colture in atto, deve essere lavorato normalmente entro le 48 ore; in ogni caso non deve causare inconvenienti igienico-sanitari pregiudizievoli della salute pubblica.

3.3.13 Depositi odorigeni

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

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

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

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

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

E' ammesso, come facente parte della pratica agronomica, per un periodo continuativo non superiore a sei mesi, l'accumulo di letame a piè di campo o su terreno nudo, prima della sua utilizzazione e previa maturazione di almeno 30 giorni in apposita concimaia.

Il proprietario del terreno deve ottemperare alle seguenti prescrizioni:

- sia evitato il ruscellamento degli eventuali percolati mediante formazione di un solco perimetrale isolato idraulicamente dalla rete scolante;
- sia rispettata una distanza minima di m. 20 dai corsi d'acqua e di almeno m. 50 dalle civili abitazioni non di proprietà.
- non sia ripetuto sullo stesso appezzamento per almeno due annate agrarie consecutive.
- sia periodicamente praticato intervento di lotta alle mosche, ove necessario.

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

Le concimaie e gli accumuli temporanei di letame devono distare m.30 dalle abitazioni civili, dai confini di proprietà, dalle strade e dai pozzi per il prelievo domestico di acque dal sottosuolo; devono, inoltre, distare almeno m.200 dalle abitazioni non di proprietà del conduttore del fondo.

Le stesse non sono ammesse all'interno del perimetro del centro urbano; devono essere costruite con tecniche idonee ad evitare dispersioni di materiali sul suolo circostante e, inoltre, devono essere coperte con tettoia.

I depuratori devono distare almeno m.100 dalle civili abitazioni, salvo che il gestore e/o il proprietario non dimostri che le modalità costruttive siano tali da non consentire la formazione di cattivi odori; le deroghe a tali distanze possono essere date dal Sindaco, acquisito il parere dell'Azienda Sanitaria, U.O.I.S.P.

3.4. ARIA

3.4.1 Inquinamento atmosferico e qualità dell'aria: riferimenti legislativi

Si applica il D. Lgs. 152/2006 parte V e sue successive modifiche ed integrazioni.

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

3.4.2 Classificazione delle emissioni in atmosfera

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

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

3.4.3 Provvedimenti locali per la salvaguardia della qualità dell'aria

Il Sindaco, nell'esercizio delle sue funzioni di Autorità Sanitaria Locale, sentita la Provincia, l'A.R.P.A.CAL. e l'Azienda Sanitaria, U.O.I.S.P., può assumere nei confronti delle sorgenti inquinanti provvedimenti della seguente natura:

- atti ordinatori di tipo preventivo e/o cautelativo nel quadro di una strategia finalizzata a garantire i valori guida di cui al D. Lgs. 152/2006, con obiettivi immediati, individuabili nella esigenza di scongiurare ulteriori possibilità di degrado della qualità dell'aria e nel recupero qualitativo;
- atti ordinatori di tipo contingibile ed urgente, in relazione a situazioni eccezionali di pericolo per la salute pubblica e di degrado della qualità dell'atmosfera urbana in funzione di particolari condizioni meteorologiche, di specificità territoriali e/o ambientali locali o di particolari condizioni di emissione, anche accidentali.

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

3.4.4 Impianti produttivi e di servizio

Per la costruzione, l'attivazione e la conduzione degli impianti con emissioni in atmosfera, si applicano le norme di cui al D. Lgs. 152/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

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

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

In fase istruttoria per il rilascio di concessioni/autorizzazioni edilizie o di pareri urbanistici, il Comune e/o l'U.O.I.S.P. dell'Azienda Sanitaria possono richiedere che l'interessato presenti "**un'analisi di ricaduta delle emissioni**", calcolata mediante modello matematico riconosciuto.

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

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

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

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

In caso di lavori di manutenzione o riparazione degli impianti di depurazione, le aziende sono tenute ad adottare le misure previste dal D. Lgs. 152/2006.

La Direzione aziendale dovrà dotarsi preventivamente di ricambi degli organi più soggetti ad usura (maniche filtranti, ventilatori, elettrovalvole, ecc) al fine di garantire, nel più breve tempo possibile, la riattivazione di detti impianti.

Durante le interruzioni di fornitura di energia elettrica, gli abbattimenti devono rimanere in funzione, mediante collegamento a generatori autonomi di corrente.

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

3.4.5 Depositi pulverulenti

I cumuli di materie prime o rifiuti, se classificabili come pericolosi, in grado di liberare polveri per sollevamento eolico o a causa di operazioni di carico-scarico, devono essere detenuti al coperto in ambienti chiusi.

La norma si estende a polveri e fibre la cui innocuità non sia sufficientemente documentata.

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

Le attività, che richiedono l'utilizzo di aree o cortili, per il deposito in cumuli all'aperto di materie prime o rifiuti, classificabili come non pericolosi, sono tenute a confinare l'area sui tre lati, mediante pannelli prefabbricati di altezza minima di m.2,50.

I cumuli devono essere mantenuti bagnati.

3.4.6 Protezione di materiali trasportati da autocarri

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

Particolari cautele dovranno essere adottate per gli autocarri che trasportano merci pericolose, sia in colli che in contenitori a cisterna. Gli automezzi dovranno essere dotati dei servizi e delle attrezzature di emergenza previsti dalla normativa vigente.

3.5 INCIDENTI DI RILEVANZA AMBIENTALE

3.5.1 Incidenti stradali

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

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

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

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

3.5.2 Incidenti in imprese produttive di beni o servizi

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

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

- il controllo in entrata dei fornitori;
- il riconoscimento delle materie prime e degli additivi;
- la sorveglianza sulle operazioni di carico-scarico;
- la separazione, alla fonte, delle sostanze incompatibili;
- sistemi di prevenzione e riduzione dei rischi e le tecnologie di mitigazione delle conseguenze.

In particolare deve verificare che i punti a rischio per il rilascio accidentale di sostanze immagazzinate o in lavorazione siano adeguatamente presidiati, con sistemi di rilevazione e segnalazione e siano dotati di sistemi di raccolta o abbattimento in grado di ridurre al minimo la diffusione delle stesse attraverso le diverse matrici ambientali o da poter produrre inconvenienti alla popolazione.

All'interno dello stabilimento, in area predisposta, deve essere disponibile una dotazione di attrezzature e materiali di neutralizzazione e assorbimento, per poter intervenire prontamente nei

casi di emergenza. La scelta dei mezzi adsorbenti o delle soluzioni neutralizzanti va effettuata in relazione al tipo di rischio che presentano le sostanze detenute o lavorate, così come si può desumere dalle informazioni redatte nelle schede di sicurezza delle sostanze e dei preparati trasmesse dal fornitore.

Per determinate attività che, pur non detenendo sostanze pericolose in quantità tali da essere sottoposte alle disposizioni vigenti in materia di incidenti rilevanti, costituiscono comunque un fattore di rischio per la popolazione e l'ambiente, il Sindaco può richiedere al responsabile dello stabilimento la presentazione del Piano di Emergenza interno ed esterno allo stabilimento.

3.6. RUMORE E VIBRAZIONI IN AMBIENTE ABITATIVO

Si applica il D.P.C.M. 1 marzo 1991 e la Legge 26 ottobre 1995, n. 447 e successive modifiche ed integrazioni e il D.P.C.M. 14/11/1997.

Le successive disposizioni si intendono integrative delle vigenti norme di legge sull'inquinamento acustico e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normative a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

3.6.1 Disciplina delle attività rumorose

Ogni nuovo impianto produttivo o sua modifica o ristrutturazione, compresi gli impianti di servizio, e relative pertinenze esterne, che costituiscano fonte di rumore non devono arrecare disturbo per le persone residenti nelle vicinanze.

Per gli impianti di ventilazione e condizionamento, anche ad usi civili, per gli impianti rumorosi di particolare complessità o le cui sorgenti sonore siano in numero maggiore di 10 o nel caso in cui, a causa di un vicino nucleo abitato, vi siano precedenti di esposti e segnalazioni per disturbo da rumore, è fatto obbligo la presentazione al Comune di un progetto e di una allegata documentazione di impatto acustico redatta e firmata da un tecnico esperto nella disciplina.

L'installazione dell'impianto non può essere effettuata se non dopo il rilascio del nullaosta comunale.

Il titolare dell'impianto realizza il progetto secondo le prescrizioni indicate nel nullaosta.

Entro 10 giorni dalla installazione, comunica la messa in esercizio dell'impianto ed entro 30 giorni da detta comunicazione dà incarico ad un " tecnico competente in acustica", così come previsto dalla Legge 447/95, art. 2, 6° comma, iscritto nelle apposite liste pubblicate nei Bollettini regionali (BUR) ed in possesso del Codice attribuito dal Settore Igiene Ambientale del Comune, di effettuare le misurazioni fonometriche, atte a dimostrare il rispetto delle disposizioni vigenti.

Entro 10 giorni dal collaudo, deve essere trasmessa apposita certificazione al Comune, redatta e firmata dal suindicato tecnico, attestante l'esito positivo dello stesso nel rispetto del progetto presentato. In caso di collaudo sfavorevole l'esercizio deve essere interrotto fino alla predisposizione di ulteriori misure di contenimento, al fine di rientrare nei limiti previsti.

La disciplina delle attività rumorose a carattere temporaneo e la zonizzazione della città sono definiti nell'allegato "D" del presente Regolamento.

3.6.2 Limiti di accettabilità delle vibrazioni

La misurazione e valutazione delle vibrazioni viene effettuata ai sensi delle Norme UNI 9614 "Misura delle vibrazioni degli edifici e criteri di valutazione del disturbo".

Ogni altra misurazione deve essere effettuata in base alla Norma ISO 2631.

3.7. RADIAZIONI ELETTROMAGNETICHE NON IONIZZANTI

Si applicano le disposizioni di cui alla Legge quadro n.36 del 22/02/2001 e s.m.i..

3.7.1 Inquinamento elettromagnetico – Generalità

Le presenti norme valgono per gli apparati in grado di creare campi elettromagnetici in spazi aperti o confinati.

I limiti indicati hanno lo scopo di impedire l'insorgere di effetti nocivi negli individui della popolazione.

3.7.2 Campi elettromagnetici a frequenza compresa tra 0 Hz e 300 GHz.

Per i Campi elettromagnetici a frequenza compresa tra 0 Hz e 300 GHz, ad eccezione dei casi previsti ai paragrafi 3.6.3 e 3.6.4, si applica la "Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 21 luglio 1999, relativa alla limitazione delle esposizioni della popolazione ai campi elettromagnetici da 0 Hz a 300 GHz (1999/519/CE), pubblicata sulla G.U. della Comunità Europea 1999/59.

3.7.3 Campi elettrici e magnetici a frequenza di 50 Hz.

Per questi si applicano i limiti di campo e di distanza previsti dal D.M. del 10/01/91, dal D.P.C.M. del 23.4.1992. Per i nuovi impianti elettrici o per nuove edificazioni in prossimità di impianti, è necessario effettuare delle misurazioni per verificare i limiti di esposizione di cui sopra; tali misurazioni dovranno essere eseguite da un tecnico con comprovata esperienza alla presenza di personale dell'A.R.P.A.CAL. e/o di personale del Dipartimento di Prevenzione, U.O.I.S.P.

Le misure dovranno essere effettuate obbligatoriamente per i nuovi fabbricati posti a distanza dall'asse della linea, inferiore a 50 metri nel caso di elettrodotti a 150 kV, 80 metri per quelli a 220 kV, 100 metri per quelli a 380 kV.

Per quanto attiene alle modalità di misura o per quanto non previsto dalla normativa citata, si applicano le norme contenute nella normativa tecnica CEI attualmente vigente.

Il rispetto di tali limiti deve intendersi requisito minimo, a cui va affiancato l'obiettivo generale di una riduzione dell'esposizione, ove ciò sia fattibile tecnicamente e a condizioni ragionevoli.

In particolare il contenimento delle esposizioni è prioritario per gli asili, le scuole ed altri ambienti al chiuso ed all'aperto, destinati all'infanzia, oltre agli ambienti destinati al ricovero, assistenza, cura e riabilitazione, per i quali valgono le disposizioni contenute nella circolare Clini 03/08/99.

3.7.4 Sistemi fissi di telecomunicazioni e radiotelevisivi che operano a frequenze tra 100 KHz e 300 GHz.

Per questi si applica il D.M. 381/98 con relativi limiti e valori di cautela, con particolare riferimento alle esclusioni e vincoli che tale ultima normativa introduce.

3.7.5 Radiazione ottica coerente con lunghezza d'onda compresa tra 1 nm e 180 nm

Si applica la Norma CEI EN 60825-1, la guida per l'utilizzatore fascicolo CEI 1284 G, nonché l'ordinanza del 16 luglio 1998 (G.U. serie Generale n. 167 del 20/07/1998).

Il rispetto di tali limiti deve intendersi requisito minimo, a cui va affiancato l'obiettivo generale di una riduzione dell'esposizione, ove ciò sia fattibile tecnicamente e a condizioni ragionevoli.

In particolare il contenimento delle esposizioni è prioritario per gli asili, le scuole ed altri ambienti al chiuso ed all'aperto destinati all'infanzia, oltre agli ambienti destinati al ricovero, assistenza, cura e riabilitazione.

3.7.6 Radiazione ottica non coerente con lunghezza d'onda compresa tra 180 nm e 400 nm

Si applicano le Linee Guida dell'I.r.s.a., pubblicate sul rapporto ISTISAN 87/21 e l'aggiornamento 1989 (HP Vol 56 giugno 89).

Relativamente alle apparecchiature per l'abbronzatura artificiale si applicano invece le norme CEI 60335-2-27, ultima edizione.

Il rispetto di tali limiti deve intendersi requisito minimo, a cui va affiancato l'obiettivo generale di una riduzione dell'esposizione, ove ciò sia fattibile tecnicamente e a condizioni ragionevoli.

In particolare il contenimento delle esposizioni è prioritario per gli asili, le scuole ed altri ambienti al chiuso ed all'aperto destinati all'infanzia, oltre agli ambienti destinati al ricovero, assistenza, cura e riabilitazione.

3.7.7 Radiazioni non ionizzanti - Norme per la determinazione dei tetti di radiofrequenza compatibili con la salute umana

Su tutto il territorio del Comune devono essere rispettati i limiti, le misure di cautela e gli obiettivi di qualità previsti dal Decreto 10 settembre 1998, n. 381 del Ministero dell'Ambiente ed eventuali successive integrazioni e modifiche.

3.7.8 Comunicazioni concernenti l'impiego di apparecchiature emittenti radiazioni non ionizzanti in medicina, estetica, disinfezione e sterilizzazione

Chiunque impieghi apparecchiature emittenti radiazioni non ionizzanti a scopo terapeutico, di estetica o per disinfezione e sterilizzazione, con l'esclusione delle apparecchiature ad uso domestico, deve darne comunicazione, entro 20 giorni dall'installazione dell'apparecchiatura, all'U.O.I.S.P. dell'Azienda Sanitaria.

La comunicazione dovrà indicare la marca, il modello e le caratteristiche salienti dell'apparecchiatura. In particolare per laser, marconiterapia, radar terapia e lampade a raggi ultravioletti, dovranno essere fornite le seguenti informazioni:

Laser

Marconiterapia – Radarterapia

Radiazioni ultraviolette

Classe di appartenenza

Frequenza Regione dello spettro di emissione

Lunghezza d'onda d'emissione

Potenza nominale Irradianza

Massima potenza in uscita

Tipo di emettitore Densità di flusso radiante

Per le apparecchiature già installate ed in uso, il termine di presentazione della comunicazione è di 1 anno dall'entrata in vigore del presente Regolamento d'Igiene.

3.7.9 Disposizioni finali

I limiti indicati nel presente Regolamento si intenderanno aggiornati con l'adeguamento alle disposizioni previste nei Decreti attuativi della legge 36/2001, una volta emanati, e a qualsiasi altra disposizione legislativa che dovesse subentrare.

3.8. TRATTAMENTI CON PRODOTTI FITOSANITARI

3.8.1 Autorizzazioni, modalità di deposito e vendita

Tutte le norme seguenti si intendono integrative della normativa attualmente esistente a livello nazionale e regionale e si intendono valide fino alla emanazione di specifiche normativa a livello nazionale e/o regionale per quanto non diversamente disposto.

3.8.2 Locali di deposito e vendita. Mezzi di trasporto

I locali da adibire a deposito e vendita di prodotti fitosanitari devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 290/01 e dalla Circolare del Ministero della Sanità n.15 del 30/4/93.

Le medesime strutture non devono essere direttamente comunicanti con locali adibiti a deposito e/o vendita di alimenti, sia per uso umano che animale, e con civili abitazioni.

I prodotti fitosanitari e/o i loro coadiuvanti devono essere trasportati esclusivamente con mezzi appositamente autorizzati. Non è ammessa la promiscuità con prodotti alimentari e/o bevande in nessun caso, né durante il trasporto, né durante lo stazionamento in depositi temporanei o non.

I titolari degli esercizi di vendita dei prodotti fitosanitari e dei loro coadiuvanti sono tenuti a trasmettere annualmente, entro il secondo mese successivo alla fine di ciascun anno solare, all'Assessorato Regionale alla Sanità, le dichiarazioni di vendita dove vengono riportati i dati relativi alla vendita stessa, utilizzando appositi modelli predisposti dal Ministero della Sanità, ai sensi del D.P.R. 290/2001, art. 42.

3.8.3 Modalità d'uso

Il titolare dell'autorizzazione all'acquisto (patentino) dei prodotti fitosanitari classificati molto tossici (T+), tossici (T) o nocivi (Xn) è responsabile della conservazione e del modo in cui il prodotto viene utilizzato.

Tutti gli accorgimenti sotto specificati debbono essere osservati anche nelle fasi di conservazione, di preparazione e utilizzazione degli altri prodotti fitosanitari.

Essendo questi ultimi prodotti esenti da particolari vincoli per l'acquisto e la custodia, l'acquirente, il detentore e l'utilizzatore sono responsabili dell'osservanza delle indicazioni riportate nell'etichetta del prodotto e delle seguenti prescrizioni:

a) il prodotto sia conservato fino al momento dell'uso in luogo chiuso a chiave e non accessibile ai minori e alle persone estranee all'azienda e mai in locali in cui siano immagazzinate sostanze alimentari e mangimi;

- b) i contenitori vuoti bonificati vengano conferiti ai centri autorizzati allo smaltimento;
- c) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione vengano attuate tutte le cautele atte ad evitare sia infortuni a terzi e allo stesso operatore che contaminazioni ambientali;
- d) l'area trattata con prodotti molto tossici, tossici e nocivi deve essere delimitata e segnalata con cartelli di pericolo e di divieto di accesso alle persone non autorizzate ed agli animali, per un periodo esteso dall'inizio del trattamento a tutto l'intervallo del rientro. La durata di quest'ultimo è stabilita in 48 ore, salvo una restrizione di maggiore durata se ciò è previsto in etichetta.
- e) i trattamenti sono possibili ad una distanza non inferiore a metri 30 dalle civili abitazioni e dai ricoveri per animali; inoltre, l'operatore deve informare preventivamente i residenti affinché abbiano il tempo necessario per adottare le precauzioni del caso.

Le aree interessate dal trattamento devono distare non meno di metri 20 dalle pubbliche strade.

I trattamenti nelle aree circostanti i plessi scolastici, asili e spazi ricreativi per l'infanzia, per un raggio di metri 100 devono essere effettuati esclusivamente in orari di chiusura delle stesse strutture. In ogni caso, l'utilizzo degli stessi prodotti è vietato ad una distanza inferiore a metri 50 dalle medesime strutture. Per trattamenti di terreni ricadenti oltre tale limite, è necessario dare avviso con almeno 24 ore di anticipo.

Per ridurre al massimo l'effetto deriva, nei casi di trattamenti in vicinanza di abitazioni, strade di pubblico passaggio e nelle altre condizioni prima considerate, oltre al rispetto delle distanze per come sopra fissato, è fatto obbligo:

- di usare esclusivamente apparecchi manuali o barre irroranti a bassa pressione;

- trattare solamente verso l'interno dell'impianto i filari esterni

f) non mangiare o fumare durante l'utilizzazione di un prodotto fitosanitario, adoperare tuta e guanti impermeabili, occhiali, maschera e filtro e quanto altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato. Si deve altresì esigere, a lavoro ultimato, l'accurata pulizia della persona e la custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi;

g) evitare di effettuare trattamenti in caso di vento;

h) in caso di utilizzo di atomizzatori o altre macchine irroratrici, detti mezzi dovranno essere in possesso di certificazione di avvenuta taratura emessa da Ente competente, in data non anteriore a cinque anni;

i) è fatto divieto di prelevare direttamente da pozzi, sorgenti, corpi idrici o invasi naturali e artificiali, senza l'apposizione di valvole di sicurezza atte ad impedire la perdita di prodotto fitosanitario, con il conseguente inquinamento delle acque superficiali o sotterranee. L'acqua per la miscela deve essere prelevata da contenitori appositamente predisposti per il deposito temporaneo e posti a distanza di sicurezza da pozzi e sorgenti;

j) Gli acquirenti e gli utilizzatori di prodotti fitosanitari e dei loro coadiuvanti devono conservare presso l'azienda, a cura dell'utilizzatore, che lo deve sottoscrivere, un registro dei trattamenti effettuati, annotando entro dieci giorni dall'acquisto:

- 1) i dati anagrafici relativi all'azienda;

- 2) la denominazione della coltura trattata e la relativa estensione espressa in ettari, nonché le date di semina, trapianto, inizio fioritura e raccolta;

- 3) la data del trattamento, il prodotto e la relativa quantità impiegata, espressa in chilogrammi o litri, nonché l'avversità che ha reso necessario il trattamento

Chi non ottempera alle note su indicate è punito con una ammenda che va da € 200,00 ad € 500,00.

3.8.4 Divieto di trattamenti insetticidi e acaricidi alle colture frutticole, foraggere, orticole e floricole da seme, durante la fioritura

E' vietato effettuare trattamenti con insetticidi, acaricidi e con altri presidi sanitari o comunque tossici per gli insetti pronubi, sulle colture ortofrutticole, viticole, sementiere e ornamentali, durante il periodo di fioritura, dalla schiusura dei petali alla caduta degli stessi.

E' vietato altresì effettuare trattamenti insetticidi e acaricidi durante la fioritura di erbe spontanee e sotto stanti le piante da trattare; sono pertanto consentiti i trattamenti solo dopo lo sfalcio delle erbe spontanee in fioritura.

3.8.5 I trattamenti antiparassitari con impiego di mezzi aerei

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti con prodotti fitosanitari, è consentito solamente previo autorizzazione del Sindaco, sentito il parere del servizio competente in materia (U.O.I.A.N.) dell'Azienda Sanitaria Provinciale e, comunque, solamente per combattere parassiti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica.

3.8.6 Divieto di diserbo chimico nei corsi d'acqua - Tutela della risorsa idrica

Il trattamento con prodotti fitosanitari è consentito esclusivamente le aree site a non meno di 20 metri dalla sponda dei fiumi e dei corsi d'acqua in genere, di stagni e lagune, fatto salvo l'utilizzo di prodotti specificatamente autorizzati per i quali in etichetta è espressamente consentito l'impiego nelle aree di cui sopra.

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

E' vietato effettuare trattamenti nelle aree di rispetto dei punti di prelievo di acque destinate al consumo umano. Pertanto, è proibito effettuare trattamenti con prodotti fitosanitari almeno per un raggio di 200 metri da pozzi o sorgenti, fatto salvo una specifica autorizzazione rilasciata dal Sindaco, dopo aver acquisito il parere favorevole del Servizio preposto della Azienda Sanitaria Provinciale (U.O.I.A.N.).

3.8.7 Uso dei fitofarmaci nelle aree urbane

Ai fini di tutelare la salubrità e l'igiene degli insediamenti urbani e della collettività e nel rispetto delle presenze naturali e/o introdotte artificialmente di insetti utili, nelle aree urbane e nelle zone contigue al centro abitato, il trattamento con fitofarmaci sul verde ornamentale pubblico e privato dovrà rispettare le norme degli articoli successivi.

L'acquirente e utilizzatore di antiparassitari non classificati o irritanti, che intende utilizzare tali prodotti nel suo giardino o orto privato e il cui raccolto è destinato al consumo familiare, deve essere in possesso dell'autocertificazione prevista dal D.M. 217/91.

3.8.8 Trattamenti con fitofarmaci al verde ornamentale Pubblico

Negli spazi destinati a verde pubblico, nell'ambito delle aree individuate all'art.3.8.8, deve essere privilegiato l'uso di trattamenti alternativi quali: lavaggio con detergenti - uso di trappole a ferormoni per la cattura massiva - spazzolatura - eliminazione manuale di nidi - utilizzo di prodotti biologici (v. bacillus thuringiensis); qualora non risultino efficaci, possono essere utilizzati prodotti non classificati o irritanti, previa autorizzazione del Servizio U.O.I.A.N. dell'Azienda Sanitaria Provinciale e sentito il parere del Servizio fitopatologico Regionale o Provinciale competente per territorio.

3.8.9 Trattamenti con prodotti fitosanitari al verde ornamentale privato

I trattamenti con prodotti fitosanitari a piante ornamentali ubicate in proprietà private (parchi e giardini) possono essere effettuati solamente in caso di provata inefficacia dei sistemi alternativi elencati nel precedente articolo.

Tali trattamenti sono consentiti utilizzando esclusivamente prodotti irritanti o non classificati e previa autorizzazione del Servizio U.O.I.A.N. dell'Azienda Sanitaria Provinciale.

Ai fini di limitare la diffusione di agenti patogeni pericolosi per la salvaguardia del verde urbano, i proprietari di aree verdi private hanno l'obbligo di denunciare al Comune l'insorgenza di gravi attacchi parassitari.

3.8.10 Norme precauzionali durante i trattamenti antiparassitari nelle aree urbane

In occasione d'ogni trattamento antiparassitario nelle aree urbane, il proprietario delle piante da trattare ha l'obbligo di adottare tutte le misure precauzionali atte ad eliminare ogni rischio o pericolo per la salute, l'incolumità pubblica e l'ambiente.

Nel caso in cui sia necessario procedere a trattamento mediante atomizzatore o simili occorre:

- a) avvisare con almeno 24 ore d'anticipo i vicini, informandoli dei rischi conseguenti l'uso del prodotto impiegato ed invitandoli a adottare anch'essi le seguenti necessarie precauzioni;
- b) segnalare, con cartelli da collocare lungo le strade investite dall'irrorazione, che sono in corso trattamenti con prodotti fitosanitari;

- c) preavvisare, se necessario con cartelli, per la rimozione delle automobili in sosta nei pressi dell'area interessata al trattamento;
- d) tenere chiuse porte e finestre durante l'irrorazione;
- e) proteggere i giardini e le superfici di calpestio, specialmente se adibite al gioco dei bimbi;
- f) allontanare gli animali domestici e proteggere i loro ricoveri e suppellettili (ciotole, abbeveratoi, ecc.);
- g) non eseguire i trattamenti su orti o in vicinanza di essi, se gli stessi non sono adeguatamente protetti, ovvero sulle piante i cui frutti siano destinati al consumo umano, nel caso in cui il fitofarmaco non sia registrato specificatamente per l'uso su di essi;
- h) accertarsi che i vicini abbiano provveduto adeguatamente e senza alcuna dimenticanza, in caso contrario, è perentoriamente vietato procedere al trattamento;
- i) eseguire il trattamento nel primo mattino o nelle ore serali, in modo da consentire ai vicini di tenere chiuse le porte e le finestre senza fastidi, evitando le ore d'intenso traffico;
- j) non eseguire i trattamenti nelle giornate ventose o di tempo perturbato;
- k) impedire l'accesso a persone, in particolare a bambini, e agli animali domestici, nelle aree trattate fino a che non sia interamente decorso un tempo di rientro di almeno 24 ore.

3.8.11 Trattamenti con fitofarmaci su appezzamenti investiti a colture agricole

I trattamenti antiparassitari da effettuarsi negli orti, nei frutteti e negli appezzamenti impegnati a coltivazioni agricole, ubicati all'interno delle aree di cui all'art.3.8.8., possono essere effettuati esclusivamente con presidi sanitari non classificati come Molto Tossici, Tossici o Nocivi, nel rispetto di quanto indicato in etichetta.

L'impiego di prodotti fitosanitari classificati come Molto Tossici o Tossici o Nocivi è subordinato ad autorizzazione specifica dell' Azienda Sanitaria - U.O.I.A.N., sentito il parere del Consorzio Fitosanitario Provinciale.

3.9 IGIENE DELLA CONVIVENZA UOMO-ANIMALE

3.9.1 Allevamento di animali

Per "allevamento" si intende il mantenimento di [attrici e riproduttori maschi allo scopo di zone indicate a tale scopo dal P.R.G. ed è disciplinata dalle sue Norme Attuative.

L'apertura di allevamenti e di ricoveri animali di qualsiasi specie è consentita al di fuori delle zone urbane, a distanza non inferiore a m.250 dai confini di dette zone; è osservata la distanza di almeno m.30 dalle strade pubbliche e di m.100 da abitazione di terzi. L'apertura di allevamenti suini ed avicoli è consentita nelle località situate al di fuori delle zone urbane, a distanza non inferiore a m.1000 dai confini di dette zone, a m.500 dalle frazioni e dai nuclei abitati, ad almeno m.50 dalle strade pubbliche ed a m.200 da abitazioni di terzi.

Dopo accurato sopralluogo nelle strutture, sulla base della conformità ai parametri richiesti, il Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria rilascerà idonea autorizzazione sanitaria.

Gli allevatori segnalano all'Azienda Sanitaria qualunque episodio di mortalità eccedente la norma.

Nelle stesse strutture sarà possibile svolgere attività di pensionato per animali, previa autorizzazione sanitaria del Comune.

3.9.2 Allevamenti di animali da pelliccia

L'attivazione di impianti per l'allevamento di animali da pelliccia deve essere autorizzato dal Comune, previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell' Azienda Sanitaria competente.

In detti allevamenti gli animali devono godere di un adeguato stato di benessere. I locali dove si preparano gli alimenti e dove si procede alla soppressione e scuoiatura devono avere pavimenti e pareti, fino all'altezza di m.2, facilmente lavabili e disinfettabili, con angoli e spigoli arrotondati e con chiusi no sifonato al pavimento per il deflusso delle acque di lavaggio, che devono essere adeguatamente depurate e conferite ad impianti di trattamento autorizzati. I liquami devono essere stoccati a norma di legge. L'attrezzatura per la preparazione degli alimenti deve essere costantemente tenuta in perfette condizioni igieniche. Gli animali da pelliccia devono essere soppressi con metodi eutanasi. Le pelli destinate alle concerie devono essere trasportate in idonei contenitori chiusi, a tenuta stagna, facilmente lavabili, disinfettabili e mantenuti in corrette condizioni igienico-sanitarie.

3.9.3 Apicoltura

Il Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria vigila sull'attuazione degli interventi sanitari e profilattici in materia di apicoltura e promuove periodici accertamenti sanitari sugli apiari, anche in collaborazione con gli esperti delle Associazioni apicoltori. Chiunque detenga apiari a qualunque titolo, anche per produzione di miele per autoconsumo, registra l'attività presso l'Azienda Sanitaria, che istituisce e gestisce apposito registro.

Gli apiari sono collocati a non meno di m. 30 da :

- a. civili abitazioni, occupate da terzi;
- b. edifici nei quali una o più persone svolgono la propria attività, anche temporaneamente;
- c. strade statali, provinciali e comunali, autostrade e ferrovie.

3.9.4 Lombricoltura

Gli allevamenti di lombrichi, destinati alla produzione di vermi composti, sono soggetti a vigilanza sanitaria. Le sostanze organiche utilizzate come substrato per l'allevamento non devono essere fonte di propagazione di malattie infettive e diffuse. La maturazione del letame dovrà avvenire in luoghi conformi ed ubicati secondo le norme del presente Regolamento.

L'allevatore è tenuto a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche.

3.9.5 Elicoltura

Gli allevamenti di chiocchie, destinate all'alimentazione umana, sono soggetti a vigilanza veterinaria. Sono, altresì, tenuti a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche.

3.9.6. Allevamenti ittici

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

Qualora le acque destinate alla itticoltura abbiano comunicazione con acque pubbliche, nella pianta planimetrica dovranno essere segnalati i punti in cui sono collocate le griglie di separazione. Il Servizio Veterinario dell' Azienda Sanitaria effettua controlli periodici per accertare le condizioni sanitarie delle acque e del pesce in allevamento.

Il titolare dell'autorizzazione comunica all'Azienda Sanitaria, con almeno 24 ore di anticipo, la partenza dall'allevamento delle varie partite di pesce prodotto, affinché possano essere sottoposte a controllo sanitario prima della loro commercializzazione o destinazione alla lavorazione. Lo stesso titolare comunica, sempre con 24 ore di anticipo, l'immissione in coltura, per consentirne la vigilanza.

Il pesce prodotto in allevamento può essere venduto direttamente al dettaglio, ai sensi della legge n. 59/63, previa dichiarazione al Comune del possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente. La vendita in allevamento può essere consentita anche alle condizioni sanitarie previste per la vendita ambulante a posto fisso, in quanto applicabili.

Qualora in allevamento vengano prodotti pesci da commercializzarsi come animale d'affezione, le modalità di vendita vengono concordate con l'Azienda Sanitaria.

Chiunque trasporti specie ittiche a scopo di commercio, deve essere munito di dichiarazione di provenienza, compilata dal titolare dell'allevamento; tale dichiarazione ha validità 48 ore e deve essere esibita dietro richiesta degli organi di vigilanza.

La dichiarazione indica:

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

3.9.7 Impianti per l'incubazione di uova

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

3.9.8 Commercio di pulcini

Tutti i rivenditori di pulcini registrano la loro attività presso l'Azienda Sanitaria, che gestisce un apposito registro; a tali fini sono indicati:

- a. denominazione e ragione sociale della ditta;
- b. l'origine dei pulcini;
- c. la ditta fornitrice;
- d. il mezzo con cui viene effettuata la consegna.

All'Azienda Sanitaria sono comunicati i nominativi e gli indirizzi dei clienti ed il numero dei pulcini consegnati, fatta eccezione per le vendite effettuate a favore di privati, che non praticano alcun commercio.

Rimangono a disposizione dell'Azienda Sanitaria, per almeno tre mesi, tutti i certificati di origine e sanità dei pulcini ed in particolare quella relativa alla immunità da pullurosi.

I venditori di pulcini, qualora si verificano mortalità eccedenti la norma, ne danno immediata comunicazione all' Azienda Sanitaria, che provvede ad accertare, a mezzo di laboratori autorizzati, la causa di morte. I pulcini morti sono distrutti secondo le modalità previste dalle vigenti norme e concordate con l'Azienda Sanitaria.

3.9.9 Detenzione di animali

Per "detenzione" si intende il mantenimento di animali accuditi al solo scopo di compagnia, pet therapy, ecc., escludendone la riproduzione a fini commerciali. Quindi è possibile detenere anche animali classificati di grossa taglia (mucche, asini, cavalli, maiali, capre , ecc.) nei centri abitati purché il proprietario adotti tutti gli accorgimenti necessari (cortine di alberi, reti metalliche, antisoie, ecc.) al fine di evitare che si verificano inconvenienti igienico-sanitari o connessi al disturbo della quiete pubblica (art.659 c.p.).

Non è consentito mantenere animali vivi nei negozi posti nel centro abitato, si può consentire l'esposizione di un numero limitato (in base alle dimensioni del locale), solo nella fascia oraria d'apertura del negozio, successivamente gli animali vanno poi portati in idonei locali posti almeno a 300 metri dalle civili abitazioni di terzi.

3.9.10 Tutela del benessere animale Il benessere degli animali di affezione, degli allevamenti, e di quelli utilizzati ai fini sperimentali deve essere tutelato.

3.9.11 Animali nei centri abitati

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

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

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

Qualora la presenza di animali nei centri abitati determini inconvenienti igienici o rechi disturbo alla quiete pubblica i proprietari o possessori saranno contravvenzionati in base alle norme vigenti e, qualora non provvedano ad eliminare gli inconvenienti lamentati, il Sindaco provvederà con propria

ordinanza al sequestro coattivo degli animali ed alla loro custodia presso un canile pubblico o in altro luogo idonea secondo la specie animale, a spese degli interessati.

3.9.12 Custodia e circolazione dei cani - Obblighi dei proprietari

I cittadini proprietari o, comunque, aventi la materiale custodia di cani provvedono alla loro iscrizione alla anagrafe canina ed alla loro identificazione tramite tatuaggio o inserimento di microchip, effettuata da medica veterinaria, ai sensi della L.R. n. 41/2000.

Chiunque abbia la materiale custodia di cani è tenuto a provvedere alla pulizia giornaliera delle aree private ove gli stessi vengano custoditi e provvede anche all'altro mantenimento. Agli stessi proprietari è fatto obbligo, durante la passeggiata, di munirli di museruola e di tenerli al guinzaglio. Lo stesso vale nei locali pubblici, ad eccezione di quelli in cui è vietato il loro ingresso (lavorazione, somministrazione, vendita di alimenti) e nei mezzi di trasporto pubblica.

Nelle aree attrezzate, come le aree di sgambatura, i proprietari o i conduttori a qualsiasi titolo dei cani possano tenere l'animale libero senza museruola, sotto la propria responsabilità, in ogni caso nel rispetto di tutte le norme vigenti. Il cane d'indole aggressiva porta idonea museruola. I cani possono essere tenuti senza guinzaglio e senza museruola nei seguenti casi: entro i limiti dei luoghi privati, purché non aperti al pubblico e nelle aree all'uopo predisposte; i cani da pastore o da caccia, quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia dei greggi o per la caccia; i cani delle Forze Armate, della Polizia e delle Forze dell'ordine, quando utilizzati per servizio.

I conduttori dei cani provvedono, altresì, alla raccolta ed al corretto smaltimento delle deiezioni dei loro animali. È proibito consentire la defecazione e la minzione dei propri animali sui marciapiedi, nei giardini pubblici ed altri spazi aperti al pubblico; in ogni casa i conduttori sono tenuti a provvedere immediatamente alla pulizia del suolo imbrattato, asportando totalmente le deiezioni ed introducendoli, dopo averli chiusi in una busta, nei cestini o nei cassonetti portarifiuti; il non rispetto della presente norma verrà punito con un'ammenda da 100,00 a 300,00 Euro. È inoltre proibito l'utilizzo dei balconi per la minzione e la defecazione degli animali domestici. Qualora la non osservanza di tale norma causi inconvenienti igienico-sanitari, certificati dalla U.O.I.S.P. competente, il Sindaco provvede a diffidare il proprietario degli animali a ripristinare le normali condizioni igieniche. Nel caso in cui esso non dovesse ottemperare a quanto ingiunto, si provvederà ad allontanare coattivamente gli animali, portandoli in canili autorizzati e/o in centri di accoglienza all'uopo autorizzati.

Non è consentito l'ingresso dei cani nei giardini attrezzati per il giuoco dei bambini, con esclusione dei cani accompagnamento ciechi.

3.9.13 Detenzione di specie animali pericolose per la sanità e l'incolumità pubblica. Esportazione di animali al seguito.

È fatto divieto assoluto di introdurre e tenere sul territorio comunale animali selvatici, pericolosi o feroci.

Per quelli di passaggio, appartenenti a circhi, spettacoli viaggianti o similari, è necessario che il titolare di tali spettacoli si munisca di apposita autorizzazione.

Gli animali feroci pericolosi o selvatici già presenti nel territorio comunale possono continuare a rimanere a condizione che il proprietario provveda al rispetto di quanto definito dalla legge n. 874 del 19/12/75 e del D.M. 31/12/1983, applicativi della Convenzione di Washington del 3/5/1973, secondo le indicazioni fornite dalla Circolare Ministeriale n. 29 del 5/11/1990 e della legge n.150 del 7/2/1992, nel rispetto dell'elenco stabilito dal D.M. del 18/5 1992, facendo apposita denuncia all'autorità competente, nella quale sia quantomeno specificato:

- il tipo di animale;
- la razza;
- l'età;
- ogni altra caratteristica utile al riconoscimento dell'animale e delle condizioni sanitarie e di custodia dello stesso.

L'esportazione di animali al seguito del viaggiatore è consentita solo nel caso in cui siano rispettate le norme previste dall'art. 59 del D.P.R. n. 320/54 e dal D.M. 10.4.1996, oltre che le condizioni sanitarie stabilite dai Paesi importatori.

3.9.14 Smaltimento dei rifiuti di origine animale e carcasse

Ai fini del loro smaltimento, gli scarti animali inclusi nella categoria di "rifiuti provenienti da produzione, trattamento e preparazione di alimenti in agricoltura, orticoltura, caccia, pesca e acquicoltura", anche relativamente alle fasi che precedono l'eventuale utilizzo degli scarti per la produzione di alimenti per animali, sono disciplinati dal D. Lgs. n. 22/97. Lo smaltimento delle carcasse e degli altri rifiuti di origine animale, come individuati dal D. Lgs. n. 508/92, è disciplinato dallo stesso Decreto e sue successive modifiche ed integrazioni e dal Regolamento CEE.

I rifiuti animali "ad alto rischio" possono essere eliminati tramite incenerimento o sotterramento nei casi previsti dall'art. 3 del D. Lgs. n. 508/92. Le carcasse e i rifiuti prodotti dagli stabilimenti sperimentali di diagnosi e cura animale sono classificati "rifiuti sanitari pericolosi a rischio infettivo", ai sensi del D. Lgs. n. 22/97 e sono pertanto smaltiti con le modalità prescritte dal D.M. n. 219/00.

3.9.15 Narcosi a distanza

Qualora animali vaganti ritenuti pericolosi non possano essere catturati con i normali sistemi di contenzione, l'Azienda Sanitaria può incaricare gli agenti autorizzati all'uso di strumenti idonei per narcosi a distanza e può chiedere l'intervento delle forze dell'Ordine; qualora ritenuto necessario per la tutela della pubblica incolumità, l'Azienda Sanitaria propone al Sindaco l'abbattimento degli animali. Il costo degli interventi è a carico del proprietario degli stessi animali.

3.9.16 Disciplina igienico - sanitaria dei cimiteri per animali

L'attivazione dei cimiteri per animali d'affezione necessita dell'autorizzazione del Comune, previo parere favorevole dell' Azienda Sanitaria.

I campi comuni destinati alla sepoltura per inumazione sono ubicati al di fuori del centro urbano, in suolo idoneo sotto i seguenti aspetti:

- per struttura geologica e mineralogica;
- per le proprietà meccaniche e fisiche del terreno;
- per il livello della falda freatica.

Ciascuna fossa è scavata a profondità tale da assicurare una distanza non inferiore a m. 1,50 tra la faccia superiore del contenitore ed il piano di campagna; la fossa è colmata in modo che la terra scavata alla superficie sia messa attorno al contenitore e quella affiorata dalla profondità sia alla superficie.

Per le inumazioni è consentito esclusivamente l'uso di contenitori a chiusura ermetica, in legno o altro materiale biodegradabile.

Nei colombari destinati alla tumulazione ogni contenitore è posto in loculo (o tumulo o nicchia) separato, scavato in roccia compatta o costruito con buona opera muraria, intonacato all'interno con cemento.

Per l'inumazione e la tumulazione degli animali racchiusi in contenitore è richiesto il certificato rilasciato dal medico veterinario curante, che attesti l'assenza di malattie infettive o parassitarie, di cui agli artt.1 e 5 del D.P.R. n. 320/54.

Quando la morte è dovuta ad una delle malattie infettive diffuse, di cui al comma precedente, la carogna è incenerita presso idonea struttura autorizzata e il trasporto avviene secondo le normative vigenti, relative ai rifiuti sanitari pericolosi. Le ceneri sono raccolte in apposita urna cineraria, riportante all'esterno le generalità del proprietario, con le caratteristiche segnaletiche dell'animale. Le urne possono essere collocate nei colombari dello stesso cimitero per animali oppure consegnate al proprietario dell'animale.

Gli addetti dell'impianto cimiteriale sono dotati di mezzi di protezione personale e soggetti ai controlli ed ai provvedimenti profilattici previsti dalle vigenti norme per la protezione dei lavoratori dai rischi biologici, fisici e chimici.

La gestione dell'impianto cimiteriale è dotata di registro, vidimato annualmente in ogni sua pagina dall'Azienda Sanitaria, che riporta, per ogni animale, il tipo, il proprietario, la data di accettazione, il punto di inumazione o tumulazione; le certificazioni veterinarie acquisite sono allegate al registro.

Il turno di esumazione non è inferiore a 10 anni; il terreno liberato, fatte salve eventuali necessità di rigenerazione, è utilizzabile per nuove tumulazioni.

I rifiuti da esumazione e da estumulazione e quelli prodotti da altre attività cimiteriali, sono smaltiti con le modalità prescritte dal D.M. n. 219/00.

La vigilanza sull'impianto cimiteriale è esercitata dall'Azienda Sanitaria, la quale, in caso di inosservanza delle presenti norme, oltre a proporre al Comune gli eventuali provvedimenti amministrativi, provvede alla irrogazione della sanzione amministrativa prevista dall'art. 344 del T.U. LL.SS.

3.9.17 Profilassi della rabbia

Quando un cane, un gatto o un altro animale morde una persona o un altro animale ovvero presenti manifestazioni riferibili all'infezione rabbica, il proprietario e/o il detentore dell'animale, il medico che ha assistito la persona ferita, il veterinario che ha assistito l'animale, fanno denuncia, entro 48 ore, all'Azienda Sanitaria, Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

La denuncia dovrà contenere tutti gli elementi necessari alla identificazione ed al reperimento della persona morsicata o degli animali coinvolti, al fine di consentire al Servizio Veterinario gli accertamenti e la conseguente osservazione per il tempo previsto dalle norme vigenti e di indirizzare il morsicato al locale Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

Successivamente il Servizio Veterinario comunicherà sollecitamente al Servizio Igiene e Sanità Pubblica l'esito dell'osservazione praticata sull'animale morsicatore. Il proprietario del cane è tenuto a renderlo reperibile per l'osservazione clinica per almeno 10 giorni dall'avvenuta morsicatura.

Se l'animale morsicatore è ignoto o è valutabile un rischio di infezione rabbica, il medico soccorritore invita la persona morsicata a recarsi presso struttura competente per l'eventuale profilassi antirabbica.

Se l'animale morsicatore è noto o gli animali coinvolti sono noti, l'Azienda Sanitaria adotta i provvedimenti previsti dalle vigenti normative statali.

3.9.18 Prevenzioni delle altre antropozoonosi

Le malattie infettive e diffuse degli animali, elencate all'art.1 del D.P.R. 320/54 e successive integrazioni e modifiche, sono notificate all'Azienda Sanitaria.

Sono tenuti alla notifica:

- a. i veterinari dipendenti dell'Azienda Sanitaria;
- b. i veterinari liberi professionisti;
- c. i proprietari ed i detentori di animali, anche in temporanea consegna ed a qualsiasi titolo;
- d. gli albergatori e i conduttori di stalle e di sosta.

Lo stesso obbligo compete ai Direttori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, nonché di ogni altro Istituto Sperimentale a carattere veterinario, limitatamente ai casi accertati nei rispettivi istituti e laboratori; analogamente sono obbligati i direttori degli aeroporti civili, i capistazione delle ferrovie e le imprese di trasporto per i casi di malattia dei quali siano venuti a conoscenza durante il carico e lo scarico e per i casi di morte verificatisi lungo il viaggio, non conseguenti a cause accidentali; sono infine tenuti alla notifica i funzionari e le guardie di Pubblica Sicurezza, i Carabinieri, le Guardie di Finanza, le Guardie Forestali, gli agenti della Polizia Provinciale, i Vigili Urbani e le Guardie dell'Ente Nazionale per la Protezione Animali.

3.9.19 Provvedimenti e misure di vigilanza igienico - sanitaria e di profilassi veterinaria

Non appena rilevati i sintomi sospetti di una delle malattie elencate all'art.1 del D.P.R. 320/54, i proprietari e i detentori di animali, adottano a scopo cautelativo i seguenti provvedimenti:

- a. isolano gli animali infetti;
- b. accantonano, opportunamente custoditi, gli animali morti;
- c. non spostano dal luogo di ricovero animali, ogni prodotto animale o altro materiale che può costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni dell'Azienda Sanitaria.

L'Azienda Sanitaria, non appena ricevuta la notifica, provvede all'accertamento della diagnosi, esegue l'indagine epidemiologica, propone al Comune le misure atte ad impedire la diffusione della malattia e vigila sulla loro attuazione.

In attesa dell'adozione da parte del Comune delle relative disposizioni, l'Azienda Sanitaria impartisce per iscritto al proprietario o detentore degli animali le istruzioni volte ad impedire la diffusione dell'infezione tra animali ed a tutelare la salute delle persone che a qualunque titolo vengono a contatto con questi.

3.9.20 CANILE COMUNALE

a. Conduzione della struttura

Il Comune gestisce il canile comunale direttamente o tramite associazione convenzionata.

Il gestore del canile garantisce il benessere degli animali ospiti, collabora con il Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria nel controllare il territorio e nella cattura dei cani, oltre al recupero di animali feriti o incidentati, anche nelle ore notturne.

Il gestore garantisce la corretta gestione della struttura, fornisce un servizio di custodia diurna, notturna e festiva, cura la pulizia giornaliera della struttura e la disinfestazione, quando prescritta.

Nella struttura di ricovero vengono garantite le funzioni di assistenza sanitaria, previste dalle vigenti norme.

b. Fruitori della struttura di ricovero

Sono condotti ed ospitati al ricovero :

- a) i cani rinvenuti in carenza di custodia ed i cani vaganti; sono considerati vaganti i cani incustoditi e privi di museruola;
- b) i cani allevati in condizioni tali da comprometterne il benessere;
- c) i cani i cui proprietari fanno dichiarazione di rinuncia alla proprietà, con comunicazione scritta al Comune;
- d) i cani morsicatori, tenuti in osservazione per profilassi dalla rabbia, qualora detta osservazione non sia consentita dal servizio Veterinario presso il domicilio del proprietario o del detentore.

c. Cattura dei cani

Il servizio di cattura è svolto dal Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria. Sono soggetti a cattura i cani di cui ai punti 1 e 2 dell'articolo precedente, a seguito di segnalazione da parte dei servizi di pubblico interesse; la cattura è attuata nel più breve tempo possibile dalla segnalazione.

Dopo la cattura, l'operatore attua le procedure utili a contattare il proprietario; qualora non fosse possibile rintracciarlo, l'operatore conduce il cane presso la struttura di custodia.

Nel caso in cui l'animale fosse in immediato pericolo di vita, viene informato il Dottore Veterinario di turno presso il Servizio, concordando un intervento sul posto o presso il canile, alla presenza dei Vigili Urbani.

Presso il canile, dopo la cattura, si svolgono le seguenti operazioni:

1. verifica del tatuaggio o di altri segni di riconoscimento del cane;
2. registrazione dei dati relativi all'intervento di cattura del cane;
3. inserimento nei box di quarantena;
4. ricovero permanente in box, con soggetti compatibili per carattere, sesso, taglia, età;
5. comunicazione al Comune di avvenuto ingresso e trasmissione.

d. Gestione degli animali

Il gestore del canile:

- garantisce le condizioni di igiene della struttura e di contenimento degli animali aggressivi;
- garantisce l'isolamento, qualora prescritto, quando l'animale sia in osservazione sanitaria, a seguito ad un episodio di aggressione verso altri animali o verso l'uomo;
- assicura la disponibilità dell'animale e vigila affinché questi non sia, per qualunque motivo, sottratto ai controlli disposti per fini diagnostici, nell'ipotesi di malattie infettive trasmissibili all'animale e all'uomo;
- comunica all'Azienda Sanitaria il sospetto di malattia degli animali ospiti e ogni altra circostanza che ne richieda l'intervento;
- coadiuva con il Servizio Veterinario in tutte le operazioni sanitarie, ivi compresi il trasferimento dai box e dall'ambulatorio ed il contenimento;
- accudisce gli animali ospitati, provvedendo a tutte le loro necessità: alimentazione, disponibilità di acqua pulita, rimozione delle deiezioni e della sporcizia dagli alloggi, sgambatura;
- tiene costantemente aggiornati gli uffici competenti, a cui trasmette i movimenti degli animali ed il loro stato di adattabilità;

e. Gestione amministrativa

Il gestore del canile:

- consente, in orari concordati con il Comune e pubblicizzati, l'accesso al pubblico per il riconoscimento degli animali e per le proposte di affido o di adozione;
- tiene puntuale e tempestiva registrazione cronologica di carico e scarico degli animali, da aggiornare almeno una volta al giorno;

- provvede alla ricerca ed individuazione dei proprietari dei cani, li avverte del ritrovamento e procede in tempi brevi alla loro riconsegna; ha facoltà di richiedere il rimborso delle spese sostenute, rilasciando regolare ricevuta;
- collabora con il Comune, la Provincia, l'Azienda Sanitaria ed il Volontariato per l'espletamento delle rispettive competenze.

f. Gestione sanitaria

La direzione e la responsabilità del canile sono esercitate dall'Ente gestore tramite il Dottore Veterinario designato dalla stessa, cui competono le funzioni in materia di profilassi e di polizia veterinaria e l'organizzazione delle seguenti funzioni, previste dalle vigenti norme:

- a) presenza di un veterinario secondo le necessità di servizio;
- b) vigilanza finalizzata alla salvaguardia del benessere degli animali ed alla corretta custodia degli stessi;
- c) controllo dell'esatta registrazione dei dati relativi agli animali che entrano ed escono dal canile (registro di carico e scarico);
- d) esecuzione delle operazioni di soppressione, ove indispensabili, eseguite in modo eutanasico;
- e) vigilanza sullo smaltimento delle carcasse;
- f) sorveglianza nei confronti degli animali in osservazione, con sequestro di rigore;
- g) vigilanza sulla idoneità della razione alimentare giornaliera, affinché corrisponda a quella prevista e venga somministrata nelle ore stabilite;
- h) vigilanza sulle quotidiane operazioni di pulizia, in modo che le condizioni igieniche del canile risultino sempre soddisfacenti;
- i) proposta dei provvedimenti necessari in conformità alla vigente legislazione sanitaria ed in riferimento a tutto quanto possa concorrere a migliorare il servizio.

g. Affidi ed adozioni

I cani entrati nel canile possono essere dati in affido o adozione, successivamente a tutte le verifiche sanitarie del caso, nel rispetto delle norme vigenti.

Trascorsi 60 giorni dall'entrata nel canile, l'adozione può diventare definitiva; durante tale periodo la responsabilità sanitaria dell'animale è a carico dell'affidatario temporaneo.

Colui che richiede un'adozione o un affidamento presenta domanda al gestore, dichiarando di:

- a) avere la capacità giuridica di sottoscrivere un contratto;
- b) conoscere la normativa vigente sugli animali d'affezione;
- c) conoscere le esigenze fondamentali della specie;
- d) non avere precedenti nel maltrattamento degli animali;
- e) non avere rinunciato ad altra adozioni, salvo dichiarare le ragioni di ogni precedente rinuncia;
- f) disporre di un luogo idoneo per alloggiare l'animale.

L'affidatario restituisce l'animale al legittimo proprietario che si presenti o si qualifichi tale nel periodo dell'affido temporaneo ovvero entro il termine di 60 giorni dall'ingresso dell'animale nel canile.

Il gestore compila in modo esauriente il modulo di affidamento e ne trasmette copia al Comune.

h. Proventi dalle offerte

I proventi derivanti dalle offerte, unitamente alle rette di degenza, sono acquisiti dal gestore per essere destinati, in modo vincolato, al miglioramento delle condizioni di vita degli animali e/o al potenziamento della campagna affidi e dell'informazione sulla tutela degli animali.

3.9.21 Esercizi di tolettatura animale

L'apertura di sale di tolettatura per cani e gatti è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal Sindaco.

L'autorizzazione all'apertura di sale di tolettatura per cani e gatti (e/o altri animali ornamentali o da affezione) è subordinato al parere favorevole del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica. Dette strutture devono essere costituite almeno da:

1. sala di attesa almeno 10 mq
2. sala di toelettatura di almeno 12 mq
3. servizio igienico, comunicante con la sala di attesa tramite anti-wc, fruibile dai disabili.

La sala di tolettatura deve avere i pavimenti impermeabili con chiusino per lo scarico delle acque di lavaggio in fognatura, le pareti devono essere lavabili e disinfettabili almeno fino ad una altezza di m. 2 ed inoltre dovrà essere dotata di impianto di fornitura di acqua calda e di adeguate attrezzature per l'asciugatura e la tosatura degli animali.

Gli ambienti e le attrezzature dovranno essere sempre tenuti in condizioni igieniche atte ad evitare la trasmissione di eventuali malattie e l'insorgenza di odori fastidiosi per il vicinato. Nel caso in cui l'attività di toelettatura sia abbinata ad attività commerciale di settore, ogni singola attività deve disporre di distinti locali con entrate indipendenti.

3.9.22 Gestione di laghetti per la pesca

L'esercizio della pesca a pagamento è consentito solo nei laghetti e specchi d'acqua appositamente delimitati ed è subordinato all'autorizzazione del Comune.

Al Comune compete l'autorizzazione amministrativa per:

- avvio dell'attività;
- modifica dell'impianto;
- modifica della destinazione d'uso dell'impianto e delle sue pertinenze.

Ai fini dell'autorizzazione il Comune acquisisce, oltre il parere dell'Azienda Sanitaria, anche quello dell' A.R.P.A.CAL.

All'Azienda Sanitaria compete la vigilanza su:

- aspetti di sanità animale;
- immissione di specie ittiche;
- idoneità alimentare del pescato;
- rischi igienici legati all'accumulo di materiali organici di origine ittica (infestazioni di rodenti e mosche);
- rischi igienici legati alla presenza di acque ferme (larve di insetti, in particolare Culex e Aedes).

All' A.R.P.A.CAL competono le valutazioni e la vigilanza in ordine all'impatto ambientale dell'impianto e dell'attività, con particolare riguardo agli scarichi di acque superficiali o in fognatura, ai sensi del D. Lgs. n. 152/99.

L'autorizzazione amministrativa può comprendere l'esercizio di attività accessorie: bar, ristorante, spaccio di generi alimentari, per l'allevamento del pesce e per la pesca, parcheggi ed altri servizi, con possibilità di limitarne la fruizione ai soli clienti dell'attività principale.

3.9.23 Fiere, concorsi, raduni e concentramenti di animali

Le manifestazioni pubbliche che coinvolgono animali sono soggette al parere della Commissione Comunale di vigilanza sui locali di pubblico spettacolo, ai sensi del DPR n. 3111/2001.

Gli organizzatori delle manifestazioni comunicano preventivamente all'Azienda Sanitaria il nominativo del veterinario responsabile dell' assistenza zoottrica, disponibile per tutta la durata della manifestazione.

I luoghi di sosta degli animali assicurano requisiti idonei per il benessere, la custodia ed il contenimento degli stessi e la possibilità di porre in isolamento quelli infetti, ai sensi dell'art.18 del DPR n. 320/54.

I luoghi dove si svolgono le manifestazioni sono sottoposti, a cura dell'Ente organizzatore, ad accurata pulizia, durante la manifestazione e nel corso della giornata successiva al termine della manifestazione stessa.

I responsabili delle manifestazioni segnalano all'Azienda Sanitaria ogni caso di malattia e morte degli animali.

Nell'ambito di manifestazioni con animali e anche al di fuori di esse è vietato assegnare animali vivi come premi per gare, concorsi o lotterie.

3.9.24 Commercio di animali d'affezione, ornamentali, selvatici, esotici

Chiunque intenda attivare un impianto per il commercio di animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici deve essere in possesso dell'autorizzazione del Dirigente dell'Ufficio Comunale competente, previo parere del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria.

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

- quelli strutturali ed impiantistici, previsti dal Regolamento Edilizio;
- pareti lavabili fino ad un'altezza di m. 2,00;
- magazzino di almeno mq 5,00;
- almeno un servizio igienico;
- essere mantenuti sempre puliti e ventilati (ventilazione naturale o meccanica);

- essere sufficientemente ampi in rapporto al numero e alla specie degli animali oggetto di commercio; particolari strutture devono essere previste per il ricovero di animali di grossa taglia, inclusi i rettili esotici e gli animali selvatici, per i quali deve essere sempre garantito un confortevole, adeguato contenimento, tale da non nuocere alle persone, nel rispetto delle norme di sicurezza;
- all'interno dell'esercizio possono essere detenuti animali solo se esistono funzioni organiche;
- essere provvisti di box o di recinti sufficientemente ampi e tali da consentire il benessere degli animali;
- avere nei box, nei recinti e nelle gabbie il pavimento tale da consentire il deflusso delle urine e l'igienica raccolta delle feci;
- avere, in tutti i locali, pavimenti realizzati in materiale lavabile e costruiti con adeguata pendenza, nonché muniti di fognoli per gli scoli con chiusura idraulica;
- essere dotati di adeguato armadio frigorifero per la conservazione di alimenti deperibili per l'alimentazione degli animali;
- essere dotati di acquari, rettilari e quant'altro necessario per la stabulazione degli animali, muniti di impianti termici adeguati alle esigenze fisiologiche delle specie ricoverate;
- disporre di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti e scarti, da rimuovere giornalmente e disinfettare prima dello smaltimento.

Negli esercizi di vendita sono tenuti, a disposizione dell' Azienda Sanitaria, appositi registri di carico e scarico degli animali.

Ogni caso di malattia o di morte è segnalato tempestivamente all'azienda Sanitaria, che dispone di eventuali provvedimenti. A tal fine l'esercizio è provvisto di apposita cella o armadio frigorifero o contenitore idoneo, ove collocare gli animali deceduti.

Al fine di attivare la vigilanza sulle misure precauzionali che debbono essere adottate dai proprietari di animali di particolare pericolosità, quali carnivori selvatici ed esotici, rettili, animali velenosi, l'esercente segnala all'Azienda Sanitaria il nominativo e l'indirizzo degli acquirenti di tali animali.

3.9.25 Produzione di alimenti per animali

La produzione ed il commercio dei mangimi, anche ai fini della prevenzione della encefalopatia spongiforme bovina, sono disciplinati dalle norme vigenti in materia di produzione di alimenti per animali.

I produttori e gli utilizzatori, che usano additivi o premiscele dell'elenco contenuto nel D. Lgs. n. 123/99, fanno domanda di riconoscimento o registrazione alla Regione, che rilascia l'autorizzazione, a seguito di delega del Ministero della Salute, su parere dell' Azienda Sanitaria.

Non è consentito l'uso di residui e rifiuti alimentari per la produzione di mangimi, se non sottoposti ad idoneo trattamento risanatore presso un impianto centralizzato.

Non è consentito utilizzare animali d'affezione per la produzione di mangimi a base di carne.

I prodotti alimentari non idonei al consumo umano, non possono essere utilizzati per l'alimentazione animale, se non specificatamente destinati a ciò dall' Azienda Sanitaria.

Le linee di produzione di farine di carne e di pesce sono separate dalle linee di produzione di altri mangimi.

3.9.26 Vendita di mangimi ed alimenti per animali

I rivenditori di mangimi o preparati per l'alimentazione degli animali di qualsiasi specie comunicano all'Azienda Sanitaria la loro attività e l'ubicazione della rivendita, anche se abbinata ad uno stabilimento di produzione. Tale disposizione si estende agli imprenditori agricoli che producano mangimi composti integrati, anche solo per uso aziendale.

Sono inoltre tempestivamente comunicate all'Azienda Sanitaria le variazioni di indirizzo, di ragione sociale, nonché la cessazione dell'attività.

Le confezioni dei mangimi e degli integratori di mangimi corrispondono ai requisiti previsti dalla normativa vigente sulla mangimistica.

La vendita di mangimi per gli animali di allevamento destinati alla macellazione per uso alimentare è disciplinata dalla legge n. 281/63 e sue successive modifiche ed integrazioni. Gli alimenti, in confezioni sigillate, per cani, gatti ed altri animali d'affezione possono essere venduti in strutture commerciali non espressamente dedicate agli animali, alle seguenti condizioni:

- che siano conformi alle norme di produzione e commercializzazione dei mangimi;
- che siano mantenuti in apposito scomparto, armadio o scaffale, ovvero, nel caso di alimenti da conservare a basse temperature, in apposito frigorifero o congelatore ad uso esclusivo;
- che tali scomparti siano dotati di targa con la dicitura "Alimenti in confezione per animali";
- che analoga dicitura, fatte salve le norme di etichettatura di cui al D. Lgs. n. 360/99, appaia sulla confezione di vendita.

I prodotti alimentari di scarto, non idonei al consumo umano, non possono essere venduti per l'alimentazione animale e devono esser ritirate da ditte autorizzate.

3.9.27 Cave

L'apertura, la riattivazione, l'esercizio di cave e torbiere e successivo ripristino sono disciplinate dalla Legge Regionale n. 23 del 12 aprile 1990 (art.8) e sue successive modificazioni ed integrazioni, dalle prescrizioni fissate da eventuali Piani Interregionali delle Attività Estrattive e da quelle fissate nel provvedimento di autorizzazione.

Tali attività devono rispondere ai requisiti definiti dall'apposito protocollo provinciale per tali tipologie di attività. Le attività estrattive devono essere operate nel rispetto delle prescrizioni emanate all'atto della concessione di escavazione e comunque in modo tale da non determinare disagio alla popolazione e alterazioni qualitative e quantitative dei corpi idrici superficiali e sotterranei.

TITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

4.1. DISPOSIZIONI GENERALI

4.1.1. Vigilanza, prevenzione e informazione

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione, secondo le rispettive competenze, effettuano attività di prevenzione mediante la vigilanza igienica della produzione, fabbricazione, lavorazione, magazzinaggio, trasporto, distribuzione, commercio e importazione dei prodotti alimentari, compresi gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, promuovendo nel contempo interventi di educazione/informazione sanitaria degli addetti e dei consumatori.

La vigilanza igienica è svolta, inoltre, su:

- gli additivi alimentari, le vitamine, i sali minerali destinati ad essere venduti in quanto tali;
- i locali, gli impianti, i macchinari, gli utensili, i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti di cui sopra, nonché sui mezzi di trasporto degli stessi e sul personale.

L'attività di vigilanza sui prodotti alimentari ha lo scopo di assicurare la loro conformità alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni commerciali.

4.1.2 Controlli, ispezioni ed accertamenti

L'attività di vigilanza si espleta mediante controlli consistenti in una o più delle seguenti operazioni:

- a) ispezioni;
- b) prelievo dei campioni;
- c) analisi dei campioni;
- d) controllo dell'igiene del personale;
- e) esame del materiale scritto, dei documenti e dei sistemi di autocontrollo adottati ed implementati dall'impresa e dei relativi risultati;
- f) audit sul personale e sui vari sistemi adottati nelle lavorazioni.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche e l'uso degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto, dei locali e delle strutture;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione dei prodotti alimentari, nonché i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i prodotti semilavorati ed i prodotti finiti;
- i procedimenti di sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- i procedimenti tecnologici, i mezzi e le modalità di conservazione dei prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- l'idoneità degli alimenti in rapporto alla destinazione d'uso.

4.1.3 Modalità di esecuzione delle ispezioni

Il personale addetto alla vigilanza esegue i controlli, senza preavviso, solo dopo essersi qualificato e fatto riconoscere a mezzo tessera di servizio.

I titolari o responsabili delle aziende non possono opporsi ai controlli e sono tenuti a mettersi a disposizione di chi li effettua, per fornire tutti i chiarimenti richiesti e per eseguire o far eseguire i lavori manuali eventualmente necessari per il proseguimento ed il completamento dell'ispezione.

Per ogni atto ispettivo dovrà essere redatto apposito verbale di ispezione, riportante l'attività svolta e, a richiesta dell'interessato, i suoi eventuali rilievi.

Il verbale va firmato anche dall'interessato, al quale deve essere consegnata una copia.

4.1.4 Campioni regolamentari e di saggio

I campioni prelevati per le analisi di laboratorio dagli organi di controllo possono essere regolamentari o eccezionalmente di saggio.

Il campione regolamentare è prelevato con la rigorosa osservanza delle norme vigenti e viene fatto per accertare e reprimere le infrazioni alla legge.

È obbligatorio effettuare il prelievo quando sussistono fondati elementi per sospettare che il prodotto non sia conforme alla legge; in assenza di motivi particolari, può essere prelevato ogni qualvolta lo si ritenga opportuno.

Il campione di saggio può essere prelevato, previo consenso dell'interessato, con la sola osservanza delle norme tecniche e viene eseguito:

- come indagine conoscitiva, esplorativa e selettiva, all'interno dei piani mirati di lavoro, su determinati generi alimentari;
- come indagine conoscitiva sui processi produttivi dei singoli prodotti e, quindi, su substrati non direttamente destinati al consumo.

4.1.5 Verbale di prelevamento di un campione

Per ciascun campione regolamentare prelevato occorre redigere apposito verbale.

Per i campioni di saggio è sufficiente redigere un sommario verbale a giustificazione della merce prelevata e per le esigenze amministrative del Servizio.

Copia del verbale di prelevamento verrà lasciata all'esercente.

4.1.6 Deficienze dei locali e delle attrezzature

Qualora vengano riscontrate deficienze, inconvenienti, carenze dei locali e delle attrezzature e nella loro conduzione, i Servizi del Dipartimento di Prevenzione, per le rispettive competenze, possono proporre al Sindaco:

- l'eliminazione degli inconvenienti, fissando un termine di tempo;
- la sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità;
- la revoca, temporanea o definitiva, della registrazione (o autorizzazione sanitaria).

I provvedimenti di cui sopra vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio dell'azione penale o della sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti per cui vengono adottati costituiscono reato o illecito amministrativo.

4.1.7 Irregolarità delle merci

Gli addetti alla vigilanza pongono sotto sequestro la merce, quando abbiano fondato motivo di sospettare che la stessa non corrisponde alle prescrizioni di legge e ritengono inopportuno, nelle more delle analisi, di lasciarla in libera disponibilità del detentore, nonché quando accertino che essa sia alterata, contaminata o vi sia il fondato sospetto di nocività per il consumatore, oppure non corrispondente alle prescrizioni di legge.

Gli stessi addetti, nelle condizioni di cui sopra, propongono al Sindaco la distruzione delle merci oppure la destinazione, sotto controllo, ad usi diversi dalla alimentazione umana, oltre, ovviamente, ad attivare il Sistema di Allerta.

Inoltre, quando gli stessi operatori addetti alla vigilanza accertano che un prodotto, non ancora immesso in commercio, è irregolare e legalmente non commerciabile per difetti di confezionamento o altri motivi che non ne compromettano il giudizio tecnico di salubrità ed idoneità

al consumo, possono proporre al Sindaco che lo stesso prodotto venga regolarizzato e quindi, previo controllo, ammesso al normale consumo.

La distruzione di merci su richiesta del detentore dovrà essere effettuata sotto il controllo dei competenti servizi di vigilanza.

4.1.8 Istituto del sequestro

Oltre che per le merci, il sequestro può essere disposto eccezionalmente anche per gli arredi, attrezzi e macchinari utilizzati nella lavorazione, produzione e vendita di alimenti e bevande, che risultino non rispondenti alle prescrizioni di legge o igienicamente non idonei.

Il sequestro, quando effettuato dagli agenti accertatori, dovrà essere confermato dall'Autorità competente così come previsto dalla vigente normativa.

Alle merci o cose sottoposte a sequestro si devono apporre i sigilli. Di ogni operazione di sequestro deve essere redatto apposito verbale in cui sia precisato:

- la motivazione del provvedimento;
- la descrizione dettagliata della merce e le modalità fissate per la custodia;
- le generalità anagrafiche che di colui al quale viene affidata la custodia;
- ogni altra dichiarazione utile per una esatta descrizione dell'iter dell'intera operazione.

La custodia di merci o cose sottoposte a sequestro può anche essere affidata allo stesso proprietario o detentore, previo avvertimento delle responsabilità che gli derivano ai sensi dell'art.335 del Codice Penale.

Le merci o cose sequestrate sono a disposizione dell'Autorità Sanitaria che ne ha disposto il sequestro e, quando si proceda ad informativa di reato, dell'Autorità Giudiziaria.

4.1.9 Condizioni del dissequestro

Qualora le merci sequestrate risultino idonee al consumo, l'Autorità Sanitaria, sentito il parere dei servizi competenti, può disporre il dissequestro.

4.1.10 Registrazione per gli esercizi di vendita al dettaglio

L'attivazione, a seguito di apertura, subentro o trasferimento, o la modifica di:

- un esercizio di vendita al dettaglio di alimenti e/o bevande;
- uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti di enti o imprese pubbliche e/o private, di soci di cooperative di consumo o di circoli privati, nelle scuole e negli ospedali;

è subordinata a DIA semplice (dichiarazione d'inizio attività) con allegata documentazione, dalla quale emerga la rispondenza alle normative igienico-sanitarie, urbanistiche e sulla sicurezza dei locali e degli impianti. A tale dichiarazione segue, se non si riscontrano difformità procedurali e/o alle normative prima indicate, l'atto di Registrazione da parte del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda Sanitaria Provinciale.

4.1.11 Registrazione per stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione di alimenti e bevande

L'attivazione di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, depositi all'ingrosso di sostanze alimentari ed esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è subordinato a DIA differita (dichiarazione d'inizio attività) con allegata documentazione, dalla quale emerga la rispondenza alle normative igienico-sanitarie, urbanistiche e sulla sicurezza dei locali e degli impianti. Anche in questi casi, se non si riscontrano difformità procedurali e/o alle normative prima indicate, il Dipartimento di Prevenzione procede all'atto di Registrazione dell'unità d'impresa.

4.1.12 Modalità per la Registrazione

Le dichiarazioni di inizio attività degli esercizi di cui ai punti precedenti, da indirizzare al Comune, devono essere prodotte utilizzando l'Allegato 1 alla Delibera di G.R. n. 523/2007, che stabilisce le procedure operative degli Accordi tra Ministero della Salute, Regioni e Province Autonome del 9/02/06 relativamente al Regolamento CE 852/2004.

Tale modulistica prevede tra l'altro:

a) per qualsiasi tipo di esercizio:

1. nome, ragione sociale e sede dell'impresa;
2. altri dati relativi al titolare o legale rappresentante;
3. ubicazione dei locali;
4. il tipo di attività esercitata;
5. i generi merceologici prodotti e/o preparati e/o venduti e/o somministrati e/o depositati;
6. termine previsto per l'approntamento dei locali;
7. eventuale carattere stagionale dell'attività.

I documenti da allegare alla suddetta dichiarazione sono i seguenti:

1. **Fotocopia di un documento di identità** in corso di validità di chi sottoscrive il modello;
2. **Certificato di agibilità** dei locali oppure, se questi ultimi risultano costruiti antecedentemente al 1985 e non si disponga del certificato, è necessario produrre asseveramento, di un tecnico abilitato, di conformità allo strumento urbanistico vigente del Comune e alle normative urbanistiche, igienico-sanitarie e della sicurezza, certificato di destinazione d'uso rilasciato dal Comune;
3. **N.2 Piantine planimetriche** dell'impianto in scala 1:100, firmate da un tecnico abilitato e sottoscritte dall'interessato, nelle quali dovrà essere evidente:
 - a) l'indicazione della destinazione d'uso dei locali,
 - b) la superficie dei vani;
 - c) altezza dei vani;
 - d) la superficie finestrata (rapporto di aero/illuminazione);
 - e) collocazione delle attrezzature con relativa leggenda;
 - f) i servizi igienici con l'indicazione dei pezzi igienici
 - g) per gli stabilimenti industriali, è necessario evidenziare la disposizione delle linee di produzione, della rete idrica e degli scarichi.
4. **Relazione tecnica** firmata da un tecnico abilitato e sottoscritta dall'interessato, descrittiva di:
 - a. dei locali, degli impianti e delle attrezzature, dei sistemi adottati per assicurare la salubrità degli alimenti;
 - b. dei cicli di lavorazione;
 - c. approvvigionamento idrico, smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
 - d. indicazioni delle emissioni in atmosfera;
 - e. indicazioni sulle canne fumarie (caratteristiche tecniche, posizionamento, ubicazione del terminale di scarico e relative distanze e altezza rispetto ai fabbricati vicini, per un raggio di m. 15);
 - f. per le attività a tipologia industriale, la relazione deve essere particolarmente dettagliata;
5. Per gli esercizi commerciali di vendita al minuto, la relazione tecnica deve riportare, oltre che l'elenco dei generi alimentari posti in commercio, anche i dati di cui al punto 4, lettere a) e c);
6. **Copia della carta di circolazione ed eventuale certificato ATP**, per gli automezzi adibiti al trasporto di alimenti, e dichiarazione dei siti di ricovero del mezzo e della merce e dove sono previste le operazioni di pulizia;
7. **Elenco del personale addetto** con relativi attestati di formazione in tema di igiene degli alimenti;
8. **Piano di autocontrollo**;
9. In caso di approvvigionamento idrico autonomo: certificato di potabilità dell'acqua rilasciato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'A.S.P.
10. Autorizzazione alle emissioni in atmosfera, in base alla legge 248 del 4.8.2006 e s.m.i..
11. **Per le D.I.A. di sub- ingresso, l'O.S.A. (Operatore del settore alimentare) dovrà procedere alla presentazione dell'allegato 1 completo di ricevuta di avvenuto versamento per i diritti sanitari, della Autorizzazione o Parere sanitario, senza altra documentazione, fatte salve eventuali richieste del Servizio competente dell'A.S.P. nel caso la pratica precedente risulti carente.**

Per gli effetti dell'Accordo Stato-Regioni e Province Autonome del 29/4/10, l'Operatore del Settore alimentare, a partire dal giorno successivo alla presentazione della D.I.A. presso gli Uffici Comunali, può avviare l'attività. Ai Servizi competenti dell'A.S.P. è demandato il controllo sia documentale che delle strutture ed attrezzature e, conseguentemente, l'adozione di eventuali provvedimenti che possono esplicitarsi anche nella chiusura dell'attività stessa.

Le RegISTRAZIONI o le autorizzazioni sanitarie dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

Per modifiche dei locali, degli alimenti in produzione o della stagionalità delle lavorazioni, si procede con la D.I.A., utilizzando l'allegato n.2 alla D.G.R. n. 523/2007.

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

4.2.1 Requisiti comuni a tutti gli esercizi

1. Salvo diverse disposizioni previste da leggi o regolamenti speciali, tutti gli esercizi di produzione, trasformazione, confezionamento, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e/o bevande (anche a conduzione familiare) debbono essere conformi ai requisiti igienico-edilizi stabiliti dal presente regolamento.

2. Tali esercizi devono avere accesso dalla pubblica via o da altro luogo pubblico o comunque aperto al pubblico.

3. ALTEZZE LOCALI

a) I locali di lavoro devono avere l'altezza prevista dalla vigente normativa (ml 3,00 – DPR 303/56 e successive modifiche ed integrazioni), derogabile fino a mt 2,70 (come previsto dal DM 5/7/1975 per i locali di abitazione) per i gli esercizi già esistenti; devono inoltre essere costruiti in modo tale da garantire una facile ed adeguata pulizia e sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;

b) I locali accessori (bagno, spogliatoio, corridoi, deposito) devono avere l'altezza non inferiore a ml. 2.40;

d) nei casi di deroga rispetto all'altezza occorre comunque assicurare nei locali idoneo microclima attraverso una più che sufficiente areazione naturale o mista (naturale/forzata);

4. SERVIZI IGIENICI

Tutti gli esercizi debbono essere muniti di **servizi igienici** fruibili direttamente dall'interno dei locali e non direttamente comunicante con i locali adibiti alla preparazione, somministrazione e vendita di alimenti. I titolari degli esercizi esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento potranno chiedere la deroga al requisito di cui al presente comma, nel termine previsto dall'art. 36, presentando domanda attraverso la quale dimostrino l'impossibilità tecnica di collocare i servizi in spazi direttamente fruibili dall'interno dei locali. **Tutte le attività devono disporre di uno o più servizi igienici ad uso esclusivo del personale.** Gli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e/o bevande dovranno disporre di **servizi igienici per il pubblico**, nella misura stabilita dal presente regolamento negli articoli successivi.

a) **Per servizio igienico** s'intende un locale avente un'altezza minima di mt. 2,40, composto da bagno e anti-bagno, con superficie complessiva non inferiore a mq 2,5, dotato di acqua corrente. Il bagno deve avere una superficie non inferiore a mq 1,5 e lato minimo di ml 1,00, con anti-WC (dove necessita) di superficie non inferiore a mq 1,00. **Per gli esercizi già esistenti e per quelli del centro storico condotti direttamente o oggetto di trasferimento a qualsiasi titolo** si ritiene sufficiente una superficie minima di mq 1 sia per il bagno che per l'antibagno.

- Il bagno deve essere dotato di vaso a sedere, mentre l'anti-bagno di lavabo, con erogatore di acqua a comando non manuale, distributore di sapone liquido, asciugamani monouso o ad aria calda, cestino porta-rifiuti con coperchio a comando a pedale o altro sistema idoneo. Ogni servizio igienico deve, inoltre, possedere i seguenti requisiti:

- il pavimento e le pareti devono essere rifiniti con materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; gli angoli tra pareti e pavimento devono essere arrotondati;

- le pareti, nella parte facilmente lavabile e disinfettabile, devono avere altezza di almeno 2 ml;

- l'areazione deve essere conseguita mediante finestra apribile all'esterno, di superficie non inferiore a m. 0,60, ovvero da un idoneo impianto di aerazione forzata temporizzata che assicuri almeno sei ricambi d'aria/ora, oppure di impianto ad accensione collegata all'interruttore della luce interno al wc, potenziato e temporizzato in modo da consentire, per ogni utilizzo, un ricambio d'aria completo;

b) In caso di nuove attività che si svolgono nel centro storico, è consentito derogare dall'obbligo dell'antibagno per i servizi igienici destinati ai portatori di handicap.

Tale deroga potrà essere concessa anche alle attività esistenti che si siano adeguate o si adeguino alla normativa per i portatori di handicap. Ancora, si va in deroga per la realizzazione dei

servizi igienici per i portatori di handicap, laddove urbanisticamente non è possibile modificare la struttura;

c) In caso di realizzazione di un doppio o triplo servizio igienico per lo stesso sesso, è consentito un unico antibagno. L'antibagno può essere omesso se il bagno apre in un disimpegno o corridoio, comunque in luogo ove non si staziona.

d) **Nei servizi igienici per il pubblico**, il vaso a sedere dovrà essere munito di ciambella integra e si dovrà disporre di un dispensatore di copri-ciambella monouso o, in alternativa, un sistema di disinfezione automatico dopo ogni utilizzo.

e) **I servizi igienici riservati al personale**, laddove l'attività lo richieda, dovranno essere dotati di docce, qualora le stesse non fossero ubicate separatamente. Il numero dei servizi igienici dovrà essere adeguatamente proporzionato al numero degli addetti ed in particolare uno ogni 10 lavoratori (o frazione di 10) contemporaneamente presenti. Inoltre, devono essere separati per sesso se il numero degli addetti sia maggiore di 10.

5. Restano salve tutte le condizioni previste dalla normativa in materia di tutela dei soggetti portatori di handicap.

6. AERAZIONE E ILLUMINAZIONE LOCALI

· In tutti i locali devono essere garantiti valori microclimatici e di illuminazione tali da assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione.

· L'impianto di aerazione forzata non è da intendersi sostitutivo dell'aerazione naturale.

Tuttavia, nei locali aperti al pubblico possono essere autorizzati, su parere del Servizio competente dell'A.S.P., aree sprovviste parzialmente o totalmente di illuminazione e aerazione naturale, purché vengano installati idonei sistemi di aerazione artificiale ai sensi delle norme UNI 10339 ed illuminazione artificiale in maniera tale che vengano assicurati idonei valori di illuminamento così come definiti dalle norme UNI 10380.

7. AERAZIONE NATURALE

a. Tutti i laboratori e i locali adibiti ad attività lavorativa (ambienti a destinazione d'uso industriale, artigianale, commerciale o di servizio) nonché gli archivi e magazzini con permanenza di addetti, gli uffici di tipo amministrativo e direzionale, i refettori, i locali di riposo, devono essere dotati di superfici apribili su spazi esterni e con comandi ad altezza d'uomo.

b. L'infisso apribile dei suddetti locali deve corrispondere ad almeno:

· 1/8 della superficie utile se il locale è inferiore a 100 mq;

· 1/16 della superficie utile del locale con un minimo di 12,5 mq se il locale è compreso tra 100 e 1000 mq;

· 1/24 della superficie utile del locale con un minimo di 62,5 mq se la superficie del locale è superiore a 1000 mq;

c) Di norma le superfici apribili devono essere uniformemente distribuite su tutte le superfici esterne;

d) Possono essere favoriti sia i moti convettivi naturali per la circolazione dell'aria interna, che i ricambi naturali mediante installazione di appositi dispositivi tecnici (quali ad esempio gli evacuatori statici e/o ventilatori);

e) Come parametro di riferimento le porte e i portoni comunicanti direttamente con l'esterno, possono essere compresi nel computo delle superfici apribili fino a raggiungere un massimo del 50% della superficie apribile minima necessaria, qualora non vi siano impedimenti locali (zona particolarmente ventilata) e/o delle lavorazioni (lavorazioni con alti rischi igienico-sanitari);

f) Per le attività commerciali, di somministrazione ed artigianali fino a 50 mq di superficie utile, le porte esterne possono costituire il totale delle superfici apribili, fatti salvi gli impedimenti di cui al punto precedente;

g) I disimpegni, gli archivi e magazzini senza permanenza di addetti e i depositi, fatte salve le eventuali norme specifiche, possono essere privi di aerazione naturale;

7. AERAZIONE FORZATA

I flussi di aerazione devono essere distribuiti in modo da evitare sacche di ristagno.

L'aria di rinnovo deve essere prelevata secondo quanto previsto dalle norme UNI 10339. Devono essere predisposti adeguati sistemi di reimmissione dell'aria convenientemente trattata a garanzia del confort ambientale.

8. SPOGLIATOI –

Ogni attività deve disporre di un **locale spogliatoio** (altezza minima 2,40 mt), la cui superficie deve essere proporzionata al numero degli addetti (mq 1,2 per ogni addetto) e, comunque, non inferiore a mq 2.

- Lo spogliatoio del personale deve essere distinto per sesso obbligatoriamente quando i dipendenti siano in numero superiore a 5, areato naturalmente mediante finestra o artificialmente. Esso deve essere dotato di armadietti personali a doppio scomparto, facilmente lavabili e disinfettabili.
- Per piccole attività che non dispongano di locale spogliatoio separato ad uso degli addetti, qualora il numero degli stessi non superi comunque le tre unità lavorative, potrà essere adibito a spogliatoio il vano antibagno del servizio igienico ad uso esclusivo del personale, a condizione che lo stesso risulti sufficientemente ampio (superficie non inferiore a mq 2,4 e con la dimensione del lato minore non inferiore a ml 1,2) da contenere gli armadi individuali a doppio scomparto, oltre ai lavabo e relativi accessori.
- La dislocazione dei locali deve essere tale da consentire l'utilizzo dello spogliatoio preliminarmente all'accesso ai locali di lavorazione/produzione, attraverso percorsi interni all'attività autorizzata.
- Lo spogliatoio deve essere dotato di porta con chiusura automatica
- Le docce, se esistenti e richieste dalla lavorazione, devono essere direttamente collegate allo spogliatoio.

9. ATTREZZATURE E LOCALI DI RICOVERNO -

Le attrezzature e i prodotti utilizzati per la pulizia dovranno essere riposti in un vano apposito, dotato di lavello con acqua calda e fredda, con una superficie minima di mq. 2,00, salvo la possibilità, per esercizi di modeste dimensioni, di utilizzare un idoneo armadio di materiale lavabile.

10. ACQUA POTABILE -

• Tutti gli esercizi debbono essere muniti di acqua potabile. Qualora l'approvvigionamento idrico venga assicurato a mezzo di fonte autonoma (pozzo o sorgente), anziché a mezzo di pubblico acquedotto, è necessario che il pozzo o la sorgente siano dotati di apposita certificazione di potabilità rilasciata dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda Sanitaria, nel rispetto delle condizioni stabilite dal D.L.vo n. 31/2001 e dal D.L.vo 152/2006.

11. EMISSIONI -

- Tutti i punti che determinano emissione di vapori e fumi di cottura devono essere dotati di idonei sistemi di aspirazione canalizzati in canne di esalazione, aventi sbocco ad almeno m. 1,00 sopra il colmo del tetto degli edifici ricadenti nel raggio di m. 10.
- La suddetta indicazione è vincolante nei casi in cui l'alimentazione dei punti di cottura sia effettuata con combustibile solido (legna, carbone, etc.); in tutti gli altri casi (alimentazione elettrica o con combustibile fluido), qualora non sia possibile raggiungere tale altezza, può essere accettato lo sbocco sulla copertura ad una quota più bassa rispetto al colmo dei tetti degli edifici circostanti nel raggio di ml 10, purchè sia certificato da tecnico competente il rispetto delle norme UNI-CIG 7129/1992 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riferimento al cono di efflusso.
- I sistemi di aspirazione posti su apparecchi di cottura che producono emissioni quali/quantitative scarsamente significative (come piastre, forni elettrici, etc.) potranno essere collegate a canne di esalazione con scarico a parete, a condizione che non determinino inconvenienti igienico-sanitari a terzi. Non sono soggette a tale norma le macchine per produzione di caffè espresso, nonché le attrezzature di cottura che, per le particolari caratteristiche costruttive, non producono nessuna emissione molesta, e ancora per apparecchi di piccole dimensioni alimentati elettricamente quali forni a microonde, tostiere e similari.
- Per gli impianti prospicienti la pubblica via, si dovranno trovare soluzioni concordate con gli Uffici del Comune e dell'Azienda Sanitaria. Lo scarico in uscita dal sistema dovrà essere posizionato a congrua distanza da finestre, terrazze e comunque in posizione tale da non creare disturbo o disagio al vicinato. Gli impianti devono rispettare la vigente normativa sui rumori;
- Per gli esercizi allocati in edifici di particolare pregio storico architettonico, per i quali non sia possibile la canalizzazione di fumi e vapori con sbocco a tetto, è possibile utilizzare sistemi di depurazione a filtro, previo nulla osta rilasciato dagli uffici competenti dell'Azienda Sanitaria e successivo controllo ad attività già avviata, comunque limitate a tipologie di cottura e di alimentazione tali da produrre emissioni facilmente abbattibili.

- Nel caso di utilizzo dei sistemi di depurazione di cui sopra, dovranno essere registrate le manutenzioni periodiche certificate da personale specializzato, da inviare agli organi Comunali e Sanitari competenti.

12. ESPOSIZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI NEI DEPOSITI E NEI LOCALI DI VENDITA –

- I prodotti alimentari devono essere conservati ed esposti in reparti o scompartimenti ben distinti e separati dai prodotti non alimentari.
- I vari generi di prodotti alimentari devono essere tenuti tra loro separati, in modo tale da evitare contaminazione crociata.
- Gli apparecchi atti al mantenimento della temperatura controllata devono essere dotati di termometro per la misurazione della temperatura interna.
- E' vietato tenere in deposito, anche temporaneo, in luoghi aperti acque minerali ed altre bevande confezionate.
- All'interno dei locali di deposito all'ingrosso o annessi a esercizi di vendita, è vietato l'uso e la sosta di veicoli a motore alimentati da carburanti di qualsiasi tipo. La carica della batteria dei carrelli elevatori o di altri mezzi deve essere effettuata fuori dei locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente.

13. SALE PER LA SOMMINISTRAZIONE -

- I locali utilizzati come sala di ristorazione devono possedere i seguenti requisiti:
- la distribuzione dei tavoli, delle sedie e di tutti gli altri arredi deve consentire al consumatore una comoda assunzione degli alimenti e delle bevande, e al personale una agevole esecuzione del servizio. In caso di somministrazione di pasti, è necessario assicurare una superficie di almeno 1,20 mq per ciascun posto a sedere;
- per i refettori delle mense delle scuole materne e primarie, le superfici minime dovranno essere di mq 1,00 pro-capite;
- essere sufficientemente illuminati e areati, naturalmente o artificialmente o misto, umidificati e termoregolati adeguatamente, in modo naturale o artificiale. Qualora negli esercizi già esistenti il rapporto di aero-illuminazione non soddisfi l'indice sopra indicato, è consentito ricorrere a idonei sistemi artificiali;
- assicurare che l'eventuale installazione di controsoffitti e di rivestimento alle pareti sia realizzata nel rispetto del mantenimento delle altezze minime e della normativa anti-incendio, e tale da evitare accumuli di polvere e l'accesso ad insetti e roditori;
- facilmente lavabili e disinfettabili devono essere le pareti e i pavimenti e quest'ultimi anche anti-scivolo. Sono fatte salve eventuali diverse esigenze rappresentate dal titolare per motivi estetici/architettonici. In questi casi, comunque, corre l'obbligo di assicurare soluzioni tecniche alternative per garantire una facile pulibilità;

14. Per quanto non espressamente previsto dal presente articolo, si rimanda alle norme di cui agli allegati al Regolamento CE 852/2004.

4.2.2 Requisiti degli stabilimenti e laboratori artigianali di produzione e/o trasformazione e/o confezionamento

A) Requisiti ambientali

1) Gli stabilimenti ed i laboratori di produzione, trasformazione, preparazione o confezionamento di alimenti e/o bevande, non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità, possano compromettere la salubrità del prodotto finale e devono, inoltre, rispondere ai requisiti igienico - edilizi sull'igiene del lavoro.

2) Tali laboratori, qualora producano fumi ed esalazioni moleste, possono essere autorizzati, fatte salve eventuali autorizzazioni ai sensi del D.P.R. 24.05.88 n. 203 e sue successive modifiche ed integrazioni, a condizione che siano dotati di idoneo impianto di aspirazione che assicuri almeno 5 ricambi/ora ed un adeguato allontanamento dei fumi e/o vapori ed una lieve e costante depressione, tale da impedire il diffondersi degli odori negli altri ambienti.

3) Gli eventuali odori, vapori, fumi ed altre esalazioni moleste, dovranno essere trattati così come previsto al punto 4.2.1;

B) Requisiti strutturali

1) Gli stabilimenti e i laboratori debbono avere un'altezza non inferiore a mt. 3, fatte salve le deroghe previste al punto 4.2.1. Le pareti devono essere facilmente lavabili, impermeabili e

disinfettabili almeno fino a mt. 2 di altezza, con sagoma curva negli angoli parete/parete e parete/pavimenti.

- Gli stabilimenti ed i laboratori di cui sopra devono disporre di:

2) un idoneo locale per deposito materie prime di almeno mq. 6, superficie minima ridotta a mq 4 per i locali già esistenti e per quelli del centro storico, comunque sufficientemente ampio da poter stoccare in modo ordinato tutti i prodotti e da consentire agevolmente, in ogni momento, le operazioni di pulizia. I prodotti dovranno essere sollevati da terra con apposita scaffalatura e/o pedane lavabili;

3) un locale laboratorio avente i seguenti requisiti minimi: adeguata aero-illuminazione naturale e/o artificiale, così come previsto al punto **4.2.1**; pavimento e pareti facilmente lavabili e disinfettabili, con angoli raccordati a smusso; le dimensioni devono essere non inferiori a quanto di seguito riportato:

- mq. 8 per le attività con produzione di pizza al taglio, pizza da asporto ed impasto,
- mq. 10 per attività di gelateria,
- mq. 20 per attività di produzione di pasta fresca, di pasticceria, di rosticceria e simili,

4) un locale deposito prodotti finiti,

5) un locale vendita;

6) servizi igienici e spogliatoi per il personale, per le cui caratteristiche si rimanda all'art. 4.2.3 lettera d) comma 11 e 12;

7) Per le attività la cui produzione è caratterizzata da una sola tipologia di prodotto, quantitativamente limitata e destinata alla vendita diretta, potranno essere concesse deroghe relativamente alla disponibilità dei depositi delle materie prime e dei prodotti finiti. In tali casi, si consente che il deposito delle materie prime sia ubicato in settori distinti del locale laboratorio, mentre il deposito dei prodotti finiti potrà essere collocato nel locale vendita, a condizione che i locali laboratorio e vendita, rispettivamente, abbiano dimensione sufficiente a contenere lo spazio per il deposito;

8) Per i pubblici esercizi che dispongono o intendono attivare produzioni artigianali (ad esempio bar-gelateria, bar- pasticceria, bar- pizza al taglio) per la vendita diretta nell'attività annessa, è consentito disporre di un locale laboratorio distinto con le caratteristiche del presente articolo;

9) Le attività esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento che non dispongono degli spazi sufficienti per realizzare entro 3 anni gli adeguamenti previsti, potranno presentare domanda di deroga alla UOIAN ed al Comune, a condizione che la superficie dei vani destinati a deposito e laboratorio non sia nel complesso inferiore a:

- mq. 9 per le attività con produzione di pizza al taglio, pizza da asporto ed impasto;
- mq. 12 per attività di gelateria;
- mq. 24 per attività di pasta fresca, pasticceria, rosticceria e simili.

9) Per le attività di pasta fresca, pasticceria e gelateria, rosticceria e simili esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, ai fini del raggiungimento dei requisiti di superficie minima, potrà essere considerato, in aggiunta al laboratorio, lo spazio occupato dal banco attrezzato di vendita e dalla retrostante pedana.

REQUISITI PER CENTRI DI PRODUZIONE PASTI

a) Si intendono per centri di produzione pasti i laboratori ove si preparano pasti da trasferire fuori dal luogo di produzione, per il consumo presso mense aziendali e collettività in genere;

b) Il parere sanitario deve essere rilasciato specificando il numero massimo di pasti producibili per turno. Tale specifica dovrà essere riportata nel documento di Registrazione ai sensi del R. CE n.852/04;

c) **DIMENSIONAMENTO –**

1. I centri di produzione pasti devono possedere una superficie totale dei locali deposito, lavorazione e confezionamento pari ad un minimo di mq. 80. Dal computo si escludono i servizi igienici e i depositi per prodotti non alimentari.

2. Il numero dei pasti massimi producibili per turno (meridiano o serale) andrà computato utilizzando le seguenti formule, ed è di riferimento il valore più basso tra i quattro calcolati:

- Depositi non refrigerati: $n. \text{ pasti} = \text{metri cubi} \times 100 : 4$
- Depositi refrigerati (celle frigo): $n. \text{ pasti} = \text{metri cubi} \times 100 : 2$
- Superficie per linee di attività produttiva $n. \text{ pasti} = 1 \text{ mq} \times 10 \text{ pasti}$
- Area di confezionamento $n. \text{ pasti} = 1 \text{ mq} \times 50 \text{ pasti}$

Il numero finale autorizzabile dei pasti per turno di lavoro sarà dato dal valore più **restrittivo** tra i quattro ricavabili dai parametri sopra elencati, considerando per linea di attività produttiva quella relativa alle principali tipologie di prodotti finiti: pietanze crude pronto consumo, pietanze con cottura ect... Il titolare potrà proporre la registrazione di un maggiore numero di pasti, rispetto a quanto stabilito adottando il criterio di cui sopra. A tal fine, dovrà preventivamente effettuare una adeguata valutazione dei rischi e motivare tecnicamente le reali potenzialità. Sarà cura dei Servizi competenti dell'A.S.P. verificare e confermare o meno la proposta.

d) **DESCRIZIONE DEGLI SPAZI - I centri di produzione pasti** debbono essere dotati dei seguenti settori:

a) locale ricevimento, accessibile dall'esterno per lo scarico della merce in ingresso e comunicante con la dispensa;

b) locale dispensa attrezzata per la conservazione delle derrate, avente i seguenti requisiti: altezza non inferiore a 2,40 ml, adeguatamente areata (diretta o artificiale) e illuminata, con pavimenti e pareti lisci, facilmente lavabili e disinfettabili; soffitti facilmente pulibili; dotata di attrezzature adatte ad una idonea conservazione dei prodotti;

c) locale preparazione pasti, distinti in zone o settori funzionali: lavaggio e preparazione verdure (ubicato in modo tale da evitare l'attraversamento della cucina da parte delle verdure non ancora lavate), lavaggio e manipolazione carni, lavaggio e manipolazione pesce, lavaggio e preparazione altri alimenti - tutti di altezza non inferiore a 3 ml. I diversi settori devono essere dotati di lavello e di relativo piano di appoggio; inoltre, devono essere separati tra di loro a mezzo di pareti divisorie a tutta altezza oppure parziale, non inferiore comunque a ml 2,4;

d) locale cottura e confezionamento pasti, di altezza minima 3,00 ml. In questo locale occorre individuare due zone distinta (meglio vani separati) ove preparare in uno i piatti freddi e nell'altro le diete speciali. Ovviamente le lavorazioni devono progredire in coerenza col "principio della marcia in avanti", al fine di evitare contaminazioni crociate.

e) locale per il carico dei contenitori isotermitici o termici, con annesso punto di uscita protetto per il carico degli automezzi, di altezza minima 2,70 ml;

f) locale (o zona) deposito per i contenitori isotermitici e per i materiali adibiti al confezionamento, attrezzato per lavaggio e disinfezione – altezza minima 2,70 ml e che sia contiguo a quello precedente;

g) locale o settore lavaggio stoviglie attrezzato di apparecchiature automatiche, provviste di cappe di aspirazione in corrispondenza dei punti di produzione del vapore – altezza minima 3 ml;

h) locale deposito materiali per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione, avente superficie minima di mq. 3 e dotato di acqua calda e fredda e di vasca di lavaggio – altezza minima 2,40 ml;

i) locale mensa per il personale o zona relax, di altezza minima 2,70 ml;

l) idonei servizi igienici con anti-WC, (vedi art.1), dotati di lavabi con comando non manuale e accessoriati con porta a chiusura automatica apribile verso l'esterno;

m) le docce devono essere quantitativamente adeguate al numero dei lavoratori, preferibilmente separate per sesso;

n) idonei spogliatoi, facilmente comunicanti con le docce, con accesso che sia predisposto dall'esterno, oppure da altra posizione comunque adatta ad evitare contaminazioni degli ambienti;

e) REQUISITI STRUTTURALI-

· I locali di lavorazione devono possedere aero-illuminazione naturale, mediante finestre apribili ed illuminazione artificiale adeguata; laddove non si disponga di finestre a sufficienza, è consentito ricorrere ad un impianto di aerazione artificiale tale assicurare un idoneo ricambio di aria in modo continuo, debitamente certificata;

· Tutti i locali devono possedere: pavimenti e pareti di colore chiaro, facilmente lavabili e disinfettabili, impermeabili; serramenti lavabili e disinfettabili. I pavimenti (antiscivolo) devono avere superficie unita, senza fuga, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli grigliati e sifonati, collegati a pozzetti esterni ispezionabili. Gli spigoli ed i raccordi tra il pavimento e le pareti e tra parete e parete devono avere sagoma curva. Nei settori preparazione pasti, la parte lavabile delle pareti, obbligatoriamente in piastrelle, deve avere altezza non inferiore a ml 2,00;

· Si dovrà disporre di attrezzatura adeguata e sufficiente alle potenzialità produttive;

· E' necessario che siano presenti dispositivi a protezione di tutte le aperture dei locali di lavorazione, di deposito e dei servizi igienici, atti ad impedire l'accesso di animali, in particolare roditori ed insetti;

· La disposizione dei singoli locali deve essere prevista in modo tale che gli alimenti possano progredire secondo la tecnica della "marcia in avanti", a partire dalla zona di ricezione delle merci, fino al locale di spedizione, evitando percorsi che possano determinare una contaminazione crociata sporco-pulito.

F) TRASPORTO PASTI-

· In generale i mezzi di trasporto ed i contenitori dei pasti confezionati devono essere ben protetti dall'infiltrazione di polveri, lavabili all'interno e mantenuti sempre perfettamente puliti. Inoltre i mezzi di trasporto ed i contenitori devono essere in possesso di documento di Registrazione, ai sensi del R. CE 852/04;

· Devono essere utilizzati contenitori differenziati per il trasporto dei pasti caldi, dei pasti freddi e degli alimenti da trasportare a temperatura ambiente. Per i pasti caldi occorre utilizzare contenitori idonei ad assicurare il mantenimento delle temperature di legge (superiore a +65°C) fino al momento della somministrazione, quali:

- contenitori attivi elettrici, predisposti alla produzione di calore;
- contenitori dotati di coibentazione termica e con iniezione di vapore;
- contenitori dotati di coibentazione termica.

Per il trasporto dei pasti freddi, si utilizzano contenitori isotermici dotati di una apposita piastra eutettica, tali da assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

4.2.4 Requisiti degli esercizi di deposito e vendita

1. Esercizi di deposito e vendita

Gli esercizi di deposito e vendita degli alimenti e/o bevande, oltre ai requisiti previsti dagli allegati al Regolamento 852/2004, devono avere:

a. locali di esposizione, vendita e dispensa di numero e dimensioni adeguate alla capacità commerciale dell'esercizio. La dispensa o il magazzino possono essere ubicati in locali posti nelle immediate vicinanze dell'esercizio. Per i piccoli esercizi già esistenti, è consentito disporre di un unico vano, purché di adeguate dimensioni;

b. un vano ad uso laboratorio, conforme ai requisiti di cui al precedente punto 4.2.2, limitatamente agli esercizi in cui si effettui la preparazione, produzione e confezionamento di alimenti per la vendita diretta;

c. servizi igienici e spogliati per il personale, con requisiti rispondenti a quanto riportato al punto 4.2.1;

d. quando la superficie dell'area di vendita supera i mq. 250,00, dovrà essere disponibile un servizio igienico per il pubblico, oltre a quelli riservati all'uso esclusivo del personale, che sia accessibile ai disabili. Se la superficie di vendita supera i 500 mq, saranno necessari n.2 servizi per il pubblico, distinti per sesso. I predetti servizi igienici potranno anche non essere collegati direttamente all'area di vendita e quindi accessibili solo dall'esterno, a condizione che la loro presenza ed il percorso per raggiungerli siano ben segnalati. Un servizio deve essere fruibile dai soggetti disabili;

e. idonei contenitori per la raccolta dei rifiuti solidi, costruiti con materiale lavabile e dotati di chiusura a tenuta azionabile a pedale;

f. un apposito armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie o un apposito vano di almeno di 2 mq, per i locali la cui superficie di vendita sia superiore a mq 200, debitamente attrezzato;

g. arredamento ed attrezzature che consentano una facile pulizia;

h. banchi di vendita con ripiani di materiale privo di soluzione di continuità, idoneo a venire in contatto con sostanze alimentari, inalterabile, impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile, dotati di idonea protezione quando vi si espongano o comunque si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio, sbucciatura o cottura;

i. banchi e vetrine distinti in relazione alla natura dei prodotti esposti ed in grado di garantire la costante conservazione degli alimenti alle temperature di legge, anche quando abbiano apertura permanente per la loro manipolazione ai fini della vendita.

I banchi e le vetrine devono essere muniti di termometri tarati, con bulbi protetti e quadranti posti in modo ben visibile;

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

m. utensili e contenitori costruiti con materiale idoneo per alimenti, recanti apposito contrassegno;

n. negli esercizi di vendita per prodotti alimentari esposti, occorre l'apposizione di appositi cartelli in base all' art. 16 D.Lgs n.109/92 e sue successive modifiche ed integrazioni.

o. per procedere in modo igienico alle operazioni di affettatura e di porzionamento dei prodotti in vendita allo stato sfuso, devono essere utilizzate attrezzature quali pinze e similari. **E' obbligo dell'esercente adottare ogni utile accorgimento ed attrezzatura per evitare la manipolazione promiscua di alimenti e denaro.**

p. è vietato al pubblico toccare con le mani la merce esposta non precedentemente preincartata o preconfezionata. E' consentito il libero servizio di prodotti ortofrutticoli sfusi, a condizione che vengano messi a disposizione del pubblico guanti di idonea resistenza e sacchetti monouso. Inoltre le modalità di vendita dovranno essere pubblicizzate adeguatamente con l'uso di idonei cartelli e dovranno essere disponibili contenitori porta-rifiuti per i guanti usati.

2. Vendita di prodotti ortofrutticoli

La frutta e gli ortaggi posti in vendita per uso alimentare devono avere raggiunto sulla pianta il completo sviluppo fisiologico ed iniziata la maturazione.

E' vietata la vendita di:

a) frutta immatura; è consentito vendere frutta sottoposta a maturazione accelerata purchè, raccolta al raggiungimento del completo sviluppo fisiologico;

b) frutta con lesioni non cicatrizzate ed umide, anche se di modeste entità;

c) frutta rotta o tagliata. In deroga alla lettera c) e limitatamente alla vendita al dettaglio è consentito il taglio e, conseguentemente, la vendita di frutti non interi per i meloni, i cocomeri e le zucche a condizione che: la superficie di taglio sia sempre fresca, ben protetta dall'influenza dell'aria e da ogni possibile fonte di inquinamento a mezzo di pellicole idonee per alimenti.

Gli imballaggi ed i recipienti utilizzati per la lavorazione, l'immagazzinaggio ed il commercio della frutta e degli ortaggi debbono sempre essere puliti. E' tassativamente vietato l'uso di cassette di legno che siano: impregnate di acqua, untuose, o annerite, emananti cattivi odori o contenenti muffe.

Nei punti vendita al minuto è inoltre vietato aspergere la frutta e gli ortaggi con qualsiasi presidio sanitario.

Presso i depositi all'ingrosso, nei casi previsti dalla legge, possono essere consentiti i trattamenti in post-raccolta sulla frutta, previo parere favorevole sanitario da riportarsi sul documento di Registrazione.

L'esposizione dei prodotti ortofrutticoli all'esterno dei locali di vendita è consentita soltanto per alcuni prodotti ed alle seguenti condizioni:

a) venga rispettata la normativa urbanistica ed il codice della strada;

b) venga rispettata la normativa comunale per l'occupazione di suolo pubblico;

c) tramite espositori che assicurino di tenere i prodotti ad altezza non inferiore a cm.80, adeguatamente protetti dal traffico veicolare, dai vari animali, nonché dalle polveri e da altri contaminanti (es. vetrinette mobili);

d) possono essere esposti:

- tutta la frutta con parte edibile sicuramente protetta da buccia non commestibile, come:

- ananas, arance, mandarini, banane, cachi, castagne, cocomeri, meloni, fichi d'india, kiwi, melagrane, noci, nocciole;

- gli ortaggi con baccello come fave e piselli;

- i bulbi (agli, cipolle e porri);

- i tuberi (patate);

e) devono essere tenuti nell'interno dei locali tutti gli altri ortaggi e tutta l'altra frutta.

f) la merce si può tenere in veranda vetrata, provvista di porte di accesso e di accorgimenti tecnici idonei ad impedire il surriscaldamento dell'aria al loro interno nei periodi estivi.

4.2.5 Requisiti degli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande

Gli esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande, ai soli fini della Registrazione sanitaria, vengono distinti in:

A) Esercizi di Ristorazione classica o con specializzazioni (es. pizzeria) a gamma più o meno completa di alimenti caratterizzati da ciclo completo di preparazione;

B) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che comportano manipolazioni limitate, quali:

- esercizi tipo brasserie dove è possibile la finitura di alimenti precotti surgelati, la cottura di paste o risi prelevati da confezioni originali chiuse e conditi con ingredienti preconfezionati, la somministrazione di gastronomia preconfezionata in dosi individuali pronte al consumo, la somministrazione di cibi crudi;
- birrerie, paninoteche caratterizzati principalmente dall'offerta di bevande ma con somministrazione di alcuni complementi alimentari (bruschette, pizze surgelate, patate fritte);
- bar/ristorazione veloce con somministrazione di precotti;

C) Esercizi a prevalente somministrazione di bevande, compresi gli alcolici, di panini e affini e di pasticceria dolce e salata, autorizzati per eventuale finitura e cottura di brioches surgelate in forno, senza manipolazione;

Nel caso che i prodotti di gelateria e/o pasticceria e le altre preparazioni gastronomiche (tramezzini, piadine, etc.) che vengono somministrate, siano elaborati direttamente nell'esercizio, dovranno essere rispettati i requisiti previsti dal punto 4.2.2 del presente Regolamento;

I diversi tipi di esercizio sopra specificati possono essere istituiti singolarmente o cumulativamente e possono essere abbinati o comunque disporre di separate sale per riunioni, ballo o divertimento.

A) Esercizi di ristorazione classica - Requisiti igienico sanitari.

Le dimensioni, l'arredamento e l'attrezzatura devono essere adeguati e proporzionati all'attività dell'esercizio. I locali devono essere strutturati secondo le indicazioni di seguito riportate:

1. CUCINE -

- Devono avere un'altezza non inferiore a mt.3,00, derogabile per gli esercizi esistenti e per quelli posizionati nel centro storico, previo parere degli Uffici competenti dell'Azienda Sanitaria;
- **la superficie** non deve essere inferiore a 15 mq., per i locali fino a 30 posti a sedere, mentre per i casi con posti in numero maggiore, il locale cucina dovrà avere una superficie più grande, tenendo presente che la potenzialità (in termini di pasti producibili) è in rapporto, oltreché con la cucina vera e propria, anche con la zona lavaggio e con la dispensa e che per ogni coperto necessitano 0,60 mq di superficie dei tre parametri complessivamente. In ogni caso la superficie della cucina vera e propria non può essere inferiore al 50% della superficie complessiva di tutti i parametri considerati.
- la cucina dovrà comprendere i seguenti reparti: preparazione verdure, preparazione carni, preparazione altri alimenti, reparto cottura, reparto lavaggio stoviglie e pentole. Quest'ultimo deve essere attrezzato con lavastoviglie e/o lavelli, di dimensione adeguata all'attività dell'esercizio e posizionato in modo da garantire l'organizzazione corretta dei percorsi dei materiali sporchi e dei materiali puliti. Tali reparti devono essere collocati in locali distinti e tra loro raccordati, ovvero in zone ben distinte e separate di uno stesso locale, se sufficientemente ampio;
- la strutturazione della cucina dovrà essere realizzata in modo tale da evitare percorsi incrociati che potrebbero costituire rischi igienico – sanitari (ad esempio incroci di percorsi tra alimenti sporchi ed alimenti puliti);
- la cucina deve possedere pavimenti e pareti di colore chiaro, impermeabili e facilmente lavabili e disinfettabili, le pareti almeno fino a ml 2 di altezza. I pavimenti devono avere superficie unita, antiscivolo, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli, grigliati e sifonati. Gli spigoli ed i raccordi tra il pavimento e le pareti e tra parete e parete devono avere sagoma curva.
- la zona cottura deve essere fornita di una cappa di aspirazione opportunamente dimensionata e collegata ad una canna fumaria indipendente, terminante sopra il tetto dell'edificio ed il cui terminale sia più alto di almeno un metro rispetto al colmo del tetto dei fabbricati ricadenti nel raggio di 10 metri; per le altre condizioni vale quanto previsto al punto 4.2.1. o, in alternativa di sistemi di aspirazione fumi conformi alle normative e direttive comunitarie e nazionali e dotate di idonea certificazione.

2. DISPENSA-

- **un vano dispensa** (altezza minima 2,40 mt) per la conservazione degli alimenti e bevande, di dimensione adeguate alla potenzialità dell'esercizio e comunque non inferiore a mq. 5 fino a 30 posti a sedere. Nel caso sia presente anche un vano cantina, la superficie di quest'ultima sarà computata nella superficie complessiva del vano dispensa.

Tale locale, se non è aerato naturalmente, necessita di un impianto di ventilazione forzata adeguatamente temporizzata.

Il locale dispensa dovrà essere dotato di idonei scaffali con ripiani lavabili, armadi frigoriferi o celle, dotati di termometro a lettura esterna. In ogni modo le apparecchiature frigorifere dovranno essere in numero sufficiente a garantire la conservazione separata tra i diversi generi alimentari a diverso contenuto microbico;

Il locale dispensa inoltre deve avere le seguenti caratteristiche: ben illuminato; pavimenti lisci, lavabili e antiscivolo; pareti e soffitti tali da consentire una facile pulizia.

3. SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO

Tutti gli esercizi devono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico, fruibili direttamente dall'interno, facilmente individuabili con apposite indicazioni, adeguati per numero alla capacità ricettiva dell'esercizio, così come indicato dal seguente schema:

- a) fino a 30 posti, un solo servizio igienico che sia fruibile dai soggetti portatori di handicaps;
- b) da 31 a 100 posti: 2 servizi igienici differenziati per sesso, con rispettivo antibagno con lavabo;
- c) da 101 a 200 posti: 2 unità igieniche differenziate per sesso, costituite ognuna da antibagno con lavabo e 2 servizi igienici.
- d) per ogni 100 posti a sedere o frazione in più di essi, n. 1 servizio igienico per donne e n. 1 servizio igienico per uomini.

In tutti i casi sopra elencati, almeno uno dei servizi igienici dovrà essere privo di barriere architettoniche ed adeguatamente attrezzato per portatori di handicap.

Per gli esercizi esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, si può derogare dalle indicazioni sopra riportate relativamente al numero di servizi igienici, qualora si dimostri l'impossibilità tecnica a potersi adeguare.

4. SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE -

Relativamente ai servizi igienici e agli spogliatoi per il personale, valgono le stesse disposizioni di cui all'art. 4.2.1;

5. SALE SOMMINISTRAZIONE -

La superficie complessiva necessaria da destinare alla somministrazione deve essere calcolata tenendo presente che, per ciascun posto, necessitano almeno mq 1,20 a tavola, al fine di consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio. L'altezza delle sale non deve essere inferiore a ml. 3,00, derogabile fino a ml 2,70 per i locali già esistenti. Almeno un settore della sala dovrà essere fruibile da parte di persone con ridotte o impedito capacità motorie.

Le sale devono essere sufficientemente aerate e illuminate naturalmente o artificialmente, umidificate e termoregolate sufficientemente in modo naturale o artificiale.

Qualora la sala di ristorazione sia posta su un piano diverso da quello della cucina, dovrà essere previsto idoneo montacarichi per il trasporto delle pietanze;

Nel centro storico e in edifici di particolare interesse artistico e storico, l'altezza può essere accettata fino a ml 2,50, a condizione che l'aerazione (naturale e/o artificiale) esistente sia tale da garantire comunque un adeguato microclima;

Dovranno prevedersi sale debitamente attrezzate con idonei aspiratori per i fumatori.

Limitatamente al periodo stagionale estivo, la somministrazione degli alimenti e bevande è consentita, oltreché nelle sale interne, anche nelle sale all'aperto e nelle zone all'aperto, purché siano rispettate le seguenti condizioni:

a) **Sala all'aperto** rispondente ai seguenti requisiti: sia posta in vicinanza della zona preparazione, in lontananza da fonti di contaminazione, in area non esposta ad eccessiva ventilazione, sia adeguatamente delimitata, dotata di pavimento lavabile e di copertura facilmente pulibile sulla superficie interna e tale da assicurare idoneo riparo dagli agenti atmosferici (pioggia, sole ecc.); di superficie proporzionata alla potenzialità produttiva (cucina, attrezzature ecc.).

E' fatta salva la dotazione dei servizi igienici sia per il personale che per il pubblico;

b) **Zona all'aperto** dove la somministrazione è consentita in una zona esterna, priva di copertura fissa (terrazzo, in vicinanza di piscina ecc.), ma dotata comunque di copertura smontabile (ombrelloni, tendaggi mobili ecc.). In ogni caso detta zona deve rispondere ai seguenti requisiti: essere localizzata in vicinanza del locale di preparazione e dei servizi igienici per il pubblico, sia adeguatamente delimitata, in lontananza da fonti di contaminazione, in area non esposta ad eccessiva ventilazione, dotata di superficie di calpestio pulibile.

c) **Il numero dei posti a sedere consentito** nelle sale all'aperto e nelle zone all'aperto deve essere rapportato alle potenzialità produttive dell'esercizio (cucina, etc.), tenendo conto anche della capienza delle sale interne;

d) **Le aree circostanti** le sale all'aperto e le zone all'aperto devono essere prive di vegetazione incolta, di sterpaglie e di ogni altro inconveniente che possa costituire ricettacolo di insetti e di altri animali nocivi;

6) UN VANO O SETTORE di raccordo tra la/le sale da pranzo ed i diversi servizi, in cui tenere sistemati e pronti all'uso od eventualmente preparare per l'uso, senza interferire nell'attività di cucina, le tovaglie, i tovaglioli, il vasellame, le vetrerie, le bevande, la frutta ed i dessert di immediato utilizzo per il servizio ai tavoli;

7) SELF- SERVICE - Gli esercizi in cui si attua l'auto-servizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, dei vassoi, posate e pietanze in modo che siano nel contempo conservate al caldo o al freddo in apposite vetrine, rispettando i limiti di temperatura previsti dalle normative vigenti.

Detti esercizi debbono avere i reparti di dispensa e di cucina debitamente dimensionati in rapporto alla maggiore quantità e diverso modo di preparazione e somministrazione delle pietanze.

B) Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, tipo "brasserie e pub" – requisiti igienico sanitari.

Gli esercizi devono avere dimensioni, attrezzatura ed arredamento adeguati e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto nel presente articolo ed in particolare:

§ **laboratorio** con superficie minima di mq.10,00, aumentabili in base all'attività produttiva. Per i requisiti relativamente ad altezza, pavimento, pareti, aero-illuminazione, dispositivi per l'allontanamento di fumi e vapori (qualora vi siano attrezzature per la loro produzione), vale quanto previsto per le cucine dei ristoranti. Come attrezzatura minima necessitano: frigorifero, piano di lavoro in acciaio, lavello, lavastoviglie, attrezzature per il riscaldamento (qualora siano installati impianti che lo prevedano);

§ **deposito** bevande e materie prime proporzionato all'entità lavorativa;

§ **sala di somministrazione** con dimensioni non inferiori a mq. 30,00, riducibili a 20 nel centro storico; per gli altri requisiti vale quanto previsto per le sale dei ristoranti. La sala, inoltre, deve essere attrezzata di:

- banco di servizio con acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco per l'esposizione (non accessibili al pubblico) riscaldati e/o raffreddati elettricamente in modo da garantire idonea temperatura di conservazione degli alimenti, muniti di termometro per la verifica della temperatura interna;

§ **almeno 2 servizi igienici**, di cui uno riservato al personale e uno per il pubblico. Per i servizi igienici valgono le stesse disposizioni previste per le strutture di cui alla lettera A del presente articolo. Il personale dovrà disporre di spogliatoio.

C) Esercizi a prevalente somministrazione di bevande, di panini ed affini, pasticceria - Requisiti igienico sanitari.

Gli esercizi devono avere dimensioni, arredamento ed attrezzature adeguati e proporzionati all'attività, corrispondenti a quanto previsto nel presente articolo e tali da consentire la migliore conservazione dei prodotti da somministrare, in particolare:

· sala di somministrazione di almeno mq. 25,00, derogabile a mq 20 nel centro storico, attrezzata di banco di servizio fornito di acqua corrente potabile, lavastoviglie, frigorifero, vetrinetta o banco di esposizione non accessibili al pubblico, riscaldati o raffreddati elettricamente in modo da garantire l'idonea temperatura di conservazione e muniti di termometro per il controllo della temperatura interna;

· un servizio igienico, con le caratteristiche previste al punto 4.2.1, da destinarsi anche al pubblico.

Gli esercizi che effettuano il rinvenimento o cottura di prodotti di pasticceria surgelati senza manipolazione, dovranno disporre di un locale, o zona funzionalmente separata, di almeno mq. 5,00 riducibile a 4 mq nel centro storico, attrezzato con piano di lavoro, lavello, lavastoviglie, frigorifero, congelatore, forno e/o piastre elettriche, sovrapposte quest'ultime di apposite cappe aspiranti, per il riscaldamento dei prodotti.

Non sono consentite attrezzature non strettamente attinenti all'attività (ad esempio friggitrici, fornelli, cuoci-pasta).

4.2.6 Manutenzione e conduzione degli esercizi di deposito, lavorazione e vendita e somministrazione

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

- essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- essere sottoposti a trattamento di disinfezione e di disinfestazione con mezzi efficaci e innocui per i generi alimentari, in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio;
- avere le attrezzature e gli arredi funzionali ad un razionale svolgimento delle attività lavorative e tali da non ostacolare le operazioni di pulizia e disinfezione.

Inoltre:

- i locali, le attrezzature e gli utensili, al termine di ogni ciclo lavorativo, devono essere immediatamente puliti con la massima cura in modo da evitare eventuali contaminazioni anche da parte di agenti esterni;
- i laboratori di preparazione e le cucine, durante le fasi della lavorazione, devono essere tenuti sgombri da segatura o altro materiale simile;
- deve essere assicurato un idoneo ricambio d'aria in modo da evitare la formazione di condensa o muffe indesiderabili sulle superfici.

Negli stessi esercizi è vietato:

- adibire gli spazi ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- tenervi macchinari, arredi, utensili, oggetti o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività che vi si svolge;
- l'ingresso ad animali domestici e di affezione;
- tenere prodotti alimentari direttamente a contatto con il pavimento;
- effettuare ed accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta di ingresso;
- depositare sulla pubblica via i vuoti a rendere riutilizzabili.

E' consentito esporre all'esterno dei locali alimenti preconfezionati, preincartati o che possano essere consumati soltanto dopo sbucciatura. Tali merci dovranno essere poste ad almeno cm.80 dal piano stradale, riparate dai raggi solari o da qualsiasi fonte di contaminazione, comunque nel rispetto delle condizioni previste dall'art. 4.2.4 del presente regolamento.

Non è consentito esporre le merci all'esterno del locale quando creino intralcio ai pedoni, al traffico autoveicolare o siano esposte ad inquinamento.

Le merci debbono essere tenute in reparti e settori distinti per ciascun genere o gruppo di settori omogenei.

I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari devono essere tenuti distanti o separati dai reparti di generi alimentari.

I prodotti alimentari non protetti da involucro proprio, che si consumano senza cottura o sbucciatura o senza preventivo lavaggio, devono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi coperti con coperchio o altro idoneo mezzo che ne garantisca la protezione dalla polvere o dagli insetti, conservati ad adeguata temperatura; devono, inoltre, essere distribuiti con pinze, palette, forchette o simili, evitando il contatto diretto con le mani e vietandone l'autoservizio.

I fogli di carta od altro materiale usato ad avvolgere gli alimenti, in contatto immediato con questi, debbono recare l'indicazione prevista dalle vigenti normative per i contenitori di alimenti.

E' vietato avvolgere ricotta, frutta e altri generi con foglie di piante.

E' tassativamente vietato inumidire le dita con saliva prima di manipolare carta od altri supporti destinati al contatto (confezionamento, ecc.) con alimenti e affini, soffiare sui margini dei fogli di carta per separarli allo stesso fine; **è vietato il maneggio promiscuo di denaro e sostanze alimentari.**

La presente regolamentazione integra a tutti gli effetti quanto definito dagli allegati al Regolamento CE 852/2004.

4.2.7 Preparazioni in forma ambulante ed in occasione di feste popolari, fiere, sagre e festival.

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati, in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolci (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere consentite purché vengano effettuate all'interno di strutture e o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio competente dell'Azienda Sanitaria.

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili aperti al pubblico, è soggetta a Registrazione temporanea, rilasciata dall'Azienda Sanitaria Provinciale, con la verifica del Servizio competente del rispetto di requisiti igienici degli impianti e delle attrezzature installati al fine di evitare rischi per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

a) Nel caso venga effettuata attività di somministrazione e/o vendita:

- i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;
- laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e i piatti utilizzati devono essere del tipo monouso e vanno conservati al riparo da ogni insudiciamento;
- il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;
- deve essere predisposto l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile;
- i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alle temperature previste dalla normativa vigente, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;
- i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;
- sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti;
- le acque usate devono essere smaltite possibilmente in fognatura o, in assenza, smaltite in maniera ritenuta idonea dal Servizio competente dell'A.S.P.;
- deve essere garantita la disponibilità di servizi, possibilmente differenziati per sesso, ad uso esclusivo del pubblico e di altri ad uso esclusivo del personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari. Il numero di servizi deve essere proporzionato all'entità dell'utenza partecipanti alla manifestazione;
- deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione, come previsto dalle vigenti norme in materia di abbattimento delle barriere architettoniche.

b) Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:

1) un locale idoneo, delimitato e coperto, destinato esclusivamente alla preparazione, di adeguata ampiezza, nel quale prevedere spazi distinti per la mondatura, la pezzatura, la cottura dei cibi, il taglio delle carni, dei formaggi, dei salumi, la guarnitura piatti, ecc. Detto locale deve inoltre avere:

- lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto a comando non manuale con uso di acqua potabile;
- pareti, in materiale lavabile e impermeabile fino a m. 2,00 di altezza dal pavimento;
- pavimento o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;
- idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;
- idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie e in maniera separata, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;
- idoneo contenitore per i rifiuti, con coperchio a tenuta, apribile a pedale e facilmente svuotabile e asportabile.

2) un settore per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

3) oltre ai requisiti sopra indicati, è necessario fare riferimento a quanto fissato dall'Ordinanza del Ministero della Sanità 03/4/2002 e dagli allegati al Regolamento CE 852/2004.

Le domande per ottenere la Registrazione Sanitaria temporanea per le attività di cui al presente articolo devono essere inviate, a cura del responsabile dell'organizzazione o, in assenza, dal singolo interessato, al Comune con congruo anticipo e, comunque, almeno 15 giorni prima dell'inizio dell'attività, in modo da consentire al Comune e ai Servizi competenti dell'Azienda

Sanitaria Provinciale l'istruttoria delle pratiche. Le istanze, da prodursi utilizzando l'Allegato 1 alla D.G.R. n.523/2007, devono contenere i seguenti dati e/o allegati:

- nome e dati anagrafici del responsabile; ubicazione della manifestazione;
- indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;
- durata della manifestazione;
- indicazione del termine di approntamento delle strutture;
- disponibilità dei servizi igienici;
- numero e generalità delle persone addette;
- descrizione dei locali e delle attrezzature;
- indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
- indicazioni dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione della sostanza alimentare;
- le modalità di autocontrollo adottate in ottemperanza al Regolamento CE 852/2004.

I Servizi competenti dell'Azienda Sanitaria, ricevuta la documentazione, provvederanno ad effettuare il sopralluogo di verifica a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, i Servizi suddetti specificheranno nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni ritenute utili.

4.2.8 Requisiti dei distributori automatici e semiautomatici di alimenti e bevande.

La dichiarazione dell'installazione dei distributori automatici deve essere integrata con la menzione della Ditta che ha in carico la gestione degli apparecchi e la dichiarazione del tipo di approvvigionamento idrico; in caso di mancato allacciamento alla rete dell'acquedotto, deve essere allegato un certificato di potabilità dell'acqua utilizzata, con data non anteriore a 180 giorni dalla comunicazione.

I distributori automatici o semiautomatici di sostanze alimentari e bevande debbono corrispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere facilmente pulibili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, e tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti;
- b) avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari di materiale idoneo, resistente alle ripetute operazioni di pulizia e disinfezione, così come previsto dalla normativa vigente;
- c) avere le eventuali sorgenti interne di calore collocate in modo tale da non influire negativamente sulla conservazione delle sostanze alimentari e bevande;
- d) avere una adeguata attrezzatura che garantisca l'idonea temperatura di conservazione dei prodotti; essere muniti di un dispositivo atto a bloccare la distribuzione qualora le temperature di conservazione si discostassero dai limiti previsti dalla normativa vigente;
- e) essere collocati a conveniente distanza da sorgenti di calore;
- f) avere la bocca esterna di erogazione non esposta e protetta da insudiciamenti o altre contaminazioni;
- g) essere collocati esclusivamente all'interno di ambienti confinati;
- h) disporre nelle immediate vicinanze di recipienti monouso o portarifiuti con coperchio a ritorno automatico; questi ultimi devono essere tenuti in buone condizioni igieniche e svuotati o sostituiti con la necessaria frequenza;
- i) distribuire alimenti confezionati e utilizzare nelle preparazioni prodotti semilavorati comunque provenienti da laboratori e stabilimenti provvisti di Registrazione;
- j) qualora nei distributori vengano caricati alimenti freschi (quali panini, pizzette) provenienti da laboratori autorizzati, tali alimenti devono essere regolarmente etichettati;
- k) In ogni caso sui distributori automatici e semiautomatici, per ciascuno degli alimenti posti in distribuzione, debbono essere riportate in lingua italiana, in modo indelebile e ben leggibile, anche a mezzo di cartello unico, le necessarie informazioni per il cliente previste dalla vigente normativa in materia di etichettatura;
- l) Per quanto non riportato sopra, si fa riferimento alla normativa nazionale vigente.

4.3. TRASPORTO E COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE

4.3.1 Requisiti igienici dei mezzi di trasporto.

Fatto salvo quanto previsto specificamente dalle normative vigenti, i mezzi di trasporto di alimenti e bevande devono rispondere ai seguenti requisiti:

- presenza di strutture che consentano un'ordinata collocazione della merce;
- possibilità di accurato lavaggio e disinfezione della parte destinata agli alimenti.

I mezzi di trasporto, quando i prodotti trasportati lo richiedano, devono garantire costantemente l'idonea temperatura indicata per la corretta conservazione dei prodotti.

4.3.2 Vendita su aree pubbliche

E' considerato commercio su aree pubbliche il commercio che si svolge nelle piazze, nelle strade e/o in altro luogo accessibile al pubblico, comprese quelle del demanio marittimo o sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità, in forma girovaga con l'ausilio di attrezzature mobili e che può essere esercitato presso il domicilio dei compratori o su qualsiasi area pubblica, fatte salve le limitazioni poste dalle Autorità Comunali.

E' vietato comunque il fermarsi sulle strade se si provoca intralcio alla viabilità e/o ai pedoni e alla circolazione delle persone diversamente abili.

Il commercio su aree pubbliche in posto fisso (che può essere esercitato soltanto su quella parte di suolo pubblico a tale specifico uso destinato dal Comune e debitamente attrezzato) è assimilato al commercio che si svolge negli esercizi di vendita e somministrazione.

Qualora siano necessari locali di deposito, questi devono essere riconosciuti igienicamente idonei dal Servizio competente dell'ASP.

I requisiti igienico - sanitari richiesti per la vendita e somministrazione su aree pubbliche di generi alimentari sono fissati dall'Ordinanza Ministeriale del 03.04.2002.

4.3.3 Caratteristiche delle aree pubbliche destinate al commercio

L'area su cui si svolge il commercio su aree pubbliche a posto fisso, oltre a rispettare quanto previsto dalla O.M. 03.04.2002, deve possedere i seguenti requisiti:

- a) essere ubicata in zone che non presentino pericoli d'inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazione dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti; l'accesso degli automezzi alle aree mercatali sarà disciplinato con specifica ordinanza sindacale in modo tale da evitare tali pericoli;
- b) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile e di corrente elettrica, a cui collegare gli impianti di refrigerazione destinati ai prodotti alimentari deperibili;
- c) essere dotata di un congruo numero di contenitori per i rifiuti solidi, dotati di coperchio a tenuta e a chiusura automatica;
- d) avere pavimentazione dotata di adeguata pendenza, in modo da convogliare le acque meteoriche verso i sistemi di raccolta.
- e) essere dotate di un adeguato numero di WC, di cui almeno uno accessibile ai disabili;
- f) non essere poste nelle immediate vicinanze di scuole, asili, ospedali e/o altre strutture sanitarie pubbliche e/o private.

4.3.4 Requisiti per la vendita su aree pubbliche

La vendita su aree pubbliche di alimenti e bevande è consentita a coloro che sono in possesso della prescritta autorizzazione amministrativa Comunale e della apposita Registrazione sanitaria, ai sensi della D.G.R. n.523/2007;

Le attrezzature, gli utensili ed i mezzi destinati alla vendita su aree pubbliche degli alimenti devono essere rispondenti alle disposizioni contenute nell'Ordinanza Ministeriale 03.04.2002.

E' comunque vietata la vendita ambulante di funghi freschi spontanei e di funghi secchi sfusi.

4.3.5 Attività di somministrazione su aree pubbliche

Fatto salvo quanto previsto dall'O.M. 03.04.2002, i chioschi permanenti adibiti alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande, devono essere posizionati in lontananza da fonti inquinanti; gli stessi devono essere dotati di acqua corrente potabile, servizio igienico per il personale e per gli utenti ed idoneo sistema di smaltimento delle acque nere.

Il locale di vendita, l'eventuale laboratorio di produzione/lavorazione alimenti, le attrezzature devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e dal presente Regolamento.

Le attività di frittura e cottura sono consentite all'interno dei chioschi soltanto quando posizionate in modo tale che le esalazioni non possano creare fastidi.

4.3.6 Cocomeraie

L'apertura dei tradizionali capanni o baracche e simili, per la vendita e somministrazione di cocomeri e meloni a fetta, è concessa attraverso apposita Registrazione stagionale, ai sensi della D.G.R. n.523/2007, a coloro che sono in possesso di autorizzazione come produttori agricoli o per commercio, acquisito il parere del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, a condizione che, ovunque vengano installati, rispondano ai requisiti di decoro e dispongano di:

- acqua potabile corrente oppure, qualora non sia possibile l'allacciamento alla rete idrica, serbatoi di opportune dimensioni, alle condizioni previste dal D.L.vo 31/2001;
- un lavandino installato nella zona lavorazione raccordato ad un efficace sistema di scarico e dotato di erogatore automatico di sapone ed asciugamani a perdere;
- piani di lavoro e tavoli per la somministrazione rivestiti con materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- idonea posateria, preferibilmente monouso, convenientemente protetta e tenuta sempre pulita;
- vetrinette protettive per i frutti già tagliati ed esposti per la vendita;
- zona di lavorazione e vendita dotata di pavimento lavabile, con pareti uniformi e lavabili.

Tutto intorno al capanno dovrà essere effettuata una efficiente lotta alle mosche e ad altri insetti e roditori.

Le bucce dei frutti ed ogni altro rifiuto dovrà essere allontanato quotidianamente e, fino al momento dell'asportazione, dovranno essere tenuti in idonei contenitori dotati di coperchio a perfetta tenuta.

4.4. REQUISITI DI ALIMENTI E BEVANDE

4.4.1 Requisiti di Legge di determinati alimenti, degli additivi e degli imballaggi

I requisiti per la produzione, manipolazione, conservazione e commercio dei sotto elencati alimenti, degli additivi e degli imballaggi, sono stabiliti dalle leggi nazionali:

- Acque minerali
- Acque gassate e bibite analcoliche
- Alcool ed acquaviti
- Birra - Vino - Aceto - Mosti - Uve
- Burro
- Cacao - Cioccolato - Caffè - Camomilla
- Estratti alimentari e prodotti affini
- Formaggi
- Gelati
- Ghiaccio
- Latte
- Margarina - Grassi idrogenati - Paste bianche di demargarinazione
- Oli di oliva e di semi
- Paste dolci
- Prodotti dietetici e della prima infanzia
- Riso
- Sciroppi Conserve - Marmellate
- Sfarinati Pane - Pasta
- Strutto
- Surgelati
- Additivi
- Imballaggi.

Nella materia specifica, ad integrazione e specificazione, valgono anche le norme riportate negli articoli seguenti.

4.4.2 Trasporto del pane

Il trasporto del pane, dal luogo di produzione agli esercizi di vendita o somministrazione, deve essere effettuato in recipienti lavabili e disinfettabili a fondo chiuso, protetto dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento. Il mezzo di trasporto deve essere munito di cassone proprio,

chiudibile perfettamente e separato completamente dal posto di guida, che sia internamente costruito in materiale lavabile e disinfettabile.

Il mezzo (compresi i contenitori) deve essere provvisto di specifica Registrazione sanitaria per il trasporto del pane.

4.4.3 Paste dolci, secche e fresche, trasporto e vendita

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed oli, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte dai laboratori di panificazione, dopo acquisizione della Registrazione per la produzione di "prodotti da forno".

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

E' facoltà dell'Autorità Sanitaria Locale proibire, nel periodo estivo, la produzione e la vendita di paste alla crema e alla panna.

Il trasporto, dal luogo di produzione a quello di vendita, deve essere effettuato a mezzo di contenitori puliti ed accuratamente chiusi, in modo che le paste, durante il trasporto, siano efficacemente protette dagli agenti atmosferici, dalla polvere e da ogni possibile fonte di inquinamento. Il mezzo di trasporto deve essere dotato di apposita Registrazione, previa verifica del possesso di idoneo impianto di refrigerazione da parte del Servizio competente dell'Azienda Sanitaria.

La pasticceria alla crema dovrà essere conservata e trasportata a temperature tali da non pregiudicare la salubrità del prodotto.

Le paste dolci nei negozi di vendita devono essere costantemente protette dalla polvere, dalle mosche e dal contatto con il pubblico.

4.4.4 Modalità di vendita dei gelati

I gelati, venduti in confezioni originali chiuse, devono essere tenuti a temperatura non superiore a -18°C in banchi frigoriferi, anche del tipo a cassone aperto per l'auto servizio da parte del cliente.

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

- a) tenuto in recipienti ed in un banco congelatore, riservati esclusivamente a tale uso;
- b) tenuto ad una temperatura inferiore a -10°C, che, pur consentendo un certo grado di malleabilità del prodotto, necessario per il prelevamento o la formazione delle razioni con le apposite spatole, pinze o cucchiaino, ne impedisca il disgelo o il rammollimento, anche solo parziale o limitato allo strato superficiale od ai bordi del contenitore ovvero sul fondo di esso;
- c) distribuito al cliente in cialde o contenitori a perdere conservati, fino al momento dell'uso, in recipienti chiusi al riparo della polvere e da ogni altra possibile fonte di inquinamento.

Le norme del comma precedente devono essere osservate, in quanto applicabili, anche per le macchine che, a mezzo rubinetti comandati, distribuiscono semi automaticamente gelato sfuso.

Il rifornimento dei gelati, dai laboratori di produzione e dai depositi all'ingrosso alle rivendite, deve avvenire con bolletta d'accompagnamento e con le modalità prescritte per la pasticceria fresca ed il trasporto deve essere attuato con veicoli isotermitici e a temperatura per prodotti congelati, per assicurare la corretta conservazione del prodotto.

4.4.5 Ortaggi

E' vietata l'irrigazione degli ortaggi e frutti con acqua che non sia potabile i cui requisiti sono fissati dal D.L.vo 31/2001;

4.4.6 Frutta

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

Limitatamente alla vendita al dettaglio, è consentito il taglio e conseguentemente la vendita di frutti non interi quali i meloni, i cocomeri e le zucche secche, a condizione che la superficie di taglio sia sempre fresca e opportunamente protetta attraverso idonea pellicola per alimenti.

4.5. ACQUE POTABILI

4.5.1 Requisiti delle acque destinate al consumo umano

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dal D.L.vo 31/2001 e sue successive modifiche ed integrazioni.

E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio competente dell'Azienda Sanitaria e che non corrispondano per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n. 33/77, dal D.P.R. 515/82, dal D.M. 15/2/83, dal D.M. 26/3/91, dal Decreto del Ministero della Salute 6 aprile 2004, n.174, dal D.L.vo 152/2006, nonché da quanto previsto dagli articoli seguenti e da eventuali ulteriori disposizioni in materia.

4.5.2 Inquinamento delle acque ad uso potabile

In caso di accertato e/o sospetto inquinamento delle acque destinate al consumo umano, il Sindaco o il Gestore dell'acquedotto, su indicazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

4.5.3 Salvaguardia delle risorse idriche

La salvaguardia delle risorse idriche e in particolare delle sorgenti, pozzi e punti di presa deve essere realizzata in conformità a quanto stabilito dal D.L.vo 31/2001, dal D.L.vo 152/2006 per quanto pertinente e altre normative vigenti in materia.

L'immissione nel sottosuolo a qualunque titolo di acque di qualunque natura, origine e provenienza è tassativamente vietato ad eccezione degli impianti di subirrigazione che devono essere autorizzati ai sensi delle normative in materia.

4.5.4 Dotazione idrica degli edifici

La dotazione idrica per uso potabile e igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità o dell'agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno e al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto è obbligatorio l'allacciamento ad esso. La condotta di allacciamento all'acquedotto deve essere dotata di valvola di non ritorno.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico da pubblico servizio, l'Autorità Sanitaria, su parere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, potrà autorizzare l'approvvigionamento mediante fonte autonoma, sempre che risultino ottemperate tutte le misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico-sanitari legati alla distribuzione di acqua non potabile e ad evitare che le stesse costituiscano fonti di inquinamento più diffuso delle risorse idriche e sempre che le acque siano state dichiarate idonee al consumo umano, ai sensi del D.L.vo 31/2001.

A tale scopo, nella domanda di concessione edilizia dovranno essere indicate le modalità di approvvigionamento idrico del fabbricato ed inoltre, in caso di approvvigionamento mediante fonte autonoma, si dovrà preventivamente procedere alla dichiarazione di idoneità al consumo umano dell'acqua della stessa fonte.

Per le fonti di approvvigionamento si dovranno rispettare le aree di salvaguardia, così come previsto dal D.L.vo 152/2006, art. 94.

E' vietato l'approvvigionamento idrico mediante pozzi del tipo a scavo. Nel caso che in insediamenti preesistenti all'entrata in vigore del presente Regolamento vengano impiegati pozzi di tale tipo dovrà essere prevista la loro soppressione o trasformazione in pozzi di tipo tubolare.

4.5.5 Caratteristiche degli impianti autonomi di approvvigionamento a scopo potabile

Ferme restando le prescrizioni di competenza del Servizio Provinciale specifico per le opere soggette a concessione e/o ad autorizzazione ex R.D. 1755/33, l'autorizzazione all'approvvigionamento a scopo potabile di un edificio mediante fonte autonoma verrà concessa dal Sindaco, previa acquisizione del certificato di potabilità rilasciato dal Servizio Igiene degli Alimenti dell'ASP, dopo aver realizzato gli impianti di attingimento nel rispetto delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa (D.L.vo 31/2001, D.L.vo 152/2006), dalle norme tecniche di settore, nonché da quanto disposto dal presente Regolamento.

L'escavazione di pozzi a scopo potabile dovranno:

- essere del tipo tubolare;
- attingere ad un'unica falda sufficientemente profonda;

- le tubazioni dovranno essere di materiale idoneo ad evitare corrosioni e conseguente rischio di forature, dalle quali possano penetrare fluidi inquinanti;
 - la perforazione e le operazioni successive dovranno essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale tra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse, in particolare dalla falda freatica a quelle più profonde. A tale scopo, l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo dovrà essere riempita con ghiaietta fino alla prima falda e da qui alla superficie dovrà essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
 - essere provvisti di avanpozzo tale da non consentire infiltrazioni, protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m. 1,00 di diametro, di pareti laterali sporgenti dal piano di campagna per circa cm. 50 e protetto con copertura rimovibile che impedisca l'ingresso dell'acqua piovana;
 - la testata dovrà essere adeguatamente sigillata con regolari frangiature, onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante;
 - essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
 - essere muniti di sistemi di misurazione dell' acqua prelevata tipo woltmann, installati sulla tubazione in uscita dalla fonte prima di ogni derivazione, regolarmente sigillato e controllato.
- Dell'avvenuta escavazione dovrà essere data comunicazione ai competenti Uffici Comunali.

4.5.6 Captazione di sorgenti

Le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una area di salvaguardia, così come stabilito dal D.L.vo 152/2006, art. 94.

Entro la zona di rispetto sono proibiti il pascolo di animali, la coltivazione del terreno, qualunque opera di escavazione e fabbricazione, nonché lo scolo di acque reflue e la formazione di depositi di rifiuti di qualunque materiale od altre situazioni varie che possano rappresentare rischi di contaminazione.

L'opera di captazione deve raggiungere l'acquifero in profondità, onde prevenire possibili inquinamenti.

Nel caso la captazione serva alla distribuzione in rete di acqua ad uso potabile, l'apparecchiatura di presa, in calcestruzzo ben lavorato, deve consistere in una camera di captazione e in una camera di sedimentazione; da essa o da una successiva camera parte la conduttura per la distribuzione.

L'opera di presa deve inoltre comprendere locali accessori di manovra e per le eventuali apparecchiature di disinfezione. Tutte le strutture devono essere interrato e provviste di aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto. Il manufatto deve essere contornato da una platea impermeabile costruita in buona muratura e con possibilità di ingresso per facilitare la pulizia e la disinfezione.

La disinfezione può essere prevista in altre strutture lungo il sistema di adduzione (serbatoi, etc.).

4.5.7 Captazione di acque superficiali

Le acque superficiali possono essere rappresentate da laghi e corsi di acqua:

- nel caso di approvvigionamento da laghi, l'opera di presa deve essere disposta ad una distanza dal fondo e dalla superficie tale che si abbiano limitate escursioni delle caratteristiche termiche e biologiche. Essa deve inoltre essere ubicata in modo da risentire il meno possibile dell'influenza di eventuali scarichi, tenuto conto del gioco delle correnti. Di norma deve essere provvista di luci regolabili a quota diversa;
- nel caso di approvvigionamento da corsi d'acqua, l'ubicazione dell'opera di presa deve tenere conto del regime idrologico dell'acqua nei vari periodi dell'anno, della presenza di insediamenti e relativi scarichi, deve essere situata a monte di insediamenti e scarichi.

Il Sindaco o le altre autorità competenti adotteranno i provvedimenti amministrativi necessari per quanto riguarda la limitazione dell'esercizio della balneazione, della pesca, dell'uso di fertilizzanti e pesticidi nelle zone adiacenti le sponde, nonché limitazioni e controlli sugli scarichi.

L'utilizzo delle acque superficiali a scopi potabili è subordinato al rispetto delle disposizioni stabilite dal D.L.vo 152/2006, relativamente alla classificazione e trattamento, e dal D.L.vo 31/01 per i requisiti di potabilità.

4.5.8 Utilizzo delle fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile

E' vietato l'uso in modo corrente di cisterne per l'approvvigionamento a scopo potabile; tuttavia il Sindaco, in condizioni particolari in cui non sia possibile un approvvigionamento più idoneo, può derogare a quanto sopra onde garantirne la dotazione per i bisogni prioritari, sentito il parere del Servizio competente dell'Azienda Sanitaria.

L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto al rilascio dell'attestato di idoneità da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, in base alle risultanze dell'esame ispettivo, dei dati forniti dalla relazione idrogeologica, nonché al risultato favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche su prelievi effettuati in condizioni metereologiche diverse.

Il giudizio favorevole all'utilizzo è condizione essenziale per il rilascio del certificato di agibilità. Successivamente è fatto obbligo al proprietario dell'impianto o al responsabile dell'approvvigionamento idrico di sottoporre l'acqua, almeno una volta ogni 12 mesi, a prelievo ed esame chimico e batteriologico da parte di un laboratorio accreditato a livello Regionale.

All'Azienda Sanitaria sono demandati i controlli esterni all'acqua della fonte autonoma, così come previsto dal D.L.vo 31/2001.

Per quanto non previsto, valgono le disposizioni di legge in materia (D.L.vo 31/2001, D.L.vo 152/2006).

4.5.9 Utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento in insediamenti al servizio di collettività

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di edifici ospitanti collettività (scuole e asili nido, ospedali, case di riposo per anziani, residenze protette, impianti sportivi, ecc.), sia pubblici che privati, l'attestato di idoneità all'uso di cui all'articolo precedente verrà rilasciato, da parte del Servizio competente dell'Azienda Sanitaria, dopo aver adempiuto alle indagini già viste al punto precedente.

Il numero e la qualità delle stesse indagini devono essere stabiliti dal Servizio ASP, in base al tipo di impianto e alla sua localizzazione rispetto ad eventuali fonti di possibile contaminazione, nonché in base alle caratteristiche idrogeologiche dell'area. Le analisi finalizzate al rilascio del certificato di potabilità devono essere effettuate presso i laboratori ARPACAL.

I titolari delle strutture hanno l'obbligo, dopo la dichiarazione di potabilità, a sottoporre a controlli analitici l'acqua da personale afferente a laboratori accreditati a livello Regionale, con una frequenza variabile in funzione di vari parametri collegati al rischio di contaminazione e, comunque, fissata dal Servizio ASP competente.

4.5.10 Pozzi domestici di uso non potabile

Qualora in un insediamento approvvigionato da acquedotto si intenda procedere all'escavazione di un pozzo per usi domestici (innaffiamento orti e giardini inservienti direttamente al proprietario), l'Autorità Sanitaria, su parere del Servizio ASP, prescriverà le cautele da adottarsi per evitare che tali opere costituiscano fonte di contaminazione delle risorse idriche profonde.

A tale scopo, prima della perforazione, dovrà essere data comunicazione scritta al Sindaco, allegando una planimetria che evidenzii l'esatta ubicazione della fonte e ne indichi il posizionamento rispetto ai sistemi di raccolta, trasporto e smaltimento delle acque reflue e una relazione tecnica nella quale siano indicati:

- caratteristiche tecnico-costruttive di massima dell'impianto;
- tipologia impiantistica delle opere elettromeccaniche;
- dati relativi alla portata che si intende utilizzare.

Dell'avvenuta escavazione dovrà essere data comunicazione ai competenti Uffici Comunali.

E' comunque vietata l'apertura di pozzi nella zona di rispetto delle fonti di approvvigionamento al servizio di acquedotti pubblici o privati di cui all'art. 94 del D.L.vo 152/2006.

4.5.11 Adeguamento di pozzi preesistenti

I pozzi preesistenti all'entrata in vigore del presente Regolamento, non corrispondenti alle caratteristiche indicate prima, ed in particolare quelli nei quali gli accertamenti analitici effettuati abbiano ripetutamente evidenziato alterazioni delle caratteristiche qualitative dell'acqua, riconducibili a carenze strutturali, non possono essere impiegati per uso potabile.

Qualora non sia possibile il loro adeguamento a quanto prescritto, possono essere tenuti in funzione esclusivamente per irrigazione o altri usi agricoli, sempre che non costituiscano possibile fonte di contaminazione delle risorse idriche sotterranee.

Eventuali deroghe potranno essere concesse dal Sindaco su richiesta documentata del titolare, previo parere del Servizio competente dell'Azienda Sanitaria.

4.5.12 Disattivazione e chiusura di pozzi

Salvo quanto di competenza del Servizio Provinciale specifico, il Sindaco, su proposta del Servizio competente dell'Azienda Sanitaria, dispone la disattivazione e la chiusura dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico.

La chiusura avverrà a cura e spese del proprietario e dovrà per quanto possibile essere attuata secondo le seguenti norme:

- estrazione dei manufatti di approvvigionamento, ove possibile;
- riempimento con materiale inerte nella zona satura;
- apposizione in superficie di uno strato d'argilla, con sigillo di chiusura in cemento;
- riempimento nella zona non satura mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione adeguata.

In caso di inadempienza, il Sindaco provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

Per i pozzi a "scavo" si deve provvedere all'abbattimento della camicia, per quanto possibile, con un limite minimo di m.1 ,00 dal p.d.c.; il riempimento deve avvenire con limo sabbioso fino a m.2,00 dal p.d.c. La copertura deve avvenire con terreno di riporto inerte naturale.

4.5.13 Deroghe ai requisiti di qualità

Per le deroghe dei requisiti di qualità, ci si deve attenere alle disposizioni specifiche previste dal D.L.vo 31/01 e successive modifiche e/o integrazioni.

4.5.14 Distribuzione idrica interna agli edifici

a) Serbatoi

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno.

I serbatoi devono essere progettati e costruiti in modo da permettere una agevole, periodica manutenzione e pulizia.

Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua, quando la stessa proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi. Detti strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente. Di norma i serbatoi privati non possono essere interrati. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile, dette cisterne potranno essere consentite su parere del Servizio competente dell'Azienda Sanitaria.

b) Rete idrica interna

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere dotate di valvole di non ritorno sicuramente efficienti nel punto di allacciamento alla rete pubblica.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Qualora l'abitazione sia servita sia dall'acquedotto che da altra fonte autonoma di approvvigionamento, devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

c) Apparecchiature per il trattamento domestico delle acque potabili

Le apparecchiature per il trattamento domestico di acque potabili devono essere sotto ogni aspetto conformi a quanto disposto dal D.M. 443/90 e s.m. i., nonché dal D.M. 37/08 e successivo Regolamento di attuazione. Il proprietario dell'impianto o l'amministratore che ne è responsabile deve notificare la richiesta di installazione al Servizio competente dell'Azienda Sanitaria ed ottenerne preventivo parere favorevole.

Alla richiesta si deve allegare la seguente documentazione:

- copia della documentazione tecnica;
- copia del manuale di manutenzione;
- certificazione di corretto montaggio e di collaudo redatte dall'installatore.

Nella richiesta si dovrà garantire la corretta manutenzione e gestione dell'impianto, nonché un controllo analitico chimico e batteriologico a cadenza annuale.

La conformità delle apparecchiature a quanto disposto e la rispondenza dell'acqua trattata ai requisiti previsti dalla normativa vigente, può essere controllata dal Servizio competente dell'Azienda Sanitaria, che proporrà al Sindaco eventuali provvedimenti.

Nel caso in cui le apparecchiature non risultino conformi e non ne sia possibile l'adeguamento, il proprietario provvederà a rimuoverle, dandone comunicazione al Servizio competente dell'Azienda Sanitaria. In caso di inosservanza, il Sindaco, previa diffida, provvederà a danno.

4.5.15 Rete idrica e fognature

I tubi della rete idrica interna devono essere opportunamente isolati dalle condotte fognarie. Essi devono essere posti di norma a non meno di m. 1,50 da fognoli e pozzetti di fognature.

Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di almeno 50 cm. dalle tubazioni dell'acqua potabile.

Qualora non sia possibile rispettare le condizioni di cui ai commi precedenti, le tubature fognarie devono essere costruite in modo da evitare qualunque perdita e i tubi della rete idrica devono essere sicuramente impermeabili.

La costruzione di fognature deve essere autorizzata dall'Autorità Comunale, previa presentazione da parte dell'interessato di disegni illustrativi e di una relazione tecnica.

Le operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

4.5.16 Regolamentazione del consumo di acqua potabile

Il Sindaco, nei casi in cui ciò sia necessario, sentito il parere del Servizio competente dell'Azienda Sanitaria, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile, onde garantirne la dotazione per i bisogni prioritario.

4.5.17 Tutela della risorsa idrica

Al fine di garantire la tutela della risorsa idrica potabile, distribuita dal pubblico acquedotto, si dovranno rispettare le seguenti disposizioni:

- 1) è vietato utilizzare acque di qualunque provenienza per estrarre calore (pompe di calore);
- 2) negli impianti di refrigerazione e condizionamento dovrà essere realizzato il riciclo totale delle acque utilizzate (massimo reintegro ammesso: 20%);
- 3) ove siano disponibili o messe a disposizione acque superficiali o distribuite da acquedotti specifici per acque non potabili, è vietato l'uso di acque potabili o sotterranee per l'alimentazione di cicli produttivi e/o circuiti tecnologici e per irrigazione;
- 4) dovrà essere prescritto che il prelievo idrico da parte di insediamenti produttivi idroesigenti, allacciati al pubblico acquedotto, al fine di assicurare un'adeguata dotazione idrica alle utenze civili, avvenga in fasce orarie limitate, indicate dall'Amministrazione Comunale. E' severamente proibito l'uso di acqua potabile per usi diversi ove le stessa non sia necessaria (lavaggio pavimenti, strade, irrigazione ecc.);
- 5) negli edifici con scantinati o interrati, dotati di rete di drenaggio delle acque sotterranee, si dovranno utilizzare tali acque, in alternativa a quelle del pubblico acquedotto per l'innaffiamento di orti, giardini, lavaggio piazzali, ecc.- Le acque sotterranee in eccesso potranno essere convogliate in corpo idrico superficiale o, eccezionalmente, nella rete fognaria;
- 6) gli autolavaggi non possono utilizzare acqua potabile per le attività di lavaggio. Nel caso in cui non sia possibile reperire acque di altra provenienza, si dovranno utilizzare cisterne di acqua piovana, provvedendo poi al suo riciclo previa depurazione. E' consentito il reintegro con acqua potabile nella misura massima del 10%;
- 7) nelle nuove costruzioni e/o in caso di ristrutturazioni è necessario prevedere nei W.C. sciacquoni con doppio pulsante (5 e 15 litri) ed adottare ogni altro accorgimento previsto dalla normativa vigente in materia.

4.5.18

In caso di locali ubicati all'interno del centro storico o comunque in Z.T.O. "A" e comunque all'interno del perimetro urbano, tutti i parametri edilizi possono essere derogati previo parere preventivo rilasciato dalla competente A.S.P. – U.O.I.S.P.

ALLEGATO "A"

AGRITURISMO

- 1. Requisiti minimi di altezza e aeroilluminazione**
- 2. Requisiti strutturali per i locali destinati alla Ristorazione**
- 3. Locali destinati alla macellazione e lavorazione di alimenti di origine animale**
- 4. Caratteristiche del locale di macellazione**
- 5. Quantitativi di animali ammessi alla macellazione e loro bollatura**
- 6. Produzione di salumi**
- 7. Campeggi annessi ad agriturismo**

1. Requisiti minimi di altezza e aero-illuminazione

Fermo restando quanto disposto dalla vigente Legge Regionale, viene stabilito che, nel caso di restauro e risanamento conservativo degli edifici rurali, l'utilizzo di tutti i locali ai fini agrituristici sia ammesso anche in deroga ai limiti di altezza ed ai rapporti di illuminazione e di aerazione, previsti dalle norme vigenti.

I requisiti minimi da rispettare e da applicare a tutte le nuove autorizzazioni sono quelli di seguito riportati:

- a) altezza media = m 2,70, riducibile a m. 2,55 su deroga dell'Azienda Sanitaria, quando comunque siano assicurati tutti gli altri parametri;
- b) rapporto di aero – illuminazione = 1/ 12.

Nei casi di deroga, si provvederà con sistemi alternativi a supplire alle carenze dei parametri, previo parere favorevole dell'ASP.

Le deroghe valgono per quanto già esistente, mentre per le nuove costruzioni devono essere rispettati i parametri riportati per le abitazioni rurali.

2. Requisiti strutturali per i locali destinati alla Ristorazione

I locali di ristorazione devono possedere i seguenti requisiti dimensionali minimi:

a) Cucina:

superficie di circa mq. 14,00, nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno; superficie pari almeno mq. 20,00, più un locale o area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/ anno;

b) Dispensa:

superficie almeno di mq. 8,00, per le autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno; superficie di almeno mq. 10,00, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

c) Sala da pranzo:

occorre considerare almeno mq. 1,25 per ogni posto a sedere e, in ogni caso, la sua superficie complessiva non deve essere inferiore a 25 mq.

d) Servizi igienici:

almeno due WC, di cui uno per il pubblico e uno per il personale di servizio, nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno; almeno tre WC, di cui due per il pubblico e uno per personale di servizio, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/ anno.

Almeno uno dei WC presenti deve essere fruibile da parte di soggetti portatori di handicaps. I WC devono essere disimpegnati con anti WC, con pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili.

Gli esercizi di ristorazione con autorizzazioni superiori a 10.000 pasti/anno, dovranno rispettare i requisiti previsti per le strutture di ristorazione pubblica del presente Regolamento.

3. Locali destinati alla macellazione e lavorazione di alimenti di origine animale

Sulla base della normativa sanitaria in vigore può essere consentita la macellazione in azienda agrituristica solamente di volatili da cortile, (polli, tacchini, faraone, anitre, oche), selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, ecc...) e conigli.

Deroghe per altre specie domestiche non possono essere previste, neppure per i suini macellati con la speciale autorizzazione prevista all'art. 13 del R.D. 20.12.1928, n. 3298 (c.d. macellazione per uso familiare).

4. Caratteristiche del locale di macellazione

La macellazione delle specie animali sopra elencate può avvenire unicamente in un locale non interrato, provvisto delle seguenti caratteristiche ed attrezzature:

- 1) sufficiente grado di illuminazione (1/10);
- 2) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto per la raccolta dei reflui;
- 3) pareti rivestite con materiale lavabile e sanificabili per un'altezza di almeno m.2,00;
- 4) attrezzature per lo stordimento premacellazione idonee secondo la normativa vigente;
- 5) contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate In frigoriferi ad armadio o a pozzetto, destinati esclusivamente a tale uso;
- 6) contenitori per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne;
- 7) lavello con acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere;
- 8) WC con anti WC.

Il locale deve avere una superficie di circa mq. 12,00.

Resta inteso che durante le operazioni di macellazione devono essere messi in atto tutti gli accorgimenti atti a prevenire le contaminazioni primarie e secondarie delle carcasse.

5. Quantitativi di animali ammessi alla macellazione e loro bollatura

Nel locale di macellazione innanzi descritto possono essere macellati per tutto l'arco dell'anno sino a 500 conigli e sino ad un numero di 3500, tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata. Il numero massimo di animali macellabili in un anno viene stabilito dal Sindaco, su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria competente per territorio, che esprime il proprio giudizio sulla base delle condizioni strutturali del locale di macellazione e della sua dotazione delle varie attrezzature necessarie.

Le carni ottenute devono recare un bollo a placca, con l'indicazione della ragione sociale e della sede dell'azienda.

6. Produzione di salumi

Può essere consentita la preparazione di salumi in azienda utilizzando il locale di macellazione, naturalmente in tempi diversi rispetto alla macellazione e dopo le opportune pulizie e disinfezioni.

La conservazione e la stagionatura degli stessi devono avvenire in locali differenti e i prodotti ottenuti devono essere bollati con piombi o placche, riportanti la sede dell'azienda e gli ingredienti utilizzati.

Le carni utilizzate per queste produzioni devono provenire da macelli autorizzati oppure da carni di coniglio e pollame macellati in azienda.

Le strutture già autorizzate dovranno provvedere, entro dodici mesi, all'adeguamento ai requisiti sopra indicati.

Le attività di produzione, preparazione, trasformazione e somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande sono soggette alle disposizioni di cui alla legge n. 283 del 30.4.62 e successive modificazioni ed integrazioni.

135

Una struttura agrituristica, che somministra alimenti e bevande, è formalmente autorizzata anche ai sensi dell'art. 2 della legge n. 283/62, qualora il previsto atto di autorizzazione comunale riporti gli estremi di tale provvedimento

7. Campeggi annessi ad agriturismo

Le piazzole dovranno avere una superficie a prato o pavimento di almeno mq. 60,00 e dovranno essere provviste di impianti di prevenzione incendi e illuminazione realizzate nel rispetto delle norme vigenti.

Dovrà essere garantita, con idonei recipienti, la raccolta quotidiana dei rifiuti solidi.

I servizi igienici per i campeggiatori dovranno essere distinti da quelli già esistenti o essere realizzati esclusivamente all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola, in aggiunta a quelli di servizio delle altre attività agrituristiche.

Deve essere prevista una dotazione minima di 3 servizi igienici, 2 docce e 3 lavabi ogni 5 piazzole o frazione di cinque. Oltre le cinque piazzole è possibile riferirsi a tali indici in modo proporzionale, arrotondando all'unità superiore. Sono da prevedersi, inoltre, idonei lavabi distinti per il lavaggio della biancheria e delle stoviglie.

ALLEGATO "B"

SCUOLE E STRUTTURE RICETTIVE PER L'INFANZIA

1. Premessa
2. Collocazione degli edifici scolastici
3. Caratteristiche strutturali
4. Spazi e superficie
5. Palestre scolastiche
6. Mensa
7. Servizi igienici
8. Norme igieniche di ordine generale per scuole e locali adibiti ad Insegnamento
9. Sicurezza dei locali ad uso scolastico
10. Servizi educativi per la prima infanzia

1. Premessa

La scelta del sito, le caratteristiche e l'ampiezza dell'area, i requisiti costruttivi e d'igiene ambientale delle scuole materne, elementari, secondarie di primo e secondo grado, sono fissate dal D.M. 18/12/75 (Norme tecniche aggiornate e relative all'edilizia scolastica, ivi compresi gli indici minimi di funzionalità didattica, edilizia ed urbanistica, da osservarsi nella esecuzione di opere di edilizia scolastica), confermato dalla Legge n. 23 dell'11/1/96.

In base alla normativa esistente in materia gli edifici scolastici devono essere previsti in stretta relazione tra loro e con altri centri di servizio, con essi integrabili, sia spazialmente che nell'uso.

2. Collocazione degli edifici scolastici

Il percorso casa-scuola deve essere agevole ed effettuabile nelle condizioni di massima sicurezza. L'ubicazione deve essere tale da garantire, nelle condizioni di massima sicurezza, un rapido collegamento tra la scuola e il territorio servito.

Per quanto riguarda le condizioni ambientali, la scuola dovrà essere ubicata:

- in località aperta, in maniera tale da consentire il massimo soleggiamento;
- lontana da depositi e da scarichi di materiali di rifiuto, da acque stagnanti, da strade di grande traffico, da industrie rumorose, dalle quali provengono esalazioni moleste e nocive, e da fonti di onde elettromagnetiche.

La scuola non deve insistere su terreni umidi o soggetti ad infiltrazioni o ristagni, deve avere accessi sufficientemente comodi ed ampi, muniti di tutte le opere stradali che assicurino una perfetta viabilità.

3. Caratteristiche strutturali

Devono essere presenti tutti i locali e spazi necessari per lo svolgimento dei programmi didattici e delle attività parascolastiche e per lo svolgimento dei programmi di insegnamento dell'educazione fisica e sportiva.

Gli allievi devono poter agevolmente usufruire, attraverso gli spazi per la distribuzione orizzontale e verticale, di tutti gli ambienti della scuola, nelle loro interazioni e articolazioni e inoltre raggiungere le zone all'aperto.

E' consentito ubicare in piani seminterrati solamente locali di deposito e locali per la centrale termica o elettrica.

Gli indici standard di superficie minima degli spazi per le attività scolastiche sono quelli indicati dal D.M. 18.12.1975 e s.m.i. per le scuole materne elementari, medie e superiori.

4. Spazi e superficie

Le aule a piano terreno devono essere cantinate o provviste di vespaio ed avere il pavimento sopraelevato rispetto al terreno circostante di almeno 50 cm.

Nella scuola materna gli spazi principali destinati all'unità pedagogica devono essere raggruppati in modo che non più di tre sezioni usufruiscano degli stessi spazi comuni; devono consentire lo svolgimento separato delle attività ordinate, libere, pratiche.

Lo spazio per le attività libere può servire fino a tre sezioni; nel caso in cui è attiguo allo spazio per le attività ordinate, la divisione può essere mobile, tale da consentire un indifferenziato uso degli ambienti.

Nella scuola secondaria di primo e secondo grado, gli spazi riservati devono conseguire una flessibilità tale, nel loro interno e fra essi, da permettere lo svolgersi sia di attività individuali che di gruppo e rispettare i parametri previsti per le attività specifiche che richiedano gli standard più elevati.

Le porte degli spazi per le attività didattiche dovranno avere dimensione di almeno m. 1,20 ed essere L'altezza minima richiesta per le aule con soffitto piano è di m. 3,00, nel caso di soffitto inclinato l'altezza media deve essere di m. 2,70 (con un minimo di m. 2,55), l'altezza delle aule, previo parere della Azienda Sanitaria competente per territorio, può essere ridotta a metri 2,70 anche per i solai piani.

La distanza tra pareti contrapposte non deve essere superiore a m. 6,00.

La pavimentazione deve essere realizzata in materiale antisdrucchiolo.

Eventuali controsoffittature devono essere prive di fibre minerali ed essere realizzate con materiale non infiammabile.

L'aerazione ed illuminazione devono essere garantite secondo le modalità indicate dal D.M. 18.12.1975 e s.m.i. ed inoltre la distribuzione delle finestrate deve essere tale da garantire una uniforme diffusione della luce naturale: particolare cura dovrà essere posta nell'evitare fenomeni di abbagliamento diretto ed indiretto, la parte superiore delle finestre deve essere apribile a vasistas.

Le porte degli spazi per le attività didattiche dovranno avere dimensione di almeno m. 1,20 ed essere apribili nel senso dell'esodo.

I serramenti dovranno avere apertura a scorrimento o a vasistas.

Tutte le vetrate, sia delle finestre che interne all'edificio, devono essere realizzate con materiale di sicurezza.

5. Palestre scolastiche

Le palestre per i vari tipi di scuole devono essere dotate di:

- una zona destinata agli insegnanti, corredata dai servizi igienico-sanitari, spogliatoio e doccia;
- una zona di servizi per gli allievi costituita da spogliatoi, locali per servizi igienici e per le docce;
- una zona per il servizio sanitario e per la visita medica;
- una zona destinata a deposito attrezzi e materiali vari.

Le palestre scolastiche devono corrispondere alle prescrizioni del D.M. 18/12/75 e della Legge 11/1/96, n. 23.

Le palestre devono avere altezza di m. 5,00, i locali per attività ginniche possono avere altezza di m. 2,70.

Le palestre rese disponibili all'uso della comunità extrascolastica devono rispettare le norme previste dal Decreto Ministeriale 18/3/96.

6. Mensa

La mensa dovrà essere ricavata in uno spazio dimensionato in funzione del numero dei commensali.

Nelle mense scolastiche, oltre la somministrazione del pasto, può essere effettuata in loco la produzione, purché siano disponibili i seguenti locali opportunamente attrezzati:

- un locale cucina (ove necessario) di dimensioni e forma tale da permettere lo svolgimento in modo razionale delle funzioni cui è destinata (preparazione, cottura, ecc.) e il posizionamento delle attrezzature necessarie nel rispetto di quanto definito al titolo 4 del presente Regolamento;
- una dispensa per la conservazione delle derrate, ove necessario;
- un locale per lavaggio delle stoviglie qualora non si utilizzino materiali usa e getta;
- servizi igienici per il personale addetto.

I locali sopraddetti non dovranno essere previsti qualora per la preparazione del cibo si ricorra ad un servizio centralizzato.

La sala di somministrazione non può essere ricavata in locali interrati e deve possedere R.I. ed R.A. di 1/ 10; dovranno, inoltre, essere disponibili in prossimità i servizi igienici per gli alunni, dotati di antibagno, con lavandini per il lavaggio delle mani.

7. Servizi igienici

I servizi igienici devono:

- essere dotati di antibagno con lavandini;
- essere separati per sesso, salvo che per la scuola materna;
- essere tre per ogni sezione per le scuole materne e uno per classe per gli altri tipi di scuole;
- avere le porte apribili verso l'esterno, sollevate da terra, munite di chiusura dall'interno, salvo che per la scuola materna, tali che si possano aprire dall'esterno in caso di emergenza.

Ogni scuola deve essere dotata di un servizio igienico per piano avente le dimensioni minime previste dal D.M. n. 236/89 e D.P.R. n. 503/96 e s.m.i., attrezzato in modo idoneo per l'handicap.

Per l'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata ai sensi della legge 5/8/75 n. 412, restano in vigore le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.

In particolare nelle scuole materne ed elementari devono essere previsti bagni per portatori di handicap fisici, arredati con fasciatoi ed attrezzature idonee al cambio di bambini non auto sufficienti.

I bagni dovranno essere dotati di asciugamani a perdere (o strettamente personalizzati) e di dispensatori di sapone liquido.

8. Norme igieniche di ordine generale per scuole e locali adibiti ad insegnamento.

L'apertura di scuole private di ogni ordine e grado, a qualsiasi corso di insegnamento siano destinate, come autoscuole, doposcuola e simili, è assoggettata al parere rilasciato dall'Autorità Sanitaria Locale, previo parere della Autorità Sanitaria competente per territorio. Le scuole o istituzioni simili devono essere alimentate da acqua potabile e dotate di idonei sistemi di fognatura e di raccolta di rifiuti solidi.

La pulizia dei locali scolastici (manutenzione continuata), deve essere fatta ogni giorno fuori dagli orari di lezione e di ricreazione, rimuovendo le attrezzature mobili con il supporto di apparecchi di aspirazione e/o a umido.

L'eventuale biancheria per il riposo dei bambini deve essere personale.

Tutte le scuole pubbliche e private, i convitti, gli asili nido e gli istituti di istruzione in genere devono essere disinfettati e puliti approfonditamente almeno una volta l'anno prima dell'apertura dei corsi.

E' vietato fumare nei locali delle scuole di ogni ordine e grado.

Nella scuola non dovranno essere presenti materiali e attrezzature che possono creare situazioni di pericolo.

Gli arredi e i vari materiali dovranno, inoltre, essere sistemati in modo da non impedire la fruizione completa degli spazi.

Le caratteristiche e le dimensioni dei banchi e delle sedie degli alunni dovranno corrispondere alle indicazioni fornite dalle norme UNI.

L'area cortiliva deve essere sottoposta a regolare manutenzione e pulizia e non deve presentare asperità o dislivelli del terreno, tali da costituire un rischio di caduta per gli alunni.

L'area verde deve essere completamente recintata.

Tutti i giochi e le attrezzature devono rispettare le norme di sicurezza, e rispondere ai requisiti previsti dalla Direttiva Europea UNI EN 1176 1177 "Attrezzature per aree gioco. Requisiti generali di sicurezza e metodi di prova".

9. Sicurezza dei locali ad uso scolastico

I locali ad uso scolastico possono essere ubicati:

- in edifici indipendenti, costruiti per tale specifica destinazione ed isolati da altri;
- in edifici o locali esistenti, anche adiacenti, sotto stanti o sovrastanti ad altri aventi destinazione diversa, purché le norme di sicurezza relative alle specifiche attività non escludano la vicinanza e/o la contiguità di scuole.

Il massimo affollamento ipotizzabile è fissato per le scuole di nuova realizzazione o sottoposte a ristrutturazione:

- aule: 26 persone per attività didattiche normali per aula;
- refettori e palestre: densità di affollamento pari a 0,4 persone/mq.

Ogni scuola deve essere provvista di un sistema organizzato di uscita, dimensionato in base al massimo affollamento ipotizzabile in funzione della capacità di deflusso ed essere dotata di almeno 2 uscite di sicurezza verso luogo sicuro.

Gli spazi frequentati dagli alunni o dal personale docente e non docente, qualora distribuiti su più piani, devono essere dotati, almeno di una scala di sicurezza esterna o di una scala interna a prova di fumo.

Per ogni tipo di scuola i locali destinati ad uso collettivo (spazi per esercitazioni, spazi per l'informazione ed attività parascolastiche, mense, dormitori) devono essere dotati, oltre che della normale porta d'accesso, anche di una uscita di larghezza idonea, apribile nel senso del deflusso, che adduca in luogo sicuro.

Per gli edifici scolastici di nuova costruzione occorre prevedere accessi separati tra aule scolastiche ed uffici amministrativi (segreteria, presidenza e altro).

Ogni tipo di scuola deve essere dotato di idonei mezzi ed impianti fissi di protezione ed estinzione degli incendi.

Devono essere installati estintori portatili di idonea capacità estinguente, in numero di due estintori per piano.

Presso ogni locale di deposito deve essere previsto almeno un estintore.

I depositi di materiali infiammabili, liquidi e gassosi, devono essere ubicati al di fuori del volume del fabbricato.

E' vietato detenere complessivamente, all'interno del volume dell'edificio scolastico più di 20 litri di liquidi infiammabili.

Gli impianti elettrici del complesso scolastico devono essere realizzati in conformità ai disposti di cui alla legge 1/3/68 n. 186 e s.m.i. e al D.M. 37/08.

Le scuole devono essere munite di un sistema d'allarme, in grado di avvertire gli alunni ed il personale presenti in caso di pericolo.

Deve essere rispettato quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e dal D.M.10/03/98 e s.m.i (criteri generali di sicurezza antincendio).

10. Servizi educativi per la prima infanzia

I servizi educativi per la prima infanzia, rivolti ai bambini da 3 mesi a 3 anni, sono distinti, per tipologia, in:

- Nido d'infanzia
- Servizi integrativi
- Spazi bambini
- Centri per bambini e genitori
- Educatrice familiare
- Servizi ricreativi.

Tali Servizi devono rispondere ai requisiti organizzativi e strutturali previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e funzionalità dell'ambiente, tutela del benessere.

Le strutture destinate a servizi educativi per la prima infanzia non possono essere collocate al piano seminterrato. Tutti gli spazi dei servizi educativi per la prima infanzia, interni ed esterni, devono rispettare la normativa statale e regionale in vigore, con riferimento sia alla struttura sia ai costituenti della struttura stessa.

Le strutture, gli impianti, gli arredi e i giochi devono possedere e mantenere nel tempo caratteristiche strutturali e impiantistiche, tali da tutelare e promuovere la sicurezza, la salute e il benessere dei bambini e degli operatori.

Devono pertanto essere garantiti i seguenti requisiti:

- resistenza meccanica e stabilità;
- sicurezza in caso di incendio;
- risparmio energetico e ritenzione del calore;
- corretto smaltimento dei rifiuti liquidi, solidi e aeriformi, favorendo la raccolta differenziata dei rifiuti;
- sicurezza nell'impiego: la struttura interna ed esterna del nido, l'arredo ed i giochi devono essere tali da limitare al massimo rischi di incidenti quali, ustioni, folgorazioni, intossicazioni, nonché traumi gravi, conseguenti a scivolamenti, cadute, schiacciamenti ecc.;
- salubrità e benessere ambientale: nel servizio devono essere garantiti, sia d'inverno che d'estate, il benessere respiratorio, olfattivo, acustico, visivo, microclimatico, il contenimento del rischio chimico, microbiologico, allergico, elettromagnetico e da radioattività ambientale; in particolare le attrezzature, gli arredi fissi e mobili e i materiali, devono essere adeguati alle diverse età ed attività dei bambini, nonché alle esigenze professionali degli operatori e alla partecipazione dei genitori e devono, inoltre, possedere requisiti di salubrità e atossicità certificata;
- fruibilità di spazi, impianti e arredi: spazi, impianti e arredi devono essere rispondenti per numero e caratteristiche all'età dei bambini, alle esigenze connesse con lo svolgimento delle specifiche attività previste e devono essere conformi alla normativa vigente in materia di abbattimento delle barriere architettoniche;
- sicurezza rispetto a intrusioni o furti sia negli spazi esterni che all'interno: devono essere previsti una idonea recinzione e infissi antisfondamento.

NIDI D'INFANZIA

Standard quantitativi dell'area:

La superficie minima complessiva (superficie fondiaria) dell'area da riservare alla costruzione del nido d'infanzia non può essere inferiore a mq. 1300.

La superficie dell'area deve garantire un minimo di mq. 50 per ogni posto bambino, per una capienza compresa tra i 16 e i 49 bambini, e di mq. 45 per ogni posto bambino, per una capienza compresa tra i 50 e i 60 bambini. Nei nidi che dispongono di più di 53 posti bambino, l'area non può essere comunque inferiore ai mq. 2400.

La superficie coperta dagli edifici non deve essere superiore alla terza parte dell'area totale riservata al nido d'infanzia.

Dall'area totale (superficie fondiaria) sono escluse le aree a disposizione per i parcheggi, che devono essere conformi agli standard per le urbanizzazioni secondarie e alla legislazione vigente in materia.

La struttura destinata a nido d'infanzia deve essere accessibile ai sensi della L.R. n.8/98 e, anche se aggregata ad altro servizio, deve avere un ingresso indipendente; di norma, inoltre, deve garantire il rapporto diretto con l'esterno, essere collocata a pianterreno ed essere articolata su un unico livello.

A livello seminterrato possono essere ubicati solo i locali adibiti a deposito o magazzino e comunque non fruiti dai bambini. Non sono considerati piani seminterrati quelli in cui almeno la metà del perimetro di base sia completamente fuori terra e, per la restante parte, il soffitto si trovi in ogni suo punto perimetrale ad una quota superiore a m.1,50 rispetto al terreno circostante, misurata sulla linea di stacco dell'edificio. In questo caso devono essere adottate le migliori tecnologie per la difesa dall'umidità. Le parti non completamente fuori terra non possono essere destinate al gioco o al pasto. Nel caso in cui non sia possibile realizzare una struttura su un unico livello si deve comunque garantire che ogni unità funzionale minima (sezione) sia collocata su un unico piano.

Spazi essenziali del nido:

Gli spazi destinati ai bambini e quelli a disposizione degli adulti devono avere caratteristiche che ne consentano un utilizzo flessibile in rapporto al progetto educativo.

Gli spazi essenziali sono i seguenti:

- a) un vano di ingresso dotato di ambiente filtro. Se l'accesso a ciascuna sezione avviene esclusivamente dall'esterno, occorre prevedere anche in questo caso un ambiente filtro per la tutela microclimatica degli spazi interni; in ogni caso si deve evitare il passaggio attraverso i locali di altre sezioni;
- b) unità funzionali minime (sezioni) per ciascun gruppo di bambini;
- c) spazi comuni a tutti i bambini;
- d) servizi generali, spazi per operatori e spazi a disposizione dei genitori;
- e) area esterna.

Rapporto tra superficie coperta e capienza:

La definizione della superficie utile netta per il nido d'infanzia, anche a tempo parziale, deve tenere conto di due indici distinti:

- mq.8,50 per posto bambino, relativamente agli spazi destinati specificamente alle attività dei bambini;
- mq.3,50 per posto bambino, per quanto riguarda i servizi generali, ivi compresi gli spazi destinati alle attività degli adulti.

Nel caso di un unico polo con più servizi per l'infanzia, i servizi generali con le stesse funzioni possono essere tra loro integrati, fermo restando che la progettazione e il dimensionamento degli stessi devono garantire la funzionalità dei diversi servizi.

Criteri per l'organizzazione degli spazi esterni:

Lo spazio esterno attrezzato deve essere recintato e d'uso esclusivo dei bambini, salvo il caso di utilizzo programmato, tramite specifico progetto pedagogico, da parte di famiglie con bambini.

Gli spazi esterni destinati ai bambini devono essere organizzati e attrezzati come ambiente educativo, che consenta l'esplorazione libera, il gioco strutturato, motorio e simbolico, in continuità con gli spazi interni, in modo da rispondere alle esigenze delle diverse età ed alle differenti dimensioni evolutive del bambino. Gli spazi esterni pertinenti alla struttura, non di uso dei bambini, devono essere dotati di idonea recinzione per garantire la sicurezza dei piccoli.

Deroga agli standard per gli spazi esterni:

Nei nidi d'infanzia collocati nei centri storici o in zone identificate nella pianificazione urbanistica come ambiti urbani consolidati, per la quantificazione degli spazi esterni, è richiesta una superficie

di almeno mq. 10,00 per posto bambino. Lo standard è da considerarsi in aggiunta all'area di sedime dei fabbricati.

I nidi esistenti si dovranno adeguare entro 8 anni dall'entrata in vigore del presente Regolamento.

La superficie minima dell'area da destinare ad un polo infantile, comprendente il nido e la scuola dell'infanzia, è data dalla somma delle superfici richieste dalle leggi e dalle norme tecniche vigenti per il nido e per l'edilizia scolastica.

Se il polo per l'infanzia è destinato ad accogliere anche altri servizi educativi, il complessivo dimensionamento dell'area è determinato dalla somma di tutti gli indici parziali di riferimento, escluso il caso in cui non sia prevista sovrapposizione degli orari.

L'apertura e la gestione dei servizi educativi per la prima infanzia privati, che prevedano l'affidamento di bambini di età inferiore ai 3 anni, in un contesto diverso da quello familiare, sono soggetti all'autorizzazione al funzionamento rilasciata dal Comune, previo parere della competente Autorità Sanitaria.

Nel caso in cui all'interno dell'asilo sono organizzate riunioni, l'uso della zona dei lattanti sarà tassativamente escluso.

I locali, nei quali si è tenuta una riunione, devono essere subito abbondantemente aerati e accuratamente puliti prima dell'ingresso dei bambini.

Ciascuna sezione comprende spazi idonei a svolgere le seguenti funzioni:

- a) il gioco e le attività individuali e di gruppo;
- b) il riposo;
- c) il pasto;
- d) l'igiene personale; i locali per l'igiene destinati ai bambini devono essere attrezzati con una dotazione media di sanitari non inferiore ad 1 vaso ogni 6 bambini ed 1 posto lavabo ogni 4 bambini avendo come riferimento anche le diverse età, oltre ai servizi per il personale.

ALLEGATO "C"

PISCINE E IMPIANTI NATATORI

INDICE

1. Definizioni
2. Classificazione
3. Ambito di applicazione
4. Dotazione di personale
5. Regolamento interno
6. Caratteristiche acqua
7. Piano di autocontrollo e controlli interni
8. Controlli esterni
9. Prelievo ed analisi dei campioni
10. Requisiti termoisolativi e di ventilazione, illuminotecnici, acustici
11. Requisiti degli impianti di circolazione, trattamento e disinfezione 167
12. Utenti
13. Elementi funzionali del complesso natatorio
14. Procedimenti autorizzativi categoria A
15. Comunicazione categoria B
16. Requisiti strutturali ed impiantistici
17. Aspetti igienici di gestione
18. Disciplina degli scarichi
19. Requisiti tecnici e strutturali categoria A
20. Disposizioni finali

ALLEGATO "D"

DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' RUMOROSE

INDICE

1. DISPOSIZIONI GENERALI

1.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

2. DISCIPLINA DELLE ATTIVITA' RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO

2.1 DEFINIZIONI

2.2 CANTIERI EDILI, STRADALI ED ASSIMILABILI

2.2.1 IMPIANTI ED ATTREZZATURE 178

2.2.2 ORARI

2.2.3 LIMITI MASSIMI

2.2.4 EMERGENZE

2.2.5 MODALITA' PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI

2.3 MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO O APERTO AL PUBBLICO, FESTE POPOLARI ED ASSIMILABILI

2.3.1 DEFINIZIONI

2.3.2 LOCALIZZAZIONE

2.3.3 LIMITI ED ORARI

2.3.4 MODALITA' PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI

3. DISCOTEQUE, SALE DA BALLO E SIMILARI E TUTTE LE STRUTTURE DESTINATE ALLO SPETTACOLO

3.1 DISPOSIZIONI GENERALI

3.2 RICHIESTA DI CONCESSIONE / AUTORIZZAZIONE

4. ATTIVITA' RUMOROSE E INCOMODE

4.1 DEFINIZIONI

5. SISTEMA SANZIONATORIO E DISPOSIZIONI FINALI

5.1 SANZIONI

5.2 MISURAZIONI E CONTROLLI

6. DISCIPLINA DEI RUMORI DELLE PISTE MOTORISTICHE DI PROVA E PER ATTIVITA' SPORTIVE

6.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

6.2 DEFINIZIONI

6.3 LIMITI

6.4 METODOLOGIE DI MISURA E DI MONITORAGGIO

6.5 CONTROLLI E SANZIONI

7. ALLEGATI

ALLEGATO 1

ALLEGATO 2

ALLEGATO 3

ALLEGATO 4

ALLEGATO 5

ALLEGATO 6

APPENDICE 189

I. DISPOSIZIONI GENERALI

1.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente articolato disciplina le competenze comunali in materia di inquinamento acustico ai sensi del D.P.C.M. 1/3/91 e dell'art.6 della L.447/95 e sue successive modifiche ed integrazioni ed in osservanza del vigente Piano di Zonizzazione Acustica del Comune di Pentone, approvato con Delibera del Consiglio Comunale n. 39 del 29.11.2018.

Dal medesimo vengono escluse le fonti di rumore arrecanti disturbo alle occupazioni ed al riposo delle persone, quali schiamazzi e strepiti di animali, cui provvede il primo comma dell'art. 659 del C.P.

2. DISCIPLINA DELLE ATTIVITA RUMOROSE A CARATTERE TEMPORANEO

2.1 DEFINIZIONI

Si definisce attività temporanea qualsiasi attività legata ad ubicazioni variabili di tipo provvisorio e che si esaurisce in un periodo di tempo limitato. Sono da escludersi le attività a carattere stagionale.

2.2 CANTIERI EDILI, STRADALI ED ASSIMILABILI

2.2.1 IMPIANTI ED ATTREZZATURE

In caso di attivazione di cantieri, le macchine e gli impianti in uso dovranno essere conformi alle direttive CEE recepite dalla normativa nazionale; per tutte le attrezzature, comprese quelle non prese in considerazione dalla normativa nazionale vigente, dovranno essere utilizzati tutti gli accorgimenti tecnicamente disponibili per rendere meno rumoroso il loro uso (ad esempio:

caratteristiche, oculati posizionamenti nel cantiere, ecc.). In attesa dell'emanazione delle norme specifiche di cui all'art. 3, comma g, della legge n. 447/95, gli avvisatori acustici potranno essere utilizzati solo se non sostituibili con altri di tipo luminoso e nel rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

2.2.2 ORARI

L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi in cantieri edili od assimilabili, al di sopra dei livelli di zona, sono consentiti nei giorni feriali escluso il sabato pomeriggio, dalle ore 8.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 19.00.

L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi in cantieri stradali od assimilabili, al di sopra dei livelli di zona, è consentita nei giorni feriali dalle ore 7.00 alle ore 20.00.

2.2.3 LIMITI MASSIMI

Il limite assoluto da non superare (Leq) è 70 dBA. Non si considerano i limiti differenziali né altre restrizioni peculiari.

Tale limite si intende fissato in facciata delle abitazioni confinanti delle aree in cui vengono esercitate le attività. Nel caso di ricettori posti nello stesso fabbricato in cui si eseguono i lavori, si considera il limite di 65 dBA a finestre chiuse.

2.2.4 EMERGENZE

Ai cantieri edili o stradali, attivati per il ripristino urgente dell'erogazione dei servizi pubblici (linee telefoniche ed elettriche, condotte fognarie, acqua, gas) ovvero in situazioni di pericolo per l'incolumità della popolazione, è concessa deroga agli orari ed agli adempimenti amministrativi previsti dal presente Regolamento.

2.2.5 MODALITA' PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI

L'attivazione di cantieri, nel rispetto dei limiti indicati negli articoli precedenti, non necessita di specifica richiesta di autorizzazione. Tali limiti saranno riportati nelle relative concessioni, autorizzazioni o licenze (schemi allegati 1 e 2).

Qualora per eccezionali e contingenti motivi documentabili, il responsabile del cantiere ritenga necessario superare i limiti indicati nel Regolamento, dovrà indirizzare al Comune specifica domanda di autorizzazione in deroga, secondo lo schema allegato 3. Il Comune, valutate le motivazioni eccezionali e contingenti, sentito il parere dei servizi preposti al controllo, può autorizzare deroghe a quanto stabilito nel presente Regolamento.

2.3 MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO OD APERTO AL PUBBLICO, FESTE POPOLARI ED ASSIMILABILI

2.3.1 DEFINIZIONI

Sono da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo e come tali possono usufruire della deroga ai limiti di legge i concerti, gli spettacoli, le feste popolari, le sagre, le manifestazioni di partito, sindacali, di beneficenza, i luna park, le manifestazioni sportive (ad es. gare di cross, rally) e quant'altro necessiti, per la buona riuscita della manifestazione, dell'utilizzo di sorgenti sonore, che producono elevati livelli di rumore (amplificate e non), e di allestimenti temporanei.

Sono altresì da considerarsi attività rumorose a carattere temporaneo e come tali possono usufruire della deroga ai limiti di legge, le attività di pianobar, le serate di musica dal vivo, la diffusione musicale esercitate presso pubblici esercizi, solo se a supporto dell'attività principale di cui alla licenza commerciale e qualora le stesse non superino le 16 giornate nell'arco di un anno solare.

2.3.2 LOCALIZZAZIONE

Le attività di cui all'articolo precedente non si possono effettuare nelle aree ospedaliere o di assistenza e cura a malati e, se poste in quelle adiacenti ad esse, non dovranno influenzarne i livelli acustici.

2.3.3 LIMITI ED ORARI

Lo svolgimento nel territorio comunale delle manifestazioni temporanee a carattere rumoroso, di cui sopra, è consentito nei limiti ed orari indicati nell'allegata tabella I.

Le deroghe indicate in tabella sono basate su criteri correlati alla tipologia della manifestazione (i valori sociali, politici, storici e tradizionali che rappresentano ed il numero di persone che presumibilmente coinvolgono), agli orari di attività, alla durata in giorni, all'ubicazione ed alle altre deroghe concesse per il medesimo sito nell'arco di un anno.

Le categorie indicate nella suddetta tabella sono impostate sulla base di tipologie di manifestazioni che tradizionalmente si organizzano sul territorio comunale.

I limiti indicati sono da misurarsi in facciata degli edifici adibiti ad uso abitativo potenzialmente esposti ai livelli più elevati, applicando il criterio differenziale. Non sono da ritenersi applicabili in nessun caso altre penalizzazioni (toni puri o componenti impulsive).

Sono fatti salvi anche per le attività temporanee i limiti, posti a tutela della salute dei frequentatori, definiti nel titolo III, relativi ai livelli massimi, da non superarsi in centro pista per le sale da ballo ed in centro platea per i concerti e l'esecuzione di musica dal vivo (100 dBA SPL slow oppure 100 dBA Leq con t = 1 sec.).

2.3.4 MODALITA' PER IL RILASCIO DELLE AUTORIZZAZIONI

Lo svolgimento nel territorio comunale di attività comprese nell'articolo 2.3.1 deve essere esercitato nel rispetto dei limiti ed orari indicati in tabella 1 e necessita di comunicazione, come da modello allegato 4, da inviare al Sindaco 15 gg. prima dell'inizio della manifestazione.

Tale comunicazione verrà trasmessa, quindi, con tempestività, < alla Commissione Spettacolo Comunale e/ o Prefettura nonché agli organi di controllo. Per le attività non comprese in tabella 1 o non rientranti nei limiti in essa indicati, il responsabile dovrà indirizzare al Sindaco specifica domanda di deroga 15 gg. prima dell'inizio della manifestazione, come da allegato 5.

Il Sindaco, sentito il parere della competente Commissione Spettacolo Comunale e/o Prefettura, può autorizzare deroghe a quanto stabilito nel presente Regolamento.

3. DISCOTEQUE, SALE DA BALLO E SIMILARI E TUTTE LE STRUTTURE DESTINATE ALLO SPETTACOLO

3.1 DISPOSIZIONI GENERALI

In tutte le strutture fisse, aperte o chiuse, destinate al tempo libero e spettacolo, quali ad es. discoteche, sale da ballo, piano bar, circoli privati e similari, per la tutela della salute dei frequentatori, dovrà essere rispettato il limite di 100 dBA SPL slow o 100 dBA Leq con t = 1 sec., da misurarsi in centro pista per le sale da ballo e similari, o in centro platea per i locali adibiti a pubblico spettacolo (teatri, concerti, ecc.).

3.2 RICHIESTA DI CONCESSIONE / AUTORIZZAZIONE

La domanda di concessione/autorizzazione edilizia per i nuovi insediamenti, le ristrutturazioni, gli ampliamenti ed i cambi di destinazione d'uso, di cui al presente titolo, deve contenere un'idonea documentazione di impatto acustico (D.I.A.), predisposta secondo i criteri e gli elaborati illustrati nell'allegato 6 al presente Regolamento, nella quale vengono previste misurazioni almeno una volta all'anno.

La D.I.A. dovrà essere redatta da un tecnico competente, di cui all'art. 2, 6° comma della legge 447/95, iscritto al relativo Albo Regionale ed in possesso del Codice attribuito dal Settore Igiene Ambientale del Comune.

Nel caso in cui la richiesta di una nuova licenza d'esercizio o di una volturazione sia autonoma, in altre parole, senza richiesta di concessione/ autorizzazione edilizia, la D.I.A. dovrà essere allegata alla stessa richiesta.

Il rilascio di concessione/autorizzazione edilizia è subordinato al parere da richiedersi alla U.O.I.S.P e/o allo SPISAL e/o alla Commissione Spettacolo Comunale e Prefettura.

La realizzazione degli interventi previsti nella D.I.A. e/o nelle eventuali prescrizioni, è condizione vincolante per il rilascio dell'agibilità/usabilità della struttura e della licenza.

Alla documentazione, richiesta ai sensi del D.P.R. 22/4/94 n. 425, il proprietario dell'immobile allega la certificazione di collaudo degli interventi previsti dalla D.I.A. e di quelli eventualmente prescritti dagli organi preposti al controllo.

La certificazione è sottoscritta dal tecnico competente redattore della D.I.A.

4. ATTIVITA' RUMOROSE E INCOMODE

4.1 DEFINIZIONI

MACCHINE DA GIARDINO: l'uso di macchine e impianti rumorosi per l'esecuzione di lavori di giardinaggio è consentito nei giorni feriali, escluso il sabato, dalle ore 7,30 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00.

Nei giorni festivi ed al sabato, dalle ore 9.00 alle 12.00 e dalle 16.00 alle 19.00.

Le macchine e gli impianti in uso per l'esecuzione di lavori di giardinaggio, devono essere tali da ridurre l'inquinamento acustico nelle aree adiacenti ai più bassi livelli consentiti dalla tecnica corrente, ovvero conformi alle direttive comunitarie recepite dalla normativa nazionale.

ALTOPARLANTI: l'uso di altoparlanti su veicoli, ai sensi dell'art. 59 del Regolamento del Codice della Strada, è consentito nei giorni feriali dalle ore 8.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00

alle ore 19.00.

5. SISTEMA SANZIONATORIO E DISPOSIZIONI FINALI

5.1 SANZIONI

Le violazioni al presente Regolamento, fatte salve le sanzioni penali previste dagli artt. 659 e 660 del C.P. e quanto previsto dall'art. 650 C.P. per l'inosservanza di provvedimenti legalmente dati dall'autorità sanitaria per ragioni di Igiene, sono punite con sanzione amministrativa da un minimo di euro 100,00 (cento,00) ad un massimo di euro 1000,00 (mille,00) e comunque in riferimento a quanto previsto dalla legge n. 447/95, art.10, comma 3.

Per le strutture di cui al TITOLO III, il mancato rispetto dei limiti massimi di rumorosità all'interno ed all'esterno, comporta, oltre alle sanzioni previste dalle vigenti leggi e dal presente articolato, la sospensione della licenza d'esercizio fino all'avvenuto adeguamento ai limiti fissati dalla normativa. Il Sindaco provvede tramite diffida e/o sospensione dell'attività nei casi di ripetuta violazione dello stesso dispositivo.

5.2 MISURAZIONI E CONTROLLI

Per la strumentazione, le modalità di misura e le definizioni tecniche si fa riferimento alla normativa nazionale vigente. In particolare i limiti in facciata sono verificati con misurazioni eseguite nel vano di una finestra aperta o su un balcone, ad almeno un metro da pareti riflettenti.

L'attività di controllo è demandata alla sezione provinciale dell'A.R.P.A.CAL. al Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.P. ed al Corpo di Polizia Municipale.

6. DISCIPLINA DEI RUMORI DELLE PISTE MOTORISTICHE DI PROVA E PER ATTIVITA' SPORTIVE

DPR 3 aprile 2001, n. 304 : -Regolamento recante disciplina delle emissioni sonore prodotte nello svolgimento delle attività motoristiche, a norma dell'art. 11 della Legge 26 ottobre 1995, n. 447-

6.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Regolamento disciplina le emissioni prodotte nello svolgimento delle attività motoristiche, delle piste motoristiche di prova e per attività sportive, ai sensi dell'articolo II, comma 1, della legge 26 ottobre 1995, n. 447.

6.2 DEFINIZIONI

Si definisce pista motoristica di prove e per attività sportive il circuito permanente con manto di rivestimento asfaltato o non, in cui si svolgono le attività o manifestazioni motoristiche sportive o di altro genere.

6.3 LIMITI

Ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera c), della legge 26 ottobre 1995, n. 447, le piste motoristiche di prova e per attività sportive, sono classificate sorgenti fisse di rumore e pertanto soggette al rispetto dei limiti determinati dai Comuni con la classificazione in zone del proprio territorio sulla base del D.P.C.M. 14 novembre 1997, recante "Determinazione dei valori limite delle sorgenti sonore".

Agli autodromi, alle piste motoristiche di prova e per attività sportive, non si applica il disposto dell'articolo 4 del Dm 14 novembre 1997, recante "Valori limiti differenziali di immissione".

Al confine del sedime degli autodromi, delle piste di prova e per attività sportive, debbono essere rispettati i seguenti limiti di immissione, fatti salvi i limiti di immissioni più restrittivi necessari per l'adeguamento a quelli derivanti dalla zonizzazione comunale, prevista al di fuori del predetto sedime:

- 70 dB (A) Leq orario, in qualsiasi ora nel periodo diurno dalle ore 06,00 alle ore 22,00;
- 60 dB (A) Leq orario, in qualsiasi ora nel periodo notturno dalle ore 22,00 alle ore 06,00.

Al di fuori del confine del sedime degli autodromi, delle piste di prova e per attività sportive, debbono essere rispettati i limiti assoluti di immissione di cui alla tabella C del DPCM 14 novembre 1997, sulla base della classificazione acustica del territorio effettuata dal Comune.

Le manifestazioni motoristiche debbono essere svolte nella fasce orarie comprese tra le 09,00 e le 13,00 e tra le 15,00 e le 18,00.

Il Comune interessato può, per particolari esigenze, disporre deroghe alle predette fasce orarie.

Le manifestazioni sportive di Formula 1, Formula 3000, Campionato mondiale di moto Gran Prix assimilabili, sono autorizzati in deroga secondo quanto previsto dall'articolo 6, comma 1 lettera h) della legge 26 ottobre 1995, n. 447, per un limite massimo di dodici giorni nell'anno solare, comprensivi di prove e gare.

Il calendario di tutta l'attività sportiva (allenamenti e gare) deve essere concordata con il Comune entro il 31 dicembre dell'anno precedente.

6.4 METODOLOGIE DI MISURA DI MONITORAGGIO

Le modalità di misura e le relative strumentazioni sono indicate nel Dm 16 marzo 1998 recante "Tecniche di rilevamento e misurazione dell'inquinamento acustico", e della normativa in materia vigente.

168

6.5 CONTROLLI E SANZIONI

1. Il controllo del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare è effettuato ai sensi e con le modalità previsti dall'articolo 14 della legge 26 ottobre 1995, n. 447.

2. La mancata ottemperanza del disposto del presente decreto è punita con la sanzione amministrativa di cui all'articolo 10, comma 3, della legge 26 ottobre 1995, n. 447.

7. ALLEGATI

ALLEGATO 1

CANTIERI EDILI

Schema da inserire nelle concessioni/autorizzazioni edilizie:

"L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi, è consentito nei giorni feriali, escluso il sabato pomeriggio, dalle ore 8.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 19.00, entro i limiti di rumore indicati dalla normativa vigente e dalla Classificazione Acustica del territorio del Comune di Pentone (Piano di zonizzazione acustica), approvata con delibera di Consiglio Comunale n. 39 del 29.11.2018".

ALLEGATO 2

CANTIERI STRADALI

Schema da inserire nelle relative concessioni lavori in sede stradale:

"L'attivazione di macchine rumorose e l'esecuzione di lavori rumorosi è consentito nei giorni feriali, dalle ore 7.00 alle ore 20.00 entro i limiti di rumore indicati dalla normativa vigente e dalla Classificazione Acustica del territorio del Comune di Pentone (Piano di zonizzazione acustica), approvata con delibera di Consiglio Comunale n. 39 del 29.11.2018".

ALLEGATO 3

(CANTIERIEDILI, STRADALI O ASSIMILABILI)

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE IN DEROGA AI LIMITI DEL REGOLAMENTO PER ATTIVITA' RUMOROSA TEMPORANEA

AL SINDACO
DEL COMUNE DI _____

Il sottoscritto _____, in qualità di:

(legale rappresentante / titolare / altro) (specificare) _____

Della Ditta _____ con sede legale in _____

(Via, num. civico, telefono, fax) _____

CHIEDE

L'autorizzazione per l'attività rumorosa a carattere temporaneo consistente in:

_____ da effettuarsi in (Comune, Via, num. civico)

_____ nei giorni dal _____ al _____ e negli orari _____

in deroga agli orari e limiti stabili nel Regolamento Comunale, adducendo le seguenti motivazioni:

_____ A tal fine il sottoscritto si impegna a prendere visione della normativa nazionale in materia, del Regolamento Comunale d'Igiene ed a rispettare quanto previsto nell'autorizzazione sindacale.

Allega la seguente documentazione:

1. Planimetria dell'area interessata dall'attività, in cui sono evidenziate le sorgenti sonore, gli edifici e gli spazi confinanti, utilizzati da persone o comunità.

2. Relazione tecnica-descrittiva sulle sorgenti, ubicazione, orientamento, caratteristiche costruttive, potenza sonora ed ogni altra informazione ritenuta utile, redatta e sottoscritta da un tecnico competente, di cui all'art.2, 6° comma della legge 447/95, in possesso del Codice attribuito dal Settore Igiene Ambientale del Comune.

In fede.

Data _____ Firma _____

ALLEGATO 4

(MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO O APERTO AL PUBBLICO ED ASSIMILABILI)
COMUNICAZIONE DI ATTIVITA' RUMOROSA TEMPORANEA

AL SINDACO
DEL COMUNE DI _____

Il sottoscritto _____, in qualità di:
(legale rappresentante / titolare / altro) (specificare) _____
Della Ditta / Manifestazione _____ con sede legale in
(Via, num. civico, telefono, fax) _____

COMUNICA

che nei giorni dal _____ al _____ e dalle ore _____ alle ore _____
in (Via, num. civico) _____ si
svolgerà la manifestazione a carattere temporaneo, consistente in:

A tal fine il sottoscritto si impegna a prendere visione della normativa nazionale in materia, del Regolamento Comunale d'Igiene.

Allega la seguente documentazione:

1. Planimetria dell'area interessata dall'attività, in cui sono evidenziate le sorgenti sonore, gli edifici e gli spazi confinanti, utilizzati da persone o comunità.
2. Relazione tecnica-descrittiva sulle sorgenti, ubicazione, orientamento, caratteristiche costruttive, potenza sonora ed ogni altra informazione ritenuta utile, redatta e sottoscritta da un tecnico competente, di cui all'art.2, 6° comma della legge 447/95, in possesso del Codice attribuito dal Settore Igiene Ambientale del Comune.

In fede.

Data _____ Firma _____

172

ALLEGATO 5

(MANIFESTAZIONI IN LUOGO PUBBLICO O APERTO AL PUBBLICO ED ASSIMILABILI)
DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE IN DEROGA PER ATTIVITA' RUMOROSA TEMPORANEA

AL SINDACO
DEL COMUNE DI _____

Il sottoscritto _____, in qualità di:
(legale rappresentante / titolare / altro) (specificare) _____
Della Ditta / Manifestazione _____ con sede legale in
(Via, num. civico, telefono, fax) _____

CHIEDE

l'autorizzazione ad effettuare attività rumorosa a carattere temporaneo, in deroga ai limiti acustici disposti dalla vigente Classificazione Acustica del territorio del Comune di Pentone (Piano di zonizzazione acustica), approvata con delibera di Consiglio Comunale n.7 del 13.02.2003, in occasione della manifestazione _____
che si terrà in (Via, num. civico) _____
nei giorni dal _____ al _____, dalle ore _____ alle ore _____

A tal fine il sottoscritto si impegna a prendere visione della normativa nazionale in materia, del Regolamento Comunale d'Igiene ed a rispettare quanto previsto nell'autorizzazione sindacale.

Si allegano allo scopo:

1. Documentazione di previsione di impatto acustico, redatta e sottoscritta dal tecnico competente, di cui all'art. 2, 6° comma della legge 447/95, iscritto al competente Albo Regionale ed in possesso del Codice attribuito dal Settore Igiene Ambientale del Comune di Pentone, dalla quale si evince l'eccedenza in dB(A), rispetto ai valori di cui alla vigente zonizzazione acustica.
2. Stralcio della planimetria dell'anzidetta zonizzazione acustica, in cui ricade l'area interessata, con l'indicazione della dislocazione e direzione degli altoparlanti ed un allegato tecnico (depliant, manuale di istruzioni, ecc.) riportante la potenza massima di amplificazione ed ogni altra utile indicazione.
3. Modalità del sistema di controllo adottato o dichiarazione, resa ai sensi di legge, del rispetto dei limiti previsti.

In fede.

Data _____ Firma _____

173

ALLEGATO 6

DOCUMENTAZIONE DI IMPATTO ACUSTICO (D.I.A.)

In attuazione dell'art. 8, commi 2,3,4 della L. 447/95 e delle Norme della vigente Zonizzazione Acustica del Comune di Pentone, approvata con Delibera C.C. n. 39 del 29.11.2018, sono individuati di seguito i criteri per la redazione della documentazione di impatto acustico.

La documentazione di impatto acustico, redatta e sottoscritta da un tecnico competente, di cui all'art. 2, 6° comma della legge 447/95, iscritto al competente Albo Regionale ed in possesso del Codice personale, attribuito dal Settore Igiene Ambientale del Comune di Pentone, è una relazione capace di fornire, in maniera chiara ed inequivocabile, tutti gli elementi necessari per una previsione, la più accurata possibile, degli effetti acustici derivabili dalla realizzazione del progetto.

La documentazione di impatto acustico dovrà essere tanto più dettagliata e approfondita, quanto più rilevanti potranno essere gli effetti di disturbo da rumore e, più in generale, di inquinamento acustico, derivanti dalla realizzazione del progetto stesso.

Essa deve contenere:

1. Descrizione della tipologia della nuova opera o dell'attività;
2. Descrizione dell'ubicazione dell'insediamento e del contesto In cui è inserito, corredata da cartografia, come descritta in appendice;
3. Descrizione delle sorgenti di rumore:
 - a) analisi delle attività e caratterizzazione acustica delle sorgenti ai fini degli effetti esterni; le sorgenti sonore dovranno essere individuate in cartografia, planimetrie e prospetti;
 - b) valutazione del volume di traffico indotto presumibile, come media oraria, e dei conseguenti effetti di inquinamento acustico; andranno indicati anche i percorsi di accesso, i parcheggi e i percorsi pedonali dai parcheggi all'ingresso;
 - c) indicazione delle caratteristiche temporali di funzionamento, specificando, nel caso di attività a carattere stagionale, la durata nel periodo diurno e/o notturno e se essa è continua o discontinua, la frequenza di esercizio, la contemporaneità di esercizio delle sorgenti; per rumori a tempo parziale, durante il periodo diurno, indicare la durata totale; indicare anche quale fase di esercizio causa il massimo livello di rumore e/o di disturbo;
4. Indicazione degli edifici, degli spazi utilizzati da persone o comunità e degli ambienti abitativi (ricettori) presumibilmente più esposti al rumore proveniente dall'insediamento (tenuto conto delle zone acustiche, della distanza, della direzione e dell'altezza delle sorgenti, della propagazione del rumore, dell'altezza delle finestre degli edifici esposti, ecc.).
5. Indicazione dei livelli di rumore esistenti prima dell'attivazione del nuovo insediamento, ante operam (clima acustico dello stato zero), dedotte analiticamente o da rilievi fonometrici, specificando i parametri di calcolo o di misura (posizione, periodo, durata, ecc.).
6. Indicazione dei livelli di rumore dopo l'attivazione delle nuove sorgenti, post operam (presunti); i parametri di calcolo o di misura dovranno essere omogenei a quelli del punto precedente per permettere un corretto confronto.
7. Descrizione degli interventi di bonifica eventualmente previsti per l'adeguamento ai limiti fissati dalla Legge n. 447/95, supportata da ogni informazione utile a specificarne le caratteristiche e ad

individuare le proprietà per la riduzione dei livelli sonori, nonché l'entità prevedibile delle riduzioni stesse.

8. Descrizione degli interventi di bonifica possibili qualora, in fase di collaudo, le previsioni si rivelassero errate ed i limiti imposti dalla Legge n. 447 /95 del non fossero rispettati.

9. Qualsiasi ogni altra informazione ritenuta utile.

APPENDICE

Gli elaborati cartografici devono contenere:

1. planimetria di scala adeguata (almeno 1:2.000) comprendente l'insediamento; in essa devono essere indicate tutte le sorgenti sonore significative, le pertinenze, le aree circostanti, edificate e non, che potrebbero essere interessate dalle emissioni sonore dell'insediamento;

2. prospetti in scala adeguata (almeno 1:2.000) dell'insediamento, nei quali devono essere indicate le sorgenti sonore significative, comprese le possibili vie di fuga del rumore interno, quali porte, finestre, lucernari, impianti di ventilazione, ecc.;

3. indicazione della classe acustica della zona; nel caso di zone acusticamente distinte, lo si dovrà indicare ed evidenziare graficamente (retinatura o colorazione);

4. indicazione, anche grafica (retinatura o colorazione), della destinazione d'uso degli edifici circostanti, che potrebbero essere interessati dalle emissioni sonore dell'insediamento, specificando se: residenziale, produttivo, di servizio o altro;

5. indicazione e individuazione grafica, di tutte le sorgenti di rumore rilevanti, comprese quelle non pertinenti all'insediamento e la rete stradale; nei casi più complessi, per chiarezza, le sorgenti potranno essere riportate su una ulteriore mappa in scala più estesa.

ALLEGATO "E"

PROTOCOLLO OPERATIVO PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE INFETTIVE DA TATUAGGIO E PIERCING

INDICE

1. Definizioni
2. Procedure
3. Lavaggio delle mani e misure barriera
4. Decontaminazione e disinfezione dello strumentario
5. Decontaminazione degli schizzi di sangue
6. Misure per aghi, strumenti taglienti e sostanze da utilizzare
7. Precauzioni universali
8. Smaltimento della biancheria e del materiale usato per tamponamenti e medicazioni

I. Definizioni

Ai fini del presente protocollo operativo si intende per:

a) tatuaggio: colorazione permanente attraverso l'introduzione o penetrazione sottocutanea o intradermica di pigmenti mediante aghi cavi, al fine di formare figure o disegni indelebili;

b) piercing: inserimento, con trattamento cruento, di anelli e metalli di diversa forma e fattura in varie zone del corpo.

2. Procedure

Al fine della prevenzione delle malattie infettive, sono rispettate le seguenti indicazioni di controllo:

a) l'articolazione dei locali dove si svolgono le attività prevede distinti vani per i procedimenti, l'attesa, la pulizia e bonifica dei locali (sterilizzazione, disinfezione ad alto livello), la conservazione del materiale pulito e sterilizzato, oltre ad almeno un servizio igienico;

b) nel vano ove si eseguono i procedimenti ed in quello di pulizia e bonifica dei materiali è assicurata la presenza di lavello con acqua corrente fredda e calda;

c) pavimenti e pareti dei locali, fino ad un'altezza di almeno due metri, sono costituiti o rivestiti da materiali che assicurino superfici lisce ed impermeabili;

d) prima di ogni procedimento, l'operatore procede alla valutazione dello stato della cute per accertarne l'integrità, escludendo di procedere nei casi in cui risultino, in particolare, lesioni cutanee, mucose o da ustione;

e) in tutte le fasi del procedimento, indipendentemente dal rischio di esposizione dal sangue, gli operatori indossano guanti in lattice sterili monouso;

f) sono privilegiati i materiali monouso che, dopo l'utilizzo, sono eliminati secondo le norme vigenti in materia di rifiuti sanitari;

g) sono predisposti e resi disponibili agli organi di controllo i protocolli per la sterilizzazione e la disinfezione ad alto livello.

3. Lavaggio delle mani e misure di barriera

Prima di ogni procedimento ed al termine di questo è eseguito accurato lavaggio delle mani con antisettico, fatto comunque salvo l'uso dei guanti sterili.

Sono osservate le vigenti norme in materia di protezione del personale addetto al rischio di esposizioni biologiche accidentali, anche tramite maschere e occhiali.

Nel corso dei procedimenti, il personale addetto indossa camici sterili monouso.

4. Decontaminazione e disinfezione dello strumentario

Lo strumentario usato non monouso è sottoposto a sterilizzazione con il calore oppure a disinfezione ad alto livello.

Prima della sterilizzazione o disinfezione ad alto livello, i materiali usati sono sottoposti ad accurata pulizia.

La sterilizzazione con il calore è eseguita a vapore (autoclave a 121 °C per 20 minuti) oppure a secco (stufa a 170 °C per 2 ore).

La disinfezione chimica ad alto livello (ipoclorito di sodio alla concentrazione di 5000 ppm oppure glutaraldeide al 2 %) è limitata ai casi in cui per le caratteristiche degli strumenti da trattare, non è possibile realizzare la sterilizzazione.

Il materiale trattato con disinfettanti chimici è accuratamente lavato ed asciugato prima del riuso.

Nell'uso dei disinfettanti chimici si applicano le norme di sicurezza previste dal D.Lgs.81/08.

5. Decontaminazione degli schizzi di sangue

Il sangue in piccole quantità visibili è rimosso dalle superfici che sono successivamente decontaminate con disinfettanti chimici.

Nei casi di consistente quantità di sangue, la superficie imbrattata è innanzi tutto cosparsa, prima della pulizia, con disinfettanti solidi (dicloro-isocianurato in polvere o granuli) o liquidi (composti di cloro), indi pulita e successivamente decontaminata con disinfettante chimico.

In tutti i casi, durante la pulizia e decontaminazione delle superfici imbrattate da sangue, sono indossati guanti da parte degli operatori addetti.

6. Misure per aghi, strumenti taglienti e sostanze da utilizzare

Gli aghi e strumenti taglienti sono monouso.

Nei casi in cui non possono essere monouso, per caratteristiche specifiche che condizionino il risultato, sono sottoposti a sterilizzazione con calore dopo ogni impiego.

Nel caso di materiali diversi da aghi e strumenti taglienti, non trattabili con il calore, dopo il loro uso sono sottoposti a disinfezione ad alto livello.

Nel caso si ricorra ad apparecchiature per tatuaggio con aghi multipli (elettrici tattoo gun) è necessario che:

- la testata sulla quale sono montati gli aghi sia sterilizzata con calore umido (autoclave);
- gli aghi siano rigorosamente monouso;
- i pigmenti da utilizzare siano atossici, sterili e certificati da parte di autorità sanitaria nazionale o estera;
- i contenitori dei pigmenti siano di piccole dimensioni e monouso (un contenitore per ogni soggetto) ed eliminati dopo l'uso anche se il loro contenuto non è stato esaurito;
- il circuito attraverso il quale passano i pigmenti sia sostituito unitamente al contenitore dopo ogni soggetto trattato.

7. Precauzioni universali

L'operatore che esegue procedimenti che possono esporlo a contatto con il sangue, applica le precauzioni universali di cui al decreto ministeriale 28/11/90 e s.m.i. sia relativamente al possibile contatto con il sangue, sia per quanto riguarda l'eliminazione dei presidi utilizzati.

Gli aghi utilizzati non sono reincappucciati, volontariamente piegati, rotti o altrimenti manipolati.

Dopo il loro uso, gli aghi e oggetti taglienti sono riposti per l'eliminazione in specifici contenitori resistenti alla puntura. Tali contenitori sono sistemati in posizione comoda e prossima alla sede in cui vengono usati gli aghi e altri oggetti taglienti.

8. Smaltimento della biancheria e del materiale usato per tamponamenti e medicazioni

La biancheria sporca e i tamponi di cotone idrofilo e di garza usati per asciugare il sangue o per esercitare pressione sulla sede dell'intervento, sono eliminati con le seguenti procedure:

- la biancheria sporca deve essere manipolata il meno possibile e posta in sacchi nel luogo stesso di utilizzo della biancheria;
- la biancheria ed i tamponi sporchi di sangue o di altri liquidi biologici vanno riposti in sacchi impermeabili, distinti dai precedenti, da usare anche per il trasporto;
- per il lavaggio della biancheria contaminata da sangue o altri liquidi biologici, va fatto uso di detersivi a una temperatura superiore a 71 °C per 25 minuti.

ALLEGATO "F"

SCHEDA DI NOTIFICA MALATTIA INFETTIVA

ALLEGATO F

Scheda di notifica di malattia infettiva

Si informa l'U.O. Igiene e Sanità Pubblica che

(sesso M F) nato a _____ il
____/____/____

Codice SSN

(ASL _____ Regione _____)

Residente in comune di _____ (_____) di cittadinanza italiana /

via

N. _____

con domicilio abituale (se diverso dalla residenza) in comune di
_____ (_____)

professione _____ n° telefono _____

sospetta ¹

è _____ affetto da _____

accertata ¹

(In caso di notifica di malattia sospetta, se la diagnosi sarà accertata dovrà seguire una nuova notifica)

Data di inizio dei primi sintomi del presente episodio ____/____/____

Comune dove si sono manifestati i primi sintomi _____

Comune presunto del contagio _____

Presumibili luogo e fonte del contagio _____

Precedente vaccinazione contro la malattia (se esiste) : non vaccinato / non noto / vaccinato

Se vaccinato : dose _____ , data ultima dose ____/____/____, luogo _____ tipo di vacc. _____

Ricovero in luogo di cura : no / si (luogo _____)

Criteri e ricerche diagnostiche : data luogo esito

Clinica

Microbiologia : esame diretto

esame colturale

Intradermoreazione

Radiologia

Sierologia

Altro :

Permanenza all'estero nei due mesi precedenti alla comparsa dei sintomi : luogo e periodo : _____

Tipo e recapito delle collettività frequentate dal Paziente (scuola, azienda, comunità....) :

Altre notizie rilevanti :

Firma del medico notificatore Recapito Telefono Timbro del medico o del Servizio Data

Con l'entrata in vigore del presente regolamento viene abrogata qualsiasi altra eventuale disposizione in materia precedentemente approvata.